Б 194.3 43
отдел редких книг

BUCHBINDER
G. RUDICKI
въ МИНСКѢ.

6р
60%

113

Синий ЭК
03
И 446
1244 г

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ
СЛОВАРЬ ПРАКТИЧЕСКИХЪ СВѢДѢНІЙ
НЕОБХОДИМЫХЪ ВЪ ЖИЗНИ ВСЯКОМУ

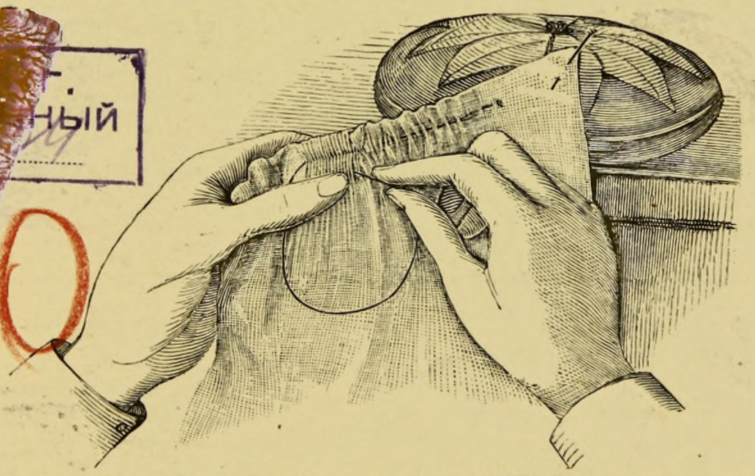
Издатель и редакторъ Д-ръ Л. СИМОНОВЪ

(Одобренъ Министерствомъ Народнаго Просвѣщенія)

1-й томъ: 1—8 выпуски (съ мебельнымъ альбомомъ).

Статьи по сельско-хозяйственной, садовой, огородной и вообще практической ботаникѣ подъ редакціей профессора **А. Н. БЕКЕТОВА**, статьи юридическія подъ редакціей профессора **А. Хр. ГОЛЬМСТЕНА.**

192 г.
ОЦЕ НЫЙ
№



Будетъ помѣщенъ въ ст. «ШИТЬЕ».

Цѣна 1-го тома 7 руб. (пересылка 60 коп.). Подписная цѣна на все изданіе 10 руб., (съ пересылкой или доставкой 11 руб. 50 к.). **Съ 1-го ноября 1890 г. подписка прекращается** (см. на спинкѣ обложки).

Адресъ издателя: *Царское село (Средняя улица, домъ Малышева).*

КНИГОХРАНИЛИЩЕ
ОБЛ. БИБЛИОТЕКИ
г. СВЕРДЛОВСК

С.-ПЕТЕРБУРГЪ
Типографія А. С. Суворина. Эртелевъ пер., д. 13
1890

ЭК

03

С 481

Б 194387

Инв. 1936 г. №

СЛОВАРЬ

ПРАКТИЧЕСКИХЪ СВѢДѢНІЙ

НЕОБХОДИМЫХЪ ВЪ ЖИЗНИ ВСЯКОМУ

Изданіе Д-ра Л. СИМОНОВА

ВЫПУСКЪ ПЕРВЫЙ

Обнимаетъ **всѣ стороны практической жизни:** домашняя жизнь и хозяйство, жилище, одежда, пища и напитки, здоровье и болѣзнь, гигіена и домашняя медицина, косметическія средства, нравственное и физическое воспитаніе дѣтей; сельское хозяйство, садоводство и огородничество; искусства и ремесла; общественныя и правительственныя учрежденія, администрація, учебныя и ученыя заведенія; суды, адвокатура, финансы и проч.— словомъ все, что имѣетъ свое названіе въ русскомъ языкѣ и можетъ понадобиться въ практикѣ жизни.

Задача Словаря — дать возможность всякому **сдѣлать или найти самому** многое изъ того, за чѣмъ прежде ему приходилось обращаться къ другимъ и черезъ это уменьшить стоимость жизни, ограничить случаи **обмана,** доставить основанія для сознательнаго **выбора** и отличія полезнаго отъ вреднаго, хорошаго отъ дурнаго.

Цѣна 1-го выпуска 1 р.

КНИГОХРАНИЛИЩЕ
ОБЛ. БИБЛИОТЕКИ
г. СВЕРДЛОВСК

С.-ПЕТЕРБУРГЪ
ТИПОГРАФІЯ А. С. СУВОРИНА. ЭРТЕЛЕВЪ ПЕР., Д. 11—2
1884

Двѣ выдающіяся черты изъ характера нашего, такъ называемаго, образованнаго класса бросаются въ глаза: съ одной стороны, признаки образованія, можетъ быть, высшаго, чѣмъ въ соотвѣтственномъ классѣ людей Западной Европы, съ другой,—отсутствіе всякой практичности. Умственный кругозоръ нашего образованнаго человѣка вообще довольно обширенъ; но если этотъ кругозоръ изобразить въ формѣ круга, то окажется, что нашъ „*интеллигентъ*“ видитъ въ немъ все, за исключеніемъ центра, т. е., за исключеніемъ того именно, на чемъ стоитъ: онъ знаетъ многое, что далеко отъ него, что не имѣетъ къ нему непосредственнаго отношенія, и совершенно безпомощенъ во всемъ томъ, что близко его касается; онъ живетъ какъ бы внѣ дѣйствительности и потому въ практической жизни находится въ зависимости отъ самаго послѣдняго кулака, который не только обираетъ его, но и смѣется надъ нимъ.

Происходитъ это преимущественно отъ того, что образованіе у насъ опередило и, къ сожалѣнію, продолжаетъ опережать воспитаніе; а такъ какъ образованіе есть только одно изъ средствъ (очень могущественныхъ, но все-таки только средствъ) воспитанія, то и выходитъ, что мы начали и продолжаемъ орудовать съ конца, висящаго на воздухѣ.

Одно время намъ казалось, что все идетъ необыкновенно хорошо; юный цвѣтокъ образованія распускался, повидимому, такъ роскошно, обладалъ столь пріятнымъ запахомъ, опьянявшимъ насъ. Мы съ восторгомъ и замираніемъ сердца любовались имъ. Но много-ли времени прошло съ тѣхъ поръ? и что сталось? Не будемъ винить обстоятельства, а сознаемся, что цвѣтокъ былъ безъ корня и распустился только на мгновеніе, какъ распускаются сорванныя растенія, посаженныя въ воду. Теперь онъ, завядшій, брошенъ, и пріятный ароматъ его замѣнился довольно ощутительнымъ запахомъ гнили. Жизнь дала себя знать. Ѣсть, пить, имѣть свою долю удовольствій хочется всякому, а добывается все это единственно умѣньемъ и способностью практически работать. *Интеллигенты* наши не были воспитаны для практическаго труда, а потому и оказалось то, что мы видимъ.

Образованіе безъ воспитанія, т. е., безъ практической подготовки къ жизни, имѣетъ тотъ существенный, гибельный, недостатокъ, что, расширяя потребности, не даетъ средствъ для удовлетворенія ихъ, вслѣдствіе чего въ результатѣ является совсѣмъ не то, что имѣлось въ виду: вмѣсто нравственности — безнравственность и притомъ часто не обыкновенная, стыдящаяся, прячущаяся, а наглая, сидящая верхомъ на пригнанныхъ теоріяхъ. Впрочемъ, нужно сознаться, что у насъ такого рода наглости пока еще замѣтно очень мало; нѣкоторые изъ нашихъ обиженныхъ жизнью *интеллигентовъ* походятъ правомъ скорѣе на отжившихъ красавицъ, не успѣвшихъ во время пристроиться: сплетничаютъ, вздыхаютъ о своихъ идеалахъ, на обыкновенныхъ смертныхъ смотрятъ нѣсколько свысока и въ то же время не дѣлаютъ ничего, а живутъ, безъ угрызенія совѣсти, на счетъ труда именно этихъ смертныхъ. Аристократія въ демократіи. — Человѣкъ воспитывается не разсужденіями и словами, а только практикою жизни — *дѣломъ*, и все, что вызываетъ его на дѣло, научаетъ его дѣлу, какому бы ни было, съ виду, хотя бы и самому ничтожному, способствуетъ цѣлямъ воспитанія. Въ этомъ смыслѣ всякая практическая книга для большинства нашихъ читателей полезнѣе самыхъ возвышенныхъ разсужденій о нравственности и умѣ; въ этомъ же смыслѣ издаваемый мною словарь, смѣю надѣяться, кромѣ непосредственной, чисто экономической, будетъ въ состояніи принести и нравственную пользу, способствуя цѣлямъ воспитанія, по стольку, по скольку онъ даетъ матеріалъ для дѣла и научаетъ ему. Тотъ, кто по словарю научится отличать удобоваримую пищу отъ трудноваримой, стряпать здоровыя вкусныя блюда, поддерживать въ жилищѣ своемъ чистый воздухъ, сохранять одежду, приготовлять косметическія и др. средства, необходимыя для домашняго обихода и пр., а главное тотъ, кто при помощи его, пріобрѣтетъ привычку дѣлать все это самъ и передастъ ее дѣтямъ, тотъ не только соблюдетъ экономію, но и сдѣлаетъ для воспитанія себя и дѣтей несомнѣнно болѣе, чѣмъ проводя время за чтеніемъ, хотя бы самыхъ душеспасительныхъ трактатовъ или очень ученыхъ сочиненій. Нужно помнить, что сдѣлаться ученымъ, посвятить себя умственной дѣятельности едва-ли способенъ одинъ изъ тысячи; всѣ остальные должны довольствоваться болѣе скромною, чисто практическою дѣятельностью. Да и что вышло бы, если бы всѣ бросились на ученость? Кому пришлось бы тогда добывать тотъ насущный хлѣбъ, безъ котораго не обходится самая идеальная голова? Съ практическою дѣятельностью должны знакомиться безъ исключенія всѣ и, по возможности, пріучаться къ ней съ самаго дѣтства; она — основаніе, на которомъ можетъ быть возведено впослѣдствіи какое угодно зданіе и безъ котораго никакое зданіе не прочно. (См. слово „**Воспитаніе**“, помѣщенное въ словарѣ).

Заглавіе точно выражаетъ цѣль и содержаніе словаря; читатель дѣйствительно найдетъ въ немъ расположенными въ алфавитномъ порядкѣ свѣдѣнія, которыя ему необходимы въ его обыденной жизни и которыя онъ можетъ примѣнить немедленно на практикѣ; свѣдѣнія эти обнимаютъ *всѣ стороны практической жизни*, а потому прибавленіе къ заглавію слова „всякому“ имѣетъ дѣйствительный смыслъ. Домашняя жизнь и хозяйство, жилище, одежда, пища и напитки, здоровье и болѣзнь, гигіена и домашняя медицина, косметическія средства, нравственное и физическое воспитаніе дѣтей; сельское хозяйство, садоводство и огородничество, искусства и ремесла; общественныя и правительственныя учрежденія, администрація, учебныя и ученыя заведенія, суды, адвокатура, финансы и проч.— словомъ все, что имѣетъ свое названіе въ русскомъ языкѣ и можетъ понадобиться въ практикѣ жизни. Въ каждомъ словѣ указанія или какъ что либо сдѣлать, или что либо исправить, или чѣмъ либо пользоваться или куда и какимъ образомъ адресоваться и т. п. Въ словѣ „**Одежда**", напримѣръ, указанія значенія одежды относительно сохраненія здоровья, ткани, пригодныя для одежды въ различн. времена года, какъ подновлять, чистить ихъ или выводить изъ нихъ пятна—словомъ, какъ сохранять ихъ. Въ словѣ „**Говядина**"— способы откармливать животныхъ на убой, отличія сортовъ говядины, названія ея частей, приготовляемыя изъ нея кушанія и подробные рецепты ихъ приготовленія. Въ словахъ „**Одеколонъ**", „**Зубной эликсиръ**", „**Помада**" и т. п.— рецепты для приготовленія этихъ косметическихъ средствъ самому, ихъ употребленіе, польза или вредъ ихъ. Въ словѣ „**Окружной судъ**"—дѣла подлежащія веденію этого суда, формальности и подробности, необходимыя для веденія въ немъ дѣлъ и пр. Въ словахъ, означающихъ названія различныхъ болѣзней, — когда слѣдуетъ обращаться къ врачу и когда можно обойтись безъ него; домашнія средства для леченія и т. д. Слова, предметы которыхъ не имѣютъ никакого практическаго примѣненія, или вовсе исключены изъ словаря, или оставлены по стольку, по скольку краткое объясненіе ихъ значенія можетъ оказаться нужнымъ въ жизни. Отъ существующихъ на русскомъ языкѣ энциклопедическихъ словарей настоящій словарь существенно отличается именно своимъ чисто *практическимъ содержаніемъ.*

Подъ практическими свѣдѣніями разумѣлись свѣдѣнія такого рода, воспользоваться которыми можетъ *всякій безъ спеціальной подготовки* и безъ *особыхъ цѣнныхъ приспособленій;* поэтому въ словарь не вошли, какъ непрактичныя, свѣдѣнія о производствахъ фабричныхъ или такихъ, которыя для своего исполненія требуютъ спеціальной подготовки; по той же причинѣ изъ него исключено вообще все, что можетъ быть понятно только спеціалистамъ.

Въ алфавитномъ порядкѣ расположены названія предметовъ, т. е., имена существительныя; характеризующія нѣкоторыя изъ нихъ прилагательныя стоятъ вездѣ послѣ существительныхъ и должны быть отыскиваемы при нихъ; такимъ образомъ, чтобы найти „**Бенгальскій огонь**", „**Бѣлая горячка**", „**Окружной судъ**" и т. п., нужно искать „**Огонь бенгальскій**", „**Горячка бѣлая**", „**Судъ окружной**". Исключеніе въ этомъ отношеніи составляютъ слова, состоящія изъ прилагательныхъ и существительныхъ, соединенныхъ между собою тире (—), напримѣръ „**Блѣдная — немочь**" *), или же нѣкоторыя производныя прилагательныя, помѣщенныя при словахъ, отъ которыхъ происходятъ: „*Бараньи котлеты, Баранье рагу*", и пр. при словѣ „**Баранина**"; онѣ отмѣчены курсивомъ.

Чтобы нѣсколько сократить объемъ изданія и черезъ это удешевить его, названіе данныхъ словъ только въ заглавіяхъ напечатаны вполнѣ: въ текстѣ онѣ изображены одною начальною буквою; въ описаніи „**Воды**", напримѣръ, вода въ текстѣ вездѣ замѣнена буквою **в**.

Такъ какъ словарь этого рода первый на русскомъ языкѣ, то, не смотря на всѣ старанія, въ немъ, конечно, найдутся недостатки и упущенія. Помочь исправить ихъ могутъ сами же читатели, которыхъ издатель убѣдительно проситъ сообщать ему свои замѣчанія, главнымъ образомъ о тѣхъ свѣдѣніяхъ, которыя имъ желательно было бы имѣть и которыхъ нѣтъ въ словарѣ (С.-Петербургъ, Мойка, д. 15, у Конюшеннаго моста): нужныя исправленія и дополненія будутъ или сдѣланы въ слѣдующихъ выпускахъ, или же помѣщены въ видѣ особаго приложенія къ словарю по его окончаніи. Точно такимъ-же образомъ безъ вниманія не будутъ оставлены и справедливыя замѣчанія журналовъ и газетъ.

---

*) Тире здѣсь вставлено произвольно: для удобства.

Словарь будетъ выходить выпусками отъ 5 до 7 листовъ большаго формата въ 8-ю долю (отъ 80 до 112 стр.) убористаго шрифта; выпусковъ будетъ отъ 10 до 12; всѣ они выйдутъ въ теченіи года послѣ выхода перваго выпуска.

Цѣна по подпискѣ за все изданіе 6 р., съ пересылкою или доставкою 7 р.; деньги могутъ быть внесены или всѣ разомъ, или въ два срока (половина при подпискѣ и половина при выходѣ 4-го выпуска). Цѣна каждаго выпуска отдѣльно отъ 1 р. до 1 р. 20 к., за пересылку 20 коп. Первый выпускъ 1 р., съ пересылкою 1 р. 20 к. Условія подписки будутъ измѣняться по мѣрѣ выхода выпусковъ; до выхода втораго выпуска онѣ остаются тѣже; послѣ извѣстнаго числа выпусковъ подписка совершенно прекратится.

Подписка принимается у издателя Д-ра Л. Симонова (С.-Петерб., Мойка, 15), въ книжныхъ магазинахъ „Новаго Времени“ (С.-Петербургъ, Невскій, 38; Москва, Кузнецкій мостъ, д. Третьяковыхъ) и въ книжномъ магазинѣ К. Риккера (Невскій, 14). Обозначать точно адресъ.

Словарь принимаетъ **ОБЪЯВЛЕНІЯ:** 18 р. стран., 10 р. полъ-стран., 6 р. четв. страницы.

* * *

Исправленіе ошибки: на первой страницѣ въ первомъ столбцѣ 17 строка снизу напечатано: „чаще всего на грушевые стволы“, а слѣдуетъ читать „чаще всего на сливные стволы“.

А.

Абажуръ служитъ для отраженія свѣта внизъ и направленія его на извѣстное пространство. Для лучшаго отраженія свѣта внутренность **а.** должна быть или зеркально-металлическаго, или бѣлаго цвѣта; послѣдній пріятнѣе для глазъ. Чѣмъ уже верхнее отверстіе и непрозрачнѣе стѣнки **а.**, тѣмъ отраженіе полнѣе: при широкомъ верхнемъ отверстіи много свѣта теряется вверхъ, а при прозрачныхъ стѣнкахъ—разсѣевается по сторонамъ. Чѣмъ уже нижнее отверстіе, тѣмъ ограниченнѣе освѣщенное пространство, но тѣмъ сильнѣе освѣщеніе его. Прозрачные **а.** (изъ матоваго или молочнаго стекла, фарфора, тонкой бумаги и пр.) съ широкимъ нижнимъ отверстіемъ удобны для комнатъ, въ которыхъ освѣщеніе желаютъ направить на болѣе или менѣе широкое пространство (напр. обѣденный столъ въ столовой), не оставляя, однако, въ темнотѣ прочихъ частей комнаты. Напротивъ того, въ рабочей комнатѣ цѣлесообразнѣе непрозрачные **а.** (изъ толстой бумаги или картона, металлическіе, деревянные и т. п.) съ неширокимъ нижнимъ отверстіемъ: чтобы весь свѣтъ сосредоточивался на работѣ; при этомъ **а.** долженъ быть настолько низокъ, чтобы глаза оставались въ тѣни.—Абажуръ, перевернутый широкимъ отверстіемъ вверхъ, назыв. *контръ-абажуромъ*, и нерѣдко употребляется вмѣстѣ съ **а.**, чтобы защитить глаза отъ прямаго дѣйствія на нихъ свѣта.

Абрикосъ. Въ Россіи разводится обыкновенно только въ теплицахъ. Изъ косточки, посаженной въ удобную землю, образуется дерево, приносящее плоды черезъ 5—6 лѣтъ; но лучшіе плоды получаются на деревьяхъ привитыхъ: чаще всего на грушевые стволы. *Глазокъ* — наиболѣе удобный видъ прививки (см. **Прививка**). Садить косточки лучше осенью, чѣмъ весною; почва должна быть богатая, но скорѣе известковая, чѣмъ глинистая. *Плодъ* трудно варимъ, особенно если недостаточно зрѣлъ.

Абрикосовое варенье. На $1^{1}/_{4}$ ф. **а.** (не совсѣмъ спѣлыхъ, безъ косточекъ) взять $1^{1}/_{2}$ ф. сахара и, приготовивъ изъ него сиропъ до густоты *пятой степени* (см. **Сиропъ**), опустить въ него столько **а.**, чтобы ими покрывалось дно таза; варить, пока не станутъ прозрачными и уступчивыми давленію пальцемъ; снявъ съ огня, осторожно (подведенною вилкою) вынимать одинъ за другимъ и класть въ стеклянныя банки (около 5 **а.** на фунт. банку). Сиропъ съ оставшимися недоваренными **а.** снова варить, пока не дойдутъ. **А.** въ банкахъ залить кипящимъ сиропомъ (предварительно необходимо приподнять осторожно со дна банки нижніе **а.**: чтобы сиропъ могъ подтечь подъ нихъ).

Абрикосовый компотъ. Вынувъ косточки и снявъ кожицу съ 10—12 не слишкомъ спѣлыхъ **а.**, погрузить ихъ (цѣлыми или разрѣзанными на двое) въ кипятокъ и держать тамъ, пока слегка размягчатся (уступаютъ давленію пальцемъ); вынуть, дать стечь, положить въ компотникъ и облить горячимъ сиропомъ 20° (см. **Сиропъ**), приготовленнымъ изъ воды, въ которой варились **а.** (на $^{1}/_{2}$ стак. воды 35 зол. сахара); дать остыть.

Абрикосы обсахаренные (сухое варенье). Осторожно вынувъ изъ не совсѣмъ спѣлыхъ **а.** косточки (надрѣзать кожицу острымъ ножомъ), положить ихъ въ холодную воду и варить до перваго кипѣнія; достаточно размягченные (уступаютъ давленію пальцемъ) вынуть и снова опустить въ холодную воду, остальные доварить; когда остыли, дать стечь и затѣмъ погрузить въ сиропъ *второй степени* (см. **Сиропъ**), приготовленный изъ равнаго по вѣсу плодовъ количества сахара, вскипятить 2—3 раза, выложить вмѣстѣ съ сиропомъ въ миску и оставить въ покоѣ на 24 часа. На слѣдующій день, удаливъ **а.** и разбавивъ сиропъ водою, уварить его до *первой степени*, и кипящимъ облить плоды; снова дать постоять 24 ч.; на третій день вынутые **а.** опустить въ тотъ-же сиропъ, доваренный до *третьей степени*, вскипятить только одинъ разъ и слить въ миску. Черезъ сутки, давъ стечь сиропу, **а.** выложить на гладкую доску, посыпать сахаромъ, подсушить въ воздушной банѣ (см. это слово), перевернуть и, снова обсыпавъ сахаромъ, закупорить въ коробки.

Абрикосы сушеные. Плоды на нѣсколько секундъ погрузить въ кипятокъ (пока кончикъ ножа не станетъ легко снимать кожу), переложить на проволочную рѣшетку (**а.** не должны касаться другъ дру-

другъ друга), поставить въ слабо нагрѣтую духовую печь (отъ сильнаго жара а. чернѣютъ); по временамъ переворачивая (по крайней мѣрѣ 1 разъ), оставить до полнаго высыханія. Не вполнѣ высохшіе а. (дѣлаются скоро мягкими) досушить въ духовой-же печи или въ воздушной банѣ. Сушеные а., привозимые изъ Бухары, извѣстны подъ названіемъ *урюка*, а изъ Персіи—*шефталы* или *шепталы;* въ Малороссіи ихъ называютъ *мореллою.*

Агатъ очень твердый минералъ; употребляется на приготовленіе аптекарскихъ и лабораторныхъ чашечекъ и ступокъ, мелкихъ механизмовъ для физическихъ инструментовъ и часовъ (помѣщенія для осей); лучшіе виды—на ювелирныя издѣлія (см. **Ониксъ**). Интересна возможность искусственнаго окрашиванія агата. Куски агата въ теченіи нѣсколькихъ недѣль мочатъ въ медовой водѣ и затѣмъ варятъ въ сѣрной кислотѣ; оставшійся въ трещинахъ медъ обугливается, и получаются черныя полосы. Для синяго окрашиванія мочатъ въ растворѣ желтой кровавой соли (желтое желѣзисто-синеродистое кали) и потомъ варятъ въ растворѣ желѣзнаго купороса.

Адвокатъ, см. **Повѣренный** и **Ходатай.**

Адрагантъ, Адрагантовая камедь, см. **Трагакантъ.**

Азотъ—газъ, входящій въ составъ воздуха (см. **Воздухъ**).

Айва или **квитъ.** Въ Россіи растетъ въ Крыму и на Кавказѣ; любитъ легкую, достаточно влажную почву; въ сухой известковой или слишкомъ глинистой прозябаетъ плохо. Свѣжіе плоды не вкусны.

Айвовое варенье. Разрѣзавъ на 4 части, вынувъ сѣмена и сердцевину, плоды (спѣлые и хорошаго качества) бросить въ кипятокъ, слегка подкисленный лимоннымъ сокомъ; когда размягчились достаточно, вынуть, опустить на мгновеніе въ холодную воду, снять кожу и погрузить на нѣсколько часовъ въ холодный сахарный сиропъ; затѣмъ сиропъ вскипятить и кипящимъ облить плоды. На слѣдующій день прибавить къ сиропу немного сахару, вскипятить и снова кипящимъ облить плоды. Операцію повторить 8 дней сряду; но послѣдній сиропъ долженъ быть совершенно свѣжій и болѣе густой; плоды въ немъ варить, не допуская до кипѣнія, $\frac{1}{4}$ ч. Разлить въ банки.

Айвовое вино. Разрѣзавъ на 4 части, удаливъ кожу и сѣмена, варить въ водѣ, пока не станутъ легко раздавливаться, сложить на волосяное сито и растереть въ мармеладъ; къ 100 част., по вѣсу, послѣдняго прибавить 5 част. мелкаго сахару и $1\frac{1}{4}$ част. хорош. дрожжей; разбавляя горячею водою, растереть до густоты жидкой кашицы, слить въ боченокъ и оставить бродить на нѣсколько дней; отстоявшуюся жидкость осторожно сцѣдить и разлить въ бутылки. Вино и сиропъ, какъ вяжущіе, съ пользою употребляются противъ поноса.

Айвовая вода. Спѣлые, непорченые плоды натереть на теркѣ, завязать въ тряпочку и выжать сокъ; разбавить наполовину французскою водкою, подсластить ($1\frac{1}{4}$ ф. сахара на $\frac{1}{2}$ ведра); прибавить немного корицы и нѣсколько зеренъ кишнецу (см. это слово), слить въ боченокъ; по временамъ взбалтывая, дать постоять 1 мѣсяцъ, послѣ чего отстой осторожно слить, процѣдить сквозь фланель и разлить въ бутылки. Чѣмъ старѣе, тѣмъ лучше.

Айвовый компотъ. Спѣлые, желтые плоды разрѣзать на 4 части, удалить сѣмена и серцевину, снять кожу и, одинъ за другимъ, бросить въ холодную воду, слегка подкисленную лимоннымъ сокомъ; затѣмъ переложить въ подкисленный же кипятокъ и, накрывъ крышкою, варить, пока не размягчатся достаточно (станутъ уступать давленію пальцемъ); вынуть, дать стечь, посыпать сахаромъ или облить сиропомъ изъ того же плода. Подовать холоднымъ.

Айвовый сиропъ. Сокъ, выжатый какъ для айв. воды, варить съ равнымъ, по вѣсу, количествомъ колотаго сахара до густоты 32° (см. **Сиропъ**); разлить въ бутылки (оч. вкусенъ).

Айвовыя смоквы (см. **Смоквы**). Вытеревъ крѣпко тряпочкою (чтобы снять съ кожи пушокъ) зрѣлые желтые плоды, разрѣзать вмѣстѣ съ кожею на кусочки, вынуть сѣмена и сердцевину и, по мѣрѣ приготовленія, бросать въ холодную воду; давъ стечь, положить въ тазикъ съ водою (кусочки должны плавать), накрыть и кипятить на хорошемъ огнѣ, пока не станутъ легко раздавливаться; выбросить на сито, дать стечь; смѣшать съ равнымъ, по вѣсу, количествомъ сахара, растереть хорошенько въ тѣсто, раскатать скалкою, вырѣзать рѣзцомъ кружки и лунки, посыпать сахаромъ и сушить на листахъ бумаги (или на желѣзныхъ листахъ) въ духовой, слегка нагрѣтой, печи или въ воздушной банѣ въ теченіи 15—20 час. Разложить въ коробки между листами бумаги и хранить въ сухомъ мѣстѣ.— Изъ сока, который стекъ сквозь сито, можно приготовить *желе:* прибавить равное, по вѣсу, количество сахара, вскипятить разъ 5—6, снять пѣнку, и, поваривъ еще минутъ 10, отставить, когда густота сиропа достигла *первой степени* (см. **Сиропъ**).

Айвовыя сѣмена заключаютъ въ себѣ много слизи и могутъ служить для приготовленія *бандолина,* употребляемаго дамами для волосъ (см. **Бандолинъ**). 2—3 щепотки сѣмянъ, опущенныя на 1—2 дня въ ½ бутылки воды (по временамъ взбалтывать), образуютъ слизистую настойку, которою съ пользою примачиваютъ кожныя трещины, ссадины и раны.

Академіи.—*Академія Военно-Медицинская* (въ С.-Петербургѣ), преобразованная въ 1881 г. изъ бывшей Медико-Хирургической; спеціальная цѣль — приготовленіе врачей и хирурговъ для военн. и морск. вѣдомствъ, такъ что всѣ выходящіе изъ **а.** врачи обязаны прослужить извѣстные сроки въ одномъ изъ этихъ вѣдомствъ (½ года за 1 годъ пребыванія въ **а.**), а всѣ поступающіе—представить свидѣтельство о годности къ военно-медиц. службѣ. Всѣ учащіеся стипендіаты или казенные (Военн. и Морск. вѣд.), или частные; числомъ стипендій опредѣляется комплектъ (казенныхъ стипендій въ 1884 г. нѣсколько болѣе 400). Въ **а.** 3 спеціально-медицинскихъ курса, въ которые принимаются лица, прошедшіе первые два курса медицинск. факультета или естественн. отдѣленія физико-математич. факультета одного изъ русскихъ университетовъ или ветеринарныхъ институтовъ, представившіе удостовѣреніе о переходѣ по экзамену въ 3-й курсъ; отъ лицъ послѣднихъ двухъ категорій. т. е. не бывшихъ на медицинск. факультетѣ, кромѣ того, требуется удостовѣреніе о выдержаніи дополнит. экзамена изъ нормальн. анатоміи, гистологіи и физіологіи человѣка и медицинской химіи; тѣ изъ нихъ, которые не имѣютъ такого удостовѣренія, допускаются къ слушанію лекцій по этимъ предметамъ при **а.** въ качествѣ вольнослушателей на 1 годъ, по истеченіи котораго, если выдержатъ экзаменъ, зачисляются въ младшій медиц. курсъ. Студенты 4 и 5 курсовъ медиц. факульт. университетовъ принимаются безъ экзамена въ соотвѣтств. курсы **а.** Всѣ поступившіе въ **а.** считаются на службѣ. Съ 1 сентября 1884 г. открыты при **а.** два отдѣленія приготовительнаго курса, соотвѣтствующ. первымъ 2 курсамъ медицинскихъ факультетовъ университета. Къ пріему въ эти курсы допускаются: въ 1-й—лица, окончившіе гимназическій курсъ (атестатъ) или выдержавшіе соотвѣтствующее испытаніе въ гимназіяхъ С.-Петерб. округа (комплектъ 150 чел.); во 2-й, перешедшіе по экзамену изъ 1-го курса во 2-й по медицинскому факульт. или естеств. отдѣленію физико-математическ. факультета университета (комплектъ 125). Слушатели приготовительныхъ курсовъ платятъ 50 р. въ годъ. Прошеніе о принятіи въ **а.** начальнику **а.** съ 1-го іюля по 1-е августа (въ немъ должно быть означено вѣроисповѣданіе); документы см. **Заведенія Учебныя.**

Академія Военно-Юридическая въ С.-Петербургѣ—приготовляетъ офицеровъ для службы по военно-судному вѣдомству; курсъ 2 года; пріемъ ежегодно не болѣе 25 лицъ; на поступленіе имѣютъ право штабъ и оберъ-офицеры всѣхъ родовъ оружія, окончившіе курсъ въ высшихъ и среднихъ учебн. заведеніяхъ (или имѣющ. свидѣтельство о выдержаніи экзамена по предметамъ, проходимымъ въ нихъ) и прослужившіе въ строю не менѣе 4-хъ лѣтъ. Выпускаются по 3 разрядамъ; 1-го разряда производятся въ слѣдующ. чины до штабсъ-капитана гвардіи и маіора арміи включительно; получившимъ эти чины ранѣе, взамѣнъ того, годовой окладъ жалованья; академическій знакъ. Назначаются на военно-судныя должности или кандидатами на нихъ. Прошеніе по командѣ.

Академіи духовныя: С.-Петербургская, Московская, Кіевская и Казанская; курсъ 3 и 4 годичный; три отдѣленія: богословское, церковно-историческое и церковно-практическое. Приним. лица всѣхъ сословій правосл. исповѣданія, представившія атестаты или свидѣтельство объ окончаніи или знаніи полнаго курса наукъ семинарій или классическихъ гимназій. Прошенія о пріемѣ до 15 августа на имя ректора; докумены (см. **Заведенія учебныя**). Окончившіе 3-й курсъ со званіемъ кандидата переводятся въ 4-й, гдѣ избираютъ предметъ, по которому будутъ держать экзаменъ на магистра; окончившіе съ званіемъ дѣйствительн. студента выпускаются съ атестатами на это званіе. Выдержавшіе по истеченіи 4-хъ лѣтъ экзаменъ на магистра, но не защитившіе диссертацію, получаютъ дипломъ кандидата и право на преподаваніе въ семинаріяхъ. **А.** *Духовная Римско-Католическая* въ С.-Петербургѣ: курсъ ученія 4 года, принимаются безплатно, только пансіонерами.

Академія Михайловская Артиллерійская въ С.-Петербургѣ, курсъ 2½ года; принимаются (въ августѣ) по экзамену офицеры всѣхъ родовъ оружія до чина штабсъ-капитана арміи и поручика гвардіи включительно: окончившіе курсъ въ артилл. училищѣ по 1 и 2 разряду и въ физико-математич. факульт. универс. со степенью кандидата по прослуженіи офицеромъ въ строю не менѣе 2 лѣтъ, а прочіе—не менѣе 3 лѣтъ (2 года въ строю). Выпускаются 1-го и 2 разряда (3 разрядъ считаются не окончивш. курса); 1-го разряда — повышеніе въ слѣдующій чинъ, но штабсъ-капитаны артил. и офицеры гвардіи вмѣсто того — годовой окладъ жалованья. Прошеніе по командѣ.

Академія Морская Николаевская въ С.-Петербургѣ; курсъ 2 года; 3 отдѣленія: гидрографическое, кораблестроительное и механическое. Къ слушанію лекцій допускаются въ гидрогр. отдѣл. офицеры флота и корпуса флотскихъ штурмановъ, если сдѣлали не менѣе 2—3 мѣсячныхъ компаній; въ корабельное и механическ.—офицеры флота и всѣхъ корпусовъ. Предметы вступительн. экзамена въ объемѣ курса Морскаго училища. Прошеніе по командѣ съ означеніемъ отдѣленія; по выпускѣ — дипломъ и знакъ. Допускаются вольнослушатели изъ морск. офицеровъ: живущіе въ Петербургѣ могутъ быть безъ экзамена, не освобождаясь при этомъ отъ служебныхъ занятій; изъ провинцій непремѣнно по экзамену; выдержавшіе съ успѣхомъ выпускной экзаменъ по какому либо предмету получаютъ въ томъ свидѣтельство.

Академія Московская Практическая Коммерческихъ Наукъ въ Москвѣ(Вѣд. Мин. Фин.); 8 классовъ: 5 гимназич. и 3 спеціальныхъ; принимаются (въ ½ августа) по экзамену преимущ. дѣти почетн. гражданъ, купцовъ, мѣщанъ и иностранцевъ купеч. званія. При прошеніи документы (см. **Заведенія учебныя**). Пансіонеры 320—400 руб., полупансіонеры 200 р. и приходящіе 120—180 р. въ годъ.

Академія наукъ въ С.-Петербургѣ—ученое общество, имѣющ. цѣлью чисто научную дѣятельность. По мѣрѣ открытія вакансій академики выбираются баллотировкою изъ чѣмъ либо прославившихся русскихъ и иностранныхъ ученыхъ (преимущество отдается первымъ). 3 отдѣленія: физико-математическое, русскаго языка и словесности, историко-филологическое. При **а.** существуетъ нѣск. премій (см. это слово).

Академія Николаевская Генеральнаго Штаба въ С.-Петербургѣ — приготовляетъ офицеровъ для штабной службы; курсъ 2 года; принимаются ежегодно 50 человѣкъ изъ офицеровъ всѣхъ родовъ оружія до штабсъ-капитана гвардіи, капитана артилл. и маіора арміи включительно, прослужившихъ въ строю офицерами не менѣе 4 лѣтъ; окончивш. курсъ въ Михайлов. артиллерійской или Николаев. инженерной **а.** — не ранѣе какъ черезъ годъ по отчисленіи ихъ отъ этихъ **а.** Выпускъ 3-хъ разрядовъ: 1-й—производство въ слѣдующій чинъ до штабсъ-капитана гвардіи, капитана артилл. и маіора арміи; высшимъ чинамъ взамѣнъ того годовой окладъ жалованья. Всѣ окончившіе курсъ причисляюся къ Главному Штабу. *Геодезическое отдѣленіе* **а.**: пріемъ только черезъ годъ по 10 чел.; по окончаніи 2 годичнаго курса прикомандировываются еще на 2 года къ Николаевской Главн. Обсерваторіи, по выходѣ изъ которой получаютъ званіе *геодезистовъ* и отчисляются въ корпусъ *Военныхъ Топографовъ*. Прошеніе по командѣ.

Академія Николаевская Инженерная въ С.-Петербургѣ: правила тѣ-же самыя, что и для *Мих. Арт.* **а.**

Академія Петровская Земледѣльческая и Лѣсная въ Петровскомъ-Разумовскомъ, близь Москвы; курсъ 4 года; два отдѣленія: *сельско-хозяйственное* и *лѣсное;* прин. молод. люди, достигшіе 17 л., окончившіе курсъ (или получившіе свидѣтельство о выдержаніи экзамена) въ классическихъ гимназіяхъ, реальныхъ училищахъ и дополнительномъ при нихъ классѣ, въ духовныхъ семинаріяхъ, воен. гимназіяхъ и вообще въ средне-учебныхъ заведеніяхъ съ гимназ. курсомъ. Окончившіе курсъ въ высшихъ учебн. заведеніяхъ им. право поступить въ высшіе курсы безъ экзамена изъ тѣхъ предметовъ, которые проходились въ оконченныхъ ими заведеніяхъ. Прошеніе на имя директора до 31 августа, документы (см. **Заведенія учебныя**). Допускаются *вольнослушатели* (не моложе 21 г.): разрѣшеніе отъ директора на каждый семестръ. Плата со студентовъ 20 р., а съ вольнослуш. 75 р. въ годъ (по полугодно). Дипломы на степени кандидатовъ и магистровъ (диссертаціи) сельскаго хозяйства или лѣсоводства.

Академія Художествъ въ С.-Петербургѣ (Вѣд. Мин. Имп. Двора), состоитъ изъ отдѣленій: 1) живописи, 2) ваянія (скульптуры), 3) гравированія, 4) медальернаго искусства и 5) архитектуры; курсъ 4 годичный; принимаются лица всѣхъ сословій (въ томъ числѣ и женщины) не моложе 16 лѣтъ, окончившіе полный курсъ гимназій или равносильныхъ имъ среднеучебныхъ заведеній (или представившіе свидѣтельство о выдержаніи въ нихъ экзамена) и знающіе рисовать съ гипсовыхъ головъ. Пріемъ въ августѣ, прошеніе не позже 1 августа съ означеніемъ отдѣла искусствъ, которыми желаютъ заниматься; документы (см. **Заведенія учебныя**); отъ женщинъ, кромѣ того, разрѣшеніе отъ родителей или опекуновъ, если онѣ несовершеннолѣтнія, отъ мужа, если замужнія, свидѣтельство о поведеніи отъ полиціи и видъ на жительство отъ прочихъ. По успѣшномъ окончаніи курса, малая серебр. медаль даетъ званіе некласснаго художника (право личн. почетнаго гражданства), большая серебр. медаль — художника 3-й степени (XIV классъ); затѣмъ въ порядкѣ постепенности могутъ быть получены: малая золотая медаль — художникъ 2 степени (XII классъ) и большая золотая медаль — художникъ 1 степ. (X классъ); далѣе званіе академика и профессора академіи. Получившій больш. золот. медаль дѣлается пансіонеромъ академіи на 4 года и получаетъ на содержаніе за границею по 400 червонцевъ въ годъ и 200 черв. единовременно на путевыя издержки. — Въ **а.** принимаются также и *вольнослушающіе,* отъ которыхъ требуется только испытаніе въ рисованіи (гипсовыя головы): при прошеніи, кромѣ другихъ документовъ, паспортъ. Ученики **а.** (академисты) ничего не платятъ, вольнослушающіе 25 р. въ годъ.

Аквамаринъ или бериллъ. Имѣетъ сходство съ изумрудомъ, но значительно дешевле (въ 15—20 разъ). Наиболѣе цѣнятся камни зелено-голубоватаго цвѣта. Хорошіе экземпляры **а.** не должны имѣть ни трещинъ, ни темныхъ пятенъ; они прозрачны, блестящи и чистой воды. Добывается, главнымъ образомъ, въ Нерчинскихъ, Уральскихъ и Алтайскихъ горахъ.

Акварель—живопись водяными красками; послѣднее время входитъ въ моду. Пригодна для небольшихъ картинъ всѣхъ жанровъ. Лучшая бумага для акварели *Ватмана:* въ продажѣ имѣется нѣсколько сортовъ, отличающихся между собою толщиною и большею или меньшею зернистосью. Часто употребляется также *торшонъ* (torchon) — толстая и очень шероховатая. Краски продаются или въ твердомъ видѣ — плитками, въ жестяныхъ ящичкахъ и въ фарфоровыхъ чашечкахъ (послѣднія 2 сорта на меду), или полужидкими въ жестяныхъ трубкахъ (на меду); лучшими считаются англійскія. Наичаще употребляемые краски: серебристая бѣлая, неаполитанская желтая, свѣтло-желтая охра, гуммигутъ, итальянская земля, натуральная сіенская земля, киноварь (vermillon), венеціанская красная (темно-красная), жженая сіенская земля, карминъ, берлинская лазурь, слоновая кость—черная, сепія, кассельская земля, кобальтъ (голубая), ультрамаринъ. Кисти обыкновенныя изъ стволовъ птичьихъ перьевъ и шерсти пушныхъ животныхъ: большія для широкихъ тоновъ (небо, даль и пр.) маленькія для подробностей.—Бумагу слегка, но совершенно смачиваютъ посредствомъ мягкой губки, натягиваютъ на гладкую ровную доску и края приклеиваютъ губнымъ клеемъ. Вмѣсто доски можетъ быть употребленъ *стираторъ*—деревянная рамка, приспособленная для этой цѣли. Стираторъ удобнѣе въ томъ отношеніи, что даетъ возможность поддерживать бумагу постоянно влажною снизу, что очень облегчаетъ равномѣрное наложеніе красокъ. Обозначивъ на бумагѣ карандашомъ слегка, но ясно, очеркъ (эскизъ) рисунка, раскрашивать начинаютъ съ ровныхъ тоновъ: въ пейзажѣ прежде всего небо, затѣмъ горизонтъ и даль, и только постепенно переходятъ къ тонамъ болѣе рѣзкимъ и сильнымъ. Для изображенія дали требуются туманные тоны, что достигается подходящимъ смѣшеніемъ ультрамарина съ кобальтомъ. Второй планъ долженъ занимать середину между туманомъ дали и отчетливою рѣзкостью перваго плана. Темные тоны играютъ главную роль на переднемъ планѣ: сепія, кассельская земля.—Къ зелени пейзажей, (смѣсь голубаго съ желтымъ) для большей мягкости и теплоты, иногда не дурно примѣшать небольшое количество жженой сіенской земли.— Для рисующихъ на открытомъ воздухѣ удобнѣе всего обзавестись существующими въ продажѣ ящиками со всѣми необходимыми для акварели принадлежностями (отъ 16 до 35 рублей).

Акватинта—особый родъ гравированія на мѣди посредствомъ острой водки.

Акварій—названіе примѣняется ко всякому искусственному резервуару воды, служащему для храненія и разведенія водяныхъ растеній и животныхъ. Для рѣчныхъ существъ вода должна быть прѣсная, для морскихъ соленая, морская; послѣдняя можетъ быть приготовлена искусственно раствореніемъ въ обыкновенной водѣ морской соли ($^1/_2$ — 1 фунта на ведро воды). Необходимо, чтобы вода въ **а.** возобновлялась, если не постоянно, то возможно чаще, въ особенности лѣтомъ, а по временамъ и приводилась въ волненіе (для лучшаго соприкосновенія съ кислородомъ воздуха). Такъ какъ растенія и животныя портятъ воздухъ и воду въ противуположныхъ направленіяхъ, то цѣлесообразнѣе всего помѣщать въ **а.** тѣхъ и другихъ. Самыми простыми представителями **а.** служатъ тѣ стеклянныя вазы, въ которыхъ содержатъ такъ называемыхъ золотыхъ рыбокъ. **А.** большихъ величинъ обыкновенно имѣютъ форму четыреугольныхъ стеклянныхъ ящиковъ, открытыхъ вверху (два, четыре или шесть толстыхъ зеркальныхъ стеколъ, вставленныхъ, при помощи непромокаемаго цемента, въ желѣзную раму); дно лучше всего изъ плиты или туфоваго (ропшинскаго) камня, покрывается промытымъ пескомъ и небольшимъ количествомъ ила (можно обойтись и безъ ила), камешками, миніатюрными скалами изъ туфа; на скалѣ, которая повыше воды, садятъ папортники, болотныя травы, незабудки и т. п. (въ землю, положенную въ углубленія и трещины). Для прѣсноводныхъ **а.** изъ животныхъ наиболѣе удобны: золотыя, серебряныя и другія мелкія рыбки, молюски (полезныя тѣмъ, что поддерживаютъ чистоту стеколъ), лягушки, головастики, водяныя насѣкомыя, жуки и проч. Кормятъ животныхъ сухимъ мясомъ, растертымъ въ порошокъ, муравьиными яицами, крошками черстваго бѣлаго хлѣба; травоядныя питаются растеніями. Мертвыхъ животныхъ слѣдуетъ выбрасывать немедленно. Изъ рас-

КНИГОХРАНИЛИЩЕ
ОБЛ. БИБЛИОТЕКИ
г. СВЕР

теній, которыя сажаются въ грунтѣ: *Vallisneria Spiralis* и *Elodea canadensis* составляютъ лучшее украшеніе **а.,** *Villarsia nymphoides, Ceratophyllum* (содержитъ воду чистою, принимается отъ корней и стеблей), *Miriophyllum* (сажать сильные корни); изъ плавающихъ—*лягушечникъ* (Hydrocharis morsus ranae), *обыкновенная пузырица* (Utricularia vulg): оба растенія сажаются въ **а.** лѣтомъ, уже развитыми; осенью съ нихъ собираютъ луковичныя почки, падающія на дно, сохраняютъ зимою въ водѣ и въ апрѣлѣ выставляютъ на окно; вышедшія растенія переносятся въ **а.**

Аклиматизація. Аклиматизировать въ данной мѣстности животныя или растенія чуждыя ей, занесенныя изъ другихъ странъ, значитъ приспособить ихъ къ климатическимъ условіямъ этой мѣстности настолько, чтобы они не только могли сами существовать въ ней, но и были бы въ состояніи производить въ ней способное къ дальнѣйшему размноженію потомство. Такимъ образомъ аклиматизированъ въ Европѣ картофель, занесенный сюда изъ Америки, а въ Америкѣ лошадь, бывшая въ ней неизвѣстною до открытія ея европейцами. Если страна, изъ которой перенесены животныя или растенія мало отличается по своему климату отъ новаго отечества, **а.** совершается легко; другое дѣло при обратныхъ условіяхъ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ процессъ **а.** животныхъ можетъ происходить еще сравнительно безъ особыхъ затрудненій. Обыкновенно переносятъ животныхъ изъ болѣе теплыхъ въ болѣе холодныя страны; стараются, при этомъ, сдѣлать переходъ, какъ можно, постепеннѣе. Главныя заботы должны быть устремлены на то, чтобы заставить животныхъ размножаться: послѣ втораго или третьяго поколѣнія задача можетъ считаться рѣшенною. Такимъ образомъ во Франціи были аклиматизированы—якъ (китайскій быкъ), лама, вигонь, альпага (изъ южной Америки), кенгуру (изъ Австраліи) и др. Существенное условіе для **а.** животнаго—поставить его на первыхъ порахъ пребыванія въ чуждой странѣ, по возможности, въ условія, сходныя съ тѣми, къ которымъ оно привыкло на своей родинѣ, и вводить его въ новыя условія существованія съ осторожною постепенностью.— Несравненно труднѣе аклиматизировать растенія; онѣ повидимому никогда вполнѣ не могутъ приспособляться къ новымъ условіямъ климата; такимъ образомъ бобы, горохъ и фасоль, перенесенные въ Европу изъ Индустана уже нѣсколько столѣтій назадъ переносятъ холодъ также трудно, какъ и въ первое время ихъ пребыванія въ новомъ отечествѣ. Тоже самое можно сказать и о массѣ другихъ растеній: настурціяхъ, бальзаминахъ и пр., погибающихъ всякій разъ, какъ только температура окружающаго воздуха падаетъ до 0°. Поэтому дѣйствительная **а.** для растеній возможна только въ тѣхъ случаяхъ, когда новое ихъ отечество по климату сходно съ старымъ, т. е. для нихъ возможна собственно только *натурализація*. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ **а.** достигается скрещиваніемъ (см. **Скрещиваніе**) чуждаго растенія съ близкою съ нимъ разновидностью данной мѣстности. Въ настоящее время во многихъ государствахъ Европы существуютъ спеціальныя общества аклиматизаціи (въ Россіи въ Москвѣ).

Актъ. Въ юридическомъ смыслѣ **а.** называется всякій документъ, написанный по опредѣленной закономъ формѣ. **А.** бываютъ *домашніе*,—не засвидѣтельствованные установленнымъ закономъ порядкомъ, *явочные*,—засвидѣтельствованные у нотаріусовъ или маклеровъ, и *крѣпостные*, внесенные въ книги у крѣпостныхъ дѣлъ для совершенія крѣпостнымъ порядкомъ. Домашнимъ порядкомъ могутъ быть совершаемы всякаго рода законныя сдѣлки, обязательства, договоры и пр. Для дѣйствительности ихъ достаточно одной подписи дающаго или участвующихъ лицъ. Исключенія составляютъ только домашнія заемныя письма съ закладомъ движимаго имущества, требующія удостовѣрительной подписи двухъ свидѣтелей, и домашнія духовныя завѣщанія, на которыхъ, кромѣ подписи завѣщателя, должны быть подписи трехъ свидѣтелей (двухъ, если одинъ изъ нихъ духовный отецъ завѣщателя), а когда текстъ завѣщанія писанъ не самимъ завѣщателемъ, то, кромѣ того, и подпись писавшаго лица. Явочнымъ порядкомъ могутъ совершаться также всякаго рода письменныя сдѣлки, за исключеніемъ тѣхъ, которыя по закону должны быть совершены непремѣнно крѣпостнымъ порядкомъ, къ каковымъ относятся: купчія, закладныя, дарственныя записи и вообще **а.,** которыми производится передача права собственности или залогъ на недвижимое имущество. Подлинность явочныхъ и крѣпостныхъ **а.** закономъ признается безспорною, для домашнихъ она или должна быть признана противною стороною или доказана на судѣ. При взысканіяхъ по суду явочные **а.** имѣютъ преимущество передъ домашними, а крѣпостные передъ явочными.

Акушерка, см. **Бабка повивальная.**

Акушеръ. Заниматься акушерствомъ имѣетъ право всякій врачъ безъ особеннаго для того экзамена; оффиціально акушеромъ наз. одинъ изъ членовъ врачебной управы; для пріобрѣтенія права на эту должность врачъ долженъ предварительно выдержать испытанія на уѣзднаго врача (см. **Врачъ**) и затѣмъ сдать особый экзаменъ: изъ теоріи судебно-медицинскаго акушерства, изъ акушерства и дѣтскихъ болѣзней; произвести нѣсколько операцій на фантомѣ и въ акушерской клиникѣ, представить описаніе 2 сдѣланныхъ имъ акуш. операцій съ удостовѣреніемъ мѣстн. медиц. начальства, что операціи сдѣланы имъ (ст. 473 Т. 13 Св. Зак. Уст. Врач.).

Акцизъ — государственный налогъ на спиртъ, сахаръ и табакъ (существовавшій **а.** на соль уничтоженъ).

Акціонеръ, см. **Компаніи акціонерныя.**

Акція, см. **Компаніи акціонерныя.**

Аламбикъ или перегонный кубъ. Имѣетъ форму реторты изъ красной мѣди, вылуженной внутри; служитъ для перегонки воды, спиртныхъ жидкостей, ароматическихъ маслъ и водъ и пр. (См. **Перегонка**). Въ немъ можно также варить фрукты и овощи, приготовлять консервы.

Алебастръ: естественный и искуственный; послѣдній называется также *гипсомъ*. Естественный **а.** употребляется на производство художественныхъ издѣлій; искусственный — для лѣпной работы и какъ штукатурный матеріалъ (см. **Гипсъ**). Чтобы склеить разбитыя вещи изъ **а.** мѣста разлома смазываютъ бѣловатою студенистою слизью, отдѣляемою большими улитками, плотно соединяютъ и оставляютъ въ покоѣ до полнаго высыханія; другой способъ: нагрѣвъ разбитыя куски въ огнѣ, ихъ склеиваютъ слѣдующимъ составомъ: растворяютъ 20 частей мастики (см. это слово) въ спиртѣ и 20 частей рыбьяго клея въ водкѣ, прибавляютъ 5 частей аммоніачной смолы (gummi ammoniacum) въ порошкѣ и все мѣшаютъ на огнѣ. Составъ хранятъ въ закупоренномъ пузырькѣ, который передъ употребленіемъ нагрѣваютъ въ теплой водѣ. Для очищенія алебастр. вещей отъ грязи и копоти, ихъ моютъ (мягкою губкою) сначала мыльною, а потомъ простою водою, осторожно вытираютъ и потомъ полируютъ сухою кожею; остающіяся пятна выводятъ чистымъ скипидаромъ или порошкомъ талька (см. это слово).

Алифа или **олифа** приготовляется изъ льнянаго масла, которое съ этою цѣлью кипятятъ въ теченіи нѣсколькихъ часовъ съ свинцовымъ глетомъ (на 100 ч. по вѣсу масла 7—8 частей глета). Послѣ варки масло принимаетъ темнокрасный цвѣтъ, становится болѣе густымъ и липкимъ. Служитъ для приготовленія масляныхъ красокъ, употребляемыхъ малярами для окраски стѣнъ, крышъ домовъ и пр. Принадлежитъ къ масламъ очень скоро высыхающимъ. Въ торговлѣ поддѣлывается коноплянымъ или маковымъ масломъ: примѣси, портящія алифу.

Алкали, см. **Щелочь.**

Алкоголь, см. **Спиртъ.**

Аллея. Въ садахъ, служащихъ для прогулокъ, **а.** должны быть достаточно широки, вести, по возможности, къ какой либо цѣли: гроту, бѣседкѣ, мостику, жив. виду и т. п. Прямая **а.** въ 50 саженей длиною не должна быть уже $2^{1}/_{2}$—3 саж.; при увеличеніи длины вдвое, ширина должна возростать на половину. Между цвѣтниками **а.** могутъ быть уже, но все-таки на столько широки, чтобы по нимъ могли проходить два человѣка въ рядъ. Въ фруктовыхъ садахъ и, въ особенности, въ огородахъ **а.**, для сбереженія мѣста, дѣлаются уже; въ послѣднихъ, только достаточныя для свободнаго прохода по нимъ одного человѣка. Направленіе и форма **а.** самыя разнообразныя, но въ фруктовыхъ садахъ и огородахъ удобнѣе прямыя **а.** Для облегченія стока воды середина **а.** дѣлается выпуклою. Рѣчной или кремнистый песокъ, которымъ посыпаютъ **а.**, служитъ для поддержанія на нихъ чистоты и сухости.

Алмазъ — самый твердый изъ всѣхъ минераловъ; обыкновенно безцвѣтенъ и прозраченъ какъ вода; но встрѣчается и окрашенные въ бѣлый, сѣрый, бурый, иногда зеленый, красный, желтый, а изрѣдка даже въ черный цвѣтъ; блескъ особенный — *алмазный;* обладаетъ въ значительной степени «*игрою цвѣтовъ*» (способностью сильно преломлять и отражать свѣтъ). Получается изъ Остъ-Индіи, Бразиліи, Австраліи и въ послѣднее время изъ Южной Африки; въ Россіи встрѣчается на Уралѣ у Крестовоздвиженска. Обдѣлываются **а.** шлифовкою, преимущественно въ формѣ или *брилліанта*, или *розы*, рѣже въ друг. формы — *таблички* и т. п. Въ брилліанты обдѣлываютъ только тѣ **а.**, величина которыхъ не менѣе $^{1}/_{32}$ карата (въ каратѣ 4,56 доли); брилліантъ состоитъ изъ двухъ усѣченныхъ пирамидъ, соединенныхъ между собою основаніями; верхнее сѣченіе больше нижняго (при правильной шлифовкѣ въ 5 разъ); напротивъ того, нижняя пирамида длиннѣе верхней (на верхнюю $^{1}/_{3}$ и на нижнюю $^{2}/_{3}$ всей длины). Число граней или фасетокъ на пирамидахъ различно; при правильной шлифовкѣ оно должно дѣлится на 8 безъ остатка. Лучшіе брилліанты имѣютъ до 56 фасетокъ: 32 (8×4) на верхней и 24 (8×3) на нижней пирамидѣ; но обыкновенно ихъ не болѣе 32, 24 или 16. На розы идутъ маленькіе алмазы (100—400 и болѣе на каратъ): снизу плоскость, а вверху два ряда треугольныхъ фасетокъ; верхній рядъ сходится въ уголъ и образуетъ пирамиду (не усѣченную). Цѣнность **а.** зависитъ отъ цвѣта, величины, чистоты воды и шлифовки; хорошіе **а.** вполнѣ чистой воды, т. е. совершенно безцвѣтны, прозрачны и безъ плёнъ и пятенъ. Продажная цѣна ихъ не постоянна, для необдѣланнаго **а.** ее можно принять въ 25—30 руб. за каратъ; для брилліанта отъ 100—150 за каратъ. Приблизительная стоимость камней большей величины опредѣляется такимъ образомъ: число вѣса помножаютъ само на себя и потомъ на цѣну 1-го карата; наприм. **а.** въ 2 карата долженъ стоить 2 × 2 × 25 или 30, т. е. 100 или 120 рублей, брилліантъ въ 5 каратовъ 5 × 5 × 100 или 150=2,500 или 3,750 руб. **А.** тяжелѣе 20 каратовъ такъ мало, что стоимость ихъ опредѣляется единственно ихъ рѣдкостью. Лучшимъ отличіемъ **а.** отъ другихъ драг. камней (сафира, топаза, горнаго хрусталя и т. п.) служитъ его исключительная твердость: онъ царапаетъ (рѣжетъ) всѣ тѣла, а самъ не царапается ни однимъ, а также удѣльный вѣсъ его (см. **Вѣсъ удѣльный**), равный 3,5 — 3,6. Прежде обдѣлывали **а.** въ золото, но оно придаетъ имъ желтоватый оттѣнокъ, теперь предпочитается серебро и *à jour*. Чистятъ **а.** и вообще драгоцѣнные камни такимъ образомъ: моютъ водою съ мыломъ, вытираютъ мягкою тряпочкою, сушатъ въ деревянныхъ опилкахъ и, наконецъ, слегка трутъ нѣжною замшею; или—мягкою щеточкою съ порошкомъ испанскихъ бѣлилъ.

Алюминій, металлъ, по виду похожъ на серебро, и, подобно ему, не окисляется (не портится) на воздухѣ; но онъ въ 4 раза легче серебра. Изъ него приготовляютъ ложки, чайники и т. п. Сплавъ 10 ч. алюминія съ 90 част. мѣди даетъ превосходную бронзу, прочную и пріятнаго золотаго цвѣта.

Алой разводится какъ комнатное или тепличное растеніе. Корни его требуютъ очень сухой почвы, такъ какъ въ сырости гніютъ. Поэтому садить **а.** слѣдуетъ въ горшки или ящики, наполненные порошкомъ известняка, смѣшаннымъ съ небольшимъ количествомъ чернозема, тщательно высушеннаго. Зимою поливать совсѣмъ не слѣдуетъ, а температура комнаты никогда не должна падать ниже 4°—4$^{1}/_{2}$° Р. Лѣтомъ растеніе выносятъ на воздухъ и поливаютъ правильно, но умѣренно. Размножается сѣменами или черенками, которые сажаютъ весною въ горшки, наполненные обыкновенною рыхлою землею; пока черенокъ не примется, растеніе должно держать въ тѣни. Почти всѣ виды **а.** цвѣтутъ лѣтомъ и только немногіе (aloe vulgaris) зимою; наиболѣе часто разводимые: aloe Tournef, a. spiralis, a. viscosa, a. margaritifera (цвѣты бѣлые), a. vulgaris, a. bowiea (цвѣты желтозеленые), a. humilis, a. glauca, a. socotrina (цвѣты красноватые). Высохшій сокъ aloë socotrina и нѣкоторыхъ другихъ видовъ извѣстенъ подъ именемъ *сабура* (см. это слово).

Алтынъ, древняя монета въ 3 копѣйки.

Амальгама. Такъ называются соединенія ртути съ другими металлами: оловомъ (зеркальная амальгама), цинкомъ, мѣдью, золотомъ и пр.

Амбра съ виду походитъ на воскъ, снаружи сѣраго, а внутри желтаго или красноватаго цвѣта, пріятнаго запаха, который, впрочемъ, многимъ не нравится. Употребляется въ парфюмерномъ искусствѣ. А. находятъ въ кишкахъ и испражненіяхъ кашалота.

Аметистъ принадлежитъ къ породѣ горнаго хрусталя, отъ котораго отличается только фіолетовымъ окрашиваніемъ: въ огнѣ окрашиваніе исчезаетъ и **а.** становится также безцвѣтнымъ. Чѣмъ чище вода и темнѣе фіолетовый цвѣтъ, тѣмъ **а.** цѣннѣе. Окрашиваніе обыкновенно неравномѣрное, а жилками—признакъ, отличающій его отъ поддѣльныхъ **а.** Если положить камень въ воду, жилки выступаютъ рѣзче. *Восточнымъ* **а.** называется фіолетовый *корундъ* (см. это слово): онъ тяжелѣе и тверже обыкновеннаго и уступаетъ въ этомъ отношеніи только алмазу. **А.** и гранатъ единственные цвѣтные драгоц. камни, допускаемые этикетомъ въ траурѣ.

Амміакъ — безцвѣтный газъ очень острато запаха; растворъ его въ водѣ извѣстенъ подъ именемъ *нашатырнаго спирта*. Употребляется въ медицинѣ преимущественно снаружи; онъ служитъ основаніемъ для приготовленія *оподельдока* и *летучей мази*. Въ обморокахъ его даютъ вдыхать какъ возбуждающее средство. Нашатырный спиртъ уничтожаетъ пятна, производимыя кислотами на тканяхъ, окрашенныхъ растительными красками.

Ананасъ. У насъ, какъ и вообще въ Европѣ, можетъ расти только въ теплицахъ. Размноженіе производится обыкновенно посредствомъ или лиственнаго вѣнчика плода, или отпрысковъ, выходящихъ изъ нижней части ствола, послѣ того, какъ съ него срѣзали плодъ. Отдѣливъ вѣнчикъ или отпрыскъ, прежде чѣмъ посадить его въ землю, даютъ высохнуть свѣжей ранѣ: иначе новое растеніе можетъ сгнить. Вѣнчики садятъ въ концѣ лѣта или въ началѣ осени, отпрыски въ началѣ лѣта. Сажаютъ въ горшки около 6 дюйм. въ діаметрѣ съ отверстіями внизу; на днѣ горшка слой крупнаго песка (гравія), затѣмъ смѣсь 2 частей хорошей рыхлой земли, 1 части верескоВаго чернозема и 1 части стараго перегноя съ жирнымъ (вполнѣ разложившимся) навозомъ; все слегка смачиваютъ. Наполнивъ парниковый ящикъ толстымъ слоемъ свѣжаго навоза и листьевъ и положивъ сверху плотный слой моху, горшокъ погружаютъ въ мохъ. Дней черезъ 20, когда новое растеніе пускаетъ первые корни, можно начать слегка поливать; по мѣрѣ развитія растенія и увеличенія тепла въ воздухѣ, поливку постепенно увеличиваютъ. Черезъ 10—12 мѣсяцевъ растеніе пересаживаютъ въ другой, бóльшій горшокъ; такая же пересадка производится въ апрѣлѣ или маѣ третьяго года. При каждой пересадкѣ обыкновенно уничтожаютъ корни и пересаживаютъ только тогда, когда раны послѣднихъ зажили. Цвѣтъ и плодъ появляются только на 3-й годъ. Температура парника или теплицы все время поддерживается отъ 20° до 25°Р; но со времени цвѣтенія до полной зрѣлости плода ее можно вызвысить до 28°—32°Р. и увеличить поливку; послѣднюю, впрочемъ, передъ самымъ созрѣваніемъ (для сохраненія аромата) снова уменьшаютъ. О зрѣлости плода судятъ по цвѣту и запаху; но употреблять его въ пищу не должно ранѣе, какъ черезъ 2—3 дня послѣ снимки. Разведеніе **а.** стоитъ дорого и требуетъ очень старательнаго ухода; чистота должна быть безукоризненная; чтобы удалить пыль и насѣкомыхъ, листья необходимо часто мыть смоченною губкою; иногда приходится выкуривать черезъ чуръ размножившихся насѣкомыхъ табакомъ. Въ **а.** теплицахъ очень удобно разводить *скороспѣлую, раннюю землянику,* которая можетъ созрѣвать въ нихъ уже въ серединѣ зимы.

Ананасное желе: разрѣзавъ **а.** на мелкіе кусочки, растереть хорошенько ложкою въ каменной чашкѣ, выжать сокъ черезъ полотно; на стаканъ сока прибавить 1 ф. мелкаго сахара, мѣшать пока растворится; покрывъ кострюлю крышкою, дать вскипѣть раза 3—4 (каждый разъ отставляя) и затѣмъ доварить на легкомъ огнѣ(см. **Желе**).

Ананасный компотъ. Нарѣзавъ **а.** тонкими ломтиками, положить въ компотникъ, пересыпать очень мелкимъ сахаромъ и оставить въ прохладномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ,—пока сахаръ не растворится. Подавая, не дурно прибавить 2—3 столовыхъ ложки рома. *Или:* ломтики опустить въ холодный слабый сахарный сиропъ (25°), дать вскипѣть нѣсколько разъ, переложить въ компотникъ и полить тѣмъ-же, но немного разведеннымъ, сиропомъ.

Ананасные консервы. Ломтиками **а.** наполнить широкогорлые флаконы до $^2/_3$, облить холоднымъ сиропомъ въ 26° до 1—1$^1/_4$ дюйма отъ отверстія, хорошенько закупорить и привязать пробку, поставить въ водяную баню и кипятить послѣднюю 5 минутъ. Вынимать только тогда, когда вода совсѣмъ простыла.—*Или:* ломтики, пересыпавъ мелкимъ сахаромъ (на 1 ф. **а.** 2 ф. сахара), положить въ муравленный горшокъ, накрыть крышкою, залѣпить тѣстомъ, поставить въ кострюлю съ кипящею водою (воды должно быть все время достаточно), варить 2 часа; повторить тоже самое на другой и третій день (не вынимать, пока не остынетъ). Если бы, спустя нѣкоторое время, **а.** стали портиться, переварить такимъ же образомъ еще разъ. Приготовленные обоимъ способами **а.** сохраняютъ запахъ и цвѣтъ.

Анемометръ—инструментъ для измѣренія силы вѣтра (см. **Вѣтеръ**).

Анисъ разводится въ южной Россіи, растетъ лучше всего на возвышенныхъ мѣстахъ, въ песчаной и известковой, достаточно разрыхленной почвѣ. Его или сѣятъ *горстью,* какъ и хлѣбныя сѣмена, въ количествѣ 30—35 фунт. на десятину, или садятъ въ гряды обыкновенно въ такое время, когда уже нельзя опасаться морозовъ: въ апрѣлѣ или началѣ мая, смотря по мѣстности. Посѣянныя сѣмена прикрываются слегка землею. Полоть слѣдуетъ 2 раза: въ первый разъ, когда растеніе достаточно поднялось изъ земли, во второй—за нѣсколько времени передъ цвѣтеніемъ. Сборъ производится обыкновенно въ августѣ, но не одновременно, а постепенно, по мѣрѣ созрѣванія. Срѣзавъ, вяжутъ въ пучки, вѣшаютъ для просушки на солнце, молотятъ, вывѣеваютъ и ссыпаютъ въ мѣшки, въ которыхъ онъ можетъ сохраняться долго, если мѣсто сухое. Сѣмена **а.** употребляются въ медицинѣ, кондитерами, парфюмерами и для приготовленія водокъ и ликеровъ.

Анисовая водка, анисовка. Въ теченіи 2—3 нед. $^1/_4$ ведра спирта настаивать (въ тепломъ мѣстѣ) на $^1/_2$ горсти **а.** (сѣмянъ), $^3/_4$ зол. корицы, $^3/_4$ зол. гвоздики и 1$^1/_2$ зол. лимонной цедры; процѣдить и разбавить 4$^1/_2$ стаканами воды, въ которой предварительно растворено 1$^1/_2$—2 ф. сахара.

Анисовый ликеръ (**Crême d' anis**). Въ теченіи 5—6 дней 1 штофъ хорошей водки (французской) настаивать на 9 зол. **а.**, процѣдить сквозь тряпочку и смѣшать съ растворомъ 2$^4/_5$ ф. сахара въ $^1/_2$ штофѣ воды (мѣшать не ранѣе, какъ сахаръ вполнѣ растворился); дать отстояться, пока жидкость не сдѣлается совершенно свѣтлою, профильтровать сквозь фланель или сѣрую, бумагу, разлить въ бутылки,

Антрацитъ—видъ каменнаго угля (см. это слово) съ малымъ содержаніемъ смолистыхъ веществъ, а потому зажигается и горитъ плохо.

Анчоусы—маленькія рыбки, получаемыя съ береговъ Средиземнаго моря, преимущественно изъ Марселя, въ маринованномъ видѣ (удаливъ голову и внутренности, солятъ, посыпаютъ перцемъ и кладутъ въ боченки). Сервировать такимъ образомъ: вымывъ въ чистой водѣ, слегка поскоблить ножемъ, удалить позвоночную кость, вытереть тряпочкою, раздѣлить продольно сначала на двое и затѣмъ каждую половину на 3—4 тесемочки, которыя разложить въ блюдо сначала продольными и потомъ, поверхъ, косыми поперечными рядами, такъ что образуется косая рѣшетка; вокругъ гарнировать петрушкою, вареньимъ яичнымъ желткомъ и мелко рубленымъ бѣлымъ лукомъ; все приправить хорошимъ прованскимъ масломъ съ небольшимъ количествомъ уксуса (можно и безъ уксуса).

Анчоусы en allumettes: вымочить въ водѣ, промыть, очистить, поскоблить; раздѣлить на 2 продольныя половины, вытереть осторожно до суха. На дюжину рыбокъ приготовить тѣсто изъ 59 золот. пшеничной муки, 47 золот. хорошаго сливочнаго масла и небольшаго количества воды, мѣсить его, пока станетъ гладкимъ и упругимъ, раскатать толщиною въ гусиное перо, разрѣзать на 24 куска (каждый около 1 вершка шириною и $3^1/_2$ вершка длиною). По срединѣ на кусокъ положить половину а., и тѣсто загнуть вокругъ въ формѣ треугольнаго пирожка (слегка смоченные концы защипать). Пирожки поджарить въ хорошемъ прованскомъ маслѣ и,давши стечь, сервировать, положивъ одинъ на другой въ формѣ косой рѣшетки.

Анчоусовое масло. Вымывъ, вычистивъ и вытеревъ на сухо, какъ сказано выше, растолочь а. въ ступкѣ, смѣшать съ одинаковымъ по вѣсу количествомъ хорошаго свѣжаго коровьяго масла, протереть сквозь волосяное сито и сохранять до надобности.

Апельсинъ. Апельсины растутъ только въ самой южной части Европы; у насъ разводятся въ оранжереяхъ и комнатахъ, какъ украшеніе, но если и даютъ плоды, то несъѣдобные. Въ комнатахъ легче всего разводятся *малорослыя китайскія апельсинныя деревья* (Citrus japonica и C. myrtifolia): цвѣтутъ и производятъ плоды (маленькіе, шаровидные) ежегодно въ изобиліи; переносятъ зиму легко въ комнатахъ, температура которыхъ не должна быть очень высока. Чтобы растенія не истощались и цвѣли хорошо, оставлять на нихъ только небольшое количество плодовъ. Удобная почва—смѣсь, въ одинаковой пропорціи, рыхлой садовой земли со вполнѣ готовымъ перегноемъ. Въ періодъ вегетаціи поливать обильно, но затѣмъ, по мѣрѣ приближенія холодовъ, поливку постепенно уменьшать и зимою ограничить до возможной степени. Какъ только нельзя опасаться морозовъ, растенія лучше всего держать на открытомъ воздухѣ. Размноженіе производится сѣменами, прививкою и черенками.—Покупая **а.**, выбирать не самые большіе, а самые тяжелые, не съ толстою, а съ тонкою кожею. Большіе **а.** съ шероховатою кожею обыкновенно не вкусны и годятся только для варки. Особый видъ маленькихъ сладкихъ **а.** извѣстенъ подъ названіемъ *мандариновъ*.

Апельсинное варенье. Хорошіе, но толстокожіе **а.** положить въ горшокъ или кострюлю съ водою, покрыть крышкою и кипятить, пока кожа не станетъ легко прокалываться булавкою. Давши стечь, погрузить въ холодную воду; остывшіе вынуть, разрѣзать на 8 долекъ (вмѣстѣ съ кожею) и, вынувъ сѣмена, вымачивать въ холодной водѣ въ теченіи сутокъ. Дать стечь, сложить въ миску и облить 10 градуснымъ сахарнымъ сиропомъ. На слѣдующій день сиропъ перелить въ тазикъ и, прибавивъ сахару, кипятить до 14 градусовъ, охладить и холоднымъ снова облить **а.** Такую-же операцію повторить еще въ теченіи трехъ дней, но такъ, чтобы каждый день сиропъ былъ на 4 градуса гуще. Послѣдній сиропъ 30 — 32 град.; опустивъ въ него **а.**, кипятить нѣсколько минутъ на слабомъ огнѣ, и затѣмъ варенье разлить въ банки. (Варенье дороже, но лучше, если послѣдній сиропъ совершенно свѣжій).

Апельсинная вода (eau de fleurs d'oranger) приготовляется перегонкою въ аламбикѣ (см. это слово) свѣжесобранныхъ апельсинныхъ цвѣтовъ съ водою.

Апельсинная водка. $^1/_4$ ведра спирта въ теченіи 2—3 мѣсяцевъ настаивать въ тепломъ мѣстѣ на $^1/_2$ ф. самаго верхняго слоя апельсинной цедры (см. **Цедра**), процѣдить и смѣшать съ сиропомъ изъ 3—4 стакановъ воды и $1^1/_2$—2 ф. сахара (настой вливать въ еще горячій сиропъ) и снова процѣдить сквозь фланель.

Апельсинное желе. 8 — 12 зол. рыбьяго клея разварить въ водѣ, положить въ него $^3/_4$ фунт. сахара, верхній слой цедры съ 1-го апельсина, очистить бѣлкомъ (1-го яйца), уварить до 4 стакан., выжать сокъ изъ 2 апельс. и 1 лимона, процѣдить, застудить въ формѣ. 1 стаканъ воды можетъ быть замѣненъ 1 ст. шампанскаго или бѣлаго вина, который вливается въ очищенный уже отваръ рыбьяго клея (см. **Желе**).

Апельсинный компотъ. Снявъ тесемочками кожу, наколоть **а.** булавкою, бросить въ холодную воду, откуда переложить въ кострюлю съ теплою водою, кипятить 10 мин., слить воду, налить новую, также теплую, опять кипятить — и это повторять до тѣхъ поръ, пока мякоть не станетъ легко проникаться булавкою. Вынуть, опустить въ холодную воду; давъ стечь, переложить въ 20 градусный сиропъ (должны плавать), кипятить (вмѣстѣ съ связанными ниткою тесемочками корки), пока сиропъ не сгустится до 30 градусовъ. Сливъ все въ миску и давъ остыть, разрѣзать каждый **а.** на 4 части, разложить въ компотникѣ (тесемки корокъ по срединѣ) и полить сиропомъ.

Апельсинная корка обсахаренная, см. **Цукаты.**

Апельсинный ликеръ. 1 ведро хорошей очищенной водки (лучше французской) въ теченіи 10—15 дней настоять на $1^1/_2$ ф. сухихъ апельсинныхъ корокъ (безъ мякоти) съ прибавкою 1—2 золотн. корицы и такого же количества гвоздики; настаивать на солнцѣ или вообще въ теплѣ (близь печи), ежедневно взбалтывая; процѣдить и смѣшать съ сиропомъ изъ $7^1/_2$ фунт. сахара на $^3/_4$ штофа воды (см. **Кюрасао**).

Апельсинный саладъ. Очистивъ тщательно отъ корки и бѣлой мякоти, **а.** (отборные и совершенно спѣлые) разрѣзать на тонкіе (круглые) ломтики, вынуть сѣмена, положить въ компотникъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и облить небольш. количествомъ апельсинной воды (eau de fleurs d'oranger) и полустаканомъ рома, кирша или хорошей французской водки. Вкуснѣе, если приготовленъ за нѣсколько часовъ до употребленія.

Апельсинный сиропъ. Приготвляетя также, какъ и лимонный (см. **Лимонъ**); но для вкусу къ апельсинному соку прибавляется нѣсколько лимоннаго.

Апельсинный сокъ. Выбрать сладкіе **а.**, снять корку, опустить ихъ въ миску, разрѣзать **а.** пополамъ (поперекъ), удалить сѣмена, положить **а.** на корки и ложкою выжать сокъ, оставить вмѣстѣ на 1—2 часа, процѣдить сквозь фланель, разлить въ бутылки (на $^1/_2$ вершка отъ горлышка), закупорить, погрузить въ водяную баню, которую кипятить 20—25 мин., по охлажденіи закупорить тщательнѣе. Апел. сокъ служитъ, между прочимъ, для приготовленія *оранжада:* разбавить водою и подсластить.

Апельсинная эссенція или *Португальская эссенція* приговляется перегонкою въ аламбикѣ апельсинныхъ цвѣтовъ.

Апельсины обсахаренные (oranges glacées). Отборные **а.** тщательно очистить отъ кожи и бѣлой мякоти (кожу предварительно надрѣзать крестообразно), осторожно (не повреждая мякоти) раздѣлить на дольки, снова тщательно обчистить, положить на сито и оставить тамъ на нѣсколько часовъ, пока подсохнутъ (для ускоренія можно сушить въ тепломъ воздухѣ). Подсохшую дольку при помощи заостренной палочки, воткнутой въ кожицу сердцевины (чтобы не повредить мякоти), обмокнуть въ кипящій сахарный сиропъ 6-й степени (см. **Сиропъ**); вынувъ, палочку съ долькою воткнуть наклонно на рѣшетку или сито, дать стечь сиропу. Такъ какъ сиропъ долженъ постоянно кипѣть, а отъ долгаго пребыванія на огнѣ онъ можетъ подгорѣть, то вся операція производится очень быстро; лучше работать вдвоемъ: одно лицо обмакиваетъ, другое размѣщаетъ на рѣшеткѣ.

Апортъ — видъ яблока, растущаго въ средней Россіи.

Аппаратъ — снарядъ: перегонный **а.**, телеграфный **а.** и т. п.

Апплике — вообще покрытіе дешевыхъ металловъ тонкими листочками болѣе дорогихъ; но чаще подъ этимъ названіемъ разумѣютъ *накладное серебро:* мѣдь, покрытую листочками серебра. Листъ мѣди тщательно выглаживаютъ и очищаютъ, смачиваютъ крѣпкимъ растворомъ ляписа (азотно-кислое серебро), смываютъ, покрываютъ тонкимъ серебрянымъ листомъ, края котораго загибаютъ, накаливаютъ до краснаго каленія (прижимая серебро къ мѣди желѣзнымъ крючкомъ), вальцуютъ, опять накаливаютъ—повторяютъ операцію нѣсколько разъ. **А.** наз. *двойнымъ,* когда загнутый серебряный листъ покрываетъ и другую сторону мѣднаго.

Аппретура (Apprêt): такъ называется операція, при помощи которой придаютъ тканямъ бóльшую твердость и извѣстную степень непроницаемости для воздушной влаги. Для сообщенія **а.** шелковымъ или шерстянымъ тканямъ, ихъ намачиваютъ (или натираютъ смоченною губкою) въ слабомъ водяномъ растворѣ адрагантовой камеди или рыбьяго клея; затѣмъ, натягиваютъ на рамку и сушатъ, по возможности, скорѣе: на солнцѣ или въ топленой комнатѣ. Съ газомъ поступаютъ нѣсколько иначе: вымывъ въ водѣ, хорошенько натягиваютъ на рамку и проводятъ 1 разъ по всей поверхности губкою, смоченною сказаннымъ растворомъ. Объ **а.** кружевъ, тюля и блондъ см. эти слова.

Аптека въ Россіи можетъ быть открыта только съ разрѣшенія Медиц. Департамента Мин. Вн. Д.; учредитель или управляющій аптекою долженъ имѣть степень провизора или магистра фармаціи. По закону **а.** должна состоять изъ слѣдующихъ частей: 1) *рецептурной комнаты* или собственно *аптеки,* въ которой отпускаются лекарства; 2) *матеріальной комнаты,* въ которой хранятся запасы; 3) *лабораторіи,* въ которой приготовляются лекарства; 4) *кокторіи,* въ которой дѣлаются растворы, настои, наливки и вообще всѣ тѣ лекарственные препараты, приготовленіе которыхъ неудобно въ лабораторіи; 5) *подвала* — для храненія веществъ, требующихъ прохладнаго помѣщенія; 6) *чердака*—для храненія корней, травъ и пр. Въ нѣкоторыхъ аптекахъ, кромѣ требуемыхъ закономъ, имѣются еще добавочныя отдѣленія. Аптеки находятся подъ надзоромъ медиц. начальства и по временамъ имъ ревизуются. Уставъ объ аптекахъ напечатанъ въ XIII т. Св. Зак., ст. 238—436.

Аптека домашняя. Лицамъ, живущимъ въ деревняхъ и вообще далеко отъ **а.**, полезно обзавестись домашнею **а.** Необходимые принадлежности такой **а.**: вѣсы съ мѣдными чашечками до ½ или 1 фунта, роговые вѣсы для грановъ; разновѣски медиц. вѣса къ тѣмъ и другимъ; спиртовая лампа, желѣзный таганчикъ къ ней; 3 стекл. мензурки (фунт., унц. и драхм.), 2—3 стекл. воронки, 1 — 2 фарф. ступки, 1 — 2 рогов. ложечки, реактивная бумага (синяя и красная), фильтровальная бумага; медицинскій термометръ Ц.; кровесосныя банки. — Изъ медикаментовъ можно указать на слѣдующіе:

1 ф. Алтейнаго корня (Rad. Althaeae).
1 ф. Перечной мяты (Fol. Menth. pip.).
1 ф. Обыкновенной ромашки (Flor. Chamomill).
1 ф. Полыню (Herbae Absinth).
½ ф. Валеріановаго корня (Rad. Valerianae).
1 унц. Ипекакуаны въ порошкѣ (Rad. Ipecacuanh. pulv.).
2 ф. Обыкновенной карболовой кислоты (Acid. carbolic. crudum).
½ ф. Крист. карболовой кисл. (Acid. carbol. cryst.).
½ ф. Свинцоваго уксуса (Acetum plumbi).
1 ф. Квасцовъ (Alum. crud.).
½ ф. Сѣрнокисл. цинка (Zinc. sulph. pur.).
1 унц. Каломелю въ пор. (Calomel pulv.).
1 ф. Жженой извести (Calcariae ustae pur.).
½ ф. Ляписа (Arg. nitr. fus.).
1 унц. Іода (Jodum.).
1 ф. Англійской соли (Magnes. sulph. pur.).
1 ф. Глауберовой соли (Natr. sulph. pur.).
½ ф. Жженой магнезіи (Magnes. ustae).
1 ф. Бертолетовой соли (Kali chlorici pur.).
½ ф. Кремортатору (Kali tartar. cryst.).
1 ф. Двууглекисл. соды въ пор.(Natr. bicarbonic.).
½ ф. Виннокаменной кислоты въ порош. (Acid. tartar. pulv.).
½ ф. Гумми-арабика въ порошкѣ (Gummi arab. pulv.).
½ ф. Сабура (Aloë Socotrin.).
¼ ф. Ревеню въ порошкѣ (Rad. Rhei pulv.).
1 унц. Солянок. хинина (Chininum muiatic.).
1 унц. Таннина (Tanninum pur.).
1 ф. Камфоры (Camphora).
2 ф. Спирта въ 95°.
2 ф. Спирта въ 68—69°.
2 ф. Спирта для лампы.
1 ф. Сѣрнаго эфира (Eth. sulph.).
1 ф. Очищ. скипидара (Ol. Terebinth.).
1 ф. Очищ. глицерина (Glycerin alb. pur.).
1 ф. Кастороваго масла (Ol. ricini).
2 ф. хорош. Прованскаго масла.
2 бутыл. хорошаго Виннаго ускуса (Acetum vini).
1 ф. Нашатырнаго спирта (Ammon. liquid.).
½ ф. Очищ. соляной кислоты (Acid. muriat. pur.).
½ ф. Раствора полуторо-хлор. желѣза (Liquor Ferri sesquichlorati).
2 унц. Мятныхъ капель (Tinct. Menth. piper.).
2 унц. Валеріановыхъ капель (Tinct. valerianae).
1 унц. Опійной настойки (Tinct. opii simpl.).
1 унц. Анисовой настойки (Tinct. Anisi).
1 унц. Раствора шпанскихъ мушекъ въ коллодіѣ (Collodium cantharidatum).
½ Врачебнаго трута (Agaricus chirurgicorum).

При **а.** же должно имѣть готовыми корпію, компрессы, бинты, англійскій пластырь, липкій пластырь(Emplastr.adhaesivum),пластырь шпанскихъ мушекъ (Emplast. Canth. simpl.). Сухіе медикаменты лучше всего хранить въ закупоренныхъ банкахъ, а жидкости въ склянкахъ съ протертыми пробками (Ляписъ и Іодъ въ темножелтыхъ). Принадлежности къ **а.** и большая часть медикаментовъ могутъ быть пріобрѣтены сравнительно дешево у извѣстныхъ дрогистовъ Петербурга и Москвы; только нѣкоторыя настойки (Tinctur.) и пластыри должны быть выписаны изъ **а.**

Объ употребленіи медикаментовъ, см. **Леченіе** и **Лекарства.**

Аптекарская такса: цѣны, по которымъ аптекаря должны продавать лекарства. Послѣдняя такса утверждена Медиц. Совѣтомъ въ 1881 г.

Аптекарскій вѣсъ или *медицинскій вѣсъ:* въ 1 фунтѣ 12 *унцій,* въ 1 унціи 8 *драхмъ,* въ 1 драхмѣ 3 *скрупула* и въ 1 скрупулѣ 20 *грановъ.* Вѣсъ медицинскаго фунта равенъ ⅞ торговаго фунта и 358 граммамъ. На рецептахъ фунтъ изображается знакомъ ℔ или начальными латинск. буквами *libr.*, унція—℥ или *unc.*, драхма—ʒ или *dr.*, скрупулъ—℈ или *scr.* и гранъ *gr.* Числа пишутся римскими цифрами, поставленными послѣ знаковъ; напр. ℥jj—2 унціи, gr.ıx—девять грановъ; половина изображается знакомъ β: ʒjβ=1½ драхмы.

Аптекарь, лицо держащее аптеку. 3 аптекарскихъ степени: *аптекарскій помощникъ, провизоръ* и *магистръ фармаціи.* Испытанія на степени производятся медицинскими факультетами университетовъ и, въ Петербургѣ, Военно-Медицинскою Академіею. Къ экзамену на степень апт. помощника допускаются молодые люди, упражнявшіеся въ званіи ученика при вольной или казенной **а.** не менѣе 3 и не болѣе 5 л.; держать экзаменъ на дипломъ провизора апт. помощникъ можетъ только прослуживъ 3 года при казенной или вольной **а.** и по выслушаніи опредѣленнаго курса при Военно-Медиц. Академіи или при университетѣ; наконецъ, для полученія степени магистра фармаціи необходимо защитить диссертацію. Завѣдывать **а.** могутъ только провизора или магистры фармаціи.

Аракъ—водка, добываемая изъ риса и сока кокосовой пальмы. Настоящій **а.** крѣпокъ (не менѣе 50% спирта), ароматиченъ, соломенно-желтаго цвѣта. Лучшій **а.** получается изъ Батавіи (черезъ Голандію). Въ Европѣ поддѣлываютъ **а.,** мѣшая спиртъ съ эфирными маслами и красящими веществами; поддѣлка иногда такъ хороша, что ее трудно отличить отъ настоящаго **а.**

Арбузъ. Культура **а.** требуетъ жаркаго лѣта, а потому у насъ на открытомъ воздухѣ **а.** разводится только въ южной и юго-восточной полосѣ Россіи; въ средней и сѣверной—только въ парникахъ. Подъ поля, засѣяныя **а.,** или *бахчи,* идетъ обыкновенно черноземная новь, взрываемая тяжелыми плугами на глубину 5—6 вершковъ и болѣе; поэтому мѣста посѣва мѣняются ежегодно: на прежнемъ мѣстѣ можно сѣять **а.** не ранѣе какъ черезъ 10 — 15 лѣтъ; послѣ **а.** хорошо растутъ хлѣбныя растенія; наоборотъ **а.** послѣ нихъ идутъ плохо. Сѣмена **а.** остаются годными до 8 лѣтъ, но лучшія 3—4 лѣтнія; на десятину идетъ около 1 фунта. Сѣмянные плоды оставляютъ на бахчахъ до полнаго созрѣванія. Посѣвъ производится обыкновенно тогда, когда уже нельзя опасаться морозовъ: въ Оренбургск. губ. около 15 апрѣля. Сѣмена или разбрасываютъ по полю рукою (горстью) и потомъ заборониваютъ, или сажаютъ по нѣскольку въ одну ямку на глубину 2—3 верш. (въ Астрах.губ.на глубину 4 верш.—въ ямки, предварительно смоченныя) на разстояніи 2—3 арш.; послѣ всхода сѣмянъ въ одной ямкѣ оставляютъ не болѣе 4—5 самыхъ сильныхъ растеній. Средній урожай въ Оренбургской губ. 47—53 возовъ съ десятины (100 шт. на возъ); въ Области Войска Донскаго урожай считается хорошимъ, если бахча въ 100 саж. длиною и 30 саж. шириною (3000 кв. саж.) дастъ 20 — 30 возовъ. Въ парникахъ слѣдуетъ наблюдать, чтобы стелящіяся вѣтви не торчали и не затемняли другъ друга; поливка умѣренная даже въ жаркое лѣто; почва—богатый черноземъ съ чернымъ супескомъ; когда плоды достигаютъ извѣстной величины, подъ нихъ подкладываютъ кирпичи или битые черепки. Лучшіе **а.** въ Россіи камышинскіе, астраханскіе, красноярскіе, моздокскіе; высшіе сорты—свѣтло-зеленаго цвѣта съ тонкою кожею и мелкими сѣменами.

Арбузное варенье. Очистивъ отъ верхней кожицы, разрѣзать на куски, опустить въ холодную воду, варить пока не станутъ мягкими. На 1 ф. **а.** взять 2 лимона, снять съ нихъ корку, разрѣзать ломтиками, вынуть зерна и сварить въ 1½ стак. воды; корку лим. (безъ мякоти) растереть съ 1 ф. сахара и, смѣшавъ съ лимоннымь отваромъ, приготовить сиропъ; вскипятивъ, опустить въ него **а.,** варить на легкомъ огнѣ, посыпая мелкоистолченнымъ просѣянн. сахаромъ (еще 1 ф).

Арбузъ маринованный. Съ не очень спѣлаго **а.** снять кожу, разрѣзать его на продольные куски, нашпиговать гвоздикою, разложить въ каменной чашкѣ, пересыпая сахаромъ, залить холоднымъ уксусомъ (1 ф. сахара на 3 стак. уксуса); на другой день уксусъ слить, вскипятить, снова опустить въ него **а.** и варить до готовности (не долженъ развариться); сложить **а.** въ банку, пересыпая корицею и гвоздикою, залить процѣженнымъ сквозь салфетку уксусомъ. Банку завязать и хранить въ прохладномъ сухомъ мѣстѣ.

Аренда. Подъ **а.** разумѣютъ наемъ имущества *съ правомъ пользованія его доходами.* Наше законодательство не дѣлаетъ различія между **а.** и обыкновеннымъ наймомъ (см. **Наемъ**); только относительно отдачи помѣщичьихъ имѣній въ **а.** существуютъ нѣкоторыя особыя положенія, помѣщен. въ особомъ приложеніи къ Т. IX Зак. о Сост. **А.,** кромѣ того, называется ежегодный доходъ, жалуемый Высочайшею милостью частнымъ лицамъ на счетъ хозяйственныхъ доходовъ съ казенныхъ имѣній.

Ареометръ—инструментъ для опредѣленія удѣльнаго вѣса и плотности твердыхъ или жидкихъ тѣлъ, степени концентраціи растворовъ или процентн. содержанія жидкостей въ смѣси. Для удѣльнаго вѣса и плотности служатъ такъ называемые **а.** съ *постояннымъ объемомъ* (Фаренгейта, Никольсона и др.); для растворовъ и жидкихъ смѣсей—**а.** съ *постояннымъ вѣсомъ;* послѣдніе имѣютъ тотъ недостатокъ, что для каждой жидкости требуется отдѣльный инструментъ; такимъ образомъ, для спирта и водки — *спиртометръ* (Гей-Люссака, Траллеса и пр.), для сахарныхъ растворовъ—*сахарометръ*; точно также отдѣльные **а.** для кислотъ, соленыхъ растворовъ, молока и т. п. Объ употребленіи **а.** съ постояннымъ объемомъ см. **Вѣсъ удѣльный. А.** съ постояннымъ вѣсомъ, опущенный въ испытуемую жидкость, погружается въ нее до извѣстнаго дѣленія, которое и указываетъ на степень густоты раствора или на процентное содержаніе данной жидкости въ смѣси; но показанія его будутъ точны только для извѣстной нормальной температуры (инструментъ разсчитываютъ обыкновенно на 15° Ц. или 12° Р.); впрочемъ, при помощи особыхъ таблицъ, показанія **а.** и при другихъ температурахъ можно легко привести къ нормальной. Кто желаетъ имѣть точный инструментъ, долженъ пріобрѣсть его отъ извѣстнаго мастера.

Арнаутка: сортъ яровой пшеницы, распространенный въ Малороссіи и землѣ Донскаго Войска (см. **Пшеница**).

Аррорутъ или **арроурутъ** (Arrowroot),—крахмалистое вещество изъ корневаго стержня различныхъ видовъ Maranta. Лучшій вестъ-индскій (Maranta arundinacea). Въ торговлѣ встрѣчается поддѣльный, по виду не отличающійся отъ настоящаго: растворенный въ водѣ настоящій **а.** имѣетъ особый запахъ и по остываніи превращается въ студень; поддѣльный безъ запаха и остывшій похожъ на клейстеръ. Употребляется для приготовленія суповъ съ молокомъ или бульономъ; на одну порцію достаточно не совсѣмъ полной столовой ложки: бросаютъ въ кипящую жидкость—черезъ 10 минутъ готово. При его появленіи, **а.** приписывали особыя питательныя свойства, но на самомъ дѣлѣ онъ въ этомъ отношеніи не отличается отъ другихъ крахмалистыхъ веществъ.

Арсеникъ, см. **Мышьякъ.**

Артезіанскій колодезъ, см. **Колодезъ.**

Артеріи—сосуды, разносящіе кровь изъ сердца по всему тѣлу; кровь ихъ, богатая кислородомъ, ярко-краснаго цвѣта; они пульсируютъ вмѣстѣ съ сердцемъ: на нихъ щупаютъ пульсъ и считаютъ біеніе сердца. Кровотеченія изъ **а.** опасны, даже если ранены небольшія **а.**; при раненіи большой **а.** больной можетъ истечь кровью очень быстро: лучшее средство прижать сосудъ выше раненія (между раною и сердцемъ) и держать его *прижатымъ до прихода врача.* Узнать артеріальное кровотеченіе можно потому, что кровь бьетъ фонтаномъ: изъ венъ она только сочится.

Артишокъ въ Россіи на открытомъ воздухѣ можетъ разводиться только на югѣ, въ остальныхъ мѣстахъ—не иначе, какъ въ парникахъ. Лучшіе сорты изъ разводимыхъ въ Россіи—*большой фіолетовый афинскій* и *зеленый англійскій.* Почва требуется сильная, жирная, нѣсколько влажная и хорошо разрыхленная до глубины 10—11 вершковъ. Самый удобный и быстрый способъ разведенія черенками—отпрысками, образующимися ежегодно у корней старыхъ растеній послѣ того, какъ ихъ подрѣзали. Весною, обнаживъ стволъ отъ земли, эти отпрыски отдѣляютъ ножомъ такъ, чтобы при каждомъ осталась часть ствола, и разсаживаютъ въ приготовленные въ землѣ ямки по одному или по два (въ первомъ случаѣ головка будетъ больше и лучше) на растояніи 20—22 вершковъ одинъ отъ другого, поперемѣнно въ формѣ ромба: головки образуются и поспѣваютъ уже къ осени того-же года. Размноженіе сѣменами труднѣе, требуетъ больше времени и обыкновенно практикуется только тогда, когда нѣтъ старыхъ растеній, отъ которыхъ можно было бы взять отпрыски. На гряду въ 10 саж. длиною и 1½ арш. шириною (5 кв. саж.) требуется около 3 лотовъ сѣмянъ; ихъ кладутъ въ землю на разстояніи 10 вершковъ другъ отъ друга, также весною: въ парникахъ раннею, а на открытомъ воздухѣ въ началѣ или около половины мая; головка образуется только на слѣдующій годъ. Чтобы сохранить растенія, остающіяся на открытомъ воздухѣ круглый годъ, осенью ихъ плотно покрываютъ землею, поверхъ которой насыпаютъ толстый слой листьевъ (лучше всего—орѣшника, такъ какъ они предохраняютъ отъ крысъ); на южной сторонѣ въ насыпи оставляютъ отверстія, вершковъ въ 5 шириною и спускающіяся въ глубь грунта на 1—1½ дюйма; каждый разъ, когда опасаются мороза ниже 3—4° Р., отверстіе закрываютъ навозомъ. Не смотря на эти предосторожности, иногда случается, что весь разсадокъ **а.** погибаетъ отъ холода. Въ хорошей почвѣ растенія остаются производительными около 4 лѣтъ: послѣ каждаго сбора головокъ, стволъ долженъ быть срѣзанъ какъ можно ближе къ корню. Когда весной отдѣляютъ для разсадки новые отпрыски, при старыхъ растеніяхъ оставляютъ изъ нихъ по 2 самыхъ сильныхъ. На растенія, оставленныя для сѣмянъ, должно обращать особое вниманіе: иначе птицы съѣдятъ всѣ сѣмена; послѣднія остаются годными около 5 лѣтъ. Въ пищу употребляютъ *головки* (главнымъ образомъ сердцевину, но также и мякоть листьевъ, сидящихъ ближе къ основанію); въ нѣкоторыхъ странахъ ѣдятъ и сырые, у насъ-же только приготовленные. *Сухіе цвѣты* **а.** могутъ употребляться для свертыванія молока, которому они не сообщаютъ ни вкуса, не запаха. *Сохраняютъ*

а. слѣдующ. образомъ: приготовивъ ихъ какъ для варки (см. ниже), погрузить на короткое время въ кипятокъ (пока слегка размягчатся); когда остынутъ, удалить ложкою всѣ волоски, дать стечь, разложить въ фаянсовыя (или муравленыя глиняныя) банки, покрыть крѣпкимъ растворомъ соли въ водѣ; поверхъ налить слой растопленнаго коровьяго масла и, наконецъ, когда послѣднее застынетъ, слой прованскаго масла.

Артишоки вареные. Выбрать большія головки съ толстою мякотью, удалить жесткія листья у основанія, подрѣзать верхушечные, вымыть въ холодной водѣ, погрузить въ кострюлю или горшокъ съ соленою водою, слегка подкисленною уксусомъ, накрыть крышкою и варить, пока листья станутъ легко отрываться. Дать стечь, вытереть до суха, очистить отъ волосковъ и сервировать съ бѣлымъ или темнымъ соусомъ (см. **Соусы**) или соусомъ изъ зеленаго горошка (см. **Горошекъ**).

Артишоки à la Barigoule. Головки средней величины приготовить какъ для варки, опустить на 20 мин. въ кипятокъ, освѣжить въ холодной водѣ, очистить отъ волосковъ. 29 зол. очень мелко изрубленнаго или натертаго (на теркѣ) свинаго сала, такое же количество свѣжаго коровьяго (или прованскаго) масла поджарить въ кострюлѣ (2—3 минуты) съ приправою изъ соли, перца, мелко нарубленныхъ грибовъ, петрушки и шарлота; когда смѣсь остынетъ, начинить ею **а.**, прикрывъ отверстія тонкими ломтиками свинаго сала. Для сохраненія формы, **а.** перевязать, опустить въ кострюлю, на днѣ которой уже предварительно положено нѣсколько ломтиковъ свинаго сала, лавровый листъ и немного тимьяна, смоченныхъ 1/2 стак. бульона, накрыть крышкою и слегка поджарить; чтобы не засушить мякоти и подрумянить листья, огонь внизу долженъ быть слабый, а вверху (на крышкѣ) довольно сильный; затѣмъ въ каждый **а.** влить ложку темнаго маслянаго соуса или, вмѣсто послѣдняго, соуса, приготовленнаго изъ жира, въ которомъ жарились **а.**: прибавивъ въ жиръ чайную ложку муки, 2 стол. ложки бульона, варить, не кипятя.

Артишоки à la Lyonnaise. Приготовивъ какъ для варки, разрѣзать каждый на 4, 6, 8 частей, смотря по величинѣ, промыть въ холодной водѣ, дать стечь, разложить правильно на днѣ кострюли, смазанномъ коровьимъ масломъ, посыпать солью и перцомъ; накрыть крышкою, поджаривать (сверху и снизу) на умѣренномъ огнѣ, пока нижняя часть (мякоть) не подрумянится слегка. Сервируя, разложить **а.** по краю блюда вокругъ, дномъ наружу; въ середину налить соусъ изъ соку, въ которомъ **а.** жарились, смѣшаннаго съ 2—3 ложками темнаго соуса и щепоткою мелкаго сахара.

Артишоки фаршированные. То-же, что и à la Barigoule; вся разница въ начинкѣ, которая приготовляется однимъ изъ слѣдующихъ двухъ способовъ: 1) мелкоизрубленные телятину (или дичь), крутыя яйца, лукъ и шарлотъ, подправивъ солью и перцомъ, поджарить въ свѣжемъ коровьемъ или прованскомъ маслѣ (какъ à la Barigoule). 2) На 15 артишоковъ: въ мелко изрубленную смѣсь изъ 20 вареныхъ раковъ и жареной телятины прибавить ложку сметаны, 2 яйца, немного соли, перца и мушкатнаго орѣха.— Артишоки съ фаршемъ первого рода поливать мяснымъ соусомъ (см. **Соусы**) или бульономъ, подкисленнымъ лимоннымъ сокомъ; втораго рода—соусомъ изъ 1 стак. сливокъ, 1 ложки кор. масла, 1/2 стак. бульона, немного перца, соли (вскипятить раза 2—3 съ артишоками).

Архитекторъ: лицо умѣющее и имѣющее право дѣлать планы построекъ и руководить ими. Правомъ производить постройки въ городахъ пользуюся только лица, получившія званіе *арх.* или имѣющія свидѣтельство или отъ Акад. Худож., или отъ Строит. Департам. Морск. Мин., или отъ Упр. Мин. Пут. Сообщ. и Публ. Здан., или отъ Техническо-строит. комитета М. Вн. Д. (ст. 195 Т. 12 Св. Зак. Уст. Строит.). Заведенія дающія архитек. образованіе: Акад. Худож. (отдѣлъ архитектурный), выпускающее съ званіемъ некласснаго или класснаго художника - архитектора (см. **Академіи**); Институтъ гражданскихъ инженеровъ (см. это слово)—званіе гражданскаго инженера; Московское Техническое Училище (см. это слово)—званіе механика-строителя; Институтъ Инженеровъ Путей Сообщенія (см. это слово)—званіе инженеровъ путей сообщенія.

Аршинъ содержитъ 4 четверти и 16 вершковъ, равенъ 28 дюймамъ и 71 сантиметру. Въ сажени 3 **а.** (см. **Мѣры**).

Астма, см. **Удушье.**

Астрагонъ, эстрагонъ, растетъ въ средней и южной Россіи, служитъ для приправы кушаній и уксуса. Весною (въ концѣ Апрѣля или начала Мая) старые кусты раздѣляютъ и разсаживаютъ рядами (на растояніи 6—7 вершк. одно растеніе отъ другаго) на южную сторону; передъ наступленіемъ холодовъ кусты сравниваютъ съ грунтомъ, покрываютъ землею и перегноемъ, а поверхъ всего соломою изъ конюшенъ. *А. соленый*—маленькіе стебельки и листья, сполоснувъ водою, высушить на воздухѣ, разложивъ на скатерти; сложить въ банки, пересыпая солью, обвязать пузыремъ, накрыть кружкомъ и неб. камнемъ и держать въ холодномъ мѣстѣ. *А. сушоный*—высушивъ на воздухѣ (на скатерти), хранить въ банкахъ или ящикахъ, обложенныхъ бумагою.

Асфальтъ или **горная смола** — твердая смола чернаго цвѣта; подобно каменному му углю встрѣчается въ землѣ почти во всѣхъ частяхъ свѣта, но больше всего на островѣ Тринидадѣ, гдѣ существуетъ цѣлое асфальтовое озеро въ 1½ версты въ поперечникѣ, и въ Палестинѣ — въ Мертвомъ морѣ; въ Россіи — по берегамъ Каспійскаго моря, въ Казанской, Симбирской, Эстляндской и др. губ. При 80°Р. **а.** плавится; горитъ, какъ и каменный уголь; растворяется въ скипидарѣ, деревянномъ и льняномъ маслахъ. Растворъ его въ скипидарѣ образуетъ черный асфальтовый лакъ (см. это слово), которымъ покрываютъ желѣзныя издѣлія для предохраненія ихъ отъ ржавчины. На Кавказѣ и въ Пруссіи **а.** употребляютъ какъ топливо; въ Парижѣ и др. городахъ имъ мостятъ тротуары и улицы: расплавленный **а.** мѣшаютъ съ пескомъ и въ полужидкомъ видѣ выливаютъ на предварительно вымощенныя мѣста. У насъ при помощи его дѣлаютъ кровельный толь (см. это слово). Вообще употребленіе **а.** можетъ быть очень разнообразно и по настоящее время далеко не исчерпано.

Атласъ—блестящая шелковая матерія; бываетъ *двойной*, болѣе толстый и тяжелый, и *простой* (полуатласъ)—легкій. *Чисто шелковый* или *полушелковый* (основа шелковая, а утокъ шерстяной, или, чаще, льняной). *Гладкій* и *узорчатый*. Лучшій **а.** французскіе изъ Ліона и Тура. см. **Матеріи шелковыя.**

Атмосфера, см. **Воздухъ.**

Аэролиты — камни упавшія съ неба; состоятъ б. ч. изъ желѣза и смѣси разныхъ минераловъ. По мнѣнію ученыхъ, **а.,** до ихъ паденія на землю, подобно планетамъ, движутся вокругъ солнца; паденіе ихъ происходитъ подъ вліяніемъ притяженія земли въ моменты, когда они, на пути своемъ, приближаются къ ней наиболѣе — въ августѣ и ноябрѣ. Въ Петерб. Академіи Наукъ хранится **а.** въ 200 ф., найденный въ 1749 въ Сибири; но существуютъ **а.** въ 17000 и 30000 ф.

Аэронавтъ, см. **Воздухоплаватель.**

Аэростатъ или **воздушный шаръ.** Чтобы воздушный шаръ могъ подняться въ воздухѣ, онъ долженъ быть легче воздуха; поэтому **а.** дѣлаются обыкновенно изъ непроницаемыхъ, но легкихъ тканей (б. ч. изъ особо приготовленной тафты) и наполняются газомъ болѣе легкимъ чѣмъ воздухъ: водородомъ, свѣтильнымъ газомъ. Первый воздушный шаръ былъ изобрѣтенъ братьями Монгольфьерами и наполнялся нагрѣтымъ воздухомъ, который легче холоднаго. Въ настоящее время шарамъ могутъ давать, по произволу, направленіе вверхъ и внизъ, т. е. подымать и опускать ихъ, а также до извѣстной степени отклонять ихъ въ сторону отъ направленія, сообщаемаго имъ теченіемъ воздуха; но управлять ихъ ходомъ до сихъ поръ никому не удалось. Всѣмъ извѣстны разноцвѣтные игрушечные воздушные шары изъ резины, наполняемые свѣтильнымъ газомъ.

Б.

Баба приготовл. различн. способами; вотъ нѣкоторые изъ нихъ: 1) ¼ ф. свѣжаго хорош. масла растереть до бѣла, вбивая въ него постепенно 5 яицъ; мѣшая, прибавить ⅔ стак. теплыхъ сливокъ, 1½ — 2 стак. пшеничной муки, ¼ стак. мелкаго сахара, ¼ стак. дрожжей; размѣсить хорошенько лопаточкою (тѣсто густоты кашицы), дать подняться, взбивать лопаточкою еще ½ час.; влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ печь на 1 часъ. 2) **Б.** *французская:* тѣсто какъ для *бріошей,* только жиже; когда оно поднялось (см. **Бріоши**), прибавить 7 зол. сахару въ порошкѣ, небольш. рюмку мадеры или рому, 7 зол. коринокъ, 3½ зол. нарѣзанныхъ цукатовъ и чайную ложку порошка шафрана; тѣсто влить въ намасленную форму, не выше половины; отставить въ теплое мѣсто, пока подымется; печь ½ часа (если **б.** большая— ¾ — 1 ч.). 3) **Б.** *малороссійская*: 12 желтковъ и 3—4 бѣлка взбивать вмѣстѣ 1 час., примѣшать ⅓ стак. дрожжей; съ другой стороны, 1½ стак. муки облить ¾ стак. кипящаго молока; покрывъ салфеткою, дать постоять ½ часа; размѣсивъ до гладкости, влить въ тѣсто (сквозь сито) яйца съ дрожжами, перемѣсить хорошенько, посыпать слегка мукою, накрыть; когда поднимется, всыпать щепотку соли, 1⅓ — 1½ стак. муки, мѣсить ½ часа, прибавить ⅓ стак. растопленнаго масла, ⅓ стак. сахара, 2 стол.

ложки размельчен. горьк. миндаля или цедры съ ½ лимона, снова мѣсить, пока не покажутся пузырьки; прикрыть, дать подняться. Приготовленную изъ толстой бумаги форму вложить въ кострюлю, смазать масломъ, влить тѣсто до ⅓; отставить въ теплое мѣсто; когда подымется до ⅔, поставить въ печь на 1 часъ. Вынувъ, положить осторожно бокомъ на мягкую подушку, покрытую салфеткою, и также осторожно снять бумагу, слегка поворачивая **б.** все время, пока не простынетъ (чтобы не скривилась). 4) **Б.** *Польская:* ½ стак. кипящаго молока облить ¾ стак. муки, хорошенько размѣшать и, покрывъ салфеткою, отставить; когда опара остыла на столько, что стала только тепловатою, прибавить дрожжей, немного муки, размѣсить до гладкости и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Когда тѣсто подымется достаточно, снова размѣсить до гладкости: сначала съ 20 хорошо взбитыми желтками, а потомъ съ мукою, которую прибавлять постепенно, пока тѣсто не станетъ удобно захватываться горстью; послѣ этого въ теченіи 2 часовъ *разбивать* его, т. е., захватывая въ горсти, бросать съ силою обратно (чѣмъ больше разбито, тѣмъ нѣжнѣе). За ½ часа до окончанія разбиванія, прибавить, продолжая мѣсить, масла, сахара, рома, ванили и 1—2 взбитыхъ бѣлка, а подъ конецъ изюму. Вылить въ теплую форму, выложенную намасленною бумагою, до ½; оставить близъ печи, пока подымется достаточно, и затѣмъ перенести въ печь на 1—2 часа, смотря по величинѣ **б.**—Приготовить хорошую **б.** не легко; многое зависитъ отъ матеріала: мука должна быть лучшая, сухая, просѣянная; сахаръ также просѣянный; масло и яйца свѣжія; желтки тщательно отдѣлены отъ бѣлковъ, хорошо взбиты, процѣжены и затѣмъ опять взбиты до бѣла. Дрожжи перваго сорта (чѣмъ хуже, тѣмъ ихъ требуется больше). Печь для **б.** топится жарче, чѣмъ для булокъ, и **б.** печется тѣмъ дольше, чѣмъ она больше. Чтобы не вынуть **б.** сырою, совѣтуютъ втыкать въ тѣсто 2 соломинки: когда, по соображенію, **б.** должна испечься, вынуть одну изъ нихъ,—если она суха, не облѣплена тѣстомъ, — **б.** готова. Тѣсто **б.** очень нѣжно, а потому обращаться съ **б.** слѣдуетъ осторожно, особливо, когда вынимаютъ изъ печи или изъ формы; изъ формы вынимать остывшую. На успѣхъ имѣетъ вліяніе и температура комнаты, въ которой приготовляютъ тѣсто: она должна быть около 20° Р.; сквозной вѣтеръ, охватившій тѣсто, часто портитъ все дѣло, а потому двери и окна должны быть закрыты. **Б.** можно *глазировать* (см. **Глазированіе**).

Бабка повивальная или акушерка: ищущая званіе должна быть не моложе 20 л. и не старше 45 л., окончить полный курсъ въ одномъ изъ родовспомогательнытъ заведеній, имѣть свидѣтельство о принятыхъ, по крайней мѣрѣ, 3 младенцахъ въ родовспомогательномъ заведеніи или на частной практикѣ подъ наблюденіенъ врача; сдать въ акушерской клиникѣ медиц. факульт. университет. или Воен. Мед. акад. теоретическій экзаменъ изъ повивальнаго искусства и практическій на фантомѣ и при настоящихъ родахъ (ст, 479—481, Т. 13 Св. Зак. Уст. Врач.); экзаменъ можетъ производ. и въ родовспомогательномъ завед., но не иначе, какъ въ присутствіи депутата отъ универс. или Воен. Мед. акад. — Акушерка не имѣетъ права лечить, и во всѣхъ сколько нибудь важныхъ случаяхъ обязана обращаться за помощью къ врачу.

Бабочки составляютъ отдѣльный отрядъ насѣкомыхъ— *Чешуйчатокрылыхъ* (Lepidoptera), названный такъ потому, что крылья ихъ покрыты крошечными чешуйками, дающими имъ то красивое окрашиваніе, которое намъ такъ нравится. **Б.** испытываютъ *полныя превращенія:* изъ положенныхъ самкою яичекъ вылупляется *гусеница*, имѣющая видъ червяка; черезъ нѣкоторое время гусеница прикрѣпляется и превращается въ *куколку,* изъ которой, спустя нѣсколько недѣль (иногда только по истеченіи зимы), выходитъ вполнѣ развитая *бабочка.* Гусеницы питаются растеніями (б. ч. листьями) и своею прожорливостью причиняютъ послѣднимъ значительный вредъ; пищею для куколокъ служитъ запасъ, заготовленный гусеницами; бабочки живутъ очень недолго (только до окончанія кладки яицъ), питаясь сокомъ цвѣтовъ (нѣкоторыя вовсе не употребляютъ пищи). **Б.** дѣлятъ на *дневныхъ,* летающихъ днемъ (махаонъ и др.): крылья во время покоя приподняты и ярко раскрашены; *сумерочныхъ,* летающихъ въ сумерки (мертвая голова и др.) и *ночныхъ,* летающихъ ночью (шелкопряды): крылья у тѣхъ и другихъ, во время покоя, горизонтальны или опущены внизъ, окрашены менѣе ярко. Полезны для человѣка только нѣкоторые шелкопряды (Bombycida), изъ коконовъ которыхъ приготовляется шелкъ; напротивъ того, прожорливыя гусеницы многихъ **б.** причиняютъ значительный вредъ плодовымъ и др. растеніямъ. — Ловятъ **б.** сачками изъ обыкновеннаго газа зеленаго цвѣта (чтобы не отличались отъ зелени); когда **б.** улетаетъ отъ преслѣдующаго, не слѣдуетъ бѣжать за нею, а дать ей время успокоиться. Поймавъ, чтобы не стереть пыль съ крыльевъ, брать не руками, а особыми щипчиками; толстая булавка, воткнутая въ грудное

КНИГОХРАНИЛИЩЕ
ОБЛ. БИБЛИОТЕКИ

кольцо, быстро убиваетъ насѣкомое (см. **Насѣкомыя—коллекція**).

Балдріянъ или **валеріяна** (Valeriana officinalis) — растеніе, обладающее ароматическимъ запахомъ, дѣйствующимъ, повидимому, наркотически на кошекъ, почему растеніе называется также *кошачьею травою*. Растетъ въ умѣренномъ климатѣ, часто встрѣчается на лугахъ; но экземпляры, растущіе на возвышенныхъ мѣстахъ, ароматичнѣе. Въ медицинѣ употребляется корень (Rad. Valerianae), какъ противунервное и отчасти противужелудочное средство. *Валеріяновыя капли* (Tinctura valerianae) извѣстны всякому.

Баллотировка — тайная подача голосовъ посредствомъ шаровъ. Опускаются шары въ особый закрытый ящикъ: *бѣлый* шаръ— избирательный, *черный* — неизбирательный. Въ Россіи этотъ способъ употребляется при выборахъ на различныя общественныя должности: въ предводители, головы, профессора и пр. «Прокатить на чернякахъ» значитъ положить, при избраніи кого нибудь, большинство черныхъ шаровъ (отказать въ избраніи).

Балыкъ — копченая вырѣзка изъ спины осетра, бѣлорыбицы и бѣлуги.

Бальзаминъ (Balsamina hortensis) — одно изъ самыхъ красивыхъ садовыхъ и комнатныхъ растеній. У кореннаго вида цвѣты красноватые, простые, у садовыхъ — махровые, тѣлеснаго цвѣта, розовые, яркокрасные, пурпуровые или бѣлые съ пурпуровымъ. Сѣмена садятъ въ мартѣ или началѣ апрѣля въ горшки, которые держатъ въ теплой комнатѣ; появившіяся молодыя растенія пересаживаются по одиночкѣ въ горшки съ питательною землею и ставятся на солнце; лѣтомъ, когда цвѣтутъ, нужно сильно поливать, по временамъ, навозною водою. Въ куртины садовъ пересаживаютъ изъ парниковъ или горшковъ въ то время, когда уже нѣтъ опасности отъ весеннихъ заморозковъ.

Бальзамы — смолы, смѣшанныя съ эфирными маслами; имѣютъ консистенцію болѣе или менѣе густаго сиропа; на воздухѣ теряютъ эфирныя масла и твердѣютъ. Наиболѣе извѣстные **б.**: *Канадскій* (Balsamum Canadense) или канадскій терпентинъ — густой, свѣтло-желтаго цвѣта, ароматическаго запаха. *Копайскій* (B. Copaivae) — непріятнаго вкуса и запаха, соломенно-желтаго цвѣта, употребляется для приготовленія лаковъ, прозрачной бумаги, но главнымъ образомъ въ медицинѣ, какъ очень дѣйствительное средство, въ перелоѣ. *Мекскій* (B. Gileadense) — густая жидкость желтаго цвѣта, очень пріятнаго запаха; онъ дорогъ, привозится въ Европу въ небольшихъ количествахъ, а потому къ нему нерѣдко примѣшиваютъ кунжутное масло: если облить теплымъ спиртомъ, бальзамъ растворяется, а кунжутное масло нѣтъ; употребляется парфюмерами. *Перувіанскій* (B. peruvianus) — густоты меда, цвѣта то болѣе, то менѣе темнаго: отъ свѣтложелтаго до желтокраснобураго; пріятнаго запаха, напоминающаго ваниль; въ торговлѣ часто поддѣлывается; настоящій растворяется въ спиртѣ безъ остатка; употребляется парфюмерами и въ медицинѣ, какъ одно изъ лучшихъ средствъ противъ *чесотки* (Scabies).

Бандажъ — особо устроенный поясъ для поддержанія грыжъ. При выборѣ **б.** необходимо обращать вниманіе, чтобы подушечка его (пелотъ), плотно прилегая къ мѣсту выхожденія грыжи, не причиняла никакого болѣзненнаго ощущенія, при движеніяхъ не терла и не сдвигалась; поясъ также долженъ сидѣть ловко и неподвижно. Лучше всего заказать **б.** по мѣркѣ у хорошаго мастера.

Бандолинъ — составъ, употребляемый дамами для приданія лоску волосамъ: въ смѣсь изъ 52 зол. воды и 22 зол. спирта прибавить 3 зол. трагаканта (см. это слово) и 10 капель розовой эссенціи; настоять 24 часа, процѣдить черезъ полотно, слить въ флаконъ. Трагакантъ можно замѣнить айвовыми сѣменами (см. **Айва**).

Банки или **рожки**. Обыкновенныя **б.** имѣютъ форму стаканчиковъ изъ толстаго стекла съ расширеннымъ и закругленнымъ дномъ. Чтобы поставить **б.**, предварительно чисто вымываютъ кожу, вытираютъ на сухо и, подержавъ отверстіе банки надъ пламенемъ лампы, ее быстро и плотно прикладываютъ къ кожѣ: вслѣдствіе разрѣженія, отъ нагрѣванія, воздуха въ банкѣ кожа втягивается и **б.** пристаетъ крѣпко. Чѣмъ больше былъ нагрѣтъ воздухъ въ **б.**, тѣмъ сильнѣе втягиваніе кожи и притеченіе къ ней крови. Вмѣсто нагрѣванія **б.** надъ пламенемъ, можно вложить въ нее кусочекъ зажженной бумаги или ваты и, пока она горитъ, приложить **б.** къ кожѣ. Но въ настоящее время обыкновенныя **б.** почти вышли изъ употребленія; ихъ замѣнили **б.**, дно которыхъ изъ толстаго каучука; прикладывая **б.**, дно вдавливаютъ пальцемъ внутрь: когда палецъ отнятъ, каучукъ принимаетъ прежнее положеніе, и въ банкѣ образуется пустота. Въ медицинѣ употребляютъ *сухія* и *кровесосныя* **б.**: первыя ставятся на неповрежденную кожу и служатъ для отвлеченія крови, подобно горчичникамъ; послѣднія—на кожу, предварительно насѣченную ланцетомъ или скарификаторомъ (см. это слово); цѣль ихъ, какъ и пьявокъ, извлеченіе крови. Сухіе **б.** можетъ ставить всякій, кто нѣсколько ловокъ; къ кровесоснымъ же не слѣдуетъ прибѣгать безъ совѣта и помощи врача.

Банки. Первое мѣсто между русскими банками занимаетъ *Государственный банкъ,* основанный правительствомъ въ 1860 г.; но кромѣ него, его отдѣленій и конторъ, у насъ въ настоящее время множество частныхъ **б.** Всѣ они по своей организаціи могутъ быть раздѣлены на три категоріи: 1. *Городскіе общественные банки* состоятъ при мѣстной городской думѣ подъ наблюденіемъ и отвѣтственностью городскаго общества. Основной капиталъ гор. **б.** не можетъ быть менѣе 10 тыс. р., а обязательства его не должны превышать десять разъ взятой суммы основнаго капитала. 2. *Общества взаимнаго кредита:* членами общества состоятъ всѣ лица, имѣющія въ немъ право на кредитъ, величина котораго для каждаго члена опредѣляется его имущественною обезпеченностью; всѣ члены участвуютъ въ дѣлахъ и управленіи **б.** черезъ посредство избранныхъ ими представителей, и всѣ отвѣтственны другъ передъ другомъ — круговая отвѣтственность. 3. *Акціонерные банки*— основанія ихъ тѣ же, какъ и всѣхъ другихъ акціонерныхъ обществъ (см. **Компаніи акціонерныя**). Изъ **б.** двухъ послѣднихъ категорій (акціонерныхъ и обществъ взаимнаго кредита) одни служатъ спеціально *долгосрочному,* а другіе *краткосрочному* кредиту. Къ первымъ принадлежатъ, такъ называемые, *земельные банки,* дающіе за проценты многолѣтнія ссуды подъ залогъ земли и вообще недвижимости (отъ 18 л. 7 м. до 54 л. 6 м.) и *городскія кредитныя общества,* ссужающія подъ залогъ городскихъ недвижимостей на 14 л. 2 м., 25 л. 8 м. и 36 л. Уплата долга въ обоихъ случаяхъ производится постепенно ежегоднымъ погашеніемъ въ $^1/_4$, $1^1/_2$, 2, 3 и 5%. Большая часть земельныхъ **б.** акціонерные и выдаютъ ссуды *закладными листами;* наоборотъ, всѣ городскія кредитныя общества устроены по типу обществъ взаимнаго кредита; ссуды ихъ производятся *облигаціями.*—Банки, имѣющіе предметомъ краткосрочный кредитъ — *торгово-промышленные* **б.**; каково бы ни было ихъ устройство, главнѣйшія ихъ операціи слѣдующія: 1. *Учетъ векселей,* простыхъ и переводныхъ, русскихъ и акцептованныхъ заграничныхъ (см. **Вексель**). 2. *Ссуды* подъ залогъ золота и серебра, товаровъ и, главнымъ образомъ, цѣнныхъ бумагъ. 3. *Покупка и продажа цѣнныхъ бумагъ* за собственный счетъ. 4. *Исполненіе порученій* частныхъ лицъ по покупкѣ и продажѣ цѣнныхъ бумагъ, платежамъ и полученіямъ по векселямъ и другимъ денежнымъ документамъ. 5. *Учетъ купоновъ и облигацій,* вышедшихъ въ тиражъ. 6. *Переводъ* денегъ изъ одной мѣстности въ другую (въ томъ числѣ и за границу), по почтѣ или по телеграфу. 7. *Текущій счетъ* — обыкновенный и спеціальный. 8. *Вклады: безсрочные,* выдаваемые черезъ нѣсколько дней по предъявленіи, и *срочные*— послѣ опредѣленнаго срока. 9. *Пріемъ* цѣнностей на храненіе.—Городскіе общественные **б.** занимаются вмѣстѣ и операціями краткосрочнаго кредита и долгосрочными ссудами подъ залогъ недвижимостей. — Государственный **б.** производитъ всѣ операціи, относящіяся до краткосрочнаго кредита; но, кромѣ того, онъ обязанъ обмѣнивать ветхіе кредитные билеты на новые, размѣнивать кредитные билеты на звонкую монету, выдавать проценты по государственнымъ бумагамъ, а также капиталъ по билетамъ, вышедшимъ въ тиражъ или на которые пришелся выигрышъ; платить проценты на капиталъ по облигаціямъ русскихъ желѣзныхъ дорогъ; производить тиражъ погашенія государственныхъ бумагъ. Государственнымъ же **б.** исполняются текущіе расходы государственнаго казначейства; на немъ лежитъ обязанность ликвидаціи дѣлъ старыхъ кредитныхъ учрежденій; наконецъ, къ числу важнѣйшихъ его операцій принадлежитъ покупка золота и серебра, съ цѣлью облегченія размѣна бумажныхъ денегъ на звонкую монету и возстановленія цѣнности кредитнаго рубля. — Высшій надзоръ за Государственнымъ банкомъ принадлежитъ министру финансовъ и Совѣту Государственныхъ Кредитныхъ Установленій. Правленіе его состоитъ изъ управляющаго, его товарища, 6 директоровъ и 3 депутатовъ отъ Совѣта Государственныхъ Кредитныхъ Установленій (изъ нихъ одинъ отъ дворянства, другой отъ купечества, третій отъ Государственнаго Контроля). — Гос. банкъ имѣетъ свои конторы или отдѣленія въ большей части сколько нибудь значительныхъ городовъ Россіи.

Банкиръ занимается тѣми-же операціями, какъ и торгово-промышленные банки, но часто присоединяетъ къ нимъ и другія, напримѣръ, размѣнъ денегъ.

Банкротство см. **Несостоятельность.**

Баня. Бани устраиваются по образцу русскихъ или турецкихъ. Устройство русскихъ **б.** болѣе или менѣе извѣстно. Хорошая **б.** должна состоять изъ *комнаты для раздѣванія,* съ обыкновенною комнатною температурою, *предбанника* — воздухъ нагрѣтъ, но не сильно, и собственно *бани,* гдѣ температура доходитъ до 30—35 и даже 40° Р., и воздухъ насыщенъ парами; такъ какъ болѣе теплый воздухъ стремится вверхъ, а болѣе прохладный—внизъ, то чѣмъ выше полóкъ, тѣмъ значительнѣе температура. Въ нагрѣтомъ воздухѣ кровь приливаетъ, главнымъ образомъ, къ частямъ тѣла, которыя находятся въ соприкосновеніи съ нимъ, т. е. къ кожѣ и дыхательнымъ органамъ; въ то же время кровеобращеніе ускоряется. Съ другой стороны, насыщенный парами воздухъ останавливаетъ испареніе воды тѣломъ. Поэтому въ **б.**, гдѣ воздухъ и нагрѣтъ и насыщенъ парами, дѣлается приливъ крови къ кожѣ и дыхательнымъ органамъ, ускоряется кровеобращеніе, и въ то же время, вслѣдствіе остановки испаренія, всѣ сосуды тѣла переполняются кровью, а температура его возвышается. На мышечную и нервную системы влажная теплота дѣйствуетъ разслабляющимъ и нѣсколько опьяняющимъ (наркотическимъ) образомъ. Эффектъ, понятно, тѣмъ сильнѣе, чѣмъ выше температура и больше насыщеніе воздуха парами. Такъ называемое *пареніе вѣникомъ* еще болѣе усиливаетъ приливъ крови къ тѣмъ мѣстамъ кожи, которыя испытали сѣченіе. Если изъ очень нагрѣтой **б.** перейти въ болѣе прохладный и менѣе влажный воздухъ, напр., въ предбанникъ или въ комнату для раздѣванія, и остаться тамъ въ покоѣ, расширенные сосуды кожи и дыхательныхъ органовъ начинаютъ усиленно выдѣлять воду — тѣло покрывается обильнымъ потомъ, отхаркиваніе и слизетеченіе изъ носа значительно усиливаются: наступаетъ такъ называемая *реакція*, которая бываетъ еще сильнѣе, если по выходѣ изъ бани тѣло облить тепловатою, прохладною, а когда организмъ выносливъ, то и холодною водою, и затѣмъ, завернувшись въ простыню и одѣяло, лечь. Продѣлывать всю операцію лучше всего такимъ образомъ: раздѣвшись и отдохнувши нѣсколько въ раздѣвальной комнатѣ, перейти въ предбанникъ и заставить банщика вымыть хорошенько тѣло мочалкою съ мыломъ, растереть, размять его (преимущественно тѣ части, которыя болятъ); послѣ короткаго отдыха перейти въ **б.** и тамъ (смачивая голову прохладною водою) попариться съ помощью вѣника, на томъ изъ полковъ, температура котораго *не непріятна* (10—15 минутъ достаточно), облиться тепловатою, прохладною или холодною водою, смотря по степени выносливости, возвратиться сначала въ предбанникъ, остаться тамъ минуты 2—3 и, перейдя въ раздѣвальную комнату, завернуться въ простыню и одѣяло, лечь и оставаться въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока тѣло не пропотѣетъ сильно. Закончить операцію окачиваніемъ въ предбанникѣ тепловатою или комнатною водою; вытереться на-сухо. Такого рода **б.** превосходное средство во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, гдѣ требуется произвести сильную испарину: въ ревматизмахъ, ломотѣ, въ хроническихъ сыпяхъ, при катаррахъ кишечнаго канала (поносахъ), хроническихъ венерическихъ болѣзняхъ, хроническихъ отравленіяхъ металлами (ртутью, свинцомъ и пр.) и т. п. Но она несомнѣнно вредна для людей, расположенныхъ къ приливамъ крови къ головѣ или дыхательнымъ органамъ, страдающихъ пороками сердца или дыхательныхъ органовъ и какими либо лихорадочными болѣзнями. Равнымъ образомъ, ее часто не могутъ выносить многіе нервные люди, у которыхъ послѣ такой **б.**, вмѣсто чувства пріятной усталости, являются головныя боли и общее нервное возбужденіе съ безсонницею. Вообще нужно принять за правило, что **б.** можетъ принести пользу только тогда, когда употребленіе ея не сопровождается непріятными ощущеніями (одышкою, головною болью и т. п.), а послѣ нея остается чувство пріятнаго успокоенія. Сообразно съ этимъ нужно соразмѣрять и температуру **б.**, а иногда и вовсе не входить въ **б.**, ограничиваясь предбанникомъ. Вообще же **б.** очень полезна для большинства, какъ средство не только для поддержанія опрятности, но и для сохраненія здоровья: нужно только умѣть ею пользоваться, соразмѣряя температуру **б.** и послѣдовательныхъ обливаній съ состояніемъ организма. Привычка русскихъ посѣщать **б.**, по крайней мѣрѣ, одинъ разъ въ недѣлю, достойна всякой похвалы.

Бани турецкія строятся изъ камня; полъ мраморный; нагрѣваются не только всѣ стѣны, но и полъ. Посѣтитель, раздѣвшись, обертывается въ шерстяное одѣяло, надѣваетъ деревянныя туфли (чтобы не обжечь ноги о полъ), и въ такомъ видѣ изъ раздѣвальной комнаты переходитъ въ **б.** Появляющійся сильный потъ смываютъ прохладною водою; затѣмъ банщикъ растираетъ тѣло шерстяными одѣялами и натираетъ его душистыми мылами и мазями; но обыкновенно послѣднимъ двумъ операціямъ предшествуетъ еще *разминаніе* тѣла (массажъ): положивъ паціента на лавку, банщикъ поливаетъ его теплою водою и мнетъ все его тѣло—то становится на него колѣнями, то встряхиваетъ за плечи, гнетъ и вытягиваетъ члены, то сѣчетъ его мелкими ударами рукъ по мягкимъ частямъ. Всѣ операціи продолжаются около $^3/_4$ ч., и паціентъ послѣ нихъ чувствуетъ себя, какъ говорятъ, совершенно обновленнымъ. Послѣ **б.** отдыхъ на постелѣ въ прохладной комнатѣ, питье кофе, шербета или лимонада.— Дѣйствіе турецкихъ **б.** на здоровье подобно русскимъ.

Бани водяныя и воздушныя—употребляются въ химическихъ лабораторіяхъ, аптекахъ и кухонномъ искусствѣ, когда имѣется въ виду равномѣрное нагрѣваніе какого либо вещества не выше извѣстной температуры. Самый простой видъ водяной **б.** представляетъ кострюля съ нагрѣтою водой: въ нее погружается другой сосудъ съ веществомъ, которое желаютъ нагрѣть, — такъ, чтобы онъ не прикасался ни къ стѣнкамъ, ни ко дну кострюли. Представителемъ возд. **б.** можетъ служить кухонная духовая печь—здѣсь также сосудъ съ нагрѣваемымъ веществомъ не долженъ прикасаться къ стѣнкамъ и дну печи. Въ торговлѣ существуютъ для различныхъ цѣлей спеціально приготовленныя вод. и возд. бани.

Барканъ—плотная шерстяная ткань, идущая на обивку мебели.

Баранина. Качество бараньяго мяса зависитъ отъ породы, климата, корма, возраста и нѣкоторыхъ другихъ условій. Лучшее мясо даютъ овцы тамъ, гдѣ пастбища обильны, на сухой почвѣ, покрытой ароматическими травами, въ особенности по близости моря (*prè salé* французовъ); но и въ степяхъ южной и юговосточной Россіи **б.**—дѣйствительно лакомое блюдо, о которомъ не можетъ дать никакого понятія то плохое мясо, которое подъ именемъ **б.** продается въ городахъ сѣверной Россіи. О разведеніи и откармливаніи овецъ см. **Овца.** Выбирать слѣдуетъ мясо темнокраснаго цвѣта, покрытое полосами бѣлаго жира. Лучшія части — *бокъ* (ребра) и *задняя четверть;* затѣмъ *почечная часть, грудина* и *лопатка.* Задн. четверть, почечная часть и лопатка молодыхъ животныхъ, т. е. пока мясо ихъ нѣжно, лучше всего идутъ на жаркое—на *вертелѣ* (вкуснѣе) или въ *духовой печи;* но если мясо нѣсколько жестко—предпочтительно *тушеніе.* Грудину приготовляютъ подъ соусомъ, или варятъ, а затѣмъ поджариваютъ на рашперѣ или сковородкѣ. Изъ бока вырѣзываютъ котлеты, но иногда его жарятъ цѣл. кускомъ. Ножки, языкъ, уши, мозги и почки приготовляются также какъ и телячьи, но менѣе вкусны. Печень и легкія могутъ идти на рагу, но также не отличаются вкусомъ. Задн. четверть и почечн. часть вкуснѣе, когда нѣсколько позавяли: зимою ихъ можно сохранять 7—8 дней, а лѣтомъ 1—3 дня.

Баранье жаркое — лучшее изъ задн. четверти: выбить (если желаютъ, слегка нашпиговать чеснокомъ), жарить на вертелѣ (на яркомъ огнѣ) или въ духовой печи (съ масломъ), поливая собственнымъ сокомъ съ примѣсью неб. количества бульона, 1—$1^1/_2$ ч. Лопатку, почечную часть и бокъ жарить такимъ же образомъ; но почечную часть предварительно слѣдуетъ свернуть и закрѣпить шпильками, а бокъ, подровнявъ, нашпиговать мелкимъ шпигомъ (см. **Жаркое**). Сервировать или только съ собств. сокомъ, или же съ картофелемъ, бобами, рисомъ и т. п.

Бараньи котлеты. 1) *Въ натуральномъ видѣ* (au naturel): выбивъ достаточно, положить на рашперъ и жарить на горячихъ угольяхъ (безъ головешекъ); когда надъ котлетою начинаютъ образоваться пузырьки, перевернуть. Котлета готова, какъ скоро не уступаетъ легкому давленію пальца. Подавая, посолить. 2) *Котлеты въ сухаряхъ:* выбить, хорошенько обчистить косточку, удалить жилки, округлить, посыпать солью и перцемъ, обмокнуть въ теплое масло, обсыпать сухарями и поджарить на рашперѣ (на легкомъ огнѣ) или на сковородкѣ (въ маслѣ на хорошемъ огнѣ). Сервировать или съ говяжьимъ соусомъ, или съ соусомъ изъ томатовъ или шарлотъ (см. **Соусы**). 3. *Котлеты à la jardinière:* слегка выбивъ, приготовить какъ и въ предъидущемъ случаѣ, нашпиговать насквозь маленькими кусочками свинаго сала, положить въ глубокую мѣдную сковородку (или каменное блюдо) вмѣстѣ сь морковью, лукомъ, перцемъ и солью, полить говяжьимъ соусомъ или бульономъ, накрыть намасленнымъ листомъ бумаги и крышкою, держать на легкомъ огнѣ 3—4 часа. Вынуть, снять жиръ съ отвару, уварить его до густоты сиропа, снова положить въ него котлеты и подержать на огнѣ нѣсколько минутъ. Сервировать: въ серединѣ пюре изъ овощей (лука, щавеля, рѣпы и др.) или рагу изъ грибовъ, а вокругъ котлеты, облитыя собств. соусомъ. 4) *Котлеты рубленыя:* вырѣзавъ мясо изъ лопатки, выбрать жилы, изрубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, посолить, посыпать перцемъ, все смѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты и дать имъ полежать около часу; обвалять въ яйцѣ, посыпать сухарями и зажарить въ растопленномъ маслѣ. Сервировать съ картофельнымъ пюре, обливъ все соусомъ.

Баранина по турецки — пилавъ турецкій. Кусокъ жирной **б.** (лучше всего отъ грудины) сварить въ водѣ съ кореньями (лукъ, морковь, петрушка, сельдерей, лавр. листъ и англ. перецъ) и сухимъ бульономъ; на томъ же отварѣ сварить густую рисовую кашу; когда она остынетъ, вбить 2—3 желтка, положить $^1/_2$ ложки масла, немного мускатн. орѣха, посолить, размѣшать. Обложивъ блюдо рантомъ изъ тѣста, испечь. Часть каши сложить на блюдо, на нее нарѣзанную ломтиками **б.**, облить бульономъ; затѣмъ, опять—рядъ каши, рядъ мяса и на самый верхъ каша; посыпавъ все сухарями, подрумянить въ духовой печи.

Баранина подъ соусомъ. Кусокъ грудины варить въ бульонѣ или въ водѣ, приправленной солью, перцемъ и лукомъ; когда станетъ легко отставать отъ костей, вынуть, удалить кости, дать стечь, выжать между кострюльными крышками (на верхнюю кладется $2\frac{1}{2}$—3 ф. тяжесть). Остывшую разрѣзать на куски, по возможности, одинаковые, смазать слегка яичнымъ желткомъ, взбитымъ съ растопленнымъ масломъ, посыпать перцемъ и солью, густо обвалять въ сухаряхъ и подрумянить на сковородѣ (съ масломъ) или на рашперѣ. Сервировать или съ говяжьимъ соусомъ, или съ овощами: щавелемъ, шпинатомъ, рѣпою, пюре изъ лука или томатовъ и пр.

Баранье рагу. Остатки жареной **б.** разрѣзать на тонкіе куски, посыпать слегка мукою, солью и перцемъ, смочить бульономъ (или просто горячею водою), положить въ кострюлю, варить (мѣшая) на легкомъ огнѣ, не доводя до кипѣнія; снять, какъ скоро начнетъ кипѣть. *Или:* куски баранины согрѣть въ кипящемъ *темномъ* соусѣ (см. **Соусы**) и, сервируя, гарнировать слегка поджаренными въ маслѣ луковицами или огурцами, корнишонами, или жаренымъ картофелемъ (можно прибавить анчоусоваго масла: см. **Анчоусы**).

Баранина рубленная (hachis de mouton). Приготовляется обыкновенно изъ остатковъ жаркаго: удаливъ кожицу и жилы, изрубить мелко, положить въ кострюлю вмѣстѣ съ *темнымъ* соусомъ и варить, не доводя до кипѣнія. Сервировать или съ поджаренными въ маслѣ сухарями изъ булки въ формѣ пробокъ (см. **Сухари**), или съ выпускными яйцами (см. **Яйца**).

Баранина тушоная (gigot braisé): Изъ задней четверти осторожно (безъ поврежденія мяса) удалить кость, оставивъ однако ручку, нашпиговать крупнымъ шпигомъ, приправленнымъ солью, рубленою цибулею (мелкій лукъ) и перцемъ (шпигу не должно быть видно снаружи), перевязать (чтобы сохранить форму), положить въ кострюлю, дно которой предварительно покрыто обрѣзками мяса, морковью и лукомъ (одну луковицу нашпиговать тремя гвоздичками), облить говяжьимъ соусомъ или бульономъ, $\frac{1}{2}$ стак. хорошей водки, покрыть бумагою и крышкою (плотно), варить на легкомъ огнѣ (на угольяхъ сверху и снизу или въ духовой печи) 6—7 часовъ. Вынувъ **б.**, снять жиръ съ отвара, уварить его до густоты сиропа и полить имъ **б.** Сервировать или только вмѣстѣ съ сказаннымъ соусомъ, или, кромѣ того, съ гарниромъ изъ овощей: шпината, рѣпы или бобовъ. (См. **Тушеніе**).

Баранъ см. **Овца.**

Барбарисъ (Berberis vulgaris) распространенъ во всей Европѣ въ формѣ кустарника, растетъ на всякой почвѣ, размножается сѣменами, отводками и отпрысками отъ корней (весною); послѣдній способъ самый быстрый и экономичный. Продолговатыя кислыя ягоды, собираемыя обыкновенно позднею осенью, употребляются кондитерами; изъ корней (лежащихъ не глубоко) приготовляется довольно прочная свѣтло-желтая краска (идетъ на окраску шерсти и шелка); съ этою цѣлью корни вырываютъ осенью или зимою, обчищаютъ и сушатъ.

Барбарисное варенье. 1 ф. ягодъ (съ сѣменами или, лучше, безъ нихъ), сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ банку, залить вскипяченнымъ, но уже холоднымъ сиропомъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить и снова залить имъ ягоды; на третій день, посыпавъ ягоды еще $\frac{1}{2}$ ф. сахара, варить ихъ вмѣстѣ съ сиропомъ. (См. **Варенье**).

Барбарисное желе. Удаливъ зернышки изъ спѣлыхъ ягодъ, положить ихъ въ тазикъ съ водою (столько воды, чтобы ягоды не прилипали ко дну), дать прокипѣть $\frac{1}{4}$ ч.; слить на волосяное сито, поставленное надъ мискою, выжать *слегка* сокъ деревянною ложкою; на 5 част. сока (по вѣсу) прибавить 6 част. колотаго сахара; варить въ тазикѣ на хорошемъ огнѣ; послѣ того, какъ сильно вспѣнится раза 3, отставить, снять тщательно накипь, слить въ банки (см. **Желе**).

Барб. желе, какъ блюдо — 1 стаканъ барбариса налить водою, прибавить $\frac{3}{4}$ вершка размельченной ванили, $\frac{3}{4}$ — 1 ф. сах., отертаго о цедру 1 лимона, разварить, процѣдить, влить 1 чайн. ложку рома или мадеры, 1 стак. очищен. рыбьяго клея, уварить до 4 стакановъ, процѣдить сквозь салфетку, застудить (см. **Желе**).

Барбарисный сиропъ. Отобрать зрѣлыя ягоды, растереть ложкою; прибавивъ немного воды, сложить въ плотный полотняный мѣшокъ; на другой день, когда сокъ стечетъ, вскипятить его разъ, процѣдить сквозь фланель, всыпать сахару (на 1 стак. сока $\frac{1}{2}$ ф.), вскипятить раза 3—4, процѣдить (см. **Сиропы**).

Барбарисъ маринованный. Сложивъ ягоды въ банку, залить холоднымъ уксусомъ для маринованія (см. **Уксусъ**), завязать и хранить въ прохладномъ мѣстѣ.

Барбарисъ соленый. Вѣточки спѣлаго **б.** залить въ банкѣ вскипяченою, но остывшею соленою водою (на 1 стак. воды 3—4 зол. соли) и завязать. Если окажется плесень, слить и замѣнить такою-же свѣжею соленою водою. Подается къ жаркому.

Барвинокъ. Одно изъ любимыхъ растеній въ Малороссіи, гдѣ его находятъ въ лѣсахъ и перелѣскахъ; многолѣтнее съ блестящими листьями, которые остаются зелеными круглый годъ; цвѣтетъ весною. Въ Россіи разводятся, главнымъ образомъ, 2 вида: *Vinca minor* и *Vinca major,* съ синими, пурпуровыми или бѣлыми цвѣтами, у нѣкоторыхъ разновидностей махровыми. **Б.** любитъ почву легкую съ примѣсью кремнистаго песка; размножается сѣменами или отводками и корнями. Оба вида сажаютъ въ плошки, въ ноябрѣ переносятъ на окна комнатъ съ умѣренною температурою (4°—6° Р); пересаженные въ сады хорошо принимаются и въ Петербургѣ и въ Москвѣ.

Барда—гуща, остающаяся послѣ перегонки хлѣбнаго вина; употребляется для откармливанія рогатаго скота.

Барежъ — легкая полупрозрачная ткань. Въ настоящее время большинсто **б.** бумажные, но есть и изъ шелка съ шерстью; бываютъ бѣлые, цвѣтные, узорчатые и набивные. Лучшіе французскіе.

Барометръ — инструментъ, посредствомъ котораго опредѣляютъ давленіе воздуха. Устройство его очень простое: берутъ стеклянную трубку (изъ тѣхъ, которыя употребляются въ химическихъ лабораторіяхъ) около 33—34 дюйм. длиною и $^1/_3$ дюйма въ діаметрѣ, запаянную съ одного конца; наполняютъ ее до краевъ ртутью, затыкаютъ отверстіе плотно большимъ пальцемъ, опрокидываютъ и погружаютъ ее вертикально въ сосудъ со ртутью; ртуть въ трубкѣ опускается, но только отчасти; значительный столбъ ея остается въ трубкѣ; высота этого столба надъ уровнемъ ртути въ сосудѣ и представляетъ собою давленіе воздуха въ данный моментъ и въ данномъ мѣстѣ. Прикрѣпивъ къ трубкѣ (или на досчечку сзади трубки) скалу съ дѣленіями, такъ чтобы 0 ея соотвѣтствовалъ уровню ртути въ сосудѣ, можно во всякое время опредѣлить высоту ртути въ **б.** и, слѣдовательно, давленіе воздуха. Но для точности показаній **б.** необходимо, чтобы ртуть была химически и механически чиста (металлически блестяща, безъ пленокъ, не пачкала стекло), а внутренность трубки абсолютно свободна отъ воздуха и паровъ. Чтобы удалить вполнѣ воздухъ и пары, поступаютъ такимъ образомъ: наполнивъ трубку ртутью, ее кладутъ на наклонную желѣзную рѣшетку, обкладываютъ раскаленными угольями; когда трубка значительно нагрѣлась, у нижняго конца ея прибавляютъ угольевъ, и послѣ того какъ ртуть въ этомъ мѣстѣ покипитъ 4—5 м., жаръ увеличиваютъ нѣсколько повыше и т. д., пока не дойдутъ до открытаго конца трубки. Чтобы ртуть во время кипѣнія не выбрасывалась изъ открытаго конца, къ послѣднему передъ операціею припаиваютъ тонкій стеклянный шарикъ, открытый сверху: въ углубленіи его и задерживаются выбрасываемыя капельки ртути. По окончаніи нагрѣванія шарикъ спиливаютъ напилкомъ и что не достаетъ въ трубкѣ дополняютъ прокипяченною сухою ртутью. Для очищенія, ртуть промываютъ сначала нѣсколько разъ въ насыщенномъ растворѣ ѣдкаго кали, затѣмъ въ дистиллированной водѣ и, наконецъ, фильтруютъ сквозь смоченную (чистую) замшу. Приготовленный сказаннымъ образомъ **б.** называется *барометромъ съ чашечкою;* въ *сифонномъ* **б.** чашечка со ртутью замѣнена широкою стеклянною дугообразно вагнутою трубкою, припаянною къ открытому концу барометрической трубки; послѣдній чаще встрѣчается въ продажѣ, но первый точнѣе. Вообще-же рѣдкій изъ покупаемыхъ въ магазинахъ **б.** совершенно точенъ: вслѣдствіе недостаточной чистоты ртути и не вполнѣ тщательнаго кипяченія ея въ трубкѣ. Кромѣ ртутныхъ **б.,** существуютъ еще *анероидные* (круглые, въ формѣ часовъ), въ которыхъ ртуть замѣняется тонкостѣнною металлическою пружинною коробочкою, изъ которой вытянутъ воздухъ: соотвѣтственно измѣненіямъ въ давленіи воздуха, коробочка принимаетъ различныя формы и посредствомъ особаго механизма сообщаетъ происшедшія въ ней перемѣны стрѣлкѣ, помѣщенной снаружи **б.** и движущейся по раздѣленному кругу. Но анер. **б.** значительно менѣе точны ртутныхъ, и показанія ихъ могутъ быть только приблизительны. Барометрическая скала обыкновенно дѣлится или на парижскіе дюймы, или на сантиметры. На уровнѣ моря высота ртутнаго столба равняется 28 дюймамъ или 76 сантиметрамъ. Чѣмъ выше мѣсто надъ поверхностью моря, тѣмъ столбъ ртути ниже: найдено, что на каждые 10$^1/_2$ метровъ (около 5 саженей) поднятія, столбъ ртути опускается на 1 миллиметръ ($^1/_{27}$ дюйма). Этимъ обстоятельствомъ пользуются для измѣренія посредствомъ **б.** высотъ горъ. Кромѣ возвышенія надъ поверхностью моря, на высоту барометрическаго столба оказываютъ вліяніе температура и влажность воздуха: чѣмъ холоднѣе и суше воздухъ, тѣмъ онъ плотнѣе и тѣмъ выше ртуть; наоборотъ, чѣмъ онъ теплѣе и влажнѣе, тѣмъ она ниже. Знакомство съ этимъ вліяніемъ температуры и влажности воздуха на **б.** и даетъ нѣкоторую возможность предсказывать по немъ погоду: когда температура воздуха не измѣняется замѣтно, а барометръ повышается или понижается, то это значитъ, что въ ближайшемъ будущемъ предстоитъ сухая (повышеніе) или сырая (пониженіе) погода. Вообще, при низкомъ стояніи **б.** можно ожидать скорѣе дурной погоды, а когда пониженіе происходитъ быстро и значительно,—слѣдуетъ ожидать бури. Обратное состояніе **б.** предсказываетъ противоположную погоду. Одновременными наблюденіями **б.** въ различныхъ мѣстностяхъ пользуются (при помощи телеграфа) для опредѣленія направленія вѣтровъ въ ближайшемъ будущемъ: вѣтеръ долженъ дуть отъ мѣстъ съ высокимъ давленіемъ къ мѣстамъ съ болѣе низкимъ давленіемъ, тѣмъ сильнѣе, чѣмъ больше разница: совершенно на тѣхъже основаніяхъ, которыя заставляютъ болѣе плотный, холодный внѣшній воздухъ стремиться въ открытую дверь нагрѣтой комнаты.

Барсукъ (Meles Taxus) — хищное животное, водится во многихъ мѣстахъ Европы, въ томъ числѣ и въ Россіи; охотятся за нимъ изъ за довольно вкуснаго мяса и шкуры, употребляемой для обивки (преимущественно сѣдельниками); изъ длинной спинной шерсти дѣлаютъ кисти; жиръ (обильный осенью) идетъ на разныя употребленія. Охота затруднительна, такъ какъ **б.** остороженъ и чутокъ. Вѣрнѣе всего выгнать его изъ логовища (норы въ землѣ) собаками: уйти онъ уже не можетъ, такъ какъ движется медленно; но защищается свирѣпо и наноситъ тяжкія раны.

Бархатецъ или бархатцы (Tagetes patula)—разводится у насъ въ садахъ и огородахъ; цвѣты бархатистые, темно-оранжевые съ желтизною, съ запахомъ, напоминающимъ ромашку; цвѣтетъ къ осени. Размножается сѣменами.

Бархатъ. Бываетъ шелковый, бумажный и шерстяной. 1. *Шелковый* гладкій; узорчатый, въ которомъ по атласному, золотому, серебряному или друг. фону цвѣты и друг. рисунки изъ гладкаго бархата; полосатый. 2. *Бумажный:* гладкій, набивной и тисненый (рисунки вытѣснены горячимъ желѣзомъ на гладкомъ бархатѣ). 3. *Шерстяной:* гладкій и полосатый. Шелковый **б.** фабрикуется главнымъ образомъ во Франціи, Германіи и Италіи; лучшій—Ліонскій. Бумажный идетъ преимущественно изъ Англіи; шерстяной бархатъ служитъ, главнымъ образомъ, для обивки мебели; славится утрехтскій.—Когда бархатъ смоченъ дождемъ или вообще водою, его ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ вытирать тряпкою или чистить щеткою, а высушить на воздухѣ и опустившійся ворсъ поднять, ударяя (но не чистя) травяною щеткою; *или:* нагрѣвъ умѣренно и завернувъ въ мокрую тряпку утюгъ, держать надъ **б.**; образующійся паръ подымаетъ ворсъ; для ускорѣнія эффекта слегка поколачивать **б.** тонкимъ прутикомъ. Чтобы вывесть изъ **б.** жирныя или восковыя пятна, поступать такъ: поджаривъ ломтики мягкаго бѣл. хлѣба, прикладывать ихъ горячими къ пятну до тѣхъ поръ, пока не исчезнетъ (см. **Пятна**).

Батистъ—полотно изъ самой тонкой льняной пряжи; отличается нѣжнымъ, ровнымъ и прочнымъ волокномъ; полупрозраченъ, но въ тоже время очень плотенъ; фабрикуется главнымъ образомъ во Франціи и Бельгіи; лучшій — французскій. Въ настоящее время приготовляютъ также бумажный **б.** (въ Англіи, Франціи, Швейцаріи, Германіи и Австріи), который гораздо дешевле и красивѣе льнянаго, но далеко уступаетъ ему въ прочности. Набивной бумажный **б.** идетъ въ большомъ количествѣ на лѣтнія дамскія платья. *Батистовое полотно* похоже на батистъ, но грубѣе и менѣе прозрачно; приготовляется, кромѣ Франціи и Бельгіи, въ Англіи, Ирландіи, Богеміи, Саксоніи и др.

Бахча см. **Бакча.**

Башмакъ см. **Обувь.**

Безе или меренги (Meringues): пирожное изъ битыхъ яичн. бѣлковъ и сахара; на 1 бѣлокъ берется около $^1/_8$ ф. сахара. Бѣлки должны быть свѣжіе и хорошо сбиты въ густую пѣну, порошокъ сахара просѣянный; смѣшавъ тщательно, разложить ложкою кучками или фигурками на листъ бумаги и поставить въ легкую дух. печь часа на 2, пока высохнутъ. **Б.** *шоколадное* или *кофейное* — къ смѣси битыхъ бѣлковъ и сахара прибавить тертаго просѣяннаго шоколада или кофе (2 зол. на бѣлокъ); **б.** *миндальное*—на 1 бѣлокъ 3 зол. мелко изрублен. и высушеннаго очищеннаго сладкаго миндаля. Точно такимъ же образомъ **б.** можно приправить мараскиномъ, земляникою, малиною и т. п. Изъ готовыхъ **б.** можно выбрать снизу середину (осторожно) и наполнить ее сбитыми сливками (на $^1/_2$ стак. очень густ. сливокъ 1—$1^1/_2$ куск. сахара); или, намазавъ смѣсь для **б.** на четвертушки бумаги пластами, въ $1^1/_2$—2 пальца толщиною, и высушивъ, какъ слѣдуетъ, въ печи, покрыть сверху пѣною изъ густыхъ (сбитыхъ) подслащенныхъ и подправл. ванилью сливокъ ($^1/_8$ ф. сахара на $^3/_4$ стак. сливокъ); сервируя, разрѣзать на части.

Безменъ гораздо менѣе точенъ, чѣмъ вѣсы, а потому всегда должно предпочитать послѣднія (см. **Вѣсы**).

Безсонница. Сонъ-отдыхъ головнаго мозга. Пока человѣкъ бодрствуетъ, мозгъ его находится въ постоянной дѣятельности: воспринимаетъ впечатлѣнія, отвѣчаетъ на нихъ движеніями, переработываетъ ихъ въ мысли, и чѣмъ живѣе его дѣятельность, тѣмъ яснѣе она выражается въ лицѣ, глазахъ, тѣлодвиженіяхъ и пр. При вялой работѣ мозга вяло и внѣшнее выраженіе; человѣкъ слабо впечатлительный, мало думающій имѣетъ видъ соннаго. Но въ нормальномъ состояніи дѣятельность мозга должна смѣняться періодично покоемъ — сномъ, который обыкновенно наступаетъ въ то время, когда сила и разнообразіе внѣшнихъ впечатлѣній наименьшія—ночью (темнота, тишина). *Безсонница* есть такое состояніе головнаго мозга, въ которомъ сказанная періодичность нарушается; мозгъ продолжаетъ работать и тогда, когда ему слѣдовало бы отдыхать. Чрезмѣрная работа истощаетъ, и, если **б.** продолжается долго, мозговая дѣятельность становится ненормальною: мысли менѣе ясны, связь ихъ не такъ логична; а такъ какъ непрерывно работающій мозгъ необходимо влечетъ за собою такую-же дѣятельность зависящихъ отъ него нервовъ и мышцъ, а черезъ нихъ и всѣхъ остальныхъ органовъ тѣла, то слѣдствіемъ **б.** бываетъ обыкновенно общее истощеніе. Слишкомъ продолжительная **б.** можетъ довести до совершеннаго извращенія мозговой дѣятельности — умопомѣшательства и полнаго разслабленія всего тѣла. **Б.** одинъ изъ очень опасныхъ враговъ человѣческаго здоровья. Дѣятельность головнаго мозга вызывается и поддерживается всегда какими нибудь дѣйствующими на него возбужденіями; нормальными возбудителями для него служатъ впечатлѣнія, воспринимаемыя органами чувствъ (зрѣніемъ, слухомъ и пр.); ненормально онъ можетъ возбуждаться излишнимъ приливомъ къ нему крови или неправильнымъ ея обращеніемъ, содержаніемъ въ крови какихъ либо постороннихъ веществъ (спирта и т. п.), присутствіемъ въ самомъ мозгу механически раздражающихъ тѣлъ (опухолей, осколковъ кости и пр.) или болѣзненныхъ процессовъ (воспалительныхъ). Поэтому и причины **б.** разнообразны: лихорадки, воспалительные процессы, отравленіе крови спиртомъ, міазмами и др. веществами, болѣзни самого мозга; но самыя частыя изъ нихъ—черезъ чуръ сильно или продолжительно дѣйствующія внѣшнія впечатлѣнія и безъ мѣры напряженная умственная работа. Лечить **б.** слѣдуетъ прежде всего, конечно, устраненіемъ причинъ, если онѣ устранимы; въ лихорадкахъ, воспалительныхъ процессахъ, міазматическихъ болѣзняхъ, органическихъ страданіяхъ головнаго мозга трудно обойтись безъ помощи врача; но на **б.**, происшедшую отъ неумѣреннаго вліянія нормальныхъ возбужденій (впечатлѣній и мозговой работы), паціентъ съ успѣхомъ можетъ дѣйствовать и самъ: слѣдуетъ избѣгать сильныхъ впечатлѣній, не заниматься умственно передъ сномъ, а иногда и совершенно прекратить на время умственную работу. Часто причиною **б.** бываютъ какія либо спеціальныя мысли, безпрестанно посѣщающія мозгъ, стоящія въ немъ клиномъ, и отъ частаго повторенія вступившія въ связь съ большею частью обыденныхъ впечатлѣній, которыя, вслѣдствіе этого, непрерывно вызываютъ ихъ и тѣмъ укореняютъ ихъ еще болѣе; въ такихъ случаяхъ необходимо на время перемѣнить впечатлѣнія радикально, т. е., на такія, которыя были бы наименѣе сходны съ тѣми, которыя приходилось испытывать до того: сидячую жизнь замѣнить прогулками, выѣздами (въ театръ, напр.) или даже предпринять, по возможности, сколько нибудь интересное, путешествіе; стараться встрѣчать новыя лица, заняться *новою дѣятельностью.* Такъ какъ физическая дѣятельность служитъ однимъ изъ очень хорошихъ отвлеченій для умственной, и человѣкъ физически усталый думаетъ плохо, то очень полезною можетъ быть всякая механическая работа или, даже просто, прогулка до утомленія. Комната, въ которой паціентъ располагается спать, должна быть, по возможности, устранена отъ вліянія внѣшнихъ впечатлѣній—полная тишина и отсутствіе свѣта (или оч. слабый свѣтъ, лучше сквозь зеленое или синее стекло или занавѣску). Такъ какъ усиленная мозговая дѣятельность обыкновенно сопровождается увеличеннымъ образованіемъ теплоты въ тѣлѣ, которая дѣйствуетъ возбуждающимъ образомъ на мозгъ, то прохладный воздухъ предпочтительнѣе для человѣка, страдающаго **б.** Нужно-ли ѣсть на ночь? Отвѣтъ на этотъ вопросъ различенъ: у однихъ принятіе пищи передъ сномъ можетъ не только усилить, но и вызвать **б.**; другіе, наоборотъ, поѣвши, засыпаютъ скорѣе. Какъ поступить въ данномъ случаѣ, долженъ рѣшить собственный опытъ; но несомнѣнно, что въ нѣкоторыхъ случаяхъ ужинъ (не очень обильный и тяжелый) дѣйствуетъ снотворно. Къ такъ называемымъ снотворнымъ (наркотическимъ) лекарствамъ слѣдуетъ прибѣгать только въ крайности, когда вредъ отъ **б.** перевѣшиваетъ вредъ отъ наркотическихъ средствъ, и, во всякомъ случаѣ, выборъ и примѣненіе ихъ предоставить врачу.

Безуміе см. **Умопомѣшательство.**

Бекасъ или **куликъ** — всѣмъ извѣстная дикая птица изъ отряда голенастыхъ; водится преимущественно въ холодныхъ и умѣренныхъ странахъ, въ торфяныхъ болотахъ съ кочками, покрытыхъ мелкимъ лѣсомъ; прилетаетъ раннею весною. Охотятся на **б.** или съ собакою, которая легко отыскиваетъ птицу по слѣду; или выжидаютъ, спрятавшись съ ружьемъ на мѣстѣ, посѣщаемомъ дичью, напр., у водопоя, куда она прилетаетъ обыкновенно подъ вечеръ; или, наконецъ, гдѣ дичи много, облавою. Заряжаютъ ружья мелкою дробью (бекасиною). Мясо **б.** достаточно жирно только во второй половинѣ осени; жарить его слѣдуетъ такъ, чтобы при разрѣзѣ оно имѣло розоватый оттѣнокъ, т. е., было бы немного сыровато. Потрошить нѣтъ надобности. Разрѣзывать такимъ образомъ: отдѣлить голову, потомъ лапки и наконецъ крылышки; тѣло подается цѣльнымъ.

Бекасъ жареный. Ощипавъ и опаливъ птицу, проколоть ее поперекъ и насквозь собственнымъ ея клювомъ (входитъ въ одну ляжку, выходитъ черезъ другую), покрыть цѣльнымъ тонкимъ ломтемъ свинаго сала, скрѣпить нитками, насадить на вертелъ и жарить на хорошемъ огнѣ отъ 15 до 25 мин., подложивъ внизу квадратный ломоть поджаренной булки, такъ чтобы на него стекалъ весь сокъ, капающій съ жаркаго; сервировать на этомъ ломтѣ булки. (Можно жарить и въ духовой печи на противнѣ; но въ такомъ случаѣ, не обкладывать свинымъ саломъ, а поливать масломъ).

Бекасы жареные подъ соусомъ (Salmis de bécasses). Изжаривши двухъ **б.** и собравъ на тарелку весь стекшій съ нихъ сокъ, отдѣлить крылышки, ножки и пупокъ, снять съ нихъ кожу, положить въ кострюлю съ небольшимъ количествомъ масла или бульона и подогрѣвать на легкомъ огнѣ. Всѣ остальныя части **б.** мелко изрубить, истолочь, растереть съ собраннымъ сокомъ, постепенно прибавляя нѣсколько вѣточекъ петрушки, 3 — 4 шарлота, 1 мелкоизрубленную дольку чеснока, $^1/_2$ лавроваго листа, немного тимьяна, соли и перца. Полученную кашицу слегка поджарить съ масломъ въ теченіи 7—8 мин.; развести стаканомъ бѣлаго вина и прибавить ложку говяжьяго соуса (см. **Соусы**) или бульона; поваривъ еще минутъ 10, протереть сквозь сито и, не давая остынуть, выжать въ нее сокъ изъ $^1/_2$ лимона, подмѣшать маленькій кусочекъ коровьяго масла (или чайную ложку хорошаго прованскаго). Сервировать, обливъ этимъ соусомъ разложенныя на блюдѣ жареныя части **б.** (которыя все время сохранялись теплыми).

Белладона, сонная одурь, красавка (Atropa belladonna) очень ядовитое растеніе; употребляется въ медицинѣ.

Бензинъ есть продуктъ перегонки различныхъ смолъ, главнымъ образомъ каменноугольной смолы; онъ легко растворяетъ почти всѣ смолы, жиры и масла, а потому съ большимъ успѣхомъ употребляется для вывода жирныхъ пятенъ (см. **Пятна** и **Чистка**). Но, кромѣ того, онъ очень дѣйствительное средство противъ насѣкомыхъ, живущихъ паразитами на тѣлѣ домашнихъ животныхъ: для этого имъ натираютъ все тѣло животнаго. Точно также онъ убиваетъ насѣкомыхъ, гнѣздящихся въ щеляхъ стѣнъ, половъ, мебели. Испаряется онъ скоро, а потому запахъ его остается недолго. Но необходимо быть осторожнымъ съ огнемъ, такъ какъ **б.** легко воспламеняется.

Бергамотъ. Этимъ именемъ называютъ извѣстные сорта грушъ, круглой формы съ воронкообразнымъ углубленіемъ вокругъ черенка. Когда плодъ созрѣлъ, мякоть его сладкаго вкуса и таетъ во рту. Кожа толста и груба. Растетъ въ средней и преимущественно въ южной Россіи; разводится также, какъ и груша (см. **Груша**). Наиболѣе извѣстны 2 сорта: ранній—весенній и поздній—осенній. Приготовляется тѣми-же способами, какъ и груша.

Бергамотное масло—эфирное масло, добываемое изъ кожи **б.** Citrus Bergamia: кожу растираютъ, выжимаютъ и полученный продуктъ перегоняютъ. Зеленовато-желтаго цвѣта, пріятнаго запаха, легко растворимо въ спиртѣ (если примѣшано померанцовое масло, то растворъ мутенъ). Лучшее изъ Мессины и Неаполя. Употребляется главнымъ образомъ парфюмерами.

Береза встрѣчается въ Россіи вездѣ; любитъ черноземно-глинистую почву; размножается сѣменами и отводками; легко пересаживается; растетъ быстро. Дерево идетъ на столярныя и токарныя издѣлія; какъ топливо, оно уступаетъ только дубу, буку, грабинѣ и клену, но значительно превосходитъ сосну и ель (см. **Дрова**). Зола содержитъ много поташу и даетъ хорошій щелокъ. Если весною, до распусканія листьевъ, сдѣлать въ стволѣ **б.** (на полуденной сторонѣ) сверломъ дырку (косвенно снизу вверхъ дюйма 2 глубиною) и вставить въ нее трубочку или желобокъ, то можно собрать значительное количество *березоваго сока;* большая **б.** даетъ болѣе ведра въ сутки; но, чтобы не истощить дерево, дня черезъ два дыру слѣдуетъ заткнуть. Сокъ этотъ имѣетъ сладковатый вкусъ (содержитъ около 2% сахара); броженіемъ изъ него приготовляется *березовое вино. Березовка* или березовая водка добывается настоемъ водки на молодыхъ березовыхъ почкахъ или перегонкою черезъ нихъ. Изъ березовой коры или *бересты* сухою перегонкою добывается березовый или такъ называемый *чистый деготь,* идущій, между прочимъ, на выдѣлку юфти (см. **Юфть**). Береста не пропускаетъ сырости, а потому ею прокладываютъ иногда стѣны. Тавлинки и др. мелкія издѣлія изъ бересты извѣстны всѣмъ.

Березовикъ (Boletus scaber)—грибъ: шляпка полукруглая, бѣловатая или сѣроватая, сидящая на длинномъ, кверху утонченномъ пенькѣ, покрытомъ черноватыми чешуйками (см. **Грибы**).

Березовка или **березовая водка** см. **Береза.**

Берейторъ — учитель верховой ѣзды (см. **Ѣзда верховая**), или лицо, занимающееся выѣздкою верховыхъ лошадей. При каждомъ кавалерійскомъ полку въ Россіи имѣется **б.** съ помощникомъ, а въ Петербургѣ существуетъ особая *Берейторская школа* (при Гвард. Корпусѣ).

Беременность. Нормальная **б.** продолжается 280 дней. Прекращеніе мѣсячныхъ очищеній одинъ изъ вѣрныхъ признаковъ наступившей **б.**, но только въ такомъ случаѣ, если женщина въ другихъ отношеніяхъ совершенно здорова и нѣтъ основанія предполагать остановки менструацій вслѣдствіе болѣзненной причины; при возможности же послѣдней, единственнымъ средствомъ открыть **б.** въ первые ея мѣсяцы служитъ акушерское изслѣдованіе (и то не всегда); черезъ 18—20 недѣль мать начинаетъ чувствовать движенія плода; но и въ этомъ отношеніи возможна ошибка со стороны матери (особливо неопытной и обладающей живымъ воображеніемъ): за движенія плода ею принимаются иногда движеніи вѣтровъ въ кишкахъ; напротивъ того, акушеръ въ эту пору **б.** уже не можетъ ошибиться. Разсчетъ **б.** дѣлается обыкновенно со времени послѣдняго мѣсячнаго очищенія, но только приблизительно, такъ какъ ошибка возможна на цѣлый мѣсяцъ; гдѣ, вслѣдствіе ненормальнаго состоянія женщины, остановка регулъ не можетъ быть принята за основаніе разсчета, тамъ **б.** разсчитывается (еще менѣе точно) съ момента, когда мать почувствовала первыя движенія плода: роды должны наступить черезъ 20—22 недѣли. Многіе предписываютъ беременнымъ женщинамъ особую діэту и гигіену, но на самомъ дѣлѣ въ этомъ нѣтъ надобности; все, что полезно для поддержанія здоровья вообще, полезно и беременной женщинѣ: правильная жизнь, удобоваримая, питательная пища, достаточное (безъ большаго утомленія) движеніе, чистый воздухъ, чистота тѣла, спокойствіе духа и т. п. Спеціально вредны для беременной женщины: скачки, танцы, поднятіе тяжестей и, вообще, сильныя и рѣзкія движенія, шнурованіе, горячія (но не теплыя) ванны, въ особенности горячія ножныя ванны, очень обильная мучная пища, производящая вѣтры и запоры; полезны тепловатыя (не горячія) ванны, преимущественно въ послѣдн. мѣсяцы (см. **Ванны**).

Береста см. **Береза.**

Бериллъ см. **Аквамаринъ.**

Берковецъ=10 пуд. и 163,8 киллограмм.

Бетонъ — составъ, похожій на цементъ, но употребляющійся не какъ связывающее средство для другихъ матеріаловъ, а какъ самостоятельный строительный матеріалъ: изъ него дѣлаются фундаменты для зданій, полы, мостовыя, стѣны, своды и т. п.; во Франціи изъ **б.** строятся цѣлые дома. Вотъ одинъ изъ способовъ приготовленія хорошаго **б.**: на выровненномъ и утрамбованномъ грунтѣ изъ 12 частей раздробленнаго кирпича дѣлаютъ кайму въ формѣ круга, разсыпаютъ внутри 6 частей хорошаго зернистаго (кремнистаго) песка, дополняютъ 9 част. свѣже-сожженной извести, поливаютъ водою; когда известка перекипѣла и потухла, мѣшаютъ хорошенько; прибавляютъ къ смѣси 13 част. осколковъ камня, потомъ еще 13 част. этихъ осколковъ или голышей (величиною не болѣе куринаго яйца). Посредствомъ особыхъ инструментовъ нѣсколько человѣкъ въ теченіи часа старательно перемѣшиваютъ составныя части. Послѣ этого **б.** готовъ и можетъ идти въ дѣло немедленно. Какъ строительный матеріалъ, **б.** представляетъ большія преимущества: онъ позволяетъ производить очень прочныя сооруженія (напр. своды въ подвалахъ) изъ обломковъ камня и кирпича, которые иначе никакъ не могли бы служить для этой цѣли; онъ единственно годный матеріалъ для построекъ подъ водою (арокъ для мостовъ и т. п.): отвердѣвши, онъ крѣпостью не уступаетъ камню. Смотря по назначенію, **б.** даютъ различную консистенцію: полужидкую, когда его нужно наливать или вливать; очень густую,—когда изъ него нужно лѣпить. При постройкахъ подъ водою **б.** опускаютъ на дно въ ящикахъ или мѣшкахъ и тамъ выкладываютъ; для мостовыхъ или половъ изъ **б.** требуется подкладка изъ кирпича или, по крайней мѣрѣ, плотно утрамбованный грунтъ; чтобы образовать своды или стѣны, **б.** вливаютъ въ приготовленныя изъ досокъ формы, которыя, по отвердѣніи **б.**, отнимаютъ. Въ настоящее время изъ **б.** подобнымъ же способомъ формуютъ *бетонные камни* любой величины.

Бетюкъ. Такъ называется порода лошадей, разводимая въ степяхъ, окружающихъ рѣчку *Бетюкъ* или *Битюгъ* (притокъ Дона). Начало свое эта порода получила при Петрѣ Великомъ, который, обративъ вниманіе на богатыя пастбища степей, старался поощрить разведеніе на нихъ конскихъ табуновъ; чтобы улучшить породу, онъ прислалъ туда нѣсколько жеребцовъ, выписанныхъ изъ Голландіи. Отъ скрещиванія туземныхъ лошадей съ этими жеребцами и, впослѣдствіи, съ кобылами Хрѣновскаго завода гр. Орлова-Чесменскаго и произошла порода, извѣстная подъ именемъ «*бетюковъ*». Голова **б.** не велика, глаза большіе, грудь и бока широкіе, задъ округленный, грива и хвостъ густые и длинные, ноги съ большими щетками. **Б.** не отличается ни большимъ ростомъ, ни красотою, но силенъ, послушенъ, очень выносливъ относительно работы и пищи. Къ сожалѣнію, вслѣдствіе уменьшенія пастбищъ, все болѣе и болѣе забираемыхъ подъ пашню, число лошадей настоящей породы постепенно уменьшается; очень часто подъ именемъ **б.** продаютъ лошадей, происшедшихъ отъ скрещиванія обыкновенныхъ крестьянскихъ кобылъ съ бетюкскими жеребцами: по виду они похожи на **б.**, но выше ростомъ и далеко не такъ выносливы.

Бешамель см. **Соусы.**

Бинокль—двойная зрительная труба, употребляемая чаще всего въ театрахъ.

Бинтованіе см. **Бинтъ** и **Повязка.**

Бинтъ—широкая лента, употребляемая въ медицинѣ для накладыванія повязокъ. **Б.** чаще всего полотняные, но бываютъ также бумажные, фланелевые и др. Можно самому вырѣзать **б.** изъ полотна или другой матеріи, но гораздо лучше **б.** готовые — тканые въ формѣ ленты. Для удобства *бинтованія* (накладыванія повязки) ширина и длина **б.** не должны быть велики: 2 — $2^{1}/_{2}$ дюйм. и 7—8 арш. Для ранъ и язвъ слѣдуетъ предпочитать полотняные **б.** и никогда не употреблять шерстяныхъ (см. **Повязка**).

Биржа. Биржею называется какъ зданіе, въ которомъ собираются торговые люди для совершенія сдѣлокъ, такъ и самое собраніе торговыхъ людей. Собранія происходятъ въ опредѣленные дни и часы. **Б.** бываютъ *торговыя* и *фондовыя:* послѣднія чаще, чѣмъ первыя. Въ Россіи правомъ совершенія сдѣлокъ на **б.** пользуются купцы 1 и 2 гильдіи, внесшіе къ 1 мая 10 р. на содержаніе зданія; за извѣстную плату **б.** могутъ посѣщать и посторонніе лица, но безъ права производить сдѣлки. **Б.** имѣютъ свой уставъ, за соблюденіемъ котораго слѣдитъ особый комитетъ. На Петербургской **б.** комитетъ состоитъ изъ предсѣдателя, трехъ членовъ, гофъ-маклера и трехъ маклеровъ; предсѣдатель и члены избираются на 3 года изъ купцовъ 1 гильдіи, а маклера на 1 годъ; избраніе послѣднихъ утверждается правительствомъ. Биржевые маклера служатъ посредниками торговыхъ сдѣлокъ; они выдаютъ покупателю и продавцу маклерскія записки, писанныя карандашомъ, но имѣющія силу контрактовъ. За свое посредничество они получаютъ отъ покупателя и продавца извѣстную процентную плату, называемую *куртажемъ;* на Петербургской **б.** покупатель, кромѣ того, платитъ неб. процентъ *продавцу*. Гофъ-маклеръ наблюдаетъ за правильностью дѣйствій маклеровъ, собираетъ свѣдѣнія о цѣнахъ фондовъ, о курсахъ на денежные знаки и векселя и пр.; имъ-то, при помощи особо избранныхъ котировочныхъ маклеровъ, и составляется офиціальный биржевой котировочный листъ, въ которомъ означаются цѣны покупателей, продавцевъ и по чемъ «сдѣлано». Термины «слабо» или «тихо» означаютъ слабыя цѣны, малый спросъ; «твердо» или «крѣпко»—наоборотъ, хорошія цѣны; «alpari» или «pari»—цѣны, равныя нарицательной цѣнѣ бумаги. При Петерб. **б.**, сверхъ того, имѣются корабельные маклера, диспошеръ, биржевые нотаріусы и аукціонистъ. Всѣ акты на иностранныхъ языкахъ являются непремѣнно у биржевыхъ нотаріусовъ. «Зайцами» у насъ называются неофиціальные посредники сдѣлокъ, не имѣющіе права сами выдавать росписокъ и пользующіеся для этой цѣли услугами биржеваго маклера; они существуютъ и при иностранныхъ биржахъ подъ названіемъ courtiers marrons, Pfuschmakler и т. п. Въ Россіи, кромѣ Петербурга, **б.** находятся въ Москвѣ, Одессѣ и нѣкот. др. большихъ городахъ; но самая вліятельная изъ нихъ Петербургская, на которую, въ свою очередь, очень вліяетъ Берлинская.

Бирюза — драгоцѣнный камень голубаго цвѣта, непрозрачный, съ очень слабымъ блескомъ. Хорошая **б.** должна быть равномѣрно небесно-голубаго цвѣта (съ зеленоватымъ оттѣнкомъ хуже), безъ всякихъ пятенъ. Ее никогда не шлифуютъ гранями, а обыкновенно придаютъ ей округленную форму. Отдѣлка красивѣе золотая, ажурная. Большая часть **б.** идетъ изъ Персіи; добывается также въ Силезіи и Саксоніи, но гораздо худшаго качества. Въ торговлѣ существуетъ много поддѣльной **б.** — слоновая кость, окрашенная фосфорнокислымъ желѣзомъ: менѣе плотна, легче и со временемъ выцвѣтаетъ.

Бисеръ—бываетъ стеклянный и металлическій; лучшіе сорта приготовляются въ Парижѣ и Вѣнѣ.

Бисквитъ. Бисквитами называютъ печенья изъ особаго *бисквитнаго тѣста*, которое приготовляется такимъ образомъ: Желтки 12 яицъ тщательно отдѣлить отъ бѣлковъ, прибавить къ нимъ $1^{1}/_{4}$ ф. сахара въ порошкѣ, немного ванили, тертой (на теркѣ) корки съ $^{1}/_{2}$ лимона, апельсинной воды (см. это сл.) или другаго какого нибудь ароматич. вещества; взбивать все деревянною ложкою, пока масса не станетъ вполнѣ однообразною и почти бѣлою (около ½ часа). Затѣмъ, взбивши отдѣльно хорошенько бѣлки, примѣшать ихъ къ массѣ, прибавить 82 золотн. пшеничной (или картофельной) муки и снова все тщательно перемѣсить. Сорты **б.:** 1) Зачерпывая ложкою тѣсто, выливать его на листъ бумаги въ формѣ болѣе или менѣе широкихъ и длинныхъ полосъ (изъ каждой ложки 1 **б.**), посыпать сахаромъ, поставить въ духовую (не жаркую) печь минутъ на 10. 2) Тѣсто разлить въ бумажныя коробочки, посыпать сахаромъ и поставить въ такую же печь минутъ на 15—20. 3) Слегка смазавши масломъ и посыпавъ сахаромъ жестяную форму, наполнить ее до половины тѣстомъ и поставить въ печь, жаръ которой долженъ быть умѣренный (такой, какой бываетъ, когда изъ печи только что вынуты булки). Какъ скоро, втыкая соломинку, встрѣчаютъ нѣкоторое сопротивленіе — **б.** готовъ. Давши остыть, выложить, опрокинувъ форму на блюдо. Въ случаѣ желанія, можно глазировать (см. **Глазировка**) хорошо взбитою смѣсью мелкаго сахара, яичнаго бѣлка и сока изъ ½ лимона. Приготовленные послѣднимъ способомъ **б.** называются *Савойскими* (Biscuit de Savoie). 4) *Реймскіе бисквиты* (B. de Reims); тѣсто нѣсколько измѣненное: къ 35 зол. мелкаго сахара постепенно прибавить, хорошенько мѣшая, сначала 5 яичныхъ бѣлковъ, а затѣмъ 59 золотн. пшеничной муки; тщательно перемѣсить и, когда тѣсто стало однообразнымъ, разрѣзать его на куски, которые положить въ слегка намасленныя формы и поставить въ легкій духъ (жаръ долженъ быть меньше, чѣмъ для обыкновенныхъ пирожныхъ). Если тѣсто подымается въ формахъ, слегка придавить его деревянною лопаточкою. 5) *Морскіе бисквиты* или *сухари*, замѣняющіе хлѣбъ въ дальнихъ путешествіяхъ: 10 ф. пшеничной муки мѣсить съ 2 ф. дрожжей, пока не получится однообразное очень плотное тѣсто, раздѣлить тѣсто на куски, придать имъ форму и, если желаютъ, украсить наколами; поставить въ умѣренно нагрѣтую духовую печь на 1 часъ. Если имѣется въ виду предупредить возможность будущей порчи **б.**, то ихъ слѣдуетъ помѣстить въ печь еще въ другой разъ и затѣмъ по временамъ просушивать на воздухѣ.

Бистръ — темнокоричневая краска; употребляется въ живописи, преимущественно акварельной.

Битки. Самые употребительные **б.** *рубленые со сметаною:* выбравъ жилы изъ 2 ф. мягкой говядины (тѣ-же части, что и на *котлеты:* см. это слово) и ½ ф. почечнаго сала, тщательно изрубить вмѣстѣ, посолить, приправить перцомъ, ½ стол. ложки масла, размѣсить, раздѣлить на части; обвалять каждую часть въ мукѣ, округлить, жарить на сковородѣ въ растопленномъ маслѣ; когда готовы, **б.** снять, а на сковороду въ оставшійся сокъ положить ½ стак. сметаны, выварить до густоты, процѣдить сквозь сито, залить **б.** Можно сервировать съ жарен. картофелемъ. — **Б.** *подъ соусомъ:* нарѣзавъ мягкую говядину ломтиками, толщиною въ палецъ, хорошенько выбить, положить въ кострюлю съ масломъ (можно предварительно обвалять въ мукѣ), жарить въ кострюлѣ на легкомъ огнѣ; когда поджарится одна сторона, перевернуть, влить рюмку вина (или ½ стак. кваса), прибавить нѣсколько рубл. анчоусовъ, кругл. ломтиковъ лимона, немного мускатн. орѣха (или вмѣсто всего этого — изрѣзанную кружками луковицу), закрыть кострюлю и поставить въ печь; подавать, когда все достаточно упрѣло. — Точно такимъ-же образомъ можно приготовлять **б.** изъ телятины.

Бифстекъ. Мясо на **б.** берется изъ вырѣзнаго филея или (худшаго качества) изъ верхней части края (лежащій близь хребта). Очистивъ мясо отъ жилъ, нарѣзать кусками, по возможности, равными, толщиною пальца въ 1½—2, сплюснуть, округлить, обмокнуть въ слегка посоленное растопленное коровье масло, или въ прованское масло; жарить на рашперѣ на раскаленныхъ угольяхъ (безъ головешекъ) или на сковородѣ (предварительно раскаленной), на сильномъ огнѣ (Можно жарить и не окунувъ въ масло, но **б.** будетъ менѣе мягокъ). Когда надъ **б.** начнутъ появляться пузырьки, перевернуть и больше не прикасаться, пока не придется выложить его на блюдо. Больше раза, во всякомъ случаѣ, не переворачивать. О готовности судятъ по извѣстной степени сопротивленія давленію пальца. **Б.** не пережарился, пока, придавленный ножомъ, выпускаетъ кровянистый соусъ. Выложивъ на блюдо (кругомъ), посолить и посыпать перцомъ (если то и другое сдѣлать ранѣе — **б.** не будетъ сочень), помазать кусочкомъ свѣжаго масла (или анчоусового, или сардельнаго) съ неб. количеств. рубленой петрушки и лимоннаго сока. Сервировать съ пряженнымъ или поджареннымъ мелкими кусочками картофелемъ (можно съ прибавкою наскобленнаго хрѣна) или съ соусомъ изъ томатовъ. Если **б.** взять не изъ филея, а изъ края, то передъ жареніемъ его слѣдуетъ хорошенько выбить.

Бичева — веревка, которою тянутъ суда по рѣкамъ и каналамъ.

Бичевникъ: береговое пространство около

10 саж. шириною, назначенное для тяги судовъ и другихъ надобностей судоходства.

Бишофъ или глинтвейнъ (Glühwein): 2 померанца разрѣзать на 4 части, надрѣзать слегка корку, поджарить на легкомъ огнѣ, опустить въ 1 штофъ краснаго вина, прибавить немного корицы и мушкатнаго орѣха, закрыть плотно сосудъ, дать постоять на горячей золѣ 5—6 часовъ, процѣдить сквозь салфетку, подсластить по вкусу, подогрѣть (не кипѣтя), сервировать возможно горячимъ. — Для скораго приготовленія **б.** нужно имѣть готовою слѣдующую настойку: 15 золотн. померанцовыхъ корокъ (безъ бѣлой мякоти), 7½ зол. гвоздики и 7½ зол. корицы или мушкатнаго орѣха положить въ бутылку, налить спиртомъ, плотно закупорить и настоять въ теченіи мѣсяца; для полученія **б.** достаточно прибавить въ нагрѣтое и подслащенное красное или бѣлое вино настойки по вкусу.—*Холодный бишофъ* приготовляютъ такъ: въ теченіи нѣсколькихъ часовъ стаканъ кирша или какого-либо другого ликёра настаивать на коркѣ (безъ бѣлой мякоти) одного лимона или померанца, процѣдить и смѣшать съ 1½ штоф. очень хорошаго бѣлаго вина, достаточно подслащеннаго; сервировать со льдомъ.

Бланкъ, см. Надпись бланковая.

Бланманже (Blanc-manger) 1) *Кофейное:* 1 стак. молока, ¾ стак. молотаго кофе и ½ ф. сахара вскипятить 2—3 раза, процѣдить, развести 2 стак. сливокъ, прибавить ½ стак. готов. рыбьяго клея, дать вскипѣть и далѣе поступать, какъ сказано при миндальн. **б.** 2) *Миндальное:* ½ ф. очищеннаго сладкаго и штукъ 10—15 горькаго миндаля мелко истолочь въ ступкѣ, смачивая понемногу холодною водою, развести 4—5 стак. воды, процѣдить (хорошенько выжимая) черезъ тряпку, прибавить 4—5 ложекъ апельсинной воды (eau de fleurs d'oranger), ¾ ф. сахара и, подливая по немногу, смѣшать съ 14 золотн. готоваго очищеннаго рыбьяго клея (см. **Желе** и **Клей рыбій**). Процѣдить сквозь чистое сито въ жестяную кострюльку, вертѣть на толченомъ льду, пока станетъ густѣть, перелить въ форму и оставить во льду 1 часъ. 3) *Сливочное:* ¼ ф. очищеннаго сладкаго, 10—12 штукъ горькаго миндаля и 2—3 ложки сливокъ точно такимъ же образомъ растереть въ ступкѣ, развести 3 стак. холодныхъ сливокъ, процѣдить сквозь тряпочку, прибавить ½ ф. сахара и ½ стак. готов. рыб. клея, такъ чтобы всей смѣси было 4 стак., слегка подогрѣть и далѣе поступить, какъ и въ предъидущемъ случаѣ. (Горькій миндаль можно замѣнить ¾ вершк. толченой ванили или 1 ложкою апельсинной воды). 4) *Шоколадное:* приготовивъ ¼ ф. сладкаго, 10 штукъ горькаго миндаля и 3 стакана молока (не сливокъ), какъ сказано при сливочномъ **б.,** натереть на теркѣ ¼ ф. шоколада, и, мѣшая, поджарить въ кострюлѣ, пока почернѣетъ, развести въ жидкости, процѣдить, прибавить ⅜ ф. сахара и ½ стак. готоваго рыб. клея. Далѣе, какъ при миндальномъ **б.** 5) *Фисташковое:* изъ ¼ ф. сладк. и 4—5 шт. горьк. миндаля съ 2 стаканами кипятка приготовить сказаннымъ образомъ миндальное молоко, а изъ ¼ ф. очищенныхъ отъ кожицы фисташекъ съ 1 стаканомъ кипятка — фисташковое молоко; обѣ жидкости процѣдить (хорошенько выжимая) и смѣшать. Оставшіяся въ тряпкѣ миндальныя и фисташковыя выжимки, растеревъ вмѣстѣ въ ступкѣ, развести ½ стак. кипятка, выжать сквозь салфетку, смѣшать съ первою жидкостью, прибавить ½ ф. сахара и ½ стак. готов. рыб. клея (всей смѣси должно быть 4 стак.), и далѣе поступать какъ сказано выше.

Блестки — маленькіе тоненькіе металлическіе кружки съ дырочками посрединѣ, употребляемые въ золотошвейномъ мастерствѣ; обыкновенно на видъ золотые или серебряные, но приготовляются не только изъ чистаго золота или серебра, но и изъ золоченой мѣди; чаще всего гладкіе, но бываютъ и узорчатые или съ вырѣзными краями. Въ торговлѣ, по величинѣ, отличаютъ различные номера; наибольшій — немного менѣе ½ дюйма въ діаметрѣ. Самыхъ маленькихъ гладкихъ **б.** на 1 зол. идетъ около 600 штукъ.

Близнецы. На 80 рожденій обыкновенно приходится 1 *двойни;* гораздо рѣже *тройни:* 1 на 6—7,000; *четверни* 1 на 20—50,000, *пятерни* 1 на милліонъ. Смертность **б.** значительнѣе, чѣмъ другихъ дѣтей; двойни еще живутъ до глубокой старости, но тройни и проч. обыкновенно умираютъ вскорѣ.

Близорукость, см. Зрѣніе.

Блинчики (Crêpes): 4—5 стак. пшеничной муки, 6 яицъ (бѣлки и желтки), 2—3 щепотки бѣлой соли и 2 ложки чистой водки (можно прибавить небольшое количество апельсинной воды или мелко-натертой лимонной цедры) развести молокомъ съ водою (пополамъ) такъ, чтобы образовалось жидковатое тѣсто; дать постоять 2—3 часа. Разогрѣвъ на хорошемъ огнѣ сковородку и растопивъ въ ней небольшой кусочекъ масла или топленаго сала, наливать тѣсто ложкою тонкимъ слоемъ. Когда одна сторона поджарилась, перевернуть, подбросивъ извѣстнымъ образомъ сковороду. Готовые складывать на блюдо, пересыпая сахаромъ (Можно, сложивъ блинчикъ вчетверо, опять слегка поджарить съ обѣихъ сторонъ). Подавать или просто съ сахаромъ, или съ вареньемъ, мармеладомъ.

Блины. 1) *Гречневые:* часовъ за 5—6 приготовить тѣсто изъ 4 стак. гречневой муки, $2^1/_2$ стак. теплаго молока или воды и двухъ ложекъ густыхъ или $^1/_2$ стак. жидкихъ дрожжей; передъ печеньемъ прибавить 2 (около) стак. горячаго молока или воды, около столовой ложки соли, дать подняться. Посыпавъ солью сковороду, разогрѣть, вытереть, намазать масломъ (перышкомъ), раскалить и наливать ложкою тѣсто, чтобы покрывало сковороду. Когда **б.** поднимется и зарумянится, помазать масломъ, перевернуть. Вынувъ, держать въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли. Брать тѣсто осторожно, не мѣшая: иначе опадетъ; печь на плитѣ или лучше на раскаленныхъ угольяхъ. Подавать съ топленымъ масломъ и сметаною или икрою. 2) *Гречневые пополамъ съ пшеничной мукою:* приготовивъ тѣсто изъ $2^1/_2$ стак. гречн. муки, $2^1/_2$ стак. теплой воды и 3—4 ложекъ дрожжей, дать подняться; смѣшать съ $1^1/_2$ стак. пшеничной муки и снова дать подняться. За часъ до печенія развести 2 стак. кипящаго молока; остывшее тѣсто посолить (можно прибавить 3 яица, $^1/_8$ ф. масла) и, когда поднимется, печь, какъ и въ предъидущемъ случаѣ. 3) *Пшеничные:* $2^1/_4$ стак. пшеничной муки, $1^1/_2$ стак. теплаго молока, 2 ложки дрожжей, немного соли хорошенько размѣшать, поставить въ теплое мѣсто на 3 часа; когда поднимется, вбить 2 желтка, прибавить соли, $^3/_4$ стак. муки и, сколько нужно (до надлежащей густоты), молока; примѣшавъ понемногу къ тѣсту сбитые въ пѣну бѣлки и немного сбитыхъ же густыхъ сливокъ, дать подняться и печь, какъ сказано выше. — Положенное на сковороду тѣсто, какъ гречневыхъ, такъ и пшеничныхъ **б.**, передъ печеньемъ (если желаютъ) можно посыпать мелко изрубленными крутыми яйцами, крошенымъ лукомъ или разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.

Блонды—шелковыя кружева, клѣточный фонъ которыхъ украшенъ цвѣтами или другими фигурами; обыкновенно бѣлыя или черныя; первыя нѣсколько желтоватаго оттѣнка (оттуда и названіе «blonde»). Лучшія **б.** фабрикуются во Франціи въ Шантильи и Нормандіи; но въ настоящее время довольно хороши и германскія изъ Саксоніи. На вуали, шарфы и платья идутъ обыкновенно сшивныя **б.**; широкія **б.** изъ цѣльнаго куска очень дороги. Относительно цѣнъ вообще можно замѣтить, что, чѣмъ кусокъ *длиннѣе,* тѣмъ цѣна сравнительно ниже. Чистятся **б.** плохо или, лучше сказать, совсѣмъ не чистятся; подновляютъ ихъ тѣми же способами, какъ и др. кружева (см. **Кружева**).

Блохи—любятъ сухой и теплый воздухъ. Самка кладетъ отъ 20—30 яицъ; изъ нихъ черезъ 6—12 дней выходятъ бѣлые червячки, превращающіеся черезъ 13 дней въ куколки, которыя еще дней черезъ 12 выпускаютъ **б.** Яица свои **б.** кладетъ въ щели половъ, деревянныхъ обшивокъ, ковры и проч., а также между шерстью домашнихъ животныхъ. Хотя **б.** живутъ недолго, но размножаются такъ быстро, что, гдѣ онѣ разъ завелись, вывести ихъ трудно. Онѣ могутъ жить и размножаться безъ пищи; поэтому случается, что въ квартирахъ, остававшихся долго необитаемыми, но въ которыхъ прежде жили люди нечистоплотные, новые жильцы внезапно атакуются массою **б.**, маленькихъ, истощенныхъ, но тѣмъ съ большею жадностью бросающихся на посланную имъ судьбою пищу. Очень часто размноженіе **б.** замѣчается послѣ того, какъ въ квартирѣ поработало нѣсколько человѣкъ мастеровыхъ; иногда бываютъ виноваты и полотеры. Чистота, частая перемѣна бѣлья и платья и общая опрятность въ жилищѣ — лучшее средство предупредить размноженіе **б.**; гдѣ онѣ развелись, необходимо частое и тщательное мытье половъ и деревянныхъ обшивокъ щелокомъ, вспрыскиваніе въ щели уксуса, табачнаго отвара или бензина (см. **Бензинъ**); иногда бываетъ нужно окуриваніе табакомъ обоевъ или даже замѣна ихъ новыми. Персидскій порошокъ одуряетъ **б.** только временно. Для уничтоженія **б.** на животныхъ, напр., на собакѣ, рѣдко бываетъ достаточно простаго мытья теплою мыльною водою; вѣрнѣе сѣрныя ванны (растворъ сѣрнистаго поташа—kalium sulfuratum), отваръ табака или вшивой травы (staphisagria); въ послѣднихъ двухъ случаяхъ нужно быть осторожнымъ, чтобы не отравить животное: тотчасъ же послѣ вымыть его въ чистой теплой водѣ. Хорошо дѣйствуетъ втираніе въ тѣло бензина (беречься огня). Совѣтуютъ также класть животныхъ спать на стружкахъ свѣжей сосны, смолистый запахъ которыхъ дѣйствуетъ на **б.** (возобновлять стружки еженедѣльно). **Б.** животныхъ не кусаютъ человѣка.

Блѣдная-немочь или **дѣвичья-немочь** *(Chlorosis)*—особый видъ малокровія, встрѣчающійся обыкновенно у молодыхъ дѣвушекъ въ періодъ ихъ половаго развитія, между 14 и 25 годами. Самымъ отличительнымъ признакомъ этого рода малокровія служитъ всегда сопровождающее его страданіе половыхъ органовъ, которое выражается главнымъ образомъ въ неправильности, недостаткѣ или полномъ отсутствіи мѣсячныхъ очищеній. Другіе признаки тѣ же, какъ и вообще въ малокровіи. Къ причинамъ, располагающимъ къ этой болѣзни, относятъ сидячій образъ жизни, плохую пищу, дурной воздухъ, скуку и проч.; поэтому леченіе ея должно состоять главнымъ образомъ въ частомъ пользованіи хорошимъ воздухомъ, въ соразмѣрныхъ съ силами движеніяхъ, въ питательной (преимущественно мясной) пищѣ, въ развлеченіяхъ и т. п. Специфическимъ медицинскимъ средствомъ считается желѣзо; оно здѣсь иногда дѣйствительно помогаетъ болѣе, чѣмъ въ другихъ родахъ малокровія, но въ большинствѣ случаяхъ не оказываетъ видимаго вліянія. Лучшее средство—развлечь дѣвушку, найти ей интересное для нея занятіе. Иногда очень хорошо дѣйствуетъ замужество. (см. **Малокровіе**).

Боберъ см. **Бобръ.**

Бобръ (Castor) принадлежитъ къ отряду грызуновъ; длина взрослаго животнаго, не считая хвоста, отъ $2^1/_2$ до 3 фут.; питается главнымъ образомъ корою деревъ и водяными растеніями; живетъ всегда около рѣкъ; водится въ сѣверныхъ частяхъ Азіи, Америки и Европы; въ послѣдней по берегамъ Эльбы, въ югозападной Россіи и въ Австріи. Извѣстенъ еще особый видъ **б.**, называемый промышленниками *камчатскимъ* или *морскимъ бобромъ* и принадлежащіе къ совсѣмъ другому отряду млекопитающихъ, а именно къ хищнымъ; зоологи называютъ его *ракуномъ* или *морскою выдрою* (Enchydris marina); онъ питается морскою рыбою и раковинами, живетъ между сѣверными берегами Азіи и Америки; длина его (безъ хвоста) около 4 фут.; мѣхъ черный или черно-бурый съ просѣдью (иногда, впрочемъ, попадаются и бѣлые **б.**), нѣжный, и цѣнится очень дорого.—Охотятся за **б.** изъ-за бобровой струи и мѣха. *Бобровая струя* (Castoreum) выдѣляется особыми мѣшечками, находящимися на задней части брюха (у камчатскаго **б.** ихъ нѣтъ); свѣжая она жидка, но потомъ густѣетъ, имѣетъ характерный запахъ. Лучшая русская или сибирская (Cast. Rossicum или Sibiricum); употребляется въ медицинѣ, чаще всего въ формѣ спиртной настойки (Tinctura Castorei), какъ противунервное средство; но приносимая ею польза сомнительна и далеко не соотвѣтствуетъ ея дороговизнѣ. *Мѣхъ* европейскаго **б.** самаго худшаго качества и цѣнится сравнительно дешево; лучшими считаются мѣха сибирскихъ бобровъ, преимущественно камчатскихъ и курильскихъ, затѣмъ алеутскихъ. Очень цѣнится сѣдина. Сибирскіе промышленники дѣлятъ бобровъ на 3 сорта: *большой* или *старый* **б.**, *ярецъ* (годовалый) и *кошлокъ* (оч. молодой); послѣдніе два сорта имѣютъ больше пуху, чѣмъ настоящихъ волосъ. Изъ пуху выдѣлываютъ лучшіе касторовыя шляпы (отсюда и названіе шляпъ). *Бобръ нѣмецкій* см. **Выдра.**

Бобы обыкновенные (Vicia Faba) у насъ разводятся на огородахъ, не прихотливы на почву; растутъ, однако, лучше въ хорошо (но не свѣже) удобренной; безъ поливки не могутъ обходиться только въ засуху; такъ какъ для созрѣванія ихъ необходимо жаркое лѣто, то разведеніе ихъ на воздухѣ удается не вездѣ. Сажаютъ **б.** въ концѣ апрѣля или въ началѣ мая по одному зерну въ ямочки глубиною около 1 вершка, на разстояніи 2—3 вершк. одно отъ другаго (или по 3 — 4 зерна въ ямочки, отстоящія другъ отъ друга на 6—7 вершк.). Во время роста землю разрыхляютъ и окучиваютъ (сгребаютъ въ кучки вокругъ растеній) нѣсколько разъ; когда цвѣты вполнѣ распустились, верхушки стеблей отщипываютъ для ускоренія созрѣванія нижележащихъ стручковъ. Зерно передъ посѣвомъ не мочатъ. Въ мѣстностяхъ, гдѣ лѣто достаточно продолжительно, напр. въ южной Россіи, можно собирать стручки 2 раза въ лѣто съ одного и того же растенія: когда стручки созрѣли на половину, ихъ собираютъ въ 1-й разъ, затѣмъ обрѣзаютъ стволъ вровень съ землею; изъ него появляются новые отпрыски, дающіе плоды, правда не вполнѣ дозрѣвающіе, но годные въ пищу, къ осени. Для сушки зерна собираютъ еще зелеными: онѣ нѣжнѣе, легче варятся и болѣе пріятнаго вкуса; но на растеніяхъ, назначенныхъ на сѣмена, стручки слѣдуетъ оставлять до полнаго созрѣванія; вышелушенныя зерна хранить въ сухомъ мѣстѣ. Лучшіе сорты **б.**: *португальскіе* (англійск. моцаганъ) — очень нѣжны и сладки, *итальянскіе* — многоплодны, зерна зелены и по созрѣваніи; *виндзорскіе*—крупнѣе прочихъ, зерна бѣлыя. **Б.** очень питательная, хотя и довольно трудно варимая пища; употребляются обыкновенно какъ приправа къ другимъ блюдамъ.

Бобовое пюре см. **Пюре.**

Бобы вареные: 1 ф. сухихъ **б.** опустить въ кипятокъ; вскипятивъ, слить воду, замѣнить ее свѣжею водою или, лучше, бульономъ, прибавить 1 — 2 ложки кор. масла, соли, варить, плотно закрывъ сосудъ, до мягкости; подкислить 2 ломтиками лимона (безъ зеренъ) или ложкою уксуса; подавать съ вареною говядиною.

Бобы свѣжіе à la béchamel: **б.** должны быть по возможности свѣже-собранные; если молоды и малы, то варить ихъ вмѣстѣ съ шелухою, обрѣзавъ только головки и хвостики; съ болѣе зрѣлыхъ снять кожицу; опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, дать стечь и тотчасъ же погрузить въ холодную воду; затѣмъ, приправивъ небольшимъ количествомъ масла, перца, рубленаго чабера (см. это слово), солью, щепоткою муки, и поливъ бульономъ, поставить (въ кострюлѣ) на огонь; когда закипитъ, прибавить 2 яичныхъ желтка, распущенныхъ въ сливкахъ, снять съ огня и сервировать: отдѣльно или съ ветчиною, солониною, котлетами и т. п.

Бобы турецкіе см. **Фасоль.**

Бойня должна быть устраиваема, по возможности, вдали отъ жилыхъ помѣщеній, въ городахъ—за чертою города. Непрерывный притокъ и оттокъ воды составляютъ существенную необходимость для **б.**; смываемыя водою нечистоты должны отводиться не въ рѣки, а въ особые закрытые колодцы, лежащіе глубоко подъ землею (не менѣе сажени глубиною, но лучше болѣе); плотные остатки — ежедневно вывозиться, и **б.** вообще содержаться въ чистотѣ. Деревянный или земляной полъ скоро пропитывается кровью и другими жидкостями, гніеніе которыхъ распространяетъ міазмы: лучше всего каменный на цементѣ или цементный полъ. Нечисто содержимыя **б.** могутъ служить постояннымъ источникомъ заразительныхъ болѣзней. (См. **Убой**).

Болиголовъ (Conium maculatum)—ядовитое растеніе съ непріятнымъ запахомъ, ростетъ дико по огородамъ и пустырямъ. Экстрактъ его употребляется въ медицинѣ.

Болидъ см. **Аэролитъ.**

Болонка — красивая маленькая собачка, покрытая, какъ пудель, шелковистою завитою шерстью, обыкновенно бѣлою. Чѣмъ безукоризненнѣе однообразно-бѣлый цвѣтъ шерсти, тѣмъ дороже цѣнится. Очень зябка, требуетъ старательнаго ухода и опрятности. Французское названіе ея *Havanais*.

Болото безспорно вредно въ экономическомъ отношеніи, такъ какъ дѣлаетъ непроизводительными большія или меньшія пространства земли; но несравненно значительнѣе тотъ вредъ, который **б.** оказываютъ на здоровье человѣка. **Б.** представляетъ постоянный источникъ водяныхъ испареній и, если оно нѣсколько значительно, дѣлаетъ климатъ мѣстности сырѣе; но въ этомъ отношеніи оно ничѣмъ не отличается отъ рѣки или другаго какого-либо водохранилища; вредная особенность **б.** заключается въ томъ, что вода въ немъ стоячая и смѣшана съ массою отжившихъ растительныхъ и отчасти животныхъ тѣлъ, которыя, подъ вліяніемъ теплоты и влажности, приходятъ въ гніеніе, развиваютъ гнилостные газы и служатъ обильною почвою для развитія низшихъ растительныхъ и животныхъ организмовъ, изъ которыхъ очень многіе (микроскопически мелкіе), вмѣстѣ съ водяными парами и газами, носятся въ воздухѣ. Эти газы, а главнымъ образомъ микроскопическіе организмы, невидимо для глаза плавающіе въ воздухѣ и вмѣстѣ съ нимъ вдыхаемые легкими, могутъ быть причиною *міазматическихъ* болѣзней (см. **Міазмы**). Чѣмъ теплѣе климатъ страны, тѣмъ сильнѣе и гніеніе и развитіе новыхъ организмовъ, а потому, обыкновенно, тѣмъ злокачественнѣе производимыя ими міазматическія болѣзни: въ сѣверныхъ и умѣренныхъ странахъ онѣ бол. частью выражаются въ формѣ перемежающихся лихорадокъ умѣренной силы и рѣдко смертельныхъ; въ жаркихъ — слѣдствіемъ бываютъ или также перемежающіяся лихорадки, но злокачественнаго характера, или желтая горячка, чума, холера и т. п. страшныя болѣзни. Вечеромъ и рано утромъ надъ **б.** и окружающею мѣстностью обыкновенно сгущается туманъ, вмѣстѣ съ которымъ осѣдаютъ и носившіеся въ воздухѣ организмы, такъ сказать, концентрируются въ нижнихъ слояхъ воздуха, т. е. именно тѣхъ слояхъ, которыми мы дышемъ. Поэтому-то болотн. міазмы вреднѣе всего дѣйствуютъ въ промежутокъ времени между захожденіемъ и восхожденіемъ солнца. Если болотн. воздухъ и не производитъ очевидныхъ болѣзней, лихорадокъ и т. п., то тѣмъ не менѣе обыкновенно все-таки дѣйствуетъ вредно: постепенно ухудшаетъ общее питаніе, развиваетъ малокровіе со всѣми его послѣдствіями. Изъ сказаннаго слѣдуетъ, что осушеніе **б.** (см. **Осушеніе**) не только экономическое, но и въ высшей степени гигіеническое средство; что селиться около сколько нибудь значительныхъ **б.** не слѣдуетъ, а если судьба принуждаетъ къ тому, то принимать извѣстныя предосторожности, а именно: послѣ и до восхожденія солнца оставаться, по возможности, дома при закрытыхъ дверяхъ и окнахъ, постоянною топкою поддерживать все это время внутри температуру болѣе высокою, чѣмъ снаружи. Такъ какъ міазмы дѣйствуютъ и скорѣе и сильнѣе на человѣка слабаго, болѣзненнаго, то все, что укрѣпляетъ тѣло, для жителей болотн. странъ полезнѣе, чѣмъ для кого-либо: питательная пища, тѣлесныя упражненія, сооответственная одежда и т. п. (см. **Здоровье**). Кромѣ невидимыхъ для глаза, **б.** посылаютъ на человѣка и видимыхъ, правда не опасныхъ, но очень докучливыхъ и часто мучительныхъ враговъ: мошекъ, комаровъ, мускитовъ и пр. (см. эти слова).

Боль. Боли такъ разнообразны и по качеству и по мѣсту нахожденія, что общаго о нихъ можно сказать развѣ только то, что всякая **б.** есть выраженіе ненормальнаго возбужденія либо чувствующаго нерва, либо мозговаго центра, отъ котораго нервъ происходитъ, и что, слѣдовательно, причины **б.** или периферическія (т. е. дѣйствующія на нервъ) или центральныя. Однимъ изъ отличій перефер. **б.** отъ центральн. служитъ *болѣзненность* нерва (на мѣстѣ боли) при давленіи: при **б.** центр. происхожденія нервъ обыкновенно не болѣзненъ.— Все, что дѣйствуетъ успокоительно на нервы или мозгъ, уменьшаетъ и **б.**; при **б.** центральнаго происхожденія (чаще всего головныхъ) тишина, отсутствіе рѣзкаго свѣта или даже совершенная темнота, чистый и нѣсколько свѣжій воздухъ, покойное положеніе тѣла и т. п.; но иногда магически дѣйствуютъ и мысленныя отвлеченія, напр. какое-либо развлеченіе или устремленіе вниманія на интересный предметъ; при периферическихъ — покойное положеніе болящей части, согрѣваніе ея влажною теплотою или отвлеченіе раздраженіемъ какой-либо другой части (обыкновенно сосѣдней), напр. горчишникъ на кожу, электризація послѣдней и т. п. Извѣстно много спеціально болеутолительныхъ медицинскихъ средствъ, такъ называемыхъ наркотическихъ (см. эти слова), но прибѣгать къ нимъ нужно, какъ можно, рѣже и не иначе, какъ по совѣту врача. О зубной, головной и пр. **б.**, см. **Зубы** и **Голова** и пр.

Болѣзнь есть отклоненіе отъ нормальнаго состоянія (см. **Здоровье**) либо организма вообще, либо какой-нибудь отдѣльной части тѣла, а потому **б.** прежде всего раздѣляются на *общія* и *мѣстныя;* затѣмъ, болѣзни бываютъ *наружныя* и *внутреннія;* по теченію — *острыя и хроническія*: первыя длятся дни и недѣли, а послѣднія мѣсяцы и годы; притомъ въ первыхъ перемѣны такъ рѣзки, что очевидны для самаго неопытнаго, въ послѣднихъ, напротивъ того, происходятъ обыкновенно съ такою постепенностью, что больной, привыкая къ нимъ, иногда вовсе ихъ не замѣчаетъ. По причинамъ **б.** дѣлятъ на *спорадическія* — попадающіяся отдѣльными случаями, *эпидемическія* — поражающія одновременно многихъ и *эндемическія* — свойственныя какой-либо мѣстности. Въ спорадическихъ причины — единичныя для каждаго случая (ревматизмъ, воспаленіе, разстройство желудка и т. п.), въ эпидемическихъ (холера, тифъ, чума и пр.) и эндемическихъ (перемежающіяся лихорадки, господствующія около болотъ и т. п.) — одна общая причина для всѣхъ случаевъ: обыкновенно *міазма* или *зараза* (см. эти слова).—Въ практическомъ отношеніи для больнаго или его окружающихъ прежде всего важно рѣшить слѣдующіе три вопроса: дѣйствительно-ли больной боленъ? нужно-ли обращаться за помощью врача? и слѣдуетъ-ли вообще предпринимать какое-либо леченіе? При острыхъ **б.** отвѣтить на первый вопросъ обыкновенно не трудно: перемѣны въ большинствѣ случаевъ такъ ясны, что не замѣтить ихъ трудно. Другое дѣло хроническія **б.**, особенно такія, которыя начали свое развитіе съ очень давняго времени (напр., съ дѣтства или даже съ рожденія) — больной такъ привыкаетъ къ нимъ, что нерѣдко считаетъ свое состояніе нормальнымъ; но и здѣсь для человѣка не глупаго, способнаго наблюдать и сравнивать себя и другихъ, рѣшеніе не представляетъ обыкновенно особыхъ затрудненій: слабость, блѣдность, одышка, плохой апетитъ и т. п. явленія должны непремѣнно указывать ему на присутствіе въ немъ чего то, не существующаго у другихъ здоровыхъ людей. Нужно-ли прибѣгать къ помощи врача? Въ хроническихъ **б.** — вообще да. Въ острыхъ, смотря по важности: большинство острыхъ **б.**, не сопровождающихся лихорадкою, не важны и потому обыкновенно могутъ обойтись безъ помощи врача; но даже и въ лихорадочныхъ острыхъ **б.** безотлагательное присутствіе врача требуется только тогда, когда лихорадка сильна, болѣе $38^{1}/_{2}{}^{\circ}$ Ц. (см. **Лихорадка** и **Термометръ медицинскій**); при слабой лихорадкѣ, во всякомъ случаѣ, можно обождать. — Относительно вопроса о леченіи и лекарствахъ, см. эти слова; но общимъ правиломъ должно быть — лечиться и принимать лекарства, какъ можно, меньше.

Болѣзнь Брайтова: такъ назыв. одинъ изъ видовъ хронич. воспаленія почекъ, сопровождающійся отдѣленіемъ бѣлка въ мочѣ и описанный въ первый разъ Брайтомъ. Болѣзнь истощительная.

Болѣзнь морская вызывается качкою судна; начинается обыкновенно головокруженіемъ, за которымъ слѣдуетъ тошнота, общая слабость и наконецъ рвота. Большая часть плавающихъ въ первый разъ испытываютъ ее; привычка къ мореплаванію обыкновенно предохраняетъ отъ **б.**; но встрѣчаются лица, которыя никогда не привыкаютъ къ качкѣ, и, наоборотъ, такія, на которыхъ она вовсе не оказываетъ вліянія. Качка судна дѣйствуетъ подобно качелямъ, круженію постоянно въ одну сторону и т. п., т. е. поражаетъ прежде всего дѣятельность головнаго мозга, производитъ головокруженіе, за которымъ слѣдуютъ уже всѣ остальные припадки. Всѣ рекомендуемыя противъ **м. б.** средства малодѣйствительны. Пока **б.** нѣтъ или она только въ слабой степени, лучше всего держаться на чистомъ воздухѣ — на палубѣ; но разъ она развилась — лечь на койку и держаться, какъ можно, покойнѣе. Нужно помнить, что качка тѣмъ слабѣе, чѣмъ мѣсто ближе къ центру или серединѣ судна, и на висячей койкѣ значительно слабѣе, чѣмъ на укрѣпленной неподвижно.

Боровикъ (Boletus bovinus) — грибъ съ очень широкою круглою шляпкою, гладкою, липкою, желто-бураго цвѣта вверху, желтоватою, испещренною длинными канальцами, внизу; пенекъ одного цвѣта со шляпкою (см. **Грибы**).

Боровинка — сортъ яблоковъ.

Боровъ см. **Свинья.**

Боровъ—кривой проводъ въ печной трубѣ.

Борода служитъ не только украшеніемъ, но и защитою для горла, зубовъ и пр. отъ простуды, въ чемъ легко могутъ убѣдиться люди, сбрившіе **б.,** которую до того постоянно носили. Зимой **б.** замѣняетъ до извѣстной степени кашнѐ (см. **Волосы, Бритье**).

Бородавка. Б. являются на различныхъ частяхъ тѣла, но чаще всего на пальцахъ рукъ. Причины ихъ неизвѣстны, но нужно думать, что образованію ихъ способствуютъ частое раздраженіе кожи и нечистота. Уничтожаютъ ихъ ножомъ или ниткою, прижиганіемъ азотною кислотою, каленымъ желѣзомъ и пр.; вообще вывести ихъ довольно трудно; но очень часто онѣ сами собою исчезаютъ также быстро, какъ появляются.

Борона. Б. бываютъ различной формы: четыреугольныя, ромбическія, треугольныя. многогранныя и даже круглыя, но самыя употребительныя квадратныя. По матеріалу — деревянныя или желѣзныя; тѣ и другія различной тяжести, смотря по цѣли, для которой служатъ. Зубья обыкновенно перпендикулярные къ рамѣ, рѣже косые; разставлены должны быть правильно, такъ чтобы каждый изъ нихъ проводилъ отдѣльную борозду, вершка на $4^1/_2$ одинъ отъ другого; длина ихъ около $5^1/_2$ вершковъ. Запрягаютъ **б.** обыкновенно за одинъ изъ угловъ на длинныхъ постромкахъ. Для твердой почвы лучше желѣзныя и, вообще, тяжелыя **б.,** для рыхлой — легкія деревянныя.

Бороненіе производится послѣ вспахиванія, чтобы разрыхлить почву, выровнять ея поверхность, сдѣлать ее болѣе удобною для посѣва, и послѣ посѣва, чтобы прикрыть зерна; но, кромѣ того, боронятъ еще съ цѣлью удаленія изъ пашни сорныхъ травъ и постороннихъ предметовъ (камней и т. п.) или для освѣженія растительности: клевера, люцерны, пшеницы и т. п. Боронить слѣдуетъ такъ, чтобы бороздки, проводимыя зубцами, ложились на одинаковыхъ разстояніяхъ и на всемъ участкѣ земли не оставалось ни одного не разрыхленнаго бороною мѣста. На вспаханномъ полѣ боронятъ въ направленіи косвенномъ или поперечномъ къ бороздамъ плуга или сохи. Размокшую почву не должно боронить ни въ какомъ случаѣ, влажную — избѣгать; но если обстоятельства не позволяютъ ждать и приходится взборонить землю нѣсколько сырую, то, какъ скоро она высохнетъ (но не пересохнетъ), слѣдуетъ переборонить еще разъ. Кто хорошо знаетъ значеніе **б.** и умѣетъ обращаться съ нимъ, тотъ можетъ получать отъ земли недурные результаты, даже и при сильныхъ засухахъ. Онъ долженъ только заботиться о томъ, чтобы почва, разрыхленная прошлогоднимъ вспахиваніемъ, не отвердѣвала снова, а для этого ему слѣдуетъ переборанивать почву вкось, поперекъ и вдоль, такъ часто и столько разъ, сколько окажется нужнымъ для раздробленія ея, раздавливать комки каткомъ и снова боронить. Превращенная въ порошокъ земля, покрывая поверхность поля, препятствуетъ испаренію воды изъ подлежащихъ слоевъ и такимъ образомъ поддерживаетъ въ нихъ извѣстную степень влажности, что важно не только потому, что болѣе или менѣе обезпечиваетъ посѣвъ отъ вліянія возможной засухи, но и потому, что облегчаетъ будущее вспахиваніе и **б.** На рыхлой почвѣ послѣ посѣва слѣдуетъ боронить только разъ—вслѣдъ за посѣвомъ; на почвѣ твердой, крѣпкой очень часто весьма полезно повторить **б.:** для хлѣбовъ, посѣянныхъ осенью, слѣдующею весною. Переборонять въ направленіи противоположномъ тому, въ которомъ производилось первое **б.** Пшеницу переборониваютъ, когда растеніе только что показалось изъ земли; овесъ — когда ростокъ пустилъ три листка. Въ обоихъ случаяхъ можно употреблять желѣзныя бороны и дѣйствовать настолько энергично, чтобы на поверхности земли не оставалось виднымъ ни одного ростка. Гораздо рѣже приходится переборонивать ячмень, такъ какъ онъ растетъ, б. ч. на почвѣ средней крѣпости, и почти никогда—рожь, разводимую, обыкновенно, на почвѣ и безъ того рыхлой; если же случается надобность, то поступать должно осторожно, употребляя легкія деревянныя бороны (см. **Борона**).

Борщъ: 3 ф. говядины съ верхнимъ жиромъ (или $2^1/_2$ ф. говядины и 1 ф. ветчины), вымывъ въ теплой водѣ, вскипятить раза 2, вынуть, промыть холодною водою, разрѣзать на части, залить въ кострюлѣ процѣженнымъ отваромъ, прибавить кореньевъ (1 сельдерей, 1 порей, 2 моркови, 1 петрушку, 2 луковицы, 2—3 лавровыхъ листа, 10 — 12 зеренъ англійск. перца) и разрѣзанный на 8 частей небольшой кочанъ капусты, варить, пока капуста не сварится, подлить, по вкусу, свекольнаго разсола (или кваса или уксуса), посолить и опять варить до готовности. Снявъ жиръ, положить 1 ф. отваренной нашинкованной свеклы, вскипятить, подцвѣтить сокомъ тертой сырой свеклы и, если нужно, еще прибавить соли и перцу, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ. *Борщъ малороссійскій:* 3 ф. приготовленнаго, какъ сказано, мяса и то-же количество кореньевъ сварить въ предварительно вскипяченной смѣси (пополамъ) бѣлаго хлѣбнаго кваса и воды, процѣдить, прибавить нашинкованной свеклы (или свеклы съ капустою), варить до готовности и подправить кускомъ свинаго сала, величиною въ половину куринаго яйца, истолченнаго и растертаго съ $^1/_2$ ложк. мелко рубленой петрушки, $^1/_2$ ложки сельдерея и $^1/_4$ стакана пшена. *Борщъ польскій:* изъ 3 ф. приготовленной, какъ и въ предъидущихъ случаяхъ, говядины (или $2^1/_2$ ф. говядины и 1 ф. ветчины) и такой же пропорціи кореньевъ съ примѣсью сушеныхъ грибовъ (3—6 штукъ) сварить бульонъ, процѣдить, дать отстояться, снять жиръ, налить на 1 ф. мелко нашинкованной (какъ лапша) вареной свеклы, прибавить (отдѣльно отвареннаго) свекольнаго разсола, 1—2 стакана сметаны, подогрѣть (не кипятя), положить перца, соли, петрушки и укропа.—**Б.** подается или самъ по себѣ, или съ фрикадельками, вареными сосисками, поджареною гречневою кашею. Пропорція воды къ мясу и части говядины, употребляемыя на **б.**, тѣ-же, какъ и на всякій мясной отваръ, или бульонъ; тотъ же и способъ варенія (см. **Бульонъ**).

Боръ—хвойный, или красный лѣсъ.

Ботвинья: $^1/_4$ ф. очищеннаго и вымытаго щавеля сварить въ соленой водѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1 ф. варенаго-же мелко изрубленаго шпината, прибавить 2—3 огурца, очищенныхъ и нарѣзанныхъ кусочками, немного укропа, рубленаго зеленаго лука, соли и 3—6 кусковъ сахара (или около $^1/_2$ стак. патоки), развести кислыми щами (одними или пополамъ съ баварскимъ квасомъ), положить льду. Подавать съ отваренною въ соленой водѣ рыбою: лососиною, семгою, осетриною. Можно прибавить хрѣна, а также хереса или шампанскаго.

Ботинки см. **Обувь.**

Бочка. Въ **б.** 40 ведеръ. Для спирта и винъ лучше всего **б.** дубовыя, для воды и сухихъ товаровъ — изъ хвойныхъ деревъ, для молочныхъ скоповъ — можжевеловыя, для сахара—вязовыя, кленовыя, березовыя и изъ черной ольхи.

Боярышникъ (Crataegus). Въ формѣ кустарника или маленькаго деревца растетъ почти по всей Европѣ, въ средней и южной Россіи на всякой почвѣ; употребляется для приготовленія живыхъ изгородей: растенія садятъ въ 3—4 ряда, довольно близко другъ отъ друга (вершка на 3). Чтобы изгородь была густа и солидна, нужно стричь два раза въ годъ. Лучше садить растеньица, полученныя въ питомникахъ изъ сѣмянъ, чѣмъ вырытыя въ лѣсу, такъ какъ послѣднія часто не бываютъ достаточно сильны.

Брага: такъ называется растворъ муки въ водѣ, приготовляемый на заводахъ для выгонки спирта. **Б.** же называется родъ густаго сладкаго пива.

Бракъ. По нашимъ законамъ лица̀ всѣхъ христіанскихъ исповѣданій могутъ вступать между собою въ **б.**, какъ съ русск. подданными, такъ и съ иностранцами; съ нехристіанами (евреями и магометанами, но не язычниками)—дозволено только протестантамъ; но **б.** православныхъ съ христіанами другихъ исповѣданій дѣйствителенъ только въ такомъ случаѣ, если былъ совершенъ по правиламъ православной церкви. Нехристіане должны руководствоваться правилами и обычаями ихъ вѣры. **Б.** православныхъ долженъ быть совершенъ по уставамъ церкви и непремѣнно въ церкви (внѣ церкви только въ исключительныхъ случаяхъ—невозможности, съ разрѣшенія епархіальн. архіерея); при вѣнчаніи должны находиться 2 или 3 свидѣтеля, скрѣпляющіе своею подписью, что препятствій для **б.** нѣтъ; передъ вѣнчаніемъ троекратное оглашеніе въ церкви послѣ литургіи (въ 3 слѣдующ. одно за другимъ воскресенья или др. праздники); для вѣнчанія необходимы паспорты (если лица неизвѣстны священнику) и метрическое свидѣтельство о рожденіи и крещеніи, а также удостовѣреніе о томъ, что брачущіеся были недавно у исповѣди, разрѣшеніе на **б.** родителей или опекуновъ, а для служащихъ разрѣшеніе начальства. Мужчина не можетъ быть моложе 18, а женщина 16 л. (съ разрѣшенія архіерея допускаются на $^1/_2$ года ранѣе); оба должны заявить о добровольномъ (непринужденномъ) согласіи на **б.** *Запрещается* вступать въ **б.** монашествующимъ, вдовцамъ послѣ 3 женъ, лицамъ старше 80 лѣтъ, мужчинамъ моложе 18, а женщинамъ 16 л. (исключеніе для туземцевъ Закавказья), лицамъ, уже состоящимъ въ бракѣ или разведеннымъ за прелюбодѣяніе, съ сумасшедшими. Для православныхъ препятствіемъ служатъ слѣдующіе степени родства и свойства: родство по прямой линіи (восходящей и нисходящей) во всѣхъ степеняхъ; въ боковыхъ: братьевъ съ сестрами; дяди и тетки съ племянниками и племянницами; двоюродныхъ братьевъ съ двоюродными сестрами; отца съ вдовою сына или зятя съ тещею; отчима съ падчерицею или мачихи съ пасынкомъ; отца или матери съ тещею или тестемъ сына или дочери; сводныхъ братьевъ (имѣющихъ одну мать и разныхъ отцевъ или наоборотъ) съ такими же сестрами; зятя съ свояченицею или деверя съ невѣсткою; отца и сына съ двумя сестрами или матери и дочери съ двумя братьями; тестя съ сестрою зятя или снохи, тещи съ братомъ зятя или невѣстки; пасынка съ сестрою отчима или мачихи; племянника съ вдовою дяди или дяди съ племянницею жены или вдовою племянника; съ двоюродною сестрою жены или двоюроднымъ братомъ мужа; съ племянникомъ или племянницею мачихи или отчима; съ теткою или дядею невѣстки или зятя; двумъ братьямъ съ двумя сестрами и пр. Кромѣ того, наша церковь запрещаетъ **б.** между воспріемниками и родителями воспринимаемыхъ или самими воспринимаемыми; воспріемникъ и воспріемница (кумъ и кума) могутъ обрачиться, но только съ разрѣшенія архіерея. **Б.**, противные правиламъ церкви, по суду расторгаются, какъ недѣйствительные, а виновные подвергаются церковному покаянію. Мужъ сообщаетъ женѣ, если она низшаго состоянія, свое званіе и свою фамилію (жена высшаго состоянія лично пользуется прежними преимуществами); русская, вышедшая за иностранца становится иностранкою, а иностранка, обраченная съ русскимъ, русскою подданною. Въ имущественномъ отношеніи мужъ и жена остаются независимы. Доказательствомъ **б.** служатъ приходскія книги, метрическія свидѣтельства о бракѣ, выдаваемыя консисторіею; въ случаѣ недостаточности или потери ихъ—обыскная книга, исповѣдная роспись, гражданскіе документы (паспортъ, атестатъ о службѣ и т. п.) и наконецъ, свидѣтельскія показанія. (Т. X Гр. Зак. ст. 1—118 и Уставъ Духовн. консист. §§ 217—219).—О расторженіи **б.** см. **Разводъ.**

Брандвахта—караульное судно, стоящее въ гавани для исполненія обязанностей морской полиціи и таможеннаго надзора; особый флагъ отличаетъ его отъ другихъ судовъ.

Брандмаіоръ и **Брандмейстеръ** — чиновники, завѣдывающіе пожарною командою въ городахъ.

Брандмауеръ—каменная стѣна, служащая для защиты строеній отъ пожара.

Брандмейстеръ см. **Брандмаіоръ.**

Бредень — рыболовная сѣть; къ обоимъ концамъ ея прикрѣплены палки, за которыя два человѣка тянутъ ее въ водѣ.

Бредъ во снѣ бываетъ и у людей совершенно здоровыхъ; у дѣтей онъ не рѣдокъ; чаще всего наблюдается или послѣ болѣе или менѣе плотнаго ужина (въ особенности если при этомъ пито вино), или же послѣ какого нибудь умственнаго и вообще нервнаго возбужденія. Но уже и во снѣ очень частый или продолжительный или сильный **б.** указываетъ на болѣзненное состояніе. **Б.** на яву обыкновенно есть слѣдствіе болѣе и менѣе важнаго пораженія головнаго мозга. Прекратить **б.** во снѣ часто удается устраненіемъ ужиновъ, наблюденіемъ за правильнымъ отправленіемъ желудка, прохладною температурою спальни и въ особенности головнаго ложа (замѣна пуховой подушки коженною), соблюденіемъ передъ сномъ спокойствія и удаленіемъ всего, что можетъ возбуждать мысли.

Брезентъ — парусинная, часто крашеная или смоленая, покрышка для палубъ, шлюпокъ и другихъ предметовъ на корабляхъ, а также товаровъ на станціяхъ желѣзныхъ дорогъ и т. п.

Бри (Brie) — французскій сыръ изъ мѣстности, называемой *Бри;* дома можетъ быть приготовленъ такимъ образомъ: только что выдоенное, еще теплое молоко сливаютъ въ муравленыя миски, кладутъ въ него сырной закваски (см. **Закваска сырная**), разведенной въ небольшомъ количествѣ горячей воды (на 1 ведро молока достаточенъ кусочекъ закваски величиною въ обыкновенный орѣхъ), хорошенько размѣшиваютъ. Или-же вмѣсто закваски употребляютъ приготовленный телячій *сычугъ* (см. это слово), которымъ натираютъ небольшую деревянную ложку и мѣшаютъ ею молоко. Если закваска хороша, молоко должно свернуться менѣе, чѣмъ черезъ часъ; въ противномъ случаѣ, слѣдуетъ увеличить ея порцію; наоборотъ, ее нужно уменьшить, если свертокъ, послѣ стеченія съ него сыворотки, сухъ. Когда молоко хорошо (крѣпко) свернулось, его раскладываютъ деревянною ложкою въ плоскія формы; каждая форма покрывается другою формою, ставится на дощечку и вмѣстѣ съ нею переносится на стекальную полку или рѣшетку. Если свертокъ былъ достаточно плотенъ, сыворотка стекаетъ быстро, такъ что черезъ 5—6 часовъ можно снять одну форму; но стекать оставляютъ еще цѣлую ночь; на слѣдующей день, накрывъ форму дощечкою, ее быстро переворачиваютъ и дощечку, бывшую ранѣе внизу, вынимаютъ. Спустя еще нѣсколько часовъ, если сыръ отвердѣлъ достаточно, снимаютъ вторую форму, замѣняя ее цинковымъ кружкомъ. Вечеромъ, при помощи кружка и дощечки снова перевертываютъ и одну сторону сыра равномѣрно посыпаютъ порошкомъ совершенно сухой соли; на другой день, перевернувъ опять, такимъ же образомъ солятъ другую сторону; чтобы посолить бока, слегка смоченные пальцы прикладываютъ поперемѣнно къ порошку соли и сыру. Приготовленіе сыра окончено, но ѣсть его еще нельзя. Сыръ продолжаютъ перевертывать каждый день утромъ и вечеромъ, но дощечки замѣняютъ плетенками. Если воздухъ сырни достаточно влаженъ, сыръ вскорѣ покрывается голубою плеснью; послѣ этого переварачиваютъ только разъ въ день, а когда голубой цвѣтъ плесени начинаетъ переходить въ ржавый, сыръ на плетенкахъ переносятъ въ болѣе сухое мѣсто: обыкновенно въ хорошо вентилируемый подвалъ и ставятъ на солому или слой сѣна. Поспѣвшій сыръ нѣсколько размягчяется, дѣлается жирнымъ какъ густые сливки (см. **Сыръ**).

Брилліянтинъ—легкая бумажная матерія, родъ ситца.

Брилліянтинъ особая помада, употребляемая для приданія лоску бородѣ и волосамъ. Приготовляется раствореніемъ 1 части по вѣсу глицерина или кастороваго масла въ 60 част. хорошаго спирта съ примѣсью, для запаха, душистыхъ эссенцій, напримѣръ бергамотной, розовой и т. п. (отъ 4 до 6 золотниковъ на 1 фунтъ).

Брилліянтъ см. **Алмазъ.**

Бритвы см. **Бритье.**

Бритье. Для тонкихъ волосъ нужны легкія бритвы, для толстыхъ—широкія, но не толстыя; въ послѣднемъ случаѣ бритву должно вести почти плашмя. Кто брѣется дома, тому лучше имѣть нѣсколько подходящихъ бритвъ; когда одна иступится, дать ей полежать и бриться другою и т. д. Покой очень часто возвращаетъ бритвѣ потерянныя ею качества. Править бритвы на особомъ ремнѣ, который предварительно натирается кускомъ спеціально приготовленной мастики; достаточно пройти каждою стороною 4 — 5 разъ. Ремень повременамъ необходимо отчищать отъ старой мастики. Передъ самымъ бритьемъ не мѣшаетъ погрузить бритву на мгновеніе въ очень горячую воду. Части, которые должны быть обриты, густо намазать хорошо вспѣненнымъ (съ горячею водою) мыломъ (см. **Мыло**); послѣ операціи промыть водою съ нѣсколькими каплями одеколона или туалетной воды (см. эти слова). — Бритье раздражаетъ кожу и у нѣкотор. лицъ вызываетъ даже сыпь; оно укрѣпляетъ корни волосъ, которые послѣ продолжительнаго б. становятся обыкновено толще и сидятъ крѣпче.

Бріоши. Въ небольшую миску положить 30 золот. лучшей пшеничной муки, $2^1/_2$ золот. свѣжихъ пивныхъ дрожжей (а за недостаткомъ послѣднихъ, двойное количество хлѣбныхъ дрожжей), разведенныхъ неб. количествомъ теплой воды, такъ чтобы образовалось мягкое тѣсто, покрыть обсыпанною мукою тряпкою, а поверхъ одѣяльцомъ, держать въ тепломъ мѣстѣ, пока не подымется болѣе чѣмъ *вдвое*. Насыпать на столъ 90 зол. муки, сдѣлать внутри ямку, въ которую положить $8^1/_2$ зол. свѣжаго сливочнаго масла, около $1^1/_3$ зол. соли, 8 свѣжихъ яицъ и $^1/_2$ стакана хорошихъ сливокъ, сдѣлать тѣсто (смѣшивая муку съ жидкостями постепенно); мѣсить въ нѣсколько пріемовъ ладонями рукъ, раскатать и также постепенно перемѣсить съ дрожжевою смѣсью, по возможности, не слишкомъ утруждая при этомъ тѣсто. Выстлать миску посыпанною мукою салфеткою, положить въ нее тѣсто, прикрыть тряпкою и поставить на 12 час. зимою въ умѣренно натопленное мѣсто, а лѣтомъ въ прохладное. Для вечера тѣсто приготовлять утромъ, а для утра вечеромъ. Тѣсто должно быть нѣжное, но настолько плотное, чтобы держалось, не расплываясь. Сдѣлавъ изъ него б. (въ формѣ короны или шара съ маленькимъ шарикомъ наверху), прикрыть тряпкою и одѣяльцомъ, дать постоять еще 2—3 часа. Поставить на листъ, смазанный масломъ, покрыть яичнымъ желткомъ, разведеннымъ водою, и ввести въ хорошо нагрѣтую духовую печь на $^1/_2$—$^3/_4$ часа. Пропорція приведена для 10—12 человѣкъ. Кромѣ искусства приготовленія, качество б., какъ и бабы, зависитъ отъ качества упомян. матеріаловъ (см. **Баба**).

Брокатель—матерія подобная *брокару* (см. ниже), но изъ шелку съ бумагою.

Брокаръ или **брокатъ**—прежде такъ называлась тяжелая шелковая матерія, тканая золотомъ и серебромъ, родъ нашей парчи; въ настоящее время названіе это употребляютъ вообще для тяжелыхъ шелков. матерій, богато украшен. цвѣтами и др. фигур.

Бронза—сплавъ мѣди съ оловомъ или оловомъ и цинкомъ въ различной пропорціи, смотря по назначенію; отъ пропорціи же въ металлахъ зависитъ и цвѣтъ б.: то болѣе красноватый или бурый, то свѣтло-желтый. Нѣкоторые сорта б., подъ вліяніемъ воздуха, покрываются окисью металловъ и получаютъ болѣе или менѣе красивый зеленый цвѣтъ (Patina). Очень хорошая б. золотистаго цвѣта получается изъ сплава мѣди съ алюминіемъ (см. **Алюминій**); но пока она еще дорога. Мелкія бронзовыя издѣлія залотятъ или покрываютъ желтымъ лакомъ. *Чистка золоченыхъ бронзовыхъ вещей:* прежде всего смыть пятна (стеаринъ и пр.) небольшимъ количествомъ горячаго раствора ѣдкаго кали или натра въ водѣ; затѣмъ, когда вещь высохла, покрыть ее, при помощи кисточки, жидкостью изъ 30 ч. (по вѣсу) воды, 8 ч. азотной кислоты и 1 части сѣрнокислаго алюминія. Когда б. приняла прежній блестящій цвѣтъ, вытереть и высушить на солнцѣ или передъ умѣреннымъ огнемъ (Обѣ жидкости ѣдки и портятъ бѣлье и кожу).

Броншвейнъ—голубая краска для окраски стѣнъ.

Брусника (Vaccinium vitisidaea) растетъ въ средней и сѣверной Европѣ и у насъ въ Россіи въ хвойныхъ лѣсахъ на песчаной почвѣ; размножается сѣменами и черенками (весною). Красныя ягоды ея въ свѣжемъ видѣ невкусны.

Брусничное варенье: 1 ф. чисто перебранной **б.** варить до готовности въ сиропѣ изъ 1½ ф. сахара и 1½ стак. воды (см. **Варенье**); можно прибавить 4 кисл. яблока, очищенныхъ отъ кожицы и зернышекъ и нарѣзанныхъ ломтиками; въ такомъ случаѣ воды взять 2 стак. и въ сиропѣ сначала варить одни яблоки до половины готовности и потомъ уже положить **б.**; недурно прибавить и отваренной въ водѣ лимонной корки.

Брусничные салаты: 1) Перемывъ и перебравъ спѣлыя ягоды, положить въ горшокъ; на ведро воды растворить 2 ф. сахара, патоки или меда и, прибавивъ гвоздики, корицы, немного англ. перца, вскипятить; когда остынетъ, залить ягоды. 2) Спѣлую **б.** испечь въ горшкѣ въ духовой печи или сварить въ тазикѣ въ собственномъ соку (безъ воды); держать въ стеклянной или фаянсовой посудѣ, подавать посыпавъ сахаромъ. 3) Въ формѣ желе — очищенныя ягоды кипятить безъ воды въ тазикѣ; когда полопаются и выпустятъ сокъ, процѣдить, не выжимая, сначала сквозь сито, а потомъ черезъ холстъ и варить съ медомъ (на 1 стак. соку 1 стак. меда) до готовности (см. **Желе**).

Брусокъ или точильный камень — камень для точенія ножей, долотъ, косъ и др. желѣзныхъ инструментовъ.

Брутто слово это означаетъ *валовой;* доходъ брутто—доходъ валовой, изъ котораго слѣдуетъ вычесть расходъ, чтобы получить доходъ *чистый;* вѣсъ брутто—вѣсъ съ упаковкою. На желѣзныхъ дорогахъ и пароходахъ вѣсъ брутто—полный вѣсъ отправляемаго багажа, изъ котораго слѣдуетъ вычесть вѣсъ, приходящійся на пассажира безплатно, чтобы получить чистый, долженствующій быть оплаченнымъ. Въ отношеніи вѣса товаровъ у насъ брутто замѣняется словомъ *тара* (см. это слово).

Брюква (Brassica Napus rapifera). Смоченныя сѣмена сажаютъ около половины мая или прямо въ гряды, или, лучше, сначала въ парники и потомъ уже въ гряды; пересаживая въ гряды садить глубже, чѣмъ сидѣли въ парникѣ. Посѣянныя прямо въ гряды, растенія послѣ всхода необходимо продергивать, оставляя только лучшіе экземпляры—на ¼—⅓ арш. одинъ отъ другаго. На ¼ десятины требуется нѣсколько болѣе 1 ф. сѣмянъ. **Б.** любитъ сухую плодородную почву и частое окучиваніе (см. это слово), отъ котораго она становится крупнѣе и нѣжнѣе. Съ сѣмянными растеніями поступаютъ такъ: когда поспѣютъ, выбираютъ лучшія; вынувъ ихъ изъ земли, обрѣзаютъ зелень на 2 вершка отъ клубня и кладутъ на зиму въ подвалъ; весною высаживаютъ въ гряды довольно глубоко; на одномъ растеніи не оставляютъ болѣе 2 стволовъ, которые подвязываютъ къ кольямъ; стручья съ сѣменами собираютъ, когда они побурѣютъ и высохнутъ. Б. очень хорошій кормъ для скота, но для стола употребляется рѣдко. Лучшіе сорта: бѣлая, желтая и красноголовая.—*Брюква подъ соусомъ:* вымывъ и очистивъ 1 **б.**, разрѣзать на маленькіе четыреугольники, опустить въ кипящую воду съ 1 ложк. масла или въ кипящій бульонъ съ ½ ложк. масла, варить до мягкости; прибавить ложку муки, смѣшанную съ ½ (если на бульонѣ) или 1 (если на водѣ) ложкою масла; доварить подъ крышкою. Вкуснѣе, если бульонъ, въ которомъ варилась **б.**, изъ гусиныхъ потроховъ, которые подаются вмѣстѣ съ **б.**—*Брюква фаршированная:* сваривъ въ водѣ до мягкости 4 — 8 цѣльныхъ **б.**, разрѣзать каждую пополамъ; вынуть осторожно середину и растереть ее съ 2 ложк. мелкихъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, 2—3 ложк. сметаны, неб. колич. сахара, соли, мушкатнаго орѣха и бульона; этою смѣсью начинить **б.**, положить въ кострюлю, смазанную масломъ, и поставить въ печь; вынуть, когда фаршъ погустѣлъ и подрумянился. Подавать съ соусомъ, приготовлен. изъ ½ ложк. масла, 1 ложк. муки, ½ стак. сметаны, 1 стак. отвара **б.** и сахара (вскипятить).—*Пюре* изъ варен. **б.** см. **Пюре**.

Бузина самый обыкновенный видъ Sambucus nigra, растущій на всякой почвѣ, за исключеніемъ болотистой, въ формѣ кустарника или небольшихъ деревецъ. Естественно размножается сѣменами, но искусственно, кромѣ того, черенками и отводками. Употребляется для образованія очень прочныхъ живыхъ изгородей. Древесина взрослыхъ растеній плотна и можетъ служить хорошимъ топливомъ; сердцевина 1—2 лѣтнихъ вѣтвей мягка и легко выдавливается, такъ что остаются пустыя трубки, которыя идутъ на приготовленіе самострѣловъ и пр. Въ ягодахъ содержится красящее вещество, сообщающее полотну, предварительно смоченному въ растворѣ квасцовъ, зеленовато-бурый цвѣтъ; онѣ не вкусны, но для человѣка безвредны, куръ-же отравляютъ быстро. Высушенные цвѣты, подобно липовымъ и съ такою-же сомнительною пользою, употребляются (въ формѣ чая) въ медицинѣ, какъ потогонное средство; кора и сѣмена слабятъ; листья служатъ для приготовленія ароматическаго уксуса (см. **Уксусъ**).

Буйволъ (Bos bubalus) у насъ на Кавказѣ употребляется какъ домашнее животное—для перевозки тяжестей; онъ сильнѣе быка, но дикъ и не такъ послушенъ; мясо не вкусно, жестко; языкъ считается лакомствомъ. Молоко самки богаче коровьяго сливками. Кожа **б.** толще и плотнѣе бычачей, идетъ на выдѣлку подошвъ, поясовъ, ремней и пр.; изъ роговъ приготовляютъ гребешки, коробочки, ножные черешки и т. п., они больше и тверже бычачьихъ и притомъ болѣе пріятнаго темнобураго или чернаго цвѣта.

Буксиръ — канатъ или цѣпь, за которую тянутъ буксирное судно.

Букъ (Fagus sylvatica)—дерево, достигающее высоты 16 саженей; одинъ ровный гладкій стволъ его, безъ вѣтвей и суковъ, иногда равняется болѣе чѣмъ 4 саженямъ, при 4—$4^1/_2$ аршин. въ окружности. Въ западной Европѣ встрѣчается вездѣ, а въ Россіи—въ Польшѣ, на Волыни, въ прибалтійскихъ губерніяхъ, въ Крыму и на Кавказѣ. Размножается сѣменами (орѣшками). Дерево свѣтлокрасноватаго цвѣта; болѣе темная сердцевина пускаетъ въ древесину отростки, которые придаютъ очень красивый видъ поперечному разрѣзу; тяжело и твердо. Идетъ на столярныя и токарныя издѣлія (Вѣнская Тонетовская буковая мебель, изготовляемая нынѣ и у насъ, извѣстна всѣмъ); каретники употребляютъ его на косяки для колесъ, дышла, оглобли и т. п. На постройки не годится, такъ какъ скоро портится насѣкомыми; сохраняется долго только подъ водою, а потому удобно для подводныхъ свай. Доставляетъ отличнаго качества топливо и уголь; превосходитъ въ этомъ отношеніи даже дубъ и уступаетъ развѣ только одной грабинѣ (см. **Дрова**). Изъ орѣшковъ приготовляютъ масло, которое употребляется для освѣщенія, но въ свѣжемъ состояніи можетъ идти и въ пищу.Выжимки, равно какъ и самые орѣшки служатъ для откармл. рогат. скота и птицъ,но вредны для лошад.Кора и листья идутъ на дублен. кожъ.

Букъ—щелокъ, въ которомъ бучатъ бѣлье (см. **Бученіе**).

Булавки: шпинекъ не долженъ выставляться изъ головки и острый конецъ хорошо отточенъ; лучш. англійск.—Бирмингамскія.

Буланый — употребляется для означенія масти лошади: цвѣтъ шерсти красновато-желтый различныхъ оттѣнковъ, но хвостъ, грива и ремень по хребту черные или темнобурые.

Булка см. **Хлѣбъ бѣлый**.

Булыжникъ — такъ называются вообще камни округленной яйцевидной формы; употребляется для мощенія улицъ, для бута, бетона и т. п.

Бульдогъ—англійская порода собакъ; морда круглая, большая, съ тупымъ вздернутымъ носомъ; силенъ, золъ и вообще хорошій сторожъ; но не очень уменъ и обыкновенно неспособенъ привязаться къ хозяину (см. **Собаки**).

Бульонъ—мясной отваръ. Для обыкновеннаго хорошаго **б.** на 2 части по вѣсу воды берутъ 1 ч. мяса или на 4 стакана воды 1.ф. мяса, не считая костей, которыя, впрочемъ, обыкновенно варятся вмѣстѣ; но если желаютъ имѣть крѣпкій **б.** (*консоме* французовъ), то мясо и воду берутъ по ровной части (2 стак. воды и 1 ф. мяса). Такъ какъ при вареніи вода испаряется, то, положивъ въ горшокъ мяса (и кости) и наливъ соотвѣтственное количество воды, измѣряютъ палочкою высоту жидкости, затѣмъ прибавляютъ на $^1/_3$ воды больше, чѣмъ слѣдуетъ; во время варки, въ случаѣ нужды, можно и еще прибавить воды; слѣдуетъ только, чтобы къ концу операціи жидкость стояла на той-же высотѣ, какъ и въ началѣ: при излишкѣ воды **б.** будетъ жиже, при недостаткѣ гуще, чѣмъ желаютъ. На человѣка разсчитываютъ 1 стаканъ **б.** Лучшій **б.** говяжій; мясо должно быть свѣжее, не очень жирное и не очень худое; самыя употребительныя части: лопатка, грудина, кострецъ, ссѣкъ, бедро, нижняя часть края, а также булдыжки; но изъ послѣднихъ **б.** уже будетъ худшаго качества. Варить лучше въ глиняномъ муравленомъ горшкѣ или въ котелкѣ (или въ эмальерованной желѣзной посудѣ). Приготовляя **б.** или какой бы то ни было мясной супъ, нужно имѣть въ виду слѣдующее *существенно-важное* условіе: если положить мясо въ *кипящую* воду, мясо сохранитъ свои качества и останется вкуснымъ, но **б.** получится жидкій, водянистый; если-же, напротивъ того, положить мясо въ холодную воду, подогрѣвать и варить медленно на легкомъ огнѣ, то **б.** будетъ крѣпокъ, вкусенъ, мясо-же потеряетъ свои качества; съ другой стороны, чѣмъ мельче нарѣзать мясо, тѣмъ лучше **б.** и хуже мясо, и наоборотъ. Чтобы имѣть достаточно хорошій **б.** и вкусное вареное мясо,—слѣдуетъ варить въ кускѣ и, положивъ мясо въ холодную воду, варить на хорошемъ огнѣ, т. е. довольно быстро довести до кипѣнія и поддерживать его все время. Для полученія крѣпкаго **б.** поступать такъ: отдѣливъ мясо отъ костей, промыть, разрѣзать его на куски, положить (съ костями) въ горшокъ, налить холодною водою, прибавить немного кухонной соли, нагрѣвать медленно, скорѣе передъ огнемъ, чѣмъ на огнѣ, и только очень постепенно довести до кипѣнія, которое поддерживать все время въ слабой степени, такъ чтобы кипѣло слегка, съ одного края, а для этого горшокъ держать не на самомъ огнѣ, а у края; накипь постоянно снимать ложкою. Когда покажется первая накипь, снявъ ее, положить на 2—3 ф. мяса 2—3 морковки, 1 пастернакъ, нѣсколько порею, 2—3 луковицы (если желаютъ, 1 нашпигованную 3-мя гвоздиками) и пучекъ петрушки. Продолжать варить 5—6 час.: кипѣть должно, не переставая, но очень слабо. Передъ тѣмъ какъ подавать, мясо и коренья осторожно вынуть; послѣднія положить въ миску, а первое на отдѣльное блюдо; снявъ съ оставшагося **б.** жиръ, подкрасить его поджаренымъ лукомъ или жженымъ сахаромъ, прибавить щепотку перцу, процѣдить надъ мискою сквозь салфетку или черезъ тонкое сито. Если **б.** нечистъ, то предварительно вскипятить его съ бѣлкомъ 1—2 яицъ и снять накипь. Мясо такого **б.** остается еще достаточно вкуснымъ; но если варить лишнихъ часа 1½—2, оно становится почти негоднымъ: въ такомъ случаѣ лучше брать и части мяса похуже, разрѣзавъ ихъ на мелкіе куски, а также обрѣзки и вообще остатки отъ другихъ мясныхъ кушаній. Если желаютъ имѣть и крѣпкій **б.**, и вкусное вареное мясо, то, когда **б.** начнетъ кипѣть, въ него прибавляютъ нужное количество свѣжаго мяса и сервируютъ послѣднее отдѣльно отъ того, которое послужило собственно для навара.—*Телячій или куриный бульонъ* варится гораздо менѣе: 1½—2 часа.—Можно приготовлять смѣшанные бульоны: изъ говядины или телятины съ курицею, индѣйкою, дичью и пр.—Чтобы сохранить **б.** 2—3 дня, нужно кипятить его утромъ и вечеромъ и держать въ прохладномъ мѣстѣ; на болѣе продолжительное время — слить въ бутылки, вскипятить въ водяной банѣ (см. **Консервы**). Чтобы *приготовить* **б.** *быстро:* изрубить мелко 1 ф. говядины (безъ жира), положить въ кастрюлю, прибавить ½ также изрубленной курицы, ½ крошенаго порея (бѣлой части), 1 морковь, 1 сельдерей, смѣшать ложкою, налить холодною водою; поставить на огонь и кипятить, постоянно мѣшая; какъ только начнетъ кипѣть, отставить, прибавить соли, перцу и, если желаютъ, 4 гвоздички; дать кипѣть еще 25 минутъ, процѣдить сквозь салфетку, снять жиръ, подкрасить жженымъ сахаромъ и, если нужно, подогрѣть.—Но самый быстрый способъ приготовленія **б.** изъ такъ называемаго Либиховскаго мяснаго экстракта или изъ сухаго **б.** (бульонныя плитки); для этого экстрактъ или кусочки плитокъ стоитъ только растворить въ кипяткѣ, прибавить соли и др. приправъ. О свойствахъ и приготовленіи такого **б.** см. **Экстрактъ Либиха** и **Бульонъ сухой**. Питательныя свойства **б.** не нужно преувеличивать: онъ хорошее возбуждающее средство для желудка и отчасти, можетъ быть, для нервной системы; перешедшія въ него изъ мяса составныя части главнымъ образомъ вкусовыя: собственно питательныхъ (бѣлковыхъ) онъ не заключаетъ и потому дѣйствуетъ на организмъ подобно вину, кофею или чаю; а такъ какъ приготовленіе его портитъ съѣдобныя свойства мяса, то въ западной Европѣ, гдѣ мясо дорого, супы обыкновенно приготовляется не на **б.**

Бульонъ для больныхъ. Можно приготовить дѣйствительно питательный **б.**, т. е., содержающій въ своемъ растворѣ существенныя составн. части мяса: ½ ф. хорош. говядины, если возможно отъ только что убитаго животнаго, безъ костей и жира, мелко изрубить, налить 2 ст. воды, прибавить 4—5 капель соляной кислоты, зол. 2—3 морской (или кухонной) соли; размѣшавъ, дать постоять (не нагрѣвая) около 1 часа; процѣдить, не выжимая, черезъ волосяное сито нѣсколько разъ: пока не получится совершенно прозрачная жидкость; остатокъ промыть еще 1 стак. воды и также процѣдить; обѣ жидкости смѣшать. Полученный **б.** краснаго кровенаго цвѣта, который можно измѣнить жженымъ сахаромъ; вкусъ его довольно пріятенъ, но пить его должно холоднымъ или только слегка подогрѣтымъ (не на огнѣ, а въ теплой водѣ), такъ какъ отъ сильнаго нагрѣванія онъ мутится, а отъ кипяченія свертывается. Въ теплотѣ этотъ **б.** портится такъ быстро, что лѣтомъ и приготовлять его слѣдуетъ съ ледяною водою, а держать вообще недолго и въ холодномъ мѣстѣ.— Онъ питателенъ и легковаримъ, а потому особенно годенъ для людей со слабымъ желудкомъ, напр. для выздоравливающихъ послѣ тяжелыхъ болѣзней.

Бульонъ сухой въ формѣ плитокъ. Б. ч. продажныхъ **с. б.** приготовлены изъ отвара костей и хрящей или телячьихъ ножекъ и, кромѣ желатины (клея), не содержатъ ничего; они могутъ служить для приправы соусовъ и суповъ (приданія имъ густоты), но никакъ не для сообщенія имъ свойствъ бульона. Исключеніе составляетъ только **с. б.** Клечковскаго (фабрика въ Пинегѣ, Арх. губ.)—также въ плиткахъ, но приготовляемый изъ мяса (говядины, дичи, оленины и т. п.) и содержащій въ себѣ всѣ составныя части бульона. Такъ какъ 1 ф. его получается изъ 20 ф. мяса, то для приготовленія изъ него обыкновеннаго бульона требуется 5 зол. его на 4 стак. воды, а для крѣпкаго—5 зол. на 2 стак. воды (см. **Буль-**

онъ): размельченные кусочки **с. б.** опустить въ кипятокъ, прибавить соли, овощей и пр. и варить (мѣшая, чтобы не пригорѣлъ) до готовности (при кипяченіи прибавлять воды на столько, чтобы по окончаніи вышла нужная пропорція отвара). Если **с. б.** прибавляютъ къ мясу для сообщенія крѣпости отвару, то класть его вмѣстѣ съ мясомъ. Можно приготовить самому хорошій **с. б.**; для этого мелкоизрубленную нежирную говядину (одну или съ телятиною, домашними птицами, дичью и т. п.) варить (см. **Бульонъ**), не переставая, въ теченіи по крайней мѣрѣ сутокъ (по временамъ мѣшая, снимая накипь и жиръ); когда мясо совершенно разварится, процѣдить, выжимая мясо; послѣднее опять варить нѣсколько часовъ съ водою, и процѣженный отваръ его смѣшать съ первымъ; съ полученнаго бульона тщательно снять жиръ, процѣдить его сквозь чистую тряпочку и варить на умѣренномъ огнѣ (постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣлъ), пока не погустѣетъ достаточно (часа 2—3); разлить въ формы (или на блюда, тарелки); дать застыть и потомъ высушить на воздухѣ; завернуть тщательно въ бумагу и хранить въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Если желаютъ имѣть приправленный **с. б.**, то мясо варить съ приправами изъ зелени, овощей и пр. (см. **Бульонъ**); если варить безъ дичи, то не слѣдуетъ прибавлять соли: иначе не застынетъ (можно посолить уже застывшій **б.**). Приготовленіе **с. б.** самому м. б. выгодно только, если брать большія количества мяса: 1—4 пудъ.

Бумага. Чѣмъ чище цвѣтъ, чѣмъ равномѣрнѣе распредѣленіе ея массы, и чѣмъ она плотнѣе, тѣмъ лучше и дороже **б.** При одинаковыхъ другихъ качествахъ достоинство **б.** опредѣляется ея вѣсомъ: чѣмъ она тяжелѣе, т. е., чѣмъ больше вѣситъ стопа или десть ея, тѣмъ выше она цѣнится. Печатная **б.** обыкновенно и продается на вѣсъ. Кромѣ писчей и печатной **б.**, отличаютъ еще **б.** почтовую, бѣлую и окрашенную, папиросную, карточную, рисовальную или эстампную (самая дорогая), оберточную, обойную (см. **Обои**), пропускную (безъ клея), фильтровальную, химическую и пр. Продается обыкновенно дестями и стопами: въ стопѣ 20 дестей, въ дести 24 листа. Въ настоящее время въ Россіи около 250 бумажныхъ фабрикъ; наиболѣе извѣстныя изъ нихъ: Красносельская—Печаткина, Невская—Варгунина (обѣ около С.-Петербурга) и Говарда (Калужск. губ., Медынск. уѣзда, при с. Троицкомъ и Кондровѣ).—Если **б.** промокаетъ, то устранить этотъ недостатокъ возможно, проводя по бумагѣ слегка губкою или кистью, смоченною слѣдующимъ растворомъ: 10 золотн. бѣлой желятины и такое же количество бѣлаго мыла развести, на огнѣ, въ 1 стаканѣ воды; прибавить $4^{1}/_{2}$—5 золотн. квасцовъ въ порошкѣ, мѣшать (сильно), пока не растворится, остудить.—*Бумага альбуминная*—покрытая слоемъ бѣлка, употребляется фотографами для печатанія фотографическихъ снимковъ. *Бумага вощеная:* положивъ листъ **б.** на достаточно подогрѣтую поверхность, проводить по ней кускомъ желтаго или бѣлаго воска, который, плавясь, всасывается **б.** и дѣлаетъ ее прозрачною (**б.** лучше класть не прямо на нагрѣтую поверхность, а предварительно подославъ кусокъ пропускной **б.**).

Бумага гербовая употребляется для векселей, явочныхъ и крѣпостныхъ актовъ.

ЦѢНЫ.

Вексельной.

Сумма векселя.			Цѣна листа.	
1	до	50 р.		10 к.
50	»	100 »		15 »
100	»	200 »		30 »
200	»	300 »		40 »
300	»	400 »		55 »
400	»	500 »		70 »
500	»	600 »		80 »
600	»	700 »		90 »
700	»	800 »	1 р.	— »
800	»	900 »	1 »	15 »
900	»	1,000 »	1 »	20 »
1,000	»	1,500 »	1 »	90 »
1,500	»	2,000 »	2 »	50 »
2,000	»	3,200 »	3 »	70 »
3,200	»	4,000 »	5 »	15 »
4,000	»	6,400 »	6 »	80 »
6,400	»	8,000 »	9 »	— »
8,000	»	10,000 »	11 »	40 »
10,000	»	12,000 »	13 »	80 »
12,000	»	15,000 »	15 »	60 »
15,000	»	20,000 »	21 »	— »
20,000	»	25,000 »	27 »	60 »
25,000	»	30,000 »	33 »	60 »

Актовой.

Сумма акта.			Цѣна листа.	
50	до	300 р.	1 р.	
300	»	900 »	2 »	50 к.
900	»	1,500 »	4 »	30 »
1,500	»	2,000 »	5 »	65 »
2,000	»	3,000 »	8 »	75 »
3,000	»	4,500 »	12 »	50 »
4,500	»	6,000 »	16 »	25 »
6,000	»	7,500 »	22 »	— »
7,500	»	9,000 »	25 »	— »
9,000	»	10,000 »	29 »	— »
10,000	»	12,000 »	32 »	50 »
12,000	»	13,000 »	38 »	— »
13,000	»	15,000 »	42 »	— »

Сумма акта.				Цѣна листа.	
15,000	»	18,000	»	50	» — »
18,000	»	21,000	»	57	» — »
21,000	»	30,000	»	82	» — »
30,000	»	45,000	»	125	» — »
45,000	»	60,000	»	169	» — »
60,000	»	90,000	»	250	» — »
90,000	»	120,000	»	332	» — »
120,000	»	150,000	»	415	» — »
150,000	»	225,000	»	625	» — »
225,000	»	300,000	»	825	» — »

Бумага прозрачная (копировальная)—для копированія насквозь рисунковъ, плановъ и пр.; приготовляется обыкновенно смачиваніемъ бумаги орѣховымъ масломъ или чистымъ скипидаромъ, или особымъ лакомъ. Очень хорошая прозрачная бумага получается слѣдующ. способомъ: листъ очень тонкой и совершенно бѣлой бумаги смочить въ густомъ растворѣ гуммиарабика, положить его на другой такой же листъ и прикрыть третьимъ листомъ; сдавить все прессомъ, чтобы равномѣрно склеилось.—*Бумага растительная* (papier végétal)—очень тонкая и чрезвычайно прозрачная бумага, служитъ также для копированія; она не пачкаетъ и не желтѣетъ со временемъ, но трудно ретушуется.

Бумага хлопчатая см. **Хлопокъ.**

Бумазея — толстая бумажная матерія, узорчатая съ одной стороны и волокнистая, подобно плюшу, съ другой; употребляется на кофты, фуфайки, дѣтскія платья, подкладку и пр. Она довольно тепла, но во всякомъ случаѣ уступаетъ въ этомъ отношеніи фланели и др. толстымъ шерстянымъ тканямъ.

Бура состоитъ изъ борной кислоты и натра; встрѣчается или готовою въ природѣ (въ нѣкоторыхъ альпійскихъ озерахъ, въ Персіи, Китаѣ, Индіи и пр.), или приготовляется искусственно. Естественная б. извѣстна также подъ именемъ *Тинкала*. Употребляется главнымъ образомъ для техническихъ цѣлей: при спаиваніи металловъ, муравленіи глиняной посуды, для эмальерованія, выдѣлки нѣкоторыхъ сортовъ стекла и пр. Вмѣстѣ съ шеллакомъ образуетъ лакъ, растворимый въ водѣ, а вмѣстѣ съ казеиномъ (творогъ) и водою даетъ очень клейкую жидкость, могущую замѣнять обыкновенный клей.

Буракъ см. **Свекла.**

Буракъ—бумажная трубка, набиваемая горючимъ составомъ для фейерверковъ.

Буранъ—такъ называется въ Сибири и восточныхъ степяхъ Евр. Россіи сильный вѣтеръ или вихрь съ пылью или снѣгомъ.

Бурдюкъ—мѣшокъ изъ воловьей или бараньей кожи (шерстью внутрь); на Кавказѣ употребляется для перевозки и храненія винъ.

Бурка—плащъ безъ рукавовъ изъ толстаго мохнатаго сукна, похожаго на войлокъ; употребляется преимущественно кавказскими горцами.

Бурлаки—такъ называются на Волгѣ рабочіе, тянущіе суда.

Бурьянъ—толстоствольныя сорныя травы; высушенныя годятся на топливо.

Буря ст. **Вѣтеръ.**

Бусы—чаще всего стеклянныя — дутыя или цѣльныя; но бываютъ также металлическія и изъ др. матеріаловъ; круглыя или граненыя. Дутыя стеклянныя б. поддѣлываются иногда такъ ловко подъ жемчугъ, что на взглядъ ихъ трудно отличить отъ него. Лучшія б. фабрикуются въ Парижѣ и Вѣнѣ, и довольно дороги.

Бутерброды или **тартинки**—ломти хлѣба, намазанные масломъ и покрытые сверху ломтиками какого-либо мяса, сыра и т. п. Вмѣсто масла (или поверхъ масла) можно намазывать свѣжую икру. Чѣмъ свѣжѣе масло, тѣмъ лучше б.; передъ намазываніемъ, масло слѣдуетъ слегка растереть и немного посолить, а зимою размягчить, положивъ въ теплую миску. Намазанные ломтики обыкновенно сверху покрываются другими, такими же или болѣе тонкими. Хранить покрытыми въ прохладномъ мѣстѣ.

Бутъ. Бутить значитъ заваливать ровъ или яму щебнемъ, камнемъ, кирпичомъ и т. п., и потомъ заливать связывающимъ растворомъ извести. Фундаментъ для каменныхъ зданій обыкновенно бутятъ булыжникомъ или бутовымъ камнемъ (см. **Фундаментъ**).

Бутылка. Бутылки бываютъ различной формы и емкости; мѣрная бутылка равняется $^1/_2$ штофа, т. е., такихъ бутылокъ въ ведрѣ 16. При выборѣ б. слѣдуетъ обращать вниманіе на горлышко, которое должно быть вездѣ равно цилиндрическое (безъ перехватовъ и выпуклостей); иначе невозможна плотная закупорка ея пробкою. Если нельзя имѣть мѣрныхъ б., то во всякомъ случаѣ выгоднѣе пріобрѣтать б., по возможности, одинаковой вмѣстимости и формы. Наполненныя жидкостями и закупоренныя б. нужно хранить такъ, чтобы воздухъ могъ свободно циркулировать около пробокъ (не слѣдуетъ, напр., прислонять пробки къ стѣнѣ); иначе послѣднія скоро портятся.

Буферъ—родъ эластической пружинной подушки, служащей для смягченія удара; съ этою цѣлью б. снабжены вагоны желѣзныхъ дорогъ.

Бухгалтерія см. **Счетоводство.**

Бученіе см. **Бутъ.**

Бученіе—операція вывариванія грязнаго бѣлья въ горячемъ щелокѣ. Цѣль **б.** удаленіе пятенъ, а такъ какъ большая часть послѣднихъ жирныя, то **б.** въ нѣкоторыхъ случаяхъ можетъ быть замѣнено употребленіемъ бензина, чистаго скипидара и т. п. пятно-выводящихъ веществъ (см. **Пятна**), что дѣйствительно нерѣдко примѣняется на практикѣ для тканей, цвѣтъ или другія свойства которыхъ портятся отъ щелока. Въ золѣ, изъ которой приготовляется щелокъ (или *букъ*), дѣйствуетъ, главнымъ образомъ, содержащійся въ ней поташъ, а потому не все равно, какую бы золу не употреблять. Зола гнилаго или вымоченнаго въ водѣ (сплавнаго) дерева хуже, чѣмъ свѣжаго и сухаго; зола ольхи, каштана и нѣкотор. другихъ деревъ даетъ окрашенный щелокъ, портящій бѣлье. Зола вереска и деревьевъ, растущихъ у береговъ рѣкъ, дѣйствуетъ слабо; березовая, дубовая, еловая и сосновая — хорошо; очень дѣйствительна зола молодыхъ, еще зеленыхъ, частей растеній — вѣтвей, листьевъ. Мокрая или даже только влажная зола теряетъ значительную долю своихъ качествъ, а потому золу для щелока должно сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Чѣмъ полнѣе сожиганіе, т. е., чѣмъ меньше въ золѣ остается угля, тѣмъ она лучше. 3 гарнцовъ хорошей золы обыкновенно достаточно для выщелачиванія около 4 четвериковъ (около 8 ведеръ) мокраго бѣлья; на тонкое и мало грязное бѣлье золы требуется меньше. Къ золѣ дурнаго качества прибавляютъ или поташу, или соды (въ кристаллахъ): $^1/_2$ ф. поташу или $^2/_3$ ф. соды на 4 четверика бѣлья. Сколько нибудь грязное бѣлье передъ **б.** слѣдуетъ хорошенько вымыть съ мыломъ, а иногда съ мыломъ и теплымъ щелокомъ; когда бѣлье загрязнено мало, можно ограничиться предварительнымъ выведеніемъ тѣхъ пятенъ, которыя кипящій щелокъ могъ бы только закрѣпить (см. **Пятна**). Самое **б.** у насъ производится обыкновенно такимъ образомъ: промытое, какъ сказано, бѣлье опускаютъ въ большіе котлы, наполненные водою, и кипятятъ въ нихъ въ теченіи 2—4 часовъ вмѣстѣ съ необходимымъ количествомъ золы, завязанной въ холстяной мѣшокъ; пробучивъ одну партію бѣлья, ее замѣняютъ другою и т. д.; когда все готово, несутъ на рѣку и полоскаютъ. Недостатокъ этого способа заключается прежде всего въ томъ, что котлы должны быть очень велики и что если они чугунные, то въ нихъ образуется ржавчина, которая часто портитъ бѣлье. Лучше слѣдующій способъ: около котла, въ которомъ кипятятъ воду, ставится должныхъ размѣровъ деревянная, стянутая желѣзными обручами, кадка такъ, чтобы дно ея находилось на уровнѣ верхняго края котла; въ нижней части кадки просверливается дыра и въ нее вставляется трубка (или кранъ), черезъ которую вода изъ кадки могла бы стекать въ котелъ; чтобы отверстіе трубки не запиралось бѣльемъ извнутри кадки, его прикрываютъ тарелкою, осколкомъ глиняной чашки и т. п. Прежде, чѣмъ положить бѣлье въ кадку, ее выстилаютъ сплошь большимъ кускомъ толстаго холста, края котораго должны нѣсколько заворачиваться наружу. На дно кадки кладется бѣлье большихъ размѣровъ— простыни, скатерти, затѣмъ рубашки, далѣе тонкое бѣлье—платки, салфетки, чулки (вывернутые) и наконецъ кухонное бѣлье; вещи большихъ размѣровъ должны быть предварительно аккуратно сложены въ два или нѣсколько разъ, смотря по діаметру кадки. Положивъ одинъ слой бѣлья, его смачиваютъ, потомъ кладутъ другой, также смачиваютъ и т. д. Укладываютъ, какъ можно, плотнѣе (нажимая), чтобы не было свободныхъ промежутковъ. Все покрываютъ сначала выступающими краями холста, которымъ выложена кадка, а затѣмъ кускомъ толстаго полотна, сложеннаго вчетверо, такъ чтобы послѣднее вершковъ на 6—7 заходило за края кадки; на это полотно разсыпаютъ нужное количество золы, смачиваютъ, прикрываютъ и оставляютъ въ покоѣ на цѣлую ночь, если бѣлье помѣщено въ кадку съ вечера. На слѣдующее утро приступаютъ къ **б.**: ковшомъ или кострюлею воду изъ котла переливаютъ въ кадку на бѣлье до тѣхъ поръ, пока ею не покроется зола; на этомъ уровнѣ воду держатъ все время, т. е., по мѣрѣ того какъ проходящая черезъ золу и бѣлье вода стекаетъ (черезъ трубку) опять въ котелъ, ее снова переливаютъ изъ котла въ кадку и т. д. Операція продолжается часовъ 12, а при большомъ количествѣ бѣлья даже 15; для тонкаго бѣлья (платковъ и пр.) достаточно 6 — 7 часовъ. Первыя смачиванія бѣлья производятся не кипяткомъ, а теплою водою, которая только постепенно должна нагрѣться до кипѣнія: иначе на бѣльѣ могутъ остаться пятна; но затѣмъ вода въ котлѣ должна кипѣть все время. Воды въ котелъ наливаютъ столько, чтобы, послѣ наполненія ею кадки съ бѣльемъ до необходимаго уровня (см. выше), она стояла бы въ котлѣ до $^1/_2$ или немного выше. Если приходится подбавлять поташу или соды, то ихъ растворяютъ въ водѣ котла еще тогда, когда вода только тепла, но не кипитъ. Закончивъ **б.**, бѣлье въ кадкѣ прикрываютъ толстымъ шерстянымъ одѣяломъ (чтобы не охладилось быстро) и оставляютъ стекать на цѣлую ночь; затѣмъ, какъ и въ предъидущемъ способѣ, несутъ полоскать на рѣку.

Послѣ хорошаго **б.** на бѣльѣ остаются только тѣ пятна, которыя букъ не можетъ вывесть, напр., отъ ржавчины, орѣховъ или каштановъ и т. п. (см. **Пятна**); пятна отъ плодовъ если иногда не выходятъ вполнѣ послѣ перваго **б.**, то послѣ втораго исчезаютъ совершенно. — Въ настоящее время **б.** очень часто замѣняютъ мытьемъ бѣлья посредствомъ пара въ спеціально устроенныхъ для того аппаратахъ, способъ не только болѣе удобный и скорый, но и болѣе экономичный; въ послѣднее время стали приготовлять для этого аппараты, очень простые по устройству и доступные по цѣнѣ для большинства (см. **Стирка бѣлья**).

Быкъ. Быки распространены по всей земной поверхности, за исключеніемъ арктическихъ странъ; отличаютъ множество породъ; въ Россіи наиболѣе извѣстныя: *простая русская*, *черкасская*, *калмыцкая* и *холмогорская*. Надлежащимъ подборомъ самцовъ и самокъ порода можетъ быть измѣняема въ желаемомъ смыслѣ: или большей молочности (см. **Корова**), или большей способности къ откармливанію, или, наконецъ, большей силы и выносливости въ работѣ; эти качества составляютъ главныя достоинства породы; соединить вмѣстѣ въ одной и той же породѣ высшія степени этихъ 3 качествъ не удается; но не трудно получить породу, обыкновенно не высокаго, а средняго роста, въ которой всѣ онѣ были бы выражены въ достаточной, но умѣренной степени. Выносливость въ работѣ уже часто соединяется съ способностью къ откармливанію. Кто желаетъ имѣть большое и хорошо развитое животное, тотъ долженъ особенно заботиться о немъ въ теченіи первыхъ двухъ лѣтъ его жизни: содержать въ чистотѣ и кормить обильною питательною пищею. Полнаго развитія животное достигаетъ обыкновинно между 3 и 5 годами, живетъ до 20 и болѣе лѣтъ. Корова становится способною къ оплодотворенію послѣ двухъ лѣтъ жизни, а теленокъ превращается въ бычка уже черезъ полтора года. Кастрированный быкъ называется *воломъ;* если животное приготовляютъ только для работы, то кастрировать его можно между $1^{1}/_{2}$ и 2 годами; но если имѣется въ виду впослѣдствіи откормить его на убой, то кастрировать слѣдуетъ въ самомъ раннемъ возрастѣ: до истеченія 6 мѣсяцевъ. Возрастъ узнается по зубамъ и рогамъ. Коренныхъ зубовъ 24: по 6 съ каждой стороны въ каждой челюсти; рѣзцовъ 8 въ нижней челюсти, а въ верхней совсѣмъ нѣтъ; два средніе молочные рѣзца выпадаютъ черезъ 6 мѣсяцевъ послѣ рожденія и замѣняются двумя другими болѣе широкими и менѣе бѣлыми; черезъ 18 мѣсяцевъ выпадаютъ два сосѣдніе рѣзца и также замѣняются постоянными; въ 3 года молочные зубы всѣ замѣнены постоянными и начинаютъ показываться рога; въ концѣ 4 года у основанія рога образуется возвышенное кольцо; на слѣдующій годъ это кольцо подымается кверху, а на мѣсто его у основанія является новое—второе и т. д. каждый годъ; такимъ образомъ, чтобы опредѣлить приблизительный возрастъ животнаго, стоитъ только къ числу колецъ на рогѣ прибавить 3 года. Пастбища для быковъ и коровъ должны быть покрыты болѣе или менѣе крупною травою, такъ какъ языкъ ихъ не позволяетъ имъ захватывать очень мелкую траву; въ теплое время скотъ можно оставлять на пастбищѣ днемъ и ночью. Зимою кормятъ въ хлѣвахъ: сѣномъ, кореньями, масляными жмыхами, растертыми хлѣбными зернами или мукою, разведенною въ пойлѣ; въ нерабочее время можетъ быть достаточно сѣна, смѣшаннаго съ рубленою соломою, или рубленой соломы, пересыпанной мукою. Для поддержанія животнаго въ одномъ и томъ-же положеніи въ нерабочее время, достаточно въ сутки количество сухого сѣна, равное 3% вѣса животнаго; при работѣ порція должна быть увеличена до 5%. Если средній вѣсъ принять въ 25 пудъ, то въ первомъ случаѣ около $^{3}/_{4}$ пуд., а во второмъ около $1^{1}/_{4}$ пуд. въ сутки; но понятно, что разсчетъ этотъ только приблизительный. Пища должна даваться правильно, постоянно въ однѣ и тѣ-же часы; хлѣвъ содержаться въ чистотѣ, провѣтриваться и во время холодовъ быть достаточно теплымъ, а лѣтомъ не слишкомъ жаркимъ; самое животное слѣдуетъ по временамъ чистить и обмывать. Во время большихъ холодовъ или жаровъ, а также при сильномъ дождѣ на пастбища не выгонять. Необходимо обращать вниманіе на здоровье животнаго и ни въ какомъ случаѣ не употреблять на работу или не угонять на пастбища заболѣвшаго: унылый видъ, отвращеніе отъ пищи, отсутствіе жвачки или очень лѣнивая жвачка, затруднительное вставаніе, мутные или очень блестящіе глаза, холодные или горячіе уши, сухость или запахъ во рту, желтоватый цвѣтъ языка, глазъ и губъ, ускоренное дыханіе, жалобное мычаніе, цвѣтъ мочи, слишкомъ твердый или жидкій калъ, сухость кожи, появленіе опухолей и т. п. — всѣ эти явленія служатъ признаками ненормальнаго состоянія животнаго. Покой и діета (животное нѣкоторое время или совсѣмъ оставляютъ безъ пищи или кормятъ только мукою или отрубями, жидко разведенными въ водѣ) обыкновенно достаточны, чтобы устранить слабыя степени заболѣванія; но если болѣзнь усиливается, нужно обратиться къ ветеринару. Моложе 3 лѣтъ вола не слѣдуетъ употреблять на работы; для откармливанія на убой годны животные не старше 10 лѣтъ; позже мясо ихъ становится жесткимъ и невкуснымъ. О содержаніи и кормленіи скота на убой и для молока см. **Откармливаніе, Говядина** и **Корова.**

Бѣлена (Hyosciamus niger)—встрѣчается во всей Европѣ, у насъ преимущественно на югѣ; растетъ дико на мусорныхъ мѣстахъ, около дорогъ, заборовъ и пр.; противнаго одуряющаго запаха и отвратительнаго вкуса, *ядовита;* употребляется въ медицинѣ какъ противунервное средство, преимущественно въ формѣ экстракта. Какъ наружное средство, зеленое бѣленное масло пользуется въ публикѣ репутаціею противуревматическаго и вообще противуболеваго—репутація незаслуженная.

Бѣленіе воска см. **Воскъ.**

Бѣленіе полотна, см. **Полотно.**

Бѣленіе стѣнъ и потолковъ и пр. см. **Крашеніе** и **Окраска.**

Бѣли являются или вслѣдствіе общаго болѣзненнаго состоянія организма, напр. малокровія, блѣдной немочи (см. эти слова) и т. п., или отъ мѣстнаго раздраженія влагалища глистами (чаще всего у дѣтей), заразительнымъ веществомъ и пр., или, наконецъ, вызываются страданіемъ какого нибудь важнаго органа (матки, сердца и т. п.); леченіе различно въ различн. случаяхъ. Единственное домашнее леченіе, которое можно посовѣтывать во всѣхъ случаяхъ,—содержаніе органа въ чистотѣ частыми промываніями (поср. клизопомпа) тепловатою водою. Ни къ какимъ другимъ средствамъ не слѣдуетъ прибѣгать безъ совѣта врача.

Бѣлила, употребляемыя для окрашиванія, двухъ родовъ: *свинцовыя* и *цинковыя*; первыя скоро темнѣютъ на воздухѣ (см. **Краски** и **Крашеніе**).

Бѣлила для подкрашиванія лица и вообще кожи обыкновенно продаются въ формѣ тонкихъ порошковъ и состоятъ или изъ крахмала, рисовой пудры, пшеничной муки, миндальной и орѣховой муки, или изъ талька, окиси цинка и висмута; свинцовыя бѣлила, какъ очень вредныя для здоровья, въ настоящее время съ этою цѣлью вовсе не употребляются; но и др. металлическія **б.** (цинковыя, висмутовыя), если не вредятъ организму вообще, то несомнѣнно портятъ кожу; поэтому, если кто хочетъ бѣлиться непремѣнно, тотъ пусть употребляетъ для этого совершенно безвредныя крахмалъ, миндальную муку или рисовую пудру. Вотъ рецептъ совершенно безвредныхъ бѣлилъ: 50 част. самаго тонкаго порошка талька, просѣяннаго сквозь шелковое сито, облить въ флаконѣ 100 частями (по вѣсу) очищеннаго уксуса и оставить въ покоѣ на 2 недѣли, по временамъ взбалтывая; затѣмъ отфильтровать уксусъ и оставшійся порошокъ промывать на фильтрѣ перегнанною водою до тѣхъ поръ, пока выходящая вода не будетъ имѣть ни вкуса, ни запаха; промытый порошокъ растереть съ 6 част. спермацета и небол. колич. воды; еще жидкое тѣсто разлить въ баночки и высушить на воздухѣ. Въ театрахъ актеры мажутся тѣми же порошками, разведенными миндальнымъ масломъ; такого рода жирныя бѣлила существуютъ готовыми въ продажѣ: или въ формѣ твердыхъ палочекъ, или въ мягкомъ видѣ, въ фарфоровыхъ чашечкахъ.

Бѣлила испанскія — мѣлъ въ порошкѣ (см. **Мѣлъ**).

Бѣлка или **векша** водится во всей Европѣ, въ Сибири и Сѣв. Америкѣ; цвѣтъ ея шерсти обыкновенно рыже-красный съ бѣлымъ брюшкомъ; въ сѣверныхъ странахъ зимою линяетъ и одѣвается шерстью пепельно-сѣраго цвѣта; въ такомъ видѣ шкура ея употребляется на мѣха. Вообще чѣмъ сѣвернѣе и восточнѣе, тѣмъ мѣхъ лучше. Голубая и черная сибирская **б.** цѣнится довольно дорого. Хвосты **б.** идутъ на кисти. Питается **б.** орѣхами, желудями, сосновыми шишками и т. п.

Бѣлокъ (яичный) свертывается отъ жару, отъ спирта и кислотъ; на воздухѣ скоро портится. Употребляютъ его, между прочимъ, для очищенія жидкостей (напр. бульона, рыбьяго клея и т. п.): для этого **б.,** взболтанный съ небольшимъ количествомъ воды, прибавляютъ къ жидкости и кипятятъ ее: свернувшійся отъ жара **б.** всплываетъ на верхъ въ формѣ пѣны и увлекаетъ съ собою примѣшанныя къ жидкости нечистоты (см. **Яйцо**).

Бѣлорыбица или **Бѣлая рыбица** (Salmo leucithys)—рыба длиною около $1^1/_2$ арш., вѣсомъ до 1 пуда; водится въ Каспійскомъ и Ледовитомъ моряхъ, откуда заходитъ въ Уралъ, Волгу, Каму, Обь, Лену. Мясо нѣжное, жирное и вкусное; въ свѣжемъ состояніи дальнихъ путешествій не выдерживаетъ. Приготовляется какъ **Осетрина** (см. это слово).

Бѣлуга (Accipenser huso)—самая большая рыба изъ семейства осетровыхъ; длиною достигаетъ до 3 и болѣе саженъ, а вѣсомъ до 150 и болѣе пуд.. Водится въ Средиземномъ, Черномъ и Каспійскомъ моряхъ, весною цѣлыми стадами заходитъ для метанія икры въ Волгу, Донъ, Дунай и другія большія рѣки. Изъ плавательнаго пузыря ея получается самый лучшій рыбій клей; черная икра ея подобна осетровой, но мельче (иногда изъ одной рыбы добываютъ ее до 40 пудъ).

Сырая *бѣлужина* вредна, вареная — нѣтъ; вредна также и долго лежавшая соленая **б.** Чѣмъ меньше рыба, тѣмъ мясо ея лучше и дороже (у осетра на оборотъ). Приготовляется какъ **Осетрина** (см. это слово).

Бѣлужина—мясо бѣлуги.

Бѣлье. *Полотняное* **б.** дороже, прочнѣе и пріятнѣе для тѣла, чѣмъ *бумажное;* но послѣднее теплѣе. Чтобы поддерживать **б.** въ порядкѣ, необходимо осматривать и, если нужно, чинить его послѣ каждой стирки. Держать въ извѣстномъ порядкѣ въ шкапахъ, а у кого бѣлья много и мѣсто позволяетъ, тому слѣдуетъ имѣть особую *бѣльевую комнату,* которая въ то же время можетъ служить для глаженья. Стѣнки, верхъ и низъ шкаповъ лучше дубовые, дверцы и полки могутъ быть сосновые; все должно быть сдѣлано плотно, такъ чтобы не было щелей, черезъ которыя могли бы входить мыши или пыль.

Бѣльмо—тусклое пятно на прозрачной роговой оболочкѣ глаза. Если **б.** рубецъ, оставшійся послѣ нарывчика, то уничтожить его нельзя; нѣкоторые другіе рода **б.**, напротивъ того, могутъ быть срѣзаемы или удаляемы какимъ-либо инымъ способомъ; но безъ совѣта и помощи глазн. врача прибѣгать къ этому не слѣдуетъ никогда.

Бѣлякъ см. **Заяцъ.**

Бѣшенство или **водобоязнь** (Hydrophobia). На сколько извѣстно, самостоятельно болѣзнь развивается только у собакъ и животныхъ, принадлежащихъ къ одному съ ними семейству: волковъ, лисицъ, гіенъ и пр.; на другихъ животныхъ, въ томъ числѣ и на человѣка, переходитъ отъ собакъ, обыкновенно вслѣдствіе укушенія послѣдними. Специфическій ядъ заключается главнымъ образомъ въ слюнѣ, крови и др. жидкостяхъ зараженнаго животнаго. Первые признаки болѣзни у собакъ обнаруживаются перемѣною настроенія духа, въ особенности замѣтною относительно лицъ, къ которымъ собака привыкла, необыкновеннымъ безпокойствомъ, потерею апетита, отсутствіемъ лая, который замѣняется чѣмъ-то похожимъ на особаго рода хриплое завываніе, затѣмъ появляется наклонность кусать, такъ что животное хватаетъ зубами даже воздухъ, проглатываетъ кусочки дерева, кожи и т. п.; еще позже, черезъ нѣсколько дней, глаза наливаются кровью и становятся тусклыми или очень блестящими, неподвижными, тѣло сильно худѣетъ, шерсть шаршавѣетъ, взъерошивается, нижняя челюсть нерѣдко отвисаетъ, вслѣдствіе чего изо-рта постоянно течетъ пѣнистая слюна; животное вообще получаетъ видъ сумасшедшаго. Смерть наступаетъ обыкновенно—черезъ 6—8 дней вслѣдствіе постепенно увеличивающагося паралича. Причины развитія **б.** у собакъ до сихъ поръ неизвѣстны. Зараженіе **б.** другихъ животныхъ и человѣка происходитъ, когда слюна бѣшенной собаки попадаетъ въ рану; но, къ счастью, слѣдствіемъ не всегда бываетъ **б.**; изъ статистическихъ свѣдѣній видно, что на 100 человѣкъ, укушенныхъ бѣшеными собаками, заболѣваютъ водобоязнію только около 20; остальные отдѣлываются однимъ страхомъ. Послѣ зараженія болѣзнь развивается обыкновенно черезъ 2—7 недѣль, рѣже черезъ нѣсколько мѣсяцевъ (уже послѣ заживленія раны); но бывали случаи, когда болѣзнь обнаруживалась только черезъ годъ. За нѣсколько дней до появленія болѣзни рубецъ раны или самая рана принимаетъ голубоватый цвѣтъ и дѣлается болѣзненою; расположеніе духа больнаго становится необыкновенно мрачнымъ; онъ ищетъ уединенія, томится страхомъ и тоскою, спитъ безпокойно, дышетъ судорожно. Самый приступъ болѣзни начинается затрудненіемъ при глотаніи главнымъ образомъ жидкостей (оттого и названіе болѣзни «водобоязнь»), вслѣдствіе болѣзненаго судорожнаго сжатія въ горлѣ и въ груди, откуда судорги переходятъ и на другія мышцы; нерѣдко присоединяются приступы бѣшенства. Наконецъ наступаетъ общее разслабленіе, переходящее въ параличъ и смерть. Рану отъ укушенія собаки не только завѣдомо бѣшеной, но и такой, которую можно подозрѣвать въ **б.**, слѣдуетъ *тотчасъ* вырѣзать или выжечь каленымъ желѣзомъ; если нельзя этого сдѣлать немедленно, то, по крайней мѣрѣ, хорошенько выжать рану и промыть ее или разведеннымъ нашатырнымъ спиртомъ, или щелокомъ, или хоть мыльною или соленою водою, а при недостаткѣ и этихъ средствъ, даже мочою. Но единственно вѣрное средство—*немедленное* выжиганіе каленымъ желѣзомъ или вырѣзываніе. Людямъ, которымъ приходится много бродить по деревнямъ, слѣдуетъ непремѣнно носить съ собою какое либо глубоко прижигающее средство, напр., *Вѣнскій порошокъ,* чтобы имѣть возможность тотчасъ же приложить его къ ранѣ, предварительно выжатой (см. **Прижиганіе**). Собаку, которая укусила, не должно убивать тотчасъ, а сдать для наблюденія ветеринару, чтобы убѣдиться, дѣйствительно ли она бѣшеная. Животныхъ, укушенныхъ бѣшеною собакою — убивать немедленно. Въ заключеніе слѣдуетъ помнить, что отъ человѣка къ человѣку бѣшенство не сообщается никогда, даже и въ томъ случаѣ, если бы бѣшеный человѣкъ укусилъ другаго, и что, поэтому, ходить за больными водобоязнію нѣтъ никакой опасности.

Бюджетъ — заранѣе сдѣланная смѣта предполагаемыхъ доходовъ и расходовъ на будущее время. Государственный б. составляется на годъ впередъ.

Бюллетень— печатное оффиціальное увѣдомленіе о какихъ либо событіяхъ или происшествіяхъ, напр., о состояніи здоровья государя, объ исходѣ сраженія и т. п.

Бюрократія — система управленія государствомъ посредствомъ чиновниковъ.

В.

Вакса для обуви приготовляется обыкновенно изъ порошка костнаго угля, сообщающаго ей черный цвѣтъ, патоки или сахарнаго сиропа, отъ которыхъ зависитъ ея клейкость, и масла, придающаго мягкость и гибкость кожѣ. Вотъ 2 рецепта **в.:** 1) Въ 1 штофѣ горячей воды растворить $10^1/_2$ золотн. гуммиарабика и $2^1/_2$ ф. кристаллическаго сахара (см. это слово); затѣмъ, непрерывно мѣшая, понемногу прибавить $3^3/_4$ ф. порошка костнаго угля, $3^1/_2$ золотн. индиго и $4^3/_4$ золотн. англійск. сѣрной кислоты. Растереть хорошенько (какъ растираютъ краски) и разложить въ коробки, которыя оставить открытыми, пока масса достаточно подсохнетъ. 2) Въ желѣзномъ чугунчикѣ разогрѣть 1 штофъ пива, $^2/_3$ штофа воды и $2^1/_4$ фунт. патоки; прибавить 10 ф. костнаго угля и 5 ф. порошка кристаллическаго сахара. Размѣшать и растереть хорошенько, разложить въ коробки.—Передъ употребленіемъ **в.** разводятъ слегка пивомъ, водою или уксусомъ. — Рецепты *жидкой ваксы:* 1) 24 золотн. костн. угля въ порошкѣ растереть съ такимъ же количествомъ патоки и ложкою прованскаго масла; прибавить соку изъ 2 лимоновъ, 2 щепотки гуммиарабика въ порошкѣ и 2 ложки спирта; развести $^2/_3$ штофа пива и, постоянно мѣшая, понемногу (каплями) влить ложку (деревянную) англ. сѣрной кислоты; разлить въ бутылки. 2) 70 зол. порош. костн. угля, $1^1/_4$ зол. индиго и 7 зол. порош. гуммиарабика растереть въ муравленой чашкѣ съ 70 зол. патоки; прибавить $2^1/_2$ зол. чернильныхъ орѣшковъ и 7 зол. желѣзнаго купороса (то и другое въ порошкѣ); хорошенько растереть и, продолжая все время мѣшать, понемногу (каплями) влить сначала 7 золотн. соляной кислоты и потомъ столько же англ. сѣрной кислоты; наконецъ все развести 35 золотн. хорошаго уксуса и разлить въ бутылки. — Передъ употребленіемъ каждый разъ хорошенько встряхивать бутылку.—Костн. уголь во всѣхъ случаяхъ долженъ быть въ очень мелкомъ порошкѣ; патока можетъ быть замѣнена соотвѣтственной густоты сахарн. сиропомъ. — *Вакса непромокаемая:* 28 зол. свѣчнаго сала, 14 зол. топленаго свинаго сала, 7 зол. скипидара, 7 зол. желтаго воска и 7 золот. прованскаго масла, мѣшая, расплавить вмѣстѣ, остудить. Употребленіе: натеревъ обувь, оставить ее на нѣсколько часовъ сушиться на воздухѣ (въ тѣни). (См. **Обувь**).

Вакцинація см. **Оспопрививаніе.**

Валенки—войлочные сапоги, сѣраго, коричневаго или чернаго цвѣта; держатъ хорошо тепло; должны храниться въ сухомъ мѣстѣ, достаточно провѣтриваться и просушиваться; никогда не надѣваться, хотя сколько нибудь влажными (см. **Войлокъ**).

Валеріана см. **Балдріянъ.**

Валлиснерія — водяное растеніе; изъ видовъ его болѣе извѣстенъ **в.** *спиральная* (Vallisneria spiralis), растетъ на днѣ рѣкъ, ручьевъ и каналовъ, пуская корни глубоко въ землю; цвѣтки мелкіе, бѣлые; листья узкіе, тесьмообразные, пучками. Употребляется часто для акваріевъ (см. это слово).

Вальдшнепъ, лѣсной куликъ—изъ рода бекасовъ, но крупнѣе; краснобураго цвѣта съ черными и сѣрыми пятнами и полосками. Приготовляется какъ и бекасъ (см. это слово).

Ваниль. Въ торговлѣ извѣстны различные сорта; лучшій: стручки длиною около 6 дюйм., шириною въ 3—4 линіи, заострены на концахъ и на верхнемъ нѣсколько изогнуты, съ мелкими вдольными морщинками, мягкіе, липкіе, темнокраснобураго цвѣта, сильнаго *бальзамическаго* запаха, сладковатаго вкуса; внутри наполнены черною сочною мякотью съ мелкими блестящими зернышками; поверхность иногда покрыта кристаллическимъ налетомъ; встрѣчается рѣдко; чаще другой сортъ — похожъ на первый, но суше, свѣтлѣе и не такъ пахучъ. Самый худшій (vanillon) — стручки, обыкновенно треснувшіе, шире, каштанобураго цвѣта, сильнаго, но не совсѣмъ пріятнаго запаха. **В.** употребляется главнымъ образомъ парфюмерами, кандитерами и на кухнѣ.

Ванильный ликеръ (Crême de vanille): 1 штоф. хорошаго очищеннаго спирта въ теченіи часа настоять на 2 стручкахъ **в.,** разрѣзанныхъ на мелкіе кусочки; затѣмъ настой смѣшать съ растворомъ $3^{2}/_{5}$ фунта лучшаго сахара въ 1 штофѣ чистой воды; смѣсь профильтровать.—*Ванильная настойка:* 6 частей спирта въ теченіи 8 — 10 дней настаивать на 1 части мелко изрубленной ванили, процѣдить и хранить въ хорошо закупоренномъ пузырькѣ; прибавляется небольшими количествами, для сообщенія аромата, въ шоколадъ, кремы, ликеры и т. п.—*Ванильный порошокъ* состоитъ изъ смѣси 5 частей (по вѣсу) сахара и 1 ч. **в.**; разрѣзавъ **в.** на мелкіе кусочки, положить ее вмѣстѣ съ $^{2}/_{3}$ всего сахара въ мраморную ступку; растолокши и растерши хорошенько, просѣять сквозь шелковое сито; оставшіяся на ситѣ болѣе крупныя части точно такимъ же образомъ растереть съ остальнымъ сахаромъ, просѣять и затѣмъ смѣшать съ полученною ранѣе порціею; хранить въ хорошо закупоренныхъ флаконахъ.

Ванна. Употребленіе **в.**, какъ и бани, необходимо не только для поддержанія чистоты тѣла, но и для здоровья. По температурѣ **в.** бываютъ холодныя—до 15° Р., прохладныя—отъ 16 до 22° Р., тепловатыя—отъ 23 до 27° Р., теплыя — отъ 28 до 32° Р. и горячія—отъ 33 до 35° Р. *Холодныя* **в.**, сокращая сосуды кожи, заставляютъ кровь отливать отъ нея къ внутреннимъ органамъ; замедляютъ пульсъ и дыханіе, понижаютъ температуру тѣла, кожную и вообще нервную чувствительность, усиливаютъ выдыханіе угольной кислоты. При долгомъ пребываніи въ холодной **в.** этотъ упадокъ дѣятельности въ организмѣ, равно какъ и приливы крови къ внутренностямъ, продолжается и послѣ **в.**, и только по истеченіи извѣстнаго времени отправленія снова приходятъ въ равновѣсіе; если-же **в.** продолжалась не долго, то по выходѣ изъ нея быстро наступаетъ реакція: кожа наливается кровью (краснѣетъ), температура снова подымается, обмѣнъ веществъ усиливается, въ нервной и мышечной системахъ чувствуется свѣжесть и большая способность къ дѣятельности. Эффектъ перваго рода желателенъ только въ исключительныхъ случаяхъ (при горячкахъ—для пониженія температуры тѣла); въ большинствѣ случаевъ — имѣется въ виду именно наступающая послѣ **в.** реакція, а потому холодныя **в.** обыкновенно не должны быть продолжительны: 1—2—5 и не болѣе 10 минутъ, смотря по впечатлительности и выносливости организма; *никогда не слѣдуетъ оставаться* въ водѣ до тѣхъ поръ, пока тѣло начинаетъ дрожать отъ холода (см. **Купанье**). *Прохладныя* **в.** имѣютъ подобное-же, но болѣе слабое дѣйствіе. *Тепловатыя* **в.** дѣйствуютъ преимущественно успокоивающимъ образомъ; оставаться въ нихъ можно отъ 15—20 до 30—40 минутъ. *Теплыя* и *горячія* вызываютъ значительный приливъ крови къ кожѣ (и слѣдовательно, отливъ ея отъ внутр. органовъ), размягчаютъ кожу и способствуютъ слущиванію верхнихъ ея слоевъ (эпителія), увеличиваютъ температуру тѣла, ускоряютъ пульсъ и дыханіе; эффектъ продолжается нѣкоторое время и послѣ **в.**, а затѣмъ наступаетъ общее разслабленіе. Въ теплыхъ и особенно горячихъ **в.** также не слѣдуетъ оставаться долго: не болѣе 15—30 мин. Горячія **в.** дѣлаютъ кожу особенно чувствительною, а потому послѣ нихъ легко простудиться.—Правильное употребленіе холодн. **в.** (утромъ, вставъ съ постели, передъ завтракомъ или обѣдомъ, вечеромъ часа за $1^{1}/_{2}$—2 передъ сномъ) очень полезно, какъ средство, предохраняющее отъ простуды, улучшающее апетитъ и питаніе, укрѣпляющее нервную систему и тѣло вообще; нужно только не передерживать ихъ, т. е., не оставаться въ нихъ долѣе того времени, которое необходимо для вызыванія въ тѣлѣ надлежащей реакціи: для большинства достаточно 4—5 мин., а для нѣкоторыхъ— только окунуться разъ, другой. Энергическое вытираніе тѣла послѣ **в.**, достаточныя тѣлодвиженія помогаютъ наступленію реакціи. Чувствительныя нервныя особы иногда не переносятъ холодн. **в.**: онѣ раздражаютъ ихъ, лишаютъ сна; въ такихъ случаяхъ можно начать съ прохладныхъ и затѣмъ постепенно (съ градусникомъ въ рукахъ) перейти къ холоднымъ или даже ограничиться прохладными. Тепловатыя **в.** приносятъ большую пользу раздражительнымъ, нервнымъ людямъ, какъ *успокоивающее средство.* Теплыя и горячія **в.** не слѣдуетъ употреблять часто, за исключеніемъ случаевъ, въ которыхъ онѣ безусловно необходимы: нѣкоторыя кожныя болѣзни (сыпи). Вообще же при употребленіи **в.** *необходимо руководствоваться градусникомъ.*—*Ванны ароматныя:* въ обыкнов. теплую **в.** прибавляется настой изъ $1^{1}/_{2}$—2 ф. ароматическаго набора для **в.** или такого же количества мяты съ ромашкою, или 4 — 6 ложекъ дешеваго одеколона: болѣе пріятны, чѣмъ полезны.—*Ванны воздушныя* — самый обыкновенный представитель ихъ *турецкія бани*, которыя отличаются отъ *русскихъ* тѣмъ, что воздухъ въ нихъ хотя также сильно нагрѣтъ, но въ то же время *сухъ:* въ предбанникѣ (комната для массажа) 35°—37° Р. и въ самой банѣ до 45°Р. (см. **Баня**—**б.** *турецкія*). На дому *возд.* **в.** приготовляются также, какъ и паровыя; но подъ простынею и одѣяломъ, которыми окутанъ паціентъ (см. ниже *Ванны паровыя*), не ставятъ сосуда съ водою, а ограничиваются болѣе или менѣе сильнымъ нагрѣваніемъ воздуха (спиртовою лампою и т. п.). *Возд.* **в.** дѣйствуютъ подобно паровымъ и употребляются въ тѣхъ же случаяхъ; но хотя потогонное дѣйствіе ихъ еще болѣе энергично, чѣмъ паровыхъ, такъ какъ сухой воздухъ способствуетъ испаренію воды изъ тѣла болѣе чѣмъ сырой, онѣ удручаютъ менѣе,—именно вслѣдствіе значительной потери тѣломъ воды, потери, уменьшающей переполненіе сосудовъ кровью: послѣ правильной турецкой бани вѣсъ тѣла уменьшается на 2—5 фунт. Воздушными **в.** называются также **в.** въ *сгущенномъ* и *разрѣженномъ* воздухѣ; но объ этомъ см. **Давленіе воздуха.**—*Ванны грязныя*—все тѣло больнаго (кромѣ головы) или только нѣкотор. части (мѣстныя) обкладываютъ грязью изъ теплой или горячей воды и земли, содержащей въ себѣ различн. минеральн. вещества; дѣйствуютъ подобно теплымъ **в.**, но сильнѣе, такъ какъ, кромѣ теплоты, въ нихъ играютъ роль и минеральныя примѣси. Остаются въ грязи около $^1/_2$ часа и затѣмъ отмываются отъ нея въ обыкновенной теплой **в.** Употребляются при параличахъ, ревматизмахъ, хроническихъ сыпяхъ и пр. Въ Россіи грязныя **в.** берутся на берегахъ Балтійск. моря, въ Гапсалѣ, Аренсбургѣ и пр. и на берегахъ Чернаго моря въ Крыму.—*Ванны животныя:* все тѣло (дѣтей) или только извѣстныя части тѣла погружаютъ во вскрытую полость (живота, груди) только что убитаго животнаго; или же обертываютъ больные члены внутренностями или только что снятою кожею животнаго, или, наконецъ, опускаютъ ихъ въ теплую кровь животнаго. По дѣйствію ничѣмъ не отличаются отъ обыкновенн. теплыхъ **в.**—*Ванны земляныя*—тѣло человѣка до шеи обкладывается свѣжею землею; употребляются для оживленія пораженныхъ молніею.—*Ванны лиственныя*—все тѣло (кромѣ головы) или только больн. части густо обкладываются сухими листьями (березы, ели и пр.); дѣйствуетъ какъ потогонное средство.—*Ванны медицинскія,* т. е. **в.** съ примѣсью различн. лекарственныхъ веществъ; наиболѣе употребительны: *соленыя* **в.** (3—5 или 10—15 фунт. поваренной, морской или крейцнахской соли на **в.**)—при болѣзняхъ кожи (сыпяхъ), золотухѣ, малокровіи и нервныхъ болѣзняхъ; *щелочныя* ($^1/_2$—$1^1/_2$ ф. поташа или соды или щелока изъ 3—8 ф. золы на **в.**)—при болѣзняхъ кожи. Не имѣютъ того значенія, какое имъ приписывалось прежде; дѣйствіе ихъ ограничивается въ большинствѣ случаевъ мѣстнымъ вліяніемъ на кожу.—*Ванны минеральныя* см. **Вода минеральная.**—*Ванны морскія* см. **Купанье.**—*Ванны мѣстныя:* ножныя, ручныя, поясныя, сидячія, головныя и пр. Теплыя или горячія заставляютъ притекать кровь къ частямъ тѣла, погруженнымъ въ **в.**, и слѣдовательно отвлекаютъ ее отъ остальныхъ частей тѣла; поэтому горячія или теплыя ножныя **в.** употребляются для уменьшенія приливовъ крови къ головѣ, груди и пр. и, напротивъ того, для привлеченія ея къ нижнимъ частямъ тѣла, напр. для вызыванія потерянныхъ мѣсячныхъ или геморроидальныхъ кровотеченій. Холодныя, наоборотъ, удаляютъ кровь изъ частей тѣла, на которыя дѣйствуютъ, и систематическое употребленіе ихъ (въ формѣ примочекъ, обливаній, погруженій въ воду) очень хорошее средство противъ кровотеченій, наружныхъ воспаленій (обжоговъ, ранъ, ушибовъ и т. п.) и пр. Но чтобы холодныя **в.** дѣйствовали такимъ образомъ, необходимо непрерывное употребленіе ихъ въ теченіи извѣстнаго времени; короткія мѣстн. холодн. **в.** оказываютъ совершенно противоположное дѣйствіе: появляющаяся послѣ нихъ реакція усиливаетъ притокъ крови именно къ частямъ тѣла, испытавшимъ **в.**, и отвлекаетъ ее отъ остальныхъ; поэтому коротк. холодн. мѣстн. **в.** (3—5 до 10 мин. и затѣмъ энергичное вытираніе насухо) могутъ употребляться для тѣхъ же цѣлей, какъ и горячія, т. е., для отвлеченія крови отъ головы, груди и т. п., для вызыванія мѣсячныхъ и геморроидальныхъ кроветеченій и пр.; передъ горячими онѣ имѣютъ то преимущество, что предохраняютъ отъ простуды (горячія, напротивъ того, располагаютъ къ ней). Иногда къ мѣстнымъ (горячимъ) **в.** прибавляютъ средства, усиливающія ихъ отвлекающее дѣйствіе: горчицу (на ножную ванну 1 столовая ложка, предварительно растертая съ водою), золу, соль и т. п. О мѣстныхъ ваннахъ въ формѣ обливаній см. **Души,** а въ формѣ примочекъ см. **Примочки, Компрессы.**—*Ванны паровыя* употребл. чаще всего въ формѣ русскихъ бань, рѣже въ формѣ ваннъ, наполняемыхъ паромъ: больной садится на стулъ въ ванну, плотно покрывается вмѣстѣ съ ванною толстою простынею и одѣяломъ такимъ образомъ, что свободною остается только голова; въ ваннѣ ставится сосудъ съ кипящею водою, постоянно подогрѣваемою спиртовою лампою (при этомъ, понятно, необходима осторожность, чтобы не обжечь больнаго и не сжечь покрывала); въ приспособленныхъ къ тому заведеніяхъ простыня замѣняется крышкою съ отверстіемъ для головы, а паръ впускается въ ванну черезъ особыя отверстія. Въ кипящій сосудъ съ водою иногда прибавляютъ ароматическ. травы: ромашку, мяту, розмаринъ и т. п. О дѣйствіи и употребленіи паровыхъ ваннъ см. **Баня.** Въ нѣкоторыхъ случаяхъ тѣло больнаго, вмѣсто пара, точно такимъ же образомъ окружаютъ дымомъ сожигаемаго ладона, сѣры, сосновыхъ шишекъ, киновари и т. п. Безъ совѣта врача и помощи спеціалиста не должна быть употребляема ни одна изъ указанныхъ формъ паровыхъ **в.**, за исключеніемъ русской бани.— *Ванны песчаныя:* тѣло или только больная часть обкладывается сухимъ горячимъ (отъ 38° до 45° и даже 50° Р.) пескомъ, минутъ на 20—45; употребляютъ какъ потогонное средство при ревматизмахъ, подагрѣ, нервныхъ болѣзняхъ, металлическихъ отравленіяхъ и т. п. — *Ванны питательныя* — изъ теплаго молока, бульона, крови и т. п., не имѣютъ того дѣйствія, которое имъ приписывали, а потому употребленіе ихъ излишне. — *Ванны рѣчныя* см. **Купанье.** — *Ванны снѣжныя* употребляются для приведенія въ чувство замерзшихъ; тѣло обкладываютъ снѣгомъ, который затѣмъ медленно таятъ.— *Ванны электрическія:* черезъ воду, въ которой сидитъ паціентъ, пропускаютъ электрическій токъ; при болѣзняхъ нервовъ и мышцъ, отравленіяхъ металлами.

Вантузы или **банки** или **рожки** (см. **Банки**).

Варежки или **варишки**—перчатки или рукавицы, связанныя изъ шерсти или пуха или сшитыя изъ мѣху.

Варенецъ — заквашенное топленное молоко: 2 бутылки цѣльнаго молока налить въ широкую кринку, кипятить исподоволь въ печи; когда образовавшаяся на верху пѣнка подрумянится, опустить ее ложкою на дно, и такъ нѣсколько разъ. Остудивъ немного, прибавить ¼—½ стакана сметаны, поставить въ теплое мѣсто, чтобы скисло. Подавать холодный съ сахаромъ. *Второй способъ:* положивъ въ 1½ штоф. молока 2 лавровыя листа, нагрѣвать въ плоскомъ сосудѣ на легкомъ огнѣ; когда начнетъ кипѣть,—снять. Растворивъ въ 2—3 ложкахъ горячей воды хорошей *сырной закваски* (см. **Закваска сырная**) величиною съ обыкновенный орѣхъ, процѣдить и влить въ миску или салатникъ. Когда молоко остынетъ на столько, что въ немъ можно держать палецъ,—посредствомъ опрокинутой тарелки снять образовавшуюся на немъ пѣнку, и молоко влить въ сосудъ съ закваскою, *быстро* (чтобы не помѣшать свертыванію) смѣшать съ послѣднею, положить пѣнку и оставить въ покоѣ; молоко свертывается *очень* скоро: черезъ 5—10 минутъ оно представляетъ плотную массу.—Хорошій **в.** получается и изъ овечьяго молока.

Вареники. Приготовить крутое тѣсто изъ 3 стак. муки, 2 яицъ и ½ стакана соленой воды (1 полная чайная ложка соли), раскатать тонко, но чтобы не рвалось; съ другой стороны, 1½ ф. выжатаго творога смѣшать хорошенько съ 2 ложк. сметаны, ложкою мелкаго сахара, солью и 2—3 яйцами; комочки изъ полученной смѣси наложить рядами на раскатанное тѣсто, накрыть краемъ послѣдняго, обжать плотно кругомъ, вырѣзать формою или рѣзцомъ; опустить въ кипящую соленую воду, черезъ 10 минутъ попробовать и, если готовы, вынимать осторожно друшлаковою (съ дырками) ложкою. Подавать съ растопленнымъ масломъ и сметаною.—Вмѣсто творога **в.** можно начинять густымъ вареньемъ (вишневымъ, черничнымъ и пр.) или свѣжими ягодами (вишни, сливы, черника и т. п.);

Варенуха: отваръ водки и меду на ягодахъ и пряностяхъ.

Варенье. Варить **в.** слѣдуетъ въ нелуженой мѣдной посудѣ (въ особыхъ тазикахъ изъ желтой мѣди): иначе портится цвѣтъ; для охлажденія переливать въ фаянсовые или стеклянные сосуды и ни въ какомъ случаѣ не оставлять въ мѣдной. Чтобы сохранить ягоды неповрежденными, лучше не мѣшать **в.** ложкою, а по временамъ встряхивать тазикъ; пробуя или снимая накипь, дѣйствовать ложкою осторожно, не прижимая ягодъ. Для мѣшанія и накладыванія **в.** не должно употреблять той же самой ложки, которою его пробуютъ. Горячее **в.** не прикрывать крышкою или бумагою, а если нужно (отъ мухъ и др. насѣкомыхъ), то рѣдкою полотняною тканью. Если сиропъ **в.** не густъ, какъ это обыкновенно бываетъ при способахъ варки, употребляемыхъ у насъ, то, прежде чѣмъ перелить **в.** въ банки, его слѣдуетъ остудить въ фаянсовой мискѣ: иначе ягоды всплывутъ наверхъ. Напротивъ того, когда сиропъ густъ (желеобразный) и ягодъ сравнительно много (французскій способъ приготовленія), **в.** слѣдуетъ сливать въ банки еще кипящимъ и наполнять ихъ доверху. Давъ постоять въ банкахъ 8—10 дней, покрыть сначала бумажными кружками, смоченными въ очищенной водкѣ (не спиртѣ): кружки не должны заходить за края банки; затѣмъ, 1—1½ часа спустя, плотно обвязать навощеною толстою (или сложенною вдвое) бумагою или пузыремъ. Ягоды и фрукты для **в.** должны быть свѣже собранные (въ сухой, а не дождливый день), не перезрѣлые; варить сначала на большомъ огнѣ, а когда вскипитъ раза 3 ключемъ, доварить на легкомъ; по временамъ отставлять, чтобы снять накипь. Готовность узнается по полнотѣ и прозрачности ягодъ и густотѣ сиропа: поставленный на ледъ подергивается пленкою. Кислыя ягоды варятся менѣе, чѣмъ сладкія. Обыкновенная пропорція сахара: 1½—2 ф. на 1 ф. ягодъ; при 2 фунт. **в.** прочнѣе. Чѣмъ лучше сахаръ, тѣмъ лучше и прочнѣе **в.** Если **в.** покрывается *плесенью,*—тщательно удалить ее, обтереть края банки и прежній бумажный кружокъ замѣнить новымъ, также смоченнымъ въ водкѣ. **В.** *обсахаривается,* если было переварено: въ такомъ случаѣ влить въ него ложку холодной воды, поставить банку (открытою) въ кастрюлю съ холодною водою (высота воды и **в.** на одномъ уровнѣ), нагрѣть почти до кипѣнія, остудить вмѣстѣ съ водою и затѣмъ снова закупорить. **В.** *киснетъ,* если не доварено: посыпать мелкимъ сахаромъ и варить, пока не будетъ болѣе накипи (пѣны); нужно спѣшить: очень прокисшаго **в.** уже никакъ не исправить. *Хранить* **в.** въ прохладномъ, но сухомъ мѣстѣ; лучше въ маленькихъ, чѣмъ большихъ банкахъ, такъ какъ въ разъ початой банкѣ **в.** (отъ доступа воздуха) портится скорѣе.

Варенье экономическое. Когда фруктовъ много, собрать разные сорта ихъ, что найдется: смородину, вишни, сливы, абрикосы и пр., даже груши и яблоки (спѣлыя), отдѣлить черешки и пр., груши и яблоки очистить отъ кожицы и разрѣзать на дольки; все разложить въ банки (фаянсовыя или глиняныя муравленыя) слоями, пересыпая достаточнымъ количествомъ мелкаго сахара или заливъ медовымъ сиропомъ (см. **Медъ**), поставить въ духовую печь, тотчасъ, какъ изъ нея вынули хлѣбы, или въ кастрюлю съ кипящею водою (вода не должна заходить въ банки); вынуть, когда фрукты слегка сварились. Закупорить и хранить какъ обыкновенное **в.**

Варранты—свидѣтельства, которыя выдаются обществами товарныхъ складовъ въ случаяхъ выдачи ими ссудъ подъ залогъ хранимыхъ товаровъ.

Варъ или **пекъ**—такъ называется сгущенная вареніемъ смола или деготь; получается главнымъ образомъ изъ смолы хвойныхъ деревъ, преимущественно сосны, ели и лиственницы. Изъ желтой смолы, вытекающей самопроизвольно изъ надрѣзовъ дерева, получается *желтый,* а изъ дегтя *черный* **в.** **В.** служитъ для смазыванія подводныхъ частей морскихъ и рѣчныхъ судовъ, балокъ, черныхъ половъ и пр. съ цѣлью предохраненія ихъ отъ сырости и гніенія; для осмоленія бочекъ, приготовленія факеловъ, сургуча, лаковъ, замазокъ и пр. **В.** *сапожный*—для смоленія дратвы, черный, плотный, не долженъ прилипать къ рукамъ.

Васелинъ — бѣлое или бѣло-желтоватое мазеобразное вещество, извѣстное со времени Филадельфійской выставки (1876 г); получается изъ Америки, гдѣ приготовленіе его держится въ секретѣ; въ составъ его несомнѣнно входитъ главнымъ образомъ керосинный парафинъ (см. **Парафинъ**). Польза внутренняго употребленія его, какъ медицинскаго средства, сомнительна; снаружи, въ видѣ мазей, онъ имѣетъ то преимущество передъ растительными и животными жирами, что не портится подобно послѣднимъ, но и въ этомъ отношеніи его вполнѣ можетъ замѣнить очищенный парафинъ.

Василекъ (Centaurea Cyanus)—однолѣтнее растеніе, встрѣчающееся почти вездѣ въ Европѣ на хлѣбныхъ поляхъ; небесноголубые цвѣты его извѣстны всѣмъ. Въ садахъ разводятъ разновидности не только съ голубыми, но и съ цвѣтками другихъ колеровъ. Размножается сѣменами, которыя кладутъ въ землю весною, и черенками; любитъ рыхлую и нѣсколько жирную почву; но можетъ расти и на всякой другой. Съ прибавкою квасцовъ изъ синихъ цвѣтовъ **в.** приготовляютъ красивую голубую краску.

Вата есть ничто иное какъ расчесанная и сваленная въ формѣ толстыхъ листовъ хлопчатая бумага; для прочности, обѣ стороны листовъ обыкновенно подклеены жидкимъ растворомъ клея или гуммиарабика. Употребляется на подкладку для теплыхъ платьевъ и т. п. Если цѣлый листъ толстъ для подкладки и его приходится раздѣлить на двое, то при шитьѣ наклеенная сторона должна быть обращена къ покрышкѣ, а болѣе теплая ненаклеенная къ подкладкѣ.—**В.** очень хорошо сохраняетъ тепло, а потому одно изъ лучшихъ средствъ поддержать теплоту въ какомъ либо членѣ, напр. въ ногахъ,—завернуть его **в.** и сверху прикрыть какою нибудь непромокаемою тканью, напр. клеенкою. **В.** употребляютъ также противъ обжоговъ (см. **Обжогъ**), а въ послѣднее время она стала замѣнять корпію при перевязкахъ.

Ватерклозетъ см. **Мѣста отхожія.**

Ватерлинія—линія, ниже которой судно не должно погружаться въ воду.

Ватерпасъ — инструментъ, посредствомъ котораго опредѣляется положеніе предметовъ относительно горизонта. Обыкновенный плотничный **в.** состоитъ изъ двухъ дощечекъ, укрѣпленныхъ перпендикулярно другъ къ другу; одна изъ нихъ (горизонтальная) ставится на изслѣдуемый предметъ, а у верхняго конца другой, стоящей вертикально, по срединѣ укрѣплена нитка съ тяжестью внизу: если изслѣдуемая плоскость горизонтальна, нитка должна приходится какъ разъ на линіи, раздѣляющей вертикальную досщечку посрединѣ. Болѣе удобный и вѣрный **в.**, употребляемый также плотниками и вообще при постройкахъ, представляетъ собою равнобедренный треугольникъ: въ углу соединенія двухъ равныхъ сторонъ привѣшена тяжесть, а нижняя большая сторона (ставится на изслѣдуемый предметъ) раздѣлена черточкою пополамъ: если плоскость горизонтальна, нить отвѣса должна совпадать съ этою черточкою. **В.** съ *воздушнымъ пузырькомъ:* стеклянная цилиндрическая трубочка наполняется водою или спиртомъ такъ, чтобы въ ней оставался пузырекъ воздуха; концы запаиваются и трубочка прикрѣпляется лежа къ металлической дощечкѣ: если инструментъ стоитъ на совершенно горизонтальной плоскости, пузырекъ воздуха, плавающій поверхъ жидкости, долженъ находится какъ разъ посрединѣ трубочки; въ противномъ случаѣ пузырекъ приближается къ той сторонѣ, которая выше.

Ватрушки. Для приготовленія **в.** можетъ служить какъ обыкновенное тѣсто съ дрожжами, такъ и сдобное или слоеное (см. **Тѣсто**). Раскатавъ тѣсто въ формѣ тонкихъ круглыхъ лепешокъ, положить на него приготовленнаго, какъ сказано ниже, творога или другой начинки, загнуть нѣсколько края, защипать по красивѣе, смазать тѣсто яичнымъ желткомъ (или просто яйцомъ), поставить въ духовую печь (не очень жаркую); когда подрумянились и слегка подсохли, вынуть, посыпать сахаромъ и подавать горячія. *Творогъ* для начинки приготовляется слѣд. образомъ: 3 стакана хорошо выжатаго творога тщательно растереть, протереть сквозь сито, смѣшать до однообразія съ 4 — 5 ложками свѣжей сметаны, 1—2 яйцами и сахаромъ (по вкусу); можно прибавить ¼ стак. изюма. *Другой способъ приготовленія творожной начинки:* 7 золотн. свѣжаго сливочнаго масла и 1 стак. молока нагрѣвать въ кострюлѣ; когда начнетъ кипѣть, прибавить постепенно немного просѣянной пшеничн. муки; подсушивъ смѣсь на огнѣ въ теченіи нѣсколькихъ минутъ, переложить ее въ другую кострюлю и тщательно смѣшать съ 24 золотник. хорошаго свѣжаго творога, 7 золотн. мелкаго сахара, ложкою взбитыхъ сливокъ, 2—3 яйцами и небольш. колич. соли: мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не станетъ вполнѣ однообразною и мягкою на ощупь.—Вмѣсто творога **в.** можно начинять *пшеномъ* (1 стаканъ пшена промыть 3 раза въ кипяткѣ; слить воду, налить бутылку молока, разварить до мягкости, прибавить 1 ложку сливочнаго масла, соли; когда остынетъ, вбить 2 яйца), *вареньемъ* (безъ сиропа), печеными и протертыми *яблоками*, свѣжими *ягодами* и т. п.

Вафельница—форма для вафель.

Вафли. *1-й рецептъ тѣста:* положить въ миску ½ ф. пшеничн. муки, сдѣлать посрединѣ ямку, бросить въ нее щепотку соли, влить 1 ложку франц. водки, ¼ ф. растопленнаго свѣжаго масла (или 2 ложки прованскаго) и 2—3 яйца; мѣшая постоянно деревянною ложкою, развести все молокомъ до консистенціи жидкой кашицы (молоко вливать не сразу, а понемногу); для запаха можно прибавить немного ванили или тертой лимонной корки или апельсинной воды. Тѣсто должно быть приготовлено за 2 часа до употребленія. *2-й рецептъ:* остудивъ ½ стак. растопленнаго масла, растереть его (въ холодномъ мѣстѣ) до бѣла, взбить 4 желтка, прибавить 4—5 кусковъ толченаго сахара, 1¼ стак. муки, размѣшать тщательно, развести (вливая понемногу) 1 стак. молока или (лучше) сливокъ и затѣмъ понемногу примѣшать 8 взбитыхъ бѣлковъ. Для запаха можно прибавить тѣ-же вещества, какъ и въ рецептѣ 1-мъ.—Печь **в.** на горячихъ угольяхъ (лучше въ особой жаровнѣ). Разогрѣвъ вафельницу равномѣрно съ обоихъ сторонъ (на огнѣ безъ дыма), смазать ее внутри кисточкою, смоченною въ растопленномъ коровьемъ или прованскомъ маслѣ (нѣкоторыя хозяйки не совѣтуютъ смазывать масломъ вовсе), наполнить тѣстомъ (особою, заранѣе измѣренною ложкою), закрыть и снова положить въ огонь плашмя (сначала одною, а потомъ другою стороною книзу), минуты на 2—3; вынувъ изъ огня, поставить на ребро и отдѣлить **в.** кончикомъ ножа; подавая, посыпать сахаромъ. Хорошо испеченная **в.** должна быть достаточно подрумянена и хрустѣть на зубахъ. Чтобы **в.** удались, масло и въ особенности яйца должны быть свѣжи. Сервировать можно или безъ всего, или съ вареньемъ, битыми сливками и т. п. Вафельницу не слѣдуетъ мыть, а вытирать ватою или пропускною бумагою.

Вахмистръ — кавалерійскій унтеръ-офицеръ; *старшій* **в.** исправляетъ во взводѣ должность фельдфебеля, а *младшій* — старшаго унтеръ-офицера.

Вахта — дежурный караулъ на кораблѣ; въ теченіи сутокъ обыкновенно 5 смѣнъ: 2 дневныхъ **в.** (по 6 часовъ каждая) и 3 ночныхъ (по 4 часа каждая). *Вахтенный*— дежурный на вахтѣ.

Вахтеръ — въ военномъ вѣдомствѣ сторожъ или надсмотрщикъ за какими либо вещами.

Ваяніе или **скульптура** — искусство воспроизводить въ тѣлесной формѣ изъ болѣе или менѣе твердыхъ (или твердѣющихъ) матеріаловъ, напр., мрамора, гипса, слоновой кости, чугуна и т. п., фигуръ человѣка, животныхъ и другихъ предметовъ. Воспроизведенія бываютъ или полныя (статуи, бюсты и т. п.), или частичныя, когда на плоскости выдаются только извѣстныя части фигуръ—*рельефъ* (*барельефъ*—болѣе плоскій и *горельефъ*—болѣе выдающійся рельефъ). Изъ мягкихъ, твердѣющихъ потомъ, матеріаловъ (глина, гипсъ) фигуры *лѣпятъ,* изъ плавкихъ (чугунъ, бронза, золото и серебро) *отливаютъ* въ заранѣе приготовленныя формы, изъ камня (мрамора, песчаника, гранита) *высѣкаютъ,* изъ дерева, слоновой кости и т. п. *вырѣзаютъ.* Названіе *скульптура* въ обширномъ смыслѣ относится къ ваянію вообще, но въ болѣе тѣсномъ оно означаетъ ваяніе изъ камня, гипса, алебастра и т. п.

Вводъ во владѣніе — судебный обрядъ, посредствомъ котораго новый владѣлецъ недвижимаго имущества формально объявляется его обладателемъ. При этомъ составляется *вводный листъ,* который и передается владѣтелю. Законы о вводѣ во владѣніе находятся въ X т. Гражд. Закон. ст. 795; 925—933; 497—499; 940—965; 991, 992; 1097—1098; 1296—1314; 1378; 1523—1527, а порядокъ его производства въ Судебн. Уст. ст. 1424—1437 и ст. 1209.

Вдова (см. **Вдовство**). ***Вдова сердобольная***—**в.,** принадлежащая къ существующей въ Петербургѣ общинѣ вдовъ, посвятившей себя хожденію за больными; при поступленіи въ общину требуется присяга, и члены ея носятъ особый костюмъ (темно-вишневаго цвѣта платье и бѣлый чепецъ) и на шеѣ золотой крестъ на зеленой лентѣ; послѣ 5—10 лѣтъ служенія имѣютъ право на полученіе пенсіи и, кромѣ того, на помѣщеніе во вдовьемъ домѣ.

Вдовецъ см. **Вдовство.**

Вдовство. По русскимъ законамъ вдовецъ или вдова можетъ вступить во второй и третій бракъ, но послѣ третьяго вдовство должно быть сохраняемо уже до самой смерти. Мужъ послѣ жены или жена послѣ мужа наслѣдуетъ изъ недвижимаго имущества $^1/_7$, а изъ движимаго $^1/_4$ часть (ст. 1148 и 1153 т. X Св. Гражд. Зак.); исключеніе существуетъ только для Полтавской и Черниговской губ. (см. 1157 ст. т. X Св. Гражд. Зак.). Пенсія вдовы послѣ мужа, находившагося на государственной службѣ, опредѣляется особымъ уставомъ о пенсіяхъ.

Ведро. Мѣрное **в.** по закону должно содержать 30 фунт. дистиллир. воды при $13^1/_3$° Р.; въ ведрѣ 10 кружекъ или 8 штофовъ, 16 полуштофовъ, 32 косушки и 64 шкалика. Оно равняется 12,2939 литрамъ и 750,658 куб. русск. или англ. дюймамъ. На мѣрную бочку приходится 40 **в.**

Векселедатель—лицо давшее вексель.

Векселедержатель — лицо получившее вексель.

Вексель долженъ быть написанъ на установленной для того вексельной гербовой бумагѣ (см. **Бумага** *гербовая)* и содержать: 1) мѣсто, гдѣ данъ; 2) годъ, мѣсяцъ и число; 3) означеніе, что вексель на такую-то сумму и такую-то монету; 4) срокъ платежа (если вексель на срокъ); 5) кому или по чьему приказу платежъ долженъ быть учиненъ, съ означеніемъ имени и фамиліи или торговой фирмы; 6) означеніе, что векселедатель получилъ деньгами или товаромъ; 7) собственноручную подпись векселедателя (имя и фамилія или торговая фирма) или его уполномоченнаго (по особой довѣренности). Въ переводномъ **в.,** кромѣ того, должно быть означено мѣсто жительства плательщика или мѣсто, гдѣ платежъ долженъ быть произведенъ, а также упомянуто въ началѣ и внизу текста одинокій ли вексель (solo) или первый, второй и т. д. списокъ (копія) его. Сумма **в. д.** б. обозначена цифрами и словами; въ суммѣ и срокѣ поправокъ не допускается ни въ какомъ случаѣ. Вотъ форма обыкновеннаго **в.** на срокъ: «С.-Петербургъ 24-го февраля 1883 года. Вексель на 800 рублей серебромъ. Отъ сего двадцать четвертаго февраля тысяча восемьсотъ восемьдесятъ третьяго года черезъ шесть мѣсяцевъ по сему моему векселю повиненъ я заплатить нижегородскому 2-й гильдіи купцу Андрею Сидорову или кому онъ прикажетъ восемьсотъ рублей серебромъ, которые я получилъ отъ него наличными деньгами (или товарами) сполна. Николай Максимовъ, с.-петербургскій 1-й гильдіи купецъ». Форма внутренняго переводнаго **в.:** на срокъ: «Москва 14 августа 1875 года. Вексель на 2000 руб. сер. Въ девяносто дней, считая отъ вышеписаннаго числа, извольте заплатить по сему моему первому векселю надворному совѣтнику Александру Ермолаеву, или кому онъ прикажетъ, двѣ тысячи рублей серебромъ, которыя получены отъ статскаго совѣтника Николая Никифорова, безъ увѣдомительнаго письма (или по увѣдомительному письму). Г. Ивану Черткову, С.-Петербургскому 1-й гильдіи купцу, въ с.-петербургѣ. Первый. Андрей Ивановъ, московскій купецъ 2-й гильдіи». Въ заграничномъ переводномъ векселѣ должна быть означена монета или курсъ; образецъ: «С.-Петербургъ, $^2/_{14}$ мая 1882 года. Вексель на 3000 франковъ. Въ три мѣсяца отъ сего $\frac{\text{втораго}}{\text{четырнадцатаго}}$ мая тысяча восемьсотъ восемьдесятъ втораго года извольте заплатить по сему нашему первому векселю г. Эдуарду Штанге, или кому онъ прикажетъ, три тысячи франковъ, валюта отъ гг. Ланге и К°., по увѣдомительному письму. Г. Гро въ Парижѣ. Первый Богомоловъ и К°.».—Какъ простой, такъ и переводный **в.** можетъ быть написанъ *«по предъявленіи»* или *«отъ предъявленія во столько-то времени».* Въ такомъ случаѣ слова «черезъ столько-то времени» замѣняются словами: «по предъявленіи» или «отъ предъявленія во столько-то времени». Срокъ **в.** на срокъ считается наступившимъ съ окончаніемъ послѣдняго срочнаго дня; **в.** по предъявленіи—въ сутки его предъявленія, а отъ предъявленія во столько-то времени—по истеченіи послѣдняго изъ означенныхъ въ **в.** дней. Если срокъ платежа приходится на воскресный, праздничный или табельный день, то онъ отлагается до слѣдующаго дня; если случится нѣсколько праздничныхъ дней сряду, — то платежъ отсрочивается только на первый праздн. день. По истеченіи послѣдняго дня срока допускается *отсрочка* (льгота) для срочныхъ **в.** *10 дней* (включая и праздничные), а для **в.** по предъявленіи—*3 дня.*—Если **в.** въ срокъ не будетъ оплаченъ, то векселедержатель долженъ учинить протестъ; въ противномъ случаѣ документъ лишается вексельнаго права, а если плательщикъ придетъ въ несостоятельность и векселедатель докажетъ, что плательщикъ на срокъ **в.** имѣлъ возможность заплатить,—то и совсѣмъ теряетъ право иска.—**В.** теряетъ силу вексельнаго права: *срочный,* если въ теченіи 2 лѣтъ со дня просрочки не былъ съ протестомъ представленъ ко взысканію; *по предъявленіи,*—когда въ 12 мѣсяцевъ отъ составленія не былъ предъявленъ къ платежу или, бывъ протестованъ въ неплатежѣ, въ теченіи 2 лѣтъ со времени протеста не будетъ представленъ ко взысканію; но во всѣхъ этихъ случаяхъ **в.** сохраняетъ силу долговаго документа и земской давности (см. **Давность Земская**). Посредствомъ передаточной *надписи на оборотѣ* **в.** можетъ быть переданъ другому лицу; полная передаточная надпись дѣлается такимъ образомъ: «Вмѣсто меня, заплатите Василію Иванову, тверскому мѣщанину, или кому онъ прикажетъ. Платежъ отъ него полученъ сполна. С.-Петербургъ 8 Апрѣля 1882 года. Николай Матвѣевъ». Если векселедатель въ срокъ не уплачиваетъ по **в.**, то, при такой надписи, лицо, которому переданъ **в.**, имѣетъ право обратить взысканіе на передавшаго его, который, въ свою очередь, сохраняетъ право искать съ векселедателя. Если же въ надписи слова «Вмѣсто меня заплатите и т. д.» замѣнены выраженіемъ «Безъ оборота на меня, заплатите и т. д.», то передавшій **в.** освобождается отъ всякой отвѣтственности. Неполная передаточная надпись: «Вмѣсто меня (или безъ оборота на меня) заплатите тверскому мѣщанину Василію Иванову. С.-Петербургъ 8 Апрѣля 1882 г. Николай Матвѣевъ» даетъ тѣ-же права, какъ и полная. *Бланковою надписью* называется надпись на оборотѣ **в.** только имени и фамиліи передавателя: «Николай Матвѣевъ»; при такой надписи правомъ взысканія пользуется тотъ въ чьихъ рукахъ вексель; и здѣсь, если передъ надписью стоитъ «безъ оборота на меня», то передавшій освобождается отъ всякой отвѣтственности: въ противномъ случаѣ, при неплатежѣ денегъ векселедателемъ, держащій вексель имѣетъ право обратить взысканіе на бланкодателя. Передаточныя и бланковыя надписи могутъ быть сдѣланы нѣсколькими лицами; всѣ они, за исключеніемъ тѣхъ, передъ надписью которыхъ стоитъ «безъ оборота на меня», отвѣчаютъ въ платежѣ. Взысканіе должно обращать сначала на послѣдняго бланкодателя, потомъ на предпослѣдняго и т. д.; въ противномъ случаѣ всѣ тѣ бланкодатели, которыхъ векселедержатель въ сказанномъ порядкѣ пропустилъ, освобождаются отъ отвѣтственности. Выдавать векселя не имѣютъ права: 1) лица духовнаго званія; 2) крестьяне, не имѣющіе недвижимой собственности или торговыхъ свидѣтельствъ; 3) нижніе военные чины; 4) несовершеннолѣтніе и несостоятельные. «Уставъ о векселяхъ» помѣщенъ въ XI т. Св. Гр. Зак. ч. 2. Ко взысканію **в.** представляется въ коммерческій судъ, гдѣ таковой есть, а гдѣ нѣтъ—въ общіе гражданскіе суда. Никакія возраженія должника не останавливаютъ взысканія, за исключеніемъ или объявленія о подлогѣ, или представленія доказательствъ уплаты, или, наконецъ, указанія на то, что давшій **в.** не имѣлъ на то права. Взысканіе производится арестомъ и затѣмъ возможно скорою (въ теченіи 2 недѣль и не позже какъ черезъ 1 мѣсяцъ) продажею движимаго имущества должника, а если его недостаточно, то и недвижимаго. Должникъ въ тоже время обязывается подпискою о невыѣздѣ. За просрочку взыскивается по $^1/_2$ процента въ мѣсяцъ; кромѣ того, кредиторъ имѣетъ право на вознагражденіе за издержки по протесту на гербовую бумагу и 50 к. пошлины съ каждыхъ 100 р. иска.

Векша см. **Бѣлка.**

Великанъ. По изслѣдованіямъ оказывается, что отношеніе между верхнею и нижнею половиною тѣла у б. ч. **в.** нормально, такъ что ростъ ихъ не зависитъ, какъ обыкновенно думаютъ, отъ чрезмѣрнаго увеличенія въ длину ногъ. У большинства очень развиты плечи, грудь, бедра и челюсти, особенно нижняя, и, напротивъ того, относительно небольшіе черепъ и лобъ и довольно слабая мускулатура. Увеличеніе роста **в.** происходитъ главнымъ образомъ въ возрастѣ между 10 и 20 годами. Наибольшій ростъ, который до сихъ поръ наблюдался между **в.**, не превышалъ $2^1/_2$ метр. или $3^1/_2$ аршинъ.

Величество—титулъ императоровъ, королей и ихъ супругъ.

Велутинъ (Veloutine)—родъ пудры, приготовляемой изъ висмута; прилегая плотно къ кожѣ, она придаетъ ей бѣлизну. (См. **Бѣлила**).

Вельветъ—бумаж. ткань бархатнаго вида.

Вельветинъ — низшій сортъ манчестера (см. это слово).

Вентиляторъ см. **Вентиляція.**

Вентиляція или **провѣтриваніе.** Понятіе о вентиляціи въ публикѣ до сихъ поръ очень смутно; она сильно боится сквознаго вѣтра, а объ испорченномъ воздухѣ начинаетъ думать только тогда, когда онъ поражаетъ ея обоняніе; между тѣмъ вредъ, приносимый сквознымъ вѣтромъ (см. **Вѣтеръ**), далеко не можетъ сравниться съ тѣмъ, который причиняетъ испорченный воздухъ. Зубная или какая либо другая мѣстная боль, флюсъ, насморкъ, катарръ, изрѣдка лихорадка и т. п. обыкновенно не очень важныя болѣзни могутъ быть (но не всегда бываютъ) послѣдствіемъ сквозняка для людей непривычныхъ къ нему или вообще очень чувствительныхъ къ перемѣнамъ температуры; напротивъ того, въ испорченномъ воздухѣ зарождаются б. ч. важныхъ хроническихъ и острыхъ болѣзней: малокровіе, чахотка, нервныя растройства, тифы, горячки и пр.—Портится воздухъ примѣсью механическихъ частицъ (пыли), испареніями отъ гніющихъ растительныхъ и животныхъ веществъ, дыханіемъ животныхъ и растеній, горѣніемъ лампъ, свѣчей. Пыль устраняется опрятнымъ содержаніемъ жилища, открытіемъ форточекъ во время уборки комнатъ, запрещеніемъ выколачивать мебель и платье внутри жилыхъ помѣщеній и т. п.; гнилыя испаренія — своевременнымъ удаленіемъ изъ жилища всякаго рода органическихъ остатковъ и надлежащимъ содержаніемъ отхожихъ мѣстъ (см. **Мѣста отхожія**). Растенія портятъ воздухъ только ночью, но, если ихъ много, то портятъ значительно; избѣжать вреднаго вліянія ихъ всегда возможно: или перенесеніемъ ихъ на ночь въ нежилыя помѣщенія, или вовсе отказавшись отъ нихъ. Болѣе постоянную и гораздо труднѣе устранимую порчу воздуха производитъ самъ человѣкъ — своимъ дыханіемъ и испареніями; эту-то порчу собственно и имѣетъ въ виду вентиляція. Воздухъ жилаго помѣщенія можетъ считаться вполнѣ хорошимъ только тогда, когда *на каждаго обитателя* (человѣка или животнаго)—*ежечасно* притекаетъ въ жилище не менѣе *6 куб. саженей* (60 куб. метровъ) *свѣжаго воздуха* извнѣ (съ грѣхомъ по поламъ можно допустить 4 к. сажени, но это уже будетъ крайняя граница). Замѣна внутренняго воздуха внѣшнимъ происходитъ или черезъ незамѣтныя для глаза поры въ стѣнахъ: *естественная* вентиляція, или черезъ видимыя отверстія — *искусственная* вентиляція; въ обоихъ случаяхъ обмѣнъ воздуха тѣмъ значительнѣе, чѣмъ больше *разница въ температурѣ внутри и снаружи.* На основаніи опытовъ, произведенныхъ въ Германіи, можно принять, что при *разницѣ* температуры *въ 1° Р. 1 квадр. сажень* вполнѣ сухой *кирпичной стѣны,* доступной для внѣшняго воздуха, вентилируетъ *0,136 куб. саж.* воздуха *въ часъ.* Въ Россіи, по крайней мѣрѣ въ сѣверной и средней, кирпичн. стѣны дѣлаются толще, а потому величина производимой ими вентиляціи должна быть нѣсколько меньше: *около 0,1 куб. саж. въ часъ.* Какъ норму для искусственной вентиляціи можно допустить движеніе воздуха со скоростью $^1/_2$ метра ($^3/_4$ арш.) въ секунду, движеніе совершенно незамѣтное для нашихъ чувствъ, а между тѣмъ вызвать его въ состояніи уже самая ничтожная разница въ температурѣ: 1° Р. *Одинъ квадратный вершокъ* отверстія въ стѣнѣ, при такомъ движеніи воздуха, долженъ вентилировать *0,36 куб. саж.* воздуха *въ часъ.* Въ обоихъ случаяхъ, т. е., какъ при естественной, такъ и при искусственной вентиляціи, съ *каждымъ градусомъ увеличенія разницы* въ температурѣ соотвѣтственно увеличивается сила провѣтриванія: при 2°—вдвое, при 3°—втрое и т. д.

На основаніи приведенныхъ данныхъ очень нетрудно вычислить вентиляцію любаго жилаго помѣщенія и опредѣлить, какова должна быть величина отдушинъ въ его стѣнахъ для того, чтобы воздухъ въ немъ былъ *нормаленъ,* т. е., чтобы на каждаго жильца приходилось въ часъ не менѣе 6 куб. сажен. свѣжаго воздуха. *Примѣръ:* комната съ одною наружною стѣною въ 3 кв. сажени (принимать во вниманіе должно единственно наружныя стѣны, такъ какъ только онѣ доступны для внѣшняго воздуха); температура внутри комнаты 14° Р., снаружи 10° Р.; разница 4° Р.; *естественная* вентиляція $=0{,}1\times3\times4=$ *1,2 куб. саж.* въ часъ; такъ какъ на каждаго человѣка потребно 6 куб. саж. свѣжаго воздуха въ часъ, то при одномъ жильцѣ недостатокъ естественной вентиляціи $=6-1{,}2=$ *4,8 куб. саж.,* при двухъ $=12-1{,}2=$ *10,8 куб. саж.,* при трехъ $=18-1{,}2=$ *16,8 куб. саж.,* и т. д. Отдушина въ 1 кв. вершокъ при 4° разницы въ температурѣ должна впускать въ часъ $0{,}36\times4=$ *1,44 куб. саж.* воздуха; *раздѣливъ на эту послѣднюю величину* 4,8 куб. саж, 10,8 куб. саж. и 16,8 куб. саж., мы получимъ *въ квадратныхъ вершкахъ величину отдушины* (или отдушинъ),необходимую для *надлежащей вентиляціи комнаты* для одного, двухъ и трехъ жильцовъ: $\frac{4,8}{1,44} =$ *3,3 квадрат. вершка,* $\frac{10,8}{1,44} =$ *7,5 кв. вершк.* и $\frac{16,8}{1,44} =$ *11,7 кв. вершк.* Для жильцовъ въ отдѣльныхъ комнатахъ, двери которыхъ держутся закрытыми, разсчетъ вентиляціи должно производить для каждой комнаты отдѣльно; напротивъ того, для людей, занимающихъ цѣлыя квартиры, на всю квартиру разомъ, при условіи, однако, существованія постояннаго сообщенія между отдѣльными ея комнатами. *Второй примѣръ:* квартира изъ 5 комнатъ, передней и кухни; квадр. содерж. наружныхъ стѣнъ 15 саженей; жильцовъ 4 (включая прислугу и животныхъ); разница между внутреннею и внѣшнею температурами 10° Р. (15° въ квартирѣ и 5° снаружи): *естественная вентиляція* = 0,1 × 15 × 10 = *15 куб. саженъ; нормальная вентиляція* для 4 жильцовъ должна быть 6 × 4 = *24 куб. саж.; недостаетъ* 24—15=*9 куб. саж.;* отдушина въ 1 кв. вершокъ при 10° разницы въ температурѣ даетъ 0,36 × 10 = 3,6 куб. саж. воздуха; слѣдовательно для нормальной вентиляціи *величина отдушины* (или отдушинъ) должна быть $= \frac{9}{3,6} =$ *2,5 кв. вершковъ.*—Показанная выше величина естественной вентиляціи черезъ стѣны справедлива только для *вполнѣ сухихъ стѣнъ;* чѣмъ сырѣе стѣна, тѣмъ меньше она пропускаетъ воздухъ; очень сырая— совсѣмъ непроницаема для него (см. **Сырость**). Деревянныя, обыкновенно болѣе тонкія, стѣны должны вентилировать нѣсколько значительнѣе. Окраска стѣнъ масляною краскою значительно уменьшаетъ ихъ проницаемость для воздуха. Необходимыя для нормальной вентиляціи отдушины должны быть открыты не временно только, а *постоянно—день и ночь;* съ увеличеніемъ разницы въ температурѣ внутри и снаружи соотвѣтсвенно должна уменьшаться только величина ихъ отверстій; совершенно закрывать ихъ можно только тогда, когда эта разница на столько велика, что оказывается достаточно одной естественной вентиляціи: въ приведенномъ выше примѣрѣ квартиры въ 5 комнатъ съ 15 кв. саж. наружн. стѣнъ и 4 жильцами при 16° Р. разницы (0,1 × 15 × 16 = 24 куб. саженей, т. е., ровно столько, сколько требуется для 4 жильцовъ). Совершенно нераціонально поступаютъ тѣ, которые во время своего отсутствія оставляютъ въ квартирѣ форточки широко открытыми, часто въ теченіи нѣсколькихъ часовъ, а возвращаясь домой, тотчасъ все плотно закрываютъ; немного нужно времени, чтобы въ холодное время года провѣтрить комнату черезъ широко открытую форточку: $^1/_2$ ч. — 1 часъ; дальнѣйшій затѣмъ притокъ внѣшняго воздуха въ квартиру, при отсутствіи въ ней жильцовъ, не только излишенъ, но даже вреденъ, такъ какъ уменьшаетъ разницу между внѣшнею и внутреннею температурами. Необходимость въ постоянномъ, непрерывномъ провѣтриваніи начинается, какъ разъ наоборотъ, только со времени возвращенія въ квартиру жильцовъ. Само собою разумѣется, что для достиженія указанныхъ выше разнообразныхъ результатовъ вентиляціи нѣтъ надобности въ такомъ же разнообразіи отдѣльныхъ отдушинъ; достаточно устроить отдушины, размѣръ которыхъ соотвѣтствовалъ бы *наибольшей необходимости* въ *вентиляціи,* т. е., возможно большему числу жильцовъ даннаго помѣщенія и разницѣ 1° Р. между внутреннею и внѣшнею температурами. Но такъ какъ въ холодныя времена года черезъ такія отдушины будетъ входить слишкомъ много холоднаго воздуха, излишняго для нормальной вентиляціи, то при нихъ должны существовать приспособленія для уменьшенія ихъ отверстій. Достигнуть этого можно различными способами: снабдить отдушины, между наружн. и внутр. отверстіями (ближе къ первому), поперечными выдвижными заслонками (на подобіе употребляемыхъ въ желѣзныхъ печныхъ трубахъ), или нѣсколькими крышками съ дырками различн. величины и т.п.; устроить вмѣсто одной большой нѣсколько меньшихъ отдушинъ и въ холодное время прикрывать тѣ изъ нихъ, которыя окажутся излишними. Чтобы не чувствовалось теченіе воздуха, особенно непріятное въ холодное время года, давать отдушинамъ форму колѣнъ съ внутреннимъ отверстіемъ, направленнымъ кверху—къ потолку; прикрывать послѣднее деревянными или металлическими пластинками съ мелкими дырочками, сѣтками, канвовою тканью, даже глиняными (немуравлеными) пластинками и т. п. (Сумма просвѣтовъ пластинки или сѣтки не должна быть меньше просвѣта отверстія, требуемаго нормальною вентиляціею). Хорошо, если вентиляторъ, подобно дымовой трубѣ, проходитъ нѣкоторое время въ стѣнѣ (или вообще въ комнатѣ); чѣмъ длиннѣе путь и чѣмъ онъ извилистѣе, тѣмъ меньше сила теченія и тѣмъ больше нагрѣвается воздухъ до своего выхода въ комнату; помѣщая каналъ для вентиляціи около печи или печной трубы, можно вентилировать вполнѣ нагрѣтымъ воздухомъ. Разница въ температурѣ внутри и снаружи, какъ мы видимъ, оказываетъ наибольшее вліяніе на вентиляцію; поэтому достаточная топка печей необходима не только для согрѣванія помѣщенія, но, что еще важнѣе, для поддержанія въ немъ чистоты воздуха; *во время самой топки* печи, при открытыхъ дверцахъ, вентиляція въ комнатѣ усиливается на 15—25% даже и въ томъ случаѣ, когда вентиляторы закрыты. Держаніе открытыми печныхъ трубъ и дверецъ вообще способствуетъ вентиляціи, а потому, безъ надобности ихъ не слѣдуетъ закрывать: въ теплое время года, напримѣръ лѣтомъ, онѣ должны быть постоянно открытыми. По этой же причинѣ лучше, чтобы отверстіе топки было внутри, а не внѣ жилой комнаты. *Состояніе атмосферы* также вліяетъ на вентиляцію: чѣмъ она подвижнѣе, т. е. чѣмъ сильнѣе вѣтеръ, тѣмъ значительнѣе провѣтриваніе; поэтому жилыя помѣщенія, находящіяся на открытыхъ мѣстахъ, вентилируются всегда лучше. При выборѣ жилищъ имѣютъ обыкновеніе руководствоваться главнымъ образомъ тремя условіями: жилище должно быть *сухо,* по возможности, доступно *солнцу* и *тепло;* первыя два условія оцѣниваются совершенно вѣрно; что касается послѣдняго, теплоты, то оно очень часто ведетъ къ ошибкамъ относительно вентиляціи: изъ страха холода избѣгаютъ жилищъ, открытыхъ доступу внѣшняго воздуха, жилищъ, въ которыхъ чувствуется извѣстная подвижность, *свѣжесть* воздуха; предпочитаютъ такія, которыя заключены между другими жилыми помѣщеніями (онѣ теплѣе и ихъ придется меньше топить) и отличаются пріятнымъ отсутствіемъ всякаго сквозняка, т. е., полною неподвижностью воздуха. Чтобы понять ошибочность такого выбора, достаточно сравнить способность къ вентиляціи двухъ помѣщеній одинаковаго объема, но различнымъ образомъ расположенныхъ относительно внѣшняго воздуха; предположимъ, что оба помѣщенія въ одномъ и томъ же большомъ домѣ, оба на улицу; но *одно* въ среднемъ этажѣ, окружено сверху, снизу и сбоковъ другими жилыми помѣщеніями, такъ что открытыми для внѣшняго воздуха остаются только переднія и заднія стѣны—всего 12 кв. саж.; *другое* въ самомъ верхнемъ этажѣ; кромѣ 12 кв. саж. переднихъ и заднихъ стѣнъ, въ немъ для наружнаго воздуха доступны 12 кв. саж. боковыхъ стѣнъ и 16 квадр. саж. потолка, всего, слѣдовательно, 40 квадр. саж. При 10° разницы между внутр. и внѣшнею температурами (15° въ комнатѣ и 5° снаружи — весною или осенью) естественная вентиляція (черезъ поры стѣнъ) въ первомъ будетъ 0,1×12×10=12 куб. саж., во второмъ—0,1×40×10=40 куб. саж., т. е. во второмъ почти въ 3½ раза больше, чѣмъ въ первомъ. При 4 жильцахъ въ первомъ помѣщеніи къ искусственной вентиляціи придется прибѣгать во всѣ времена года, за исключеніемъ, можетъ быть, очень морозныхъ дней зимы; во второмъ искусственную вентиляцію можно прекратить уже съ наступленіемъ 6° разницы въ температурѣ внутри и снаружи, т. е., въ сѣверной и средней Россіи уже почти въ концѣ лѣта. Кромѣ того, помѣщенія въ верхнихъ этажахъ домовъ въ городахъ имѣютъ еще то преимущество, что вентилируются верхними болѣе чистыми слоями воздуха и гораздо доступнѣе для свѣта. Недостатокъ вентиляціи дѣйствуетъ вредно и косвеннымъ образомъ: онъ не только поддерживаетъ существующую въ жилищѣ сырость, но въ состояніи сдѣлать сырою самую сухую квартиру (см. **Сырость**).

Вены — сосуды (трубки), приносящіе кровь изъ различныхъ частей тѣла къ сердцу; кровь въ нихъ темнокрасная, лишенная значительнаго количества того кислорода, который она имѣла въ артеріяхъ (см. это слово); стѣнки ихъ менѣе упруги, чѣмъ у артерій; подъ кожею онѣ замѣтны во многихъ мѣстахъ въ видѣ синеватыхъ жилъ; не пульсируютъ; кровотеченія изъ нихъ гораздо менѣе опасны, чѣмъ изъ артерій. Кровопусканіе производится обыкновенно изъ **в.** и чаще всего изъ **в.,** лежащей подъ кожею ручнаго сгиба.

Вепрь см. **Свинья дикая.**

Вератринъ—вещество (алколоидъ), добываемое изъ корня бѣлой чемерицы (Veratrum album) и нѣкотор. др. видовъ Veratrum — въ видѣ бѣлаго кристаллическаго порошка; ядовитъ, попадая въ носъ, вызываетъ сильнѣйшее чиханіе; въ водѣ растворяется плохо, но очень хорошо въ спиртѣ и эфирѣ. Употребляется въ медицинѣ, преимущественно какъ наружное средство: всѣмъ извѣстна *вератриновая мазь,* употребляемая противъ различн. болей: берутъ небольш. количество мази (съ горошину) и довольно долго втираютъ въ болящее мѣсто. Послѣ втиранія руки хорошенько вымыть, чтобы не попала въ глаза, которыя отъ нея могутъ воспалиться.

Верба. Родъ **в.** *(Salix)* заключаетъ огромное количество видовъ, между которыми у насъ наиболѣе извѣстны *обыкновенная верба* и *ива;* онъ распространенъ въ холодномъ поясѣ и въ болѣе прохладной половинѣ умѣреннаго пояса всего сѣвернаго полушарія. Въ Россіи **в.** встрѣчаютъ вездѣ. Обыкновенная **в.** очень плодовита, растетъ преимущественно по берегамъ ручьевъ, рѣкъ, болотъ, прудовъ и вообще въ сырыхъ мѣстностяхъ. Воспроизводится очень легко черенками; принимаются хорошо даже толстыя вѣтви (имѣющія у основанія 2—2½ вершка въ діаметрѣ), обстоятельство, дающее возможность достигать очень быстрыхъ результатовъ. Этою способностью **в.** скоро приниматься и размножаться пользуются для укрѣпленія ею почвы береговъ, плотинъ и т. п. Какъ строительный и горючій матеріалъ дерево **в.** не отличается большимъ достоинствомъ; уголь его идетъ на приготовленіе пороха; кора **в.**, содержащая вяжущее вещество, употребляется въ дубильномъ искусствѣ; въ ней же находится особый алколоидъ (салицинъ), который рекомендуется, какъ суррогатъ (плохой) хинина противъ перемежающейся лихорадки. Большое количество **в.** уничтожается у насъ въ Вербное воскресенье.

Верблюдъ: различаютъ два вида—*одногорбаго* (дромадера) и *двугорбаго;* послѣдній, между прочимъ, употребляется и въ южной Россіи для переноски тяжестей. Шерсть **в.**, линяющая весною, употребляется для приготовленія грубыхъ суконъ, войлока и т. п.; мясо и молоко идутъ въ пищу.

Вербованіе см. Повинность воинская.

Веревки. У насъ приготовленіе веревокъ изъ пеньки составляетъ обширную отрасль промышленности.

Вередъ или **чирей. В.** часто образуются у людей неопрятныхъ или страдающихъ дурнымъ пищевареніемъ, запорами и такъ называемыми застоями крови. Лучшія средства для предупрежденія ихъ — частое посѣщеніе бани, теплыя ванны, достаточное движеніе на чистомъ воздухѣ, умѣренная удобоваримая (мало пучащая животъ) пища, поддержаніе правильности испражненій. Разъ вередъ образовался, очень полезно прикладывать на него такъ называемый согрѣвающій компрессъ (см. **Компрессъ**) или, еще лучше, припарки изъ хлѣба съ свинцовою водою, а за неимѣніемъ послѣдней, съ молокомъ (см. **Припарки**); при маленькихъ **в.**—діахилоновый или какой либо другой липнущій и достаточно толстый пластырь (см. это слово); но перемѣнять пластырь нужно, по крайней мѣрѣ, раза 2 въ сутки, промывая мѣсто каждый разъ теплою водою.

Верескъ. Обыкновенный верескъ (Calluna vulgaris)—малорослый кустарникъ съ зелеными узкими листьями, бурѣющими зимою; красные, рѣже бѣлые, цвѣтки его содержатъ много меду, а потому мѣста, обильныя верескомъ, очень благопріятствуютъ пчеловодству. Одно изъ самыхъ распространенныхъ растеній въ свѣтѣ; въ сѣверныхъ странахъ имъ иногда покрыты сплошь огромныя пространства; любитъ песчаную (кремнеземную) или болотистую, освѣщенную солнцемъ почву; мелкіе и вѣтвистые корни его, разростаясь подъ землею, образуютъ частую сѣть, которая всасываетъ почти всю влагу, попадающую на землю, и тѣмъ вредитъ другимъ растеніямъ, прозябающимъ на одной съ ними почвѣ; лѣсоводству **в.** наноситъ и болѣе непосредственный вредъ, мѣшая рости корнямъ деревъ; поэтому на удобной для него почвѣ **в.** вытѣсняетъ часто всѣ другія растенія. Но, съ другой стороны, онъ можетъ приносить и пользу растеніямъ: прикрывая и защищая поверхностно лежащія корни деревъ и доставляя имъ разложеніемъ своихъ отжившихъ частей хорошій и питательный матеріалъ (см. **Почва вересковая**). Зимою **в.** можетъ служить хорошимъ кормомъ для овецъ, козъ и даже коровъ; какъ подстилка, замѣняетъ солому; употребляется для приготовленія метелъ и въ дубильномъ искусствѣ. Освободить отъ **в.** поля можно или вырываніемъ его руками съ корнями или выжиганіемъ. Въ садахъ, кромѣ обыкновеннаго **в.** разводятъ и другіе виды его; самый частый способъ размноженія—отсадками.

Вермишель. *Вермишелевый супъ:* Съ говяжьяго бульона снять жиръ, процѣдить, прибавить немного говяжьяго соуса (см. **Соусы**), если желаютъ, сельдерея и луковицу, нашпигованную 2 гвоздичками; прокипятить не менѣе $^1/_4$ часа и, вынувъ сельдерей и лукъ, положить (въ кипящій) вермишель; варить еще $^1/_4$ часа. — *Вермишель печеная:* 1 ф. **в.** опустить въ кипящую соленую воду когда сварится, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, смѣшать съ 2 — 3 ложками масла, 1 — 2 яйцами, 2—3 кусками толч. сахара; положить въ кострюлю (или форму), смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить на 1 часъ въ духовую печь, пока не подрумянится и не подсохнетъ вокругъ. Сервировать можно съ сахаромъ и сливками (отдѣльно). — *Вермишель въ молокѣ:* 4 стак. молока вскипятить съ 1$^1/_2$ ложк. масла, всыпать (въ кипятокъ) **в.**, варить 10 минутъ; остудивъ, вбить 6 желтковъ; если желаютъ, прибавить $^1/_2$ стак. коринки и $^1/_2$ чайн. ложки корицы, смѣшать осторожно съ пѣною изъ 6 яичн. бѣлковъ, сложить въ намазанную масломъ форму, поставить на 1 часъ въ духов. печь. — *Вермишель съ фаршемъ:* Приготовить **в.** какъ сказано въ «*Вермишель печеная*», но безъ сахара. Въ 1—1$^1/_2$ ложк. масла поджарить сначала 1 мелко изрубленную луковицу, а потомъ 1$^1/_2$ ф. мелко же изрубленной говядины, сваренной въ бульонѣ. Обмазавъ масломъ и обсыпавъ сухарями (или сырымъ **в.**) кострюлю или форму, положить въ нее рядъ **в.**, рядъ мяснаго фарша, опять рядъ **в.**, рядъ рубленыхъ крутыхъ яицъ и т. д., вставить въ печь.

Вермутъ—смѣсь полыннаго экстракта съ токайскимъ виномъ. Можно приготовить **в.** настаиваніемъ, въ теченіи 3—4 дней, $^1/_2$ штофа токайскаго (или другого бѣлаго венгерскаго) вина на $^{3}/_{4}$ ф. верхушечныхъ листьевъ полыни. Профильтровать.

Вероника—растеніе очень распространенное. Есть много видовъ Veronica. Въ садахъ разводятъ какъ европейскіе виды, отличающіеся красивыми голубыми цвѣтами различныхъ оттѣнковъ и не требующіе за собою ухода, такъ и новозеландскую **в.** (v. speciosa)—растеніе тепличное съ голубыми, бѣлыми, красными или фіолетовыми цвѣтами. **В.** легко размножается черенками и отсадками.

Верста=500 саженямъ=1500 аршинамъ=3500 русск. или англійск. футамъ=1066,79 метрамъ (или 1 кил. и 66,79 метр.)=0,5751 морск. мили=0,143775 географич. (нѣмецк.) мили=0,7 англійск. мили=0,1406 австрійск. мили. 1 километръ=0,9374 **в.** На экваторіальный градусъ приходится 104,33 **в.** Въ 1 квадр. **в.** 250000 кв. саженей или 104,167 десятины и 1,380 кв. километр. 1 кв. километръ = 0,879 кв. **в.**

Вершокъ=$^{1}/_{16}$ части аршина=1,75 русск. или англ. дюйма=4,445 сантим.

Весло должно быть сдѣлано изъ плотнаго и вмѣстѣ легкаго дерева (букъ, ясень и т. п.); длина его — въ три раза больше длины лодки. Для большей легкости подниманія **в.** изъ воды у рукоятки его часто дѣлается утолщеніе (противувѣсъ). На большихъ лодкахъ **в.** располагаются попарно, одно противъ другаго у каждой скамьи, на меньшихъ — поперемѣнно: по одному **в.** на на скамью; въ послѣднемъ случаѣ сидящій слѣва гребетъ правымъ весломъ и наоборотъ. Точка опоры **в.** о бортъ лодки должна приходиться на $^{1}/_{3}$ его длины (см. **Лодка**).

Весна — начало 9 (21 н. ст.) марта и конецъ 9 (21 н. ст.) іюня.

Веснуха см. **Лихорадка перемежающаяся.**

Веснушки — желтовато - буроватыя пигментныя пятнышки, появляющіяся обыкновенно весною и лѣтомъ на лицѣ, рукахъ и другихъ частяхъ тѣла, не покрытыхъ одеждою, преимущественно у людей съ нѣжною кожею и бѣлокурыхъ. Зимою онѣ исчезаютъ сами собою; образуются несомнѣнно подъ вліяніемъ яркаго солнечнаго свѣта. Какъ средство противъ **в.** совѣтуютъ припарки изъ *лѣсной* земляники: въ теченіи 7—8 дней прикладывать къ кожѣ, на цѣлую ночь, раздавленныя ягоды (или прямо на *кожу,* или завернутыя въ кисею). *Или* смазывать пятна кисточкою, смоченною въ слѣдующемъ растворѣ: 48 гран. Ziuci sulpho—carbolici, $1^{1}/_{2}$ унц. коллодія, 16 гр. лимонной эссенціи и 80 гр. очищеннаго спирта. *Или* утромъ и вечеромъ мыться *дѣвичьимъ молокомъ* (см. **Молоко дѣвичье**). — Для предупрежденія,—выходить на воздухъ, смазавъ кожу чѣмъ-либо жирнымъ, напр. колдкремомъ съ примѣсью небольшого колич. пудры (см. **Колдкремъ** и **Пудра**).—Избѣгать секретныхъ средствъ, между которыми многія очень вредны.

Ветеринаръ—врачъ животныхъ. Въ Россіи 3 степени: *ветеринарный помощникъ, ветеринаръ и магистръ ветеринарнаго искусства.* Для полученія этихъ степеней требуется окончаніе курса и особый экзаменъ при одномъ изъ существующихъ въ Россіи ветеринарныхъ институтовъ (см. **Институты ветеринарные**); для магистра, кромѣ того, защищеніе диссертаціи. (Т. XIII Св. Зак. Уст. врачебн. ст. 500 и слѣд.). При М. Вн. Д. существуютъ должности уѣздныхъ и губернскихъ **в.** и ихъ помощниковъ; число ихъ опредѣляется штатомъ; въ военномъ вѣдомствѣ—**в.** при кавалерійскихъ дивизіяхъ и полкахъ, при конно-артилл. бригадахъ и батареяхъ.—*Ветер. фельдшера* приготовляются въ школахъ (курсъ 3 года) при Ветеринар. институтахъ.

Ветчина приготовляется такимъ образомъ: Наколовъ слегка кожу окорока кончикомъ ножа, натереть его хорошенько смѣсью изъ 10 ф. крупной соли, 58 золотн. молотаго перца и 15—20 зол. селитры (такое количество смѣси потребно на каждый окорокъ); пересыпавъ со всѣхъ сторонъ смѣсью, вмѣстѣ съ нею закупорить въ боченокъ и, по временамъ переворачивая послѣдній, оставить на недѣлю (первые 2 дня въ комнатѣ, а потомъ въ холодномъ мѣстѣ). Черезъ недѣлю окорокъ вынуть, образовавшійся разсолъ вскипятить, снять тщательно пѣну, прибавить въ него (на каждый окорокъ) гвоздики, имбирю и коландры по 7 зол., зернистаго перца и сухихъ можжевельныхъ ягодъ по 30 золотн., шалфею, майорана, тиміана и лавроваго листа по 1-й горсти, патоки или толченого сахара $2^{1}/_{2}$ ф.; окорокъ переложить въ боченокъ и залить простывшимъ разсоломъ; если послѣдній не покрываетъ его вполнѣ, добавить соленою водою (разсолъ долженъ быть на столько густъ, чтобы яйцо въ немъ не тонуло, а плавало на поверхности); для удержанія окорока въ жидкости, покрыть его доскою съ тяжестью на ней. Оставить на 3 недѣли, по истеченіи которыхъ вынуть, положить подъ прессъ на 12 часовъ и затѣмъ коптить (см. **Копченіе**). Выгоднѣе приготовлять такимъ образомъ нѣсколько окороковъ вмѣстѣ: сообразно числу ихъ должны быть увеличины и показанныя пропорціи.

Ветчина вареная: приготовивъ должн. образ. окорокъ, поскобливъ слегка кожу, мочить въ теплой водѣ 24 ч., а если окорокъ великъ, то 48 час., дать стечь, положить въ кастрюлю (лучше продолговатую) съ холодною водою (окорокъ долженъ вполнѣ покрываться послѣднею), прибавить нѣсколько моркови и луку, петрушки, тиміана, лавроваго листа и гвоздики; поставить сначала на яркій огонь, но затѣмъ, снявъ пѣну и накрывъ кострюлю, варить на легкомъ огнѣ, такъ чтобы вода кипѣла только слегка (едва замѣтно), въ теченіи 4—5 часовъ (для окорока отъ молодаго животнаго можетъ быть достаточно 3 часовъ). Когда окорокъ поспѣлъ, шпиговальная игла или даже соломенка должна легко проникать мясо до самой кости, а мясо, прилегающее къ кости (у ручки), мягко но ощупь. Вынуть, дать стечь, тщательно отпрепаровать ручку, на которую надѣть бумажную рюшку. Сервировать холодную или горячую; послѣднюю отдѣльно или со шпинатомъ, горошкомъ, морковью, картофельнымъ пюре и т. п.; можно съ соусомъ изъ мадеры или sauce piquante (см. **Соусы**). — *Ветчина жареная:* вымочивши окорокъ, какъ сказано выше, мариновать его не менѣе 24 часовъ въ уксусѣ (цѣльномъ или съ водою, смотря по крѣпости) съ прибавленіемъ ломтиковъ луку и моркови, петрушки, тиміана, лавроваго листа и бѣлаго вина (въ хорошо закрытомъ муравленомъ глиняномъ сосудѣ). Вынувши, вытереть слегка и жарить на вертелѣ (или въ духовой печи), приблизительно въ теченіи 2 часовъ, поливая маринадомъ. Подавая, лучше снять кожу и посыпать мелкими сухарями. — *Ветчина на сухаряхъ* (Croutes au jambon, hors d'oeuvre): квадратные ломти бѣлаго хлѣба (безъ корки) подрумянить слегка на сковородѣ, смазанной масломъ; перевернуть и на каждый положить соотвѣтственный ломтикъ сырой **в.** (слегка отбитой), посыпать немного кайенскимъ перцемъ и поставить въ жаркую духовую печь; вынуть, какъ скоро **в.** станетъ горячею.—*Рѣзать* **в.** слѣдуетъ тонкими ломтями поперечно (перпендикулярно къ кости); сдѣлавъ достаточное число поперечныхъ надрѣзовъ, отдѣлить ихъ сразу горизонтальнымъ движеніемъ ножа. Для предохраненія отъ засыханія оставшейся **в.** надрѣзъ покрыть сначала нарочно оставленнымъ для того ломтикомъ **в.** и затѣмъ кожею.

Винегретъ приготовляется обыкновенно изъ остатковъ мясныхъ или рыбныхъ блюдъ: вареной или жареной говядины, телятины, дичи, осетрины, лососины и проч. Холодное мясо или рыба разрѣзается на небольшіе куски, смѣшивается съ ломтиками варенаго картофеля, свеклы, огурцовъ, крутыхъ яицъ, селедки или анчоусовъ, капорцами, оливками и т. п., приправляется солью и перцемъ и обливается салатнымъ или горчичнымъ соусомъ. Рѣже изъ однихъ овощей—картофеля, свеклы, бѣлой фасоли и пр. Вотъ *одинъ изъ образчиковъ* **в.:** 5—6 стол. лож. разрѣзанной на кусочки вареной курицы, столько-же жареной телятины, вареной (или копченой) лососины, варенаго языка смѣшать съ 8—10 ложками разрѣзанныхъ ломтиками свѣжихъ огурцовъ (или 4—5 ложк. соленыхъ), 5—6 ложк. нарѣзанной варен. моркови, такимъ же количеств. варен. картофеля и вареной бѣлой фасоли; можно прибавить еще селедки или анчоусовъ, капорцевъ, оливокъ, корнишоновъ и т. п.; посыпать все солью, перцемъ и облить однимъ изъ слѣдующихъ 2-хъ соусовъ: 1) $^1/_3$ стак. уксуса, 2 ложки пров. масла, 1 ложку готовой горчицы и, если желаютъ, 2—3 куска сахара; 2) 2 чайн. ложки сухой сарептской горчицы растереть съ 6 желтками, 2 столов. ложками пров. масла и 6 куск. сахара, развести $^1/_3$ стак. уксуса. Пропорцію масла и уксуса въ обоихъ соусахъ можно измѣнять по вкусу: французы употреб. значительно больше масла, чѣмъ уксуса. Сервируя, сложить на блюдо покрасивѣе и гарнировать ломтиками вар. картофеля, свеклы, лимона, крутыхъ яицъ, петрушкою и т. п. — *Второй образчикъ:* фунта 2 вареной говядины или жареной телятины разрѣзать на правильн. кусочки, сложить на блюдо въ видѣ горки, убрать сверху тоненькими ломтиками копченаго или свѣжаго варенаго языка, кусочками крутыхъ яицъ, ломтиками свѣжихъ или солен. огурцовъ, маринованными вишнями, пикулями, оливками и т. п., облить соусомъ № 2 (горчичнымъ).— *Третій образчикъ:* Разрѣзать на квадратные кусочки вареную лососину, приправить солью, прованск. масломъ и уксусомъ; сложить горкою на блюдѣ, посыпать капорцами, обложить вокругъ четвертушками крутыхъ яицъ (стоя); между горкою и яицами помѣстить приправленные какъ салатъ кусочки латука; сервировать съ салатнымъ или горчичнымъ соусомъ (№ 1 или 2).

Вино. Вообще **в.** называются всѣ соки фруктовъ, испытавшіе спиртное броженіе, а также и хлѣбное вино (водка); но обыкновенно подъ этимъ названіемъ разумѣютъ только виноградное **в.** Въ составъ виноградн. **в.** входятъ: вода, спиртъ, виноградн. сахаръ, вытяжныя вещества, бѣлокъ, раст. кислоты (винная, лимонная, виноградная, яблочная, уксусная), виннокаменнокислые кали и известь, фосфорнокислая известь, ароматныя эфирныя масла, отъ которыхъ зависитъ букетъ **в.**; красныя **в.**, содержатъ, кромѣ того, красящее и дубильное вещества. Крѣпость **в.** зависитъ отъ спирта, процентъ котораго измѣняется отъ 6 до 24; процентъ сахара отъ 3,5 до 25. Содержаніе спирта въ **в.** опредѣляется особымъ инструментомъ—*эбулліоскопомъ* (см. это слово); количество сахара узнается спеціальнымъ ареометромъ. По составу и вкусу отличаютъ: 1) сладкія, 2) кислыя или терпкія, 3) сухія (богатыя спиртомъ), 4) вяжущія (содержащія дубильное вещество), 5) шипучія.— *Сладкія* или *ликерныя* обыкновенно богаты не только сахаромъ, но и спиртомъ: сахара отъ 22% до 24%, а спирту отъ 12% до 15%; онѣ сладковатаго, пріятнаго вкуса и б. ч. красноватаго или темнокраснаго цвѣта; сюда принадлежатъ: мускатъ - люнель (франц.), малага, аликанте (испанск.), сиракузское, лакрима-кристи, монте-сомма (итальянск.), токайское, менетъ (венгерск.), мальвазія, кипрское, мушкатное (греческ.) и др. Къ *кислымъ* или *терпкимъ* **в.** относится б. ч. нѣмецкихъ **в.**: рейнскія, мозельскія (отъ 6% до 13% спирта) и др.; изъ французскихъ: сотернъ, шабли. — *Сухія* **в.** самыя богатыя спиртомъ (отъ 15% до 24%): портвейнъ, хересъ, марсала, мадера, тенерифъ и др. *Вяжущимъ* свойствомъ обладаютъ б. ч. французскихъ красныхъ **в.**: бордо (10% до 12% спирта), бургундскія (9% до 14%). *Шипучія* **в.** содержатъ обыкновенно отъ 10% до 12% спирта и много угольной кислоты, которою и обусловливается ихъ игривость; лучшія приготовляются во Франціи, въ Шампани и Бургундіи; оттуда и названіе шампанскихъ **в.** Подъ именемъ *столовыхъ* **в.** продаются обыкновенно молодыя **в.** съ малымъ содержаніемъ спирта (5% до 6%) и потому легко портящіяся (киснущія); сахара въ нихъ только слѣды, букета нѣтъ и преобладаетъ кисловатый вкусъ; бываютъ красныя и бѣлыя.—Изъ русскихъ **в.** извѣстны кавказскія, главнымъ образомъ кахетинскія, крымскія (тѣ и другія красныя и бѣлыя), донскія (цымлянское красное и раздорское бѣлое) и бессарабскія; нѣкоторыя изъ нихъ, преимущественно изъ крымскихъ и кахетинскихъ, очень хороши. Существуютъ и русск. шампанскія — обыкновенное **в.**, насыщенное угольною кислотою.—Знатоки судятъ о *качествѣ* **в.** по виду, вкусу и запаху; но для обыкновенныхъ смертныхъ признаки эти очень ошибочны, и они легко принимаютъ поддѣльное **в.** за настоящее, а такъ какъ поддѣльныхъ **в.** въ продажѣ гораздо болѣе настоящихъ, то можно сказать навѣрное, что большинство пьетъ именно поддѣльныя **в.** Кто желаетъ имѣть настоящее **в.**, тотъ долженъ адресоваться или къ самому приготовителю **в.**, или, по крайней мѣрѣ, къ посредникамъ и торговцамъ, добросовѣстность которыхъ извѣстна. — Въ первый годъ послѣ приготовленія **в.** недостаточно зрѣло и всегда имѣетъ нѣсколько терпкій, кисловатый вкусъ; настоящія свои качества оно получаетъ только 2 или даже 3 года спустя. Пріобрѣтатель долженъ имѣть это въ виду и если покупаетъ небольшія количества, то — требовать прямо **в.** уже прошедшія данный срокъ, а купивъ молодое **в.**, дать ему постоять у себя на погребѣ 1—2 года; послѣдній способъ, конечно, болѣе дешевый. Надлежащее *храненіе* **в.** составляетъ очень важное условіе для сохраненія ихъ качествъ; у насъ неумѣніе хранить **в.** одна изъ причинъ столь частой поддѣлки ихъ. Хранить **в.** слѣдуетъ на погребѣ; но не всякій погребъ для этого годенъ: во-первыхъ погребъ для **в.** долженъ быть особый, т. е. назначенный *единственно* для **в.**, достаточно свѣтелъ и сухъ, имѣть надлежащую вентиляцію (не спертый воздухъ), чистъ и, по возможности, покрытъ сводами; полъ — изъ плитняка, кирпича, цемента, асфальта и т. п.; температура его не должна ни падать ниже 0°, ни подыматься выше 14°— 15° Р., лучше всего между 8°— 10° Р. Бочки съ **в.** не должны стоять прямо на полу, а на толстыхъ бревенчатыхъ подставкахъ; втулки, которыми ихъ закупориваютъ, — настолько длинны, чтобы нижній конецъ ихъ постоянно соприкасался съ **в.**; иначе онѣ скоро разсыхаются и закупориваютъ не плотно. Очень хороша и проста втулка Мора въ формѣ стеклянной цилиндрической воронки: закупоривъ бочку обыкновенною пробкою, просверленною по срединѣ, въ дыру плотно вставляютъ нижній узкій конецъ воронки, а верхнюю широкую часть ея набиваютъ ватою. При такой пробкѣ воздухъ, входящій въ бочку, по мѣрѣ испаренія **в.**, фильтруется черезъ вату и вслѣдствіе этого соприкасается съ **в.** уже лишенный вредныхъ для **в.** примѣсей (органическ. зародышей). Чтобы уменьшить испареніе **в.**, верхнюю часть бочки не дурно покрывать снаружи лакомъ; но такъ какъ **в.** въ бочкахъ все-таки постепенно испаряется, то слѣдуетъ или доливать бочки **в.** того-же сорта, или переливать его въ бочки меньшей величины, или, наконецъ, класть въ бочку твердые предметы, не дѣйствующіе на **в.** (камни, куски стекла и т. п.). Въ теченіи года испаряется приблизительно отъ 4% до 4, 5% по объему; дополнять слѣдуетъ каждыя 4 — 6 недѣль. Въ хорошо закупоренныхъ бутылкахъ **в.** сохраняется лучше; но молодому **в.** слѣдуетъ дать дойти въ бочкахъ. Если **в.** недостаточно чисто и прозрачно, что случается не рѣдко, то прежде, чѣмъ разлить въ бутылки, его нужно *очистить*: красныя **в.** яичнымъ бѣлкомъ, а бѣлыя — рыбьимъ клеемъ. Поступать такъ: на 20 ведеръ краснаго **в.** взять 7 свѣжихъ бѣлковъ, смѣшать ихъ хорошенько палочкою съ 2 — 2½ стаканами **в.** (изъ бочки), такимъ-же количествомъ чистой воды и 80 золотн. кухонной соли. Затѣмъ развести 3—$3^1/_2$ штоф. **в.**, выпущеннаго изъ бочки, снова размѣшать хорошенько расщепленною снизу палочкою, и смѣсью долить бочку вплотную, постучать колотушкою по бочкѣ (чтобы удалить воздухъ), закупорить ее герметически и повернуть втулкою на бокъ; оставить въ покоѣ на 10—12 дней (можно и гораздо долѣе); но кранъ для выпуска **в.** вставить немедленно послѣ перемѣшиванія **в.** съ бѣлкомъ. Употребляемый для очищенія бѣлыхъ **в.** рыбій клей приготовляется такимъ образомъ: на то же количество вина взять $6^1/_2$—7 золотн. размельченнаго рыб. клея (возможно хорошаго качества), облить его сначала однимъ стак. слегка подогрѣтаго **в.** (изъ бочки), потомъ, черезъ 5—6 часовъ, другимъ; давъ постоять 24 час., смѣсь процѣдить черезъ полотно, разбавить еще 3 стаканами теплаго **в.** и влить въ бочку. Остальная процедура—какъ и при очищеніи посредствомъ бѣлка. *Разливать* **в.** въ бутылки слѣдуетъ по возможности въ сухую, ясную и прохладную погоду; не употреблять бутылокъ, содержавшихъ неизвѣстныя жидкости; бутылки, въ которыхъ было **в.**, пиво и т. п., сначала хорошенько вымыть въ горячемъ растворѣ поташа и затѣмъ въ нѣсколько пріемовъ выполаскать чистою водою; новыя бутылки достаточно выполаскать; дать стечь и высохнуть вполнѣ (оставить бутылку опрокинутою въ сухомъ, провѣтриваемомъ мѣстѣ не менѣе 48 час.); если думаютъ, что бутылка все-таки не совершенно суха, передъ наполненіемъ всполоснуть нѣсколькими каплями **в.** Пробки для закупориванія должны быть хорошаго качества, безъ порчи, передъ операціею смочены въ **в.** или очищенной водкѣ (на смоченныхъ въ водѣ вскорѣ образуется плесень). Бутылки наполнять такъ, чтобы только оставалось мѣсто для пробки, не оставлять долго открытыми и закупоривать плотно; заклеиваютъ обыкновенно только цѣнныя **в.**; но операція стоитъ такъ дешево, что лучше употреблять ее постоянно. (*Масса для заклеиванія:* расплавить вмѣстѣ 4 части колофонія, 2 част. желтаго воска, 4 част. вара и $^1/_2$ части гуммилака). Закупоренныя бутылки класть горизонтально, горлышко нѣсколько ниже дна (чтобы воздухъ, оставшійся въ бутылкѣ, не соприкасался съ пробкою), въ особыя помѣщенія (на полки и т. п.); если таковыхъ нѣтъ, то просто на полъ, покрытый толстымъ слоемъ *сухаго* песка (мѣсто должно быть удалено отъ отдушинъ, оконъ и дверей). Для предупрежденія отъ порчи **в.** съ небольшимъ содержаніемъ спирта, легко киснущихъ, Пастёръ предложилъ нагрѣваніе: бутылку съ **в.** (если въ бутылкѣ образовался уже осадокъ, то **в.** лучше перелить въ другую) ставятъ въ водяную баню и медленно нагрѣваютъ въ ней до 48°—50° Р. (употреблять термометръ). Чтобы пробки при этомъ не выскочили, ихъ привязываютъ веревочками, а по окончаніи операціи вгоняютъ плотнѣе и засмаливаютъ. Остывать бутылки должны вмѣстѣ съ водою въ самой банѣ. Одно изъ самыхъ простыхъ средствъ для *освѣтлѣнія* мутнаго **в.**: смочивъ въ водѣ 1 или 2 листа *сѣрой* бумаги, выжать ихъ руками, растолочь въ ступкѣ (не металлической) или на мраморной доскѣ; образовавшуюся кашицу смѣшать съ виномъ и затѣмъ процѣдить смѣсь сквозь фланель; въ случаѣ надобности, операцію повторить.— *Сервирируютъ* **в.** въ слѣдующ. порядкѣ: послѣ супа мадера, хересъ, старое бордо и т. п. крѣпкія **в.**; вмѣстѣ съ рыбнымъ блюдомъ—рейнскія и друг. бѣлыя **в.** (сотернъ, шабли, vin de Grave и т. п.); при первомъ мясномъ блюдѣ—бордо(Chateau-Latour,Chateau-Laffitte, Chateau-Margaux, Laroze и т. п.); при второмъ—бургундскія **в.** (Volnay, Pomard, Clos de Vougeot, Chambertin, Romanée и пр.); вмѣстѣ съ десертомъ—сладкія **в.** (мускатъ-люнель, малага, альканте, мальвазія и т. п.). Шампанскае можно подавать во все время обѣда. Обыкновенное столовое **в.** должно находиться на столѣ постоянно. Бордосскія и сладкія **в.** слѣдуетъ сервировать холодными (достаточно принести ихъ изъ погреба въ теплую комнату часа за 3—4); бургундскія подавать прохладными, но не холодными; шампанское—замороженое (часа на 2 опустить въ ведро съ толченымъ льдомъ и солью). Обыкновенное столовое **в.** должно быть прохладное (лѣтомъ охлаждать погруженіемъ въ холодную воду).

Физіологическое дѣйствіе **в.** выражается усиленіемъ головно-мозговой дѣятельности, въ особенности воображенія, увеличеніемъ нервной впечатлительности и большею живостью вообще всѣхъ нервныхъ отправленій; но въ такой формѣ—только при умѣренномъ употребленіи **в.**, при излишкѣ—возбужденіе черезъ чуръ сильно и вскорѣ замѣняется совершенно противуположными явленіями: упадкомъ всѣхъ отправленій. Злоупотребленіе **в.**, въ меньшей степени, но также какъ и водкою и вообще спиртными напитками, влечетъ за собою полное разстройство здоровья: острое или хроническое спиртное отправленіе. (См. **Спиртъ, Горячка бѣлая**). Характеръ народовъ, употребляющихъ **в.** постоянно, отличается живостью, быстрою сообразительностью, пылкимъ воображеніемъ, энергіею, но въ тоже время легкомысліемъ, способностью скоро увлекаться и непостоянствомъ; несомнѣнно, что **в.** оказываетъ свою долю вліянія на развитіе этихъ качествъ, но производитъ оно ихъ не одно, а вмѣстѣ съ климатическими и расовыми условіями. Не всякій можетъ, съ пользою или безъ вреда для здоровья, выпить одинаковое количество **в.**; вообще нужно принять за правило, что безвредно **в.** только до тѣхъ поръ, пока голова *вполнѣ свѣжа;* за этимъ предѣломъ слѣдуетъ уже винное отравленіе, дѣйствующее *всегда вредно*. Поэтому, крѣпкія **в.** (сухія и б. ч. сладкихъ) могутъ быть употребляемы только въ очень небольшомъ количествѣ; люди съ раздражительною нервною системою въ большинствѣ случаевъ должны совсѣмъ отъ нихъ отказаться; нѣкоторые не въ состояніи переносить вообще никакихъ **в.** На пустой желудокъ **в.** дѣйствуетъ сильнѣе, чѣмъ на сытый. Въ *медицинѣ* **в.** употребляется какъ укрѣпляющее и возбуждающее средство: его даютъ выздоравливающимъ отъ тяжелыхъ болѣзней, малокровнымъ, при слабомъ пищевареніи, поносахъ (красное вино) и т. п.; но, конечно, употребленіе его въ этихъ случаяхъ должно быть очень умѣренное, а самое **в.**—настоящее (неподдѣльное).

Поддѣлка **в.** производится въ большихъ размѣрахъ; поддѣлываютъ мадеру, хересъ, малагу, портвейнъ, альканте, мускатъ-люнель, шампанское и б. ч. другихъ **в.**, часто безъ малѣйшей примѣси винограднаго сока и съ такимъ искусствомъ, что даже знатокамъ приходится ошибаться. Такъ какъ въ настоящее время для этой цѣли обыкновенно не употребляютъ ядовитыхъ средствъ (напр. свинца), то такому искусству слѣдовало бы только удивляться и радоваться, но, къ несчастью, какъ бы хорошо не было поддѣлано **в.**, дѣйствіе его на организмъ разнится отъ настоящаго: оно значительно вреднѣе; обыкновенно оно опьяняетъ гораздо быстрѣе, вызываетъ не пріятную веселость, а какое то отупѣніе, за которымъ слѣдуютъ головныя боли и тяжесть во всѣхъ членахъ. Уже по этимъ чисто физіологическимъ признакамъ очень часто можно отличить поддѣльное **в.** отъ настоящаго, а вотъ болѣе практическій: налить въ рюмку 6—10 капель **в.**, оставить на ночь; на утро прибавить воды и попробовать — если **в.** настоящее, вода принимаетъ особый свойственный **в.** вкусъ, если поддѣльное, вода остается безвкусною. — О приготовленіи **в.** см. **Винодѣліе**, о фруктовыхъ **в.** см. названія фруктовъ.

Виноградъ въ настоящее время разводится во всемъ свѣтѣ: сѣверною границею его культуры считается 52° с. ш., а южною 30° с. ш.; въ Европейской Россіи граница эта простирается на сѣверъ до 50° или 51°, но съ дѣйствительнымъ успѣхомъ **в.** разводится только до 48°. Родина виноградной лозы Азія, можетъ быть, Кавказъ, гдѣ и до сихъ поръ ее находятъ въ дикомъ состояніи. Всякая почва, за исключеніемъ только очень влажной, годна для разведенія **в.**; но лучше всего онъ произростаетъ на известковомъ грунтѣ; почву, въ которой нѣтъ извести, слѣдуетъ удобрять ею или золою; въ глинистой почвѣ лозы приносятъ обильные плоды, но плохаго качества. Въ сѣверныхъ мѣстностяхъ разсадники должны быть обращены на югъ; на возвышенныхъ склонахъ **в.** лучше, чѣмъ въ долинахъ. Садить **в.** лучше правильными параллельными линіями; разстоянія между линіями и отдѣльными лозами не должны быть слишкомъ близки: отъ 1 до $1^1/_2$ арш. между первыми и отъ 13 до 19 вершк. между послѣдними. Весною, за годъ до посадки лозъ, почву вспахиваютъ (плугомъ или заступомъ) на глубину 10—12 вершк., взбораниваютъ и накатываютъ; сорныя травы вырываютъ. Осенью выкапываютъ по линіямъ канавки отъ 1 до $1^1/_2$ арш. шириною и 4—6 вершк. глубиною, отбрасывая землю правильными рядами на промежутки, ширина которыхъ должна равняться также 1—$1^1/_2$ арш. За нѣкоторое время передъ посадкою, если почва очень плотна, дно канавокъ разрыхляется желѣзными (трезубыми) вилами. Къ посадкѣ приступаютъ въ началѣ марта. Садятъ черенки или отводки (см. эти слова) лучше такіе, которые успѣли уже пустить корни, т. е., предварительно, года за 2—3 посаженные въ питомникахъ; рядами (по линіямъ) въ канавкѣ на показанныхъ выше разстояніяхъ другъ отъ друга, такъ чтобы съ каждой стороны канавки приходился только 1 рядъ лозъ, прислоненныхъ къ возвышенному промежутку; такимъ образомъ на десятину приходится около 10,000 лозъ. Посадка производится при помощи обыкновеннаго сажальнаго кола. Посаженныя лозы обрѣзаютъ на высотѣ 2-го глазка (почки) отъ уровня почвы. Дальнѣйшій уходъ въ теченіи перваго года ограничивается разрыхленіемъ по временамъ почвы и удаленіемъ сорныхъ травъ. Въ послѣдующіе годы—разрыхленіе почвы желѣзными вилами раннею весною, выкапываніе и вырываніе сорныхъ травъ киркою лѣтомъ, а иногда, кромѣ того, и въ первой половинѣ осени. Подрѣзываніе лозъ производится ежегодно, начинается обыкновенно зимою и оканчивается раннею весною. Слабыя, тонкія лозы подрѣзать коротко, сильныя, толстыя, наоборотъ, длинно. На вторую весну, послѣ подрѣзанія, около каждой лозы втыкается *тычина* для ея поддерживанія: отъ $^1/_2$ до 4 и $4^1/_2$ арш. высотою, смотря по способу разведенія **в.** При культурѣ **в.** нужно имѣть въ виду, что полнаго созрѣванія обыкновенно достигаютъ только кисти, лежащія близко къ землѣ (но не на землѣ); онѣ же даютъ и лучшій **в.**; поэтому оставлять лозы расти высоко нѣтъ выгоды. Первые плоды получаются съ 3—4 лѣтнихъ лозъ; послѣ 25 лѣтъ, а часто и гораздо ранѣе, сборъ уже не окупаетъ труда.—Для улучшенія почвы подъ виноградники годятся только вполнѣ созрѣвшія *удобренія* или лучше *компосты* (см. **Удобреніе** и **Компосты**), въ которыхъ изобилуетъ фосфорнокислая известь; зеленыя вѣтви самыхъ лозъ, нарубленныя мелко и зарытыя въ землю, составляютъ одно изъ лучшихъ удобреній. Въ теченіи первыхъ двухъ лѣтъ послѣ посадки, ради экономіи, между лозами (въ канавкахъ и на промежуткахъ) можно сажать горошекъ, бобы, фасоль, свеклу, морковь, картофель, спаржу (никогда хлѣбныхъ растеній); но съ третьяго года изъ виноградника должна быть изгнана всякая посторонняя растительность.—Изъ *болѣзней,* поражающихъ виноградники, одна изъ самыхъ страшныхъ *oidium Tukeri* (паразитный грибокъ); лучшее средство противъ него сѣрный цвѣтъ, которымъ раза 3 въ сезонъ (отъ 1 мая по 1 августа) посыпаютъ пораженныя мѣста: посредствомъ или мѣха, или усѣченнаго конуса съ дырками внизу; посыпать въ достаточномъ количествѣ, а чтобы лучше приставало,—послѣ росы или предварительно поливъ лозы. Еще бо̀льшій бичъ для виноградниковъ представляютъ два крошечныхъ насѣкомыхъ: *Phylloxera* и *Peronospora,* занесенная изъ Америки; первое пожираетъ листья и корни, а послѣднее листья, травянистыя вѣтви и самые плоды. Phylloxera покрываетъ листья бородавчатыми наростами, а на корняхъ производитъ уколы, убійственные для растенія; о присутствіи Peronospora узнаютъ главнымъ образомъ по обезцвѣчиванію, быстрому высыханію и паденію листьевъ. Противъ Peronospora не найдено до сихъ поръ ни одного дѣйствительнаго средства: возможно полное и своевременное (до пробужденія вегетаціи) разрушеніе зимнихъ споръ остается пока единственною защитою противъ насѣкомаго. Для истребленія Phylloxera слѣдуетъ тщательно обобрать и сжечь всѣ листья, покрытые ею; почву вокругъ корней поливать 8% по объему растворомъ kali sulpho-carbonici въ водѣ (температура раствора около 29° 30° Р.).—Для употребленія въ *пищу* годенъ по преимуществу **в.** съ *плотною мякотью* и тонкою кожею, напр., извѣстный Фонтенеблоскій **в.** шасела̀ (chasselas) и у насъ нѣкоторые сорта крымскаго винограда; напротивъ того, **в.,** доставляющій хорошее вино, въ большинствѣ случаевъ переваривается желудкомъ плохо. При извѣстныхъ болѣзненныхъ состояніяхъ (при брюшныхъ застояхъ крови, геморроѣ, подагрѣ и нѣкоторыхъ хронич. грудныхъ болѣзняхъ) употребленіе **в.** составляетъ спеціальный методъ леченія: въ Россіи—въ Крыму и на Кавказѣ, за-границею въ Меранѣ (Тироль), Монтрё и Бексѣ (Швейцарія) и др. *Сохраняютъ* **в.** въ свѣжемъ состояніи въ плодовникѣ (см. это слово): или развѣшивая кисти (основаніемъ вверхъ), или раскладывая по полкамъ на соломѣ (въ томъ и другомъ случаѣ кисти не должны прикасаться между собою), или, наконецъ, погружая ихъ въ сухія деревянныя опилки, сухую золу или въ просо. Собирать **в.** для этой цѣли должно въ сухую солнечную погоду и немного не дозрѣвшій; попорченныя или слишкомъ тѣсно сидящія ягоды удалять. **В.** сохраняется лучше, если его предварительно въ теченіи нѣсколькихъ часовъ просушить на солнцѣ; чтобы впослѣдствіи возвратить такому **в.** первоначальную свѣжесть, стоитъ только стебель кисти, освѣженный обрѣзомъ, погрузить на 8—10 минутъ въ кипящее вино (красное или бѣлое, смотря по винограду).

Виноградное желе (raisiné). Выжавъ сокъ изъ **в.,** по возможности совершенно зрѣлаго, и сливъ его въ глиняный котелокъ (до половины вмѣстимости послѣдняго), варить; когда снята вся пѣна, прибавить 1—2 ложки мѣла въ порошкѣ — жидкость вспучивается образующеюся угольною кислотою; снова снять пѣну и снова прибавить мѣла и т. д. до тѣхъ поръ, пока прибавленіе мѣла не будетъ болѣе производить пученія; послѣ этого снять съ огня и оставить въ покоѣ 24 часа. Отстоявшуюся совершенно прозрачную жидкость осторожно слить (съ осадка на днѣ) въ тазикъ и, постоянно мѣшая, варить до надлежащей густоты, т. е. до тѣхъ поръ, пока вылитая на тарелку проба не застынетъ въ желе. Если **в.,** изъ котораго приготовляется желе, не совсѣмъ зрѣлъ, то поступать такъ: уваривъ сокъ въ тазикѣ до двухъ третей, перелить его въ немуравленыя глиняныя миски (широкія и плоскія) и поставить въ прохладное мѣсто на 48 часовъ: образовавшіеся на поверхности кристаллы виннаго камня снять ситечкомъ, и процѣдивъ сокъ сквозь рѣдкое полотно, уварить его до сказанной густоты.—Подъ конецъ варки можно примѣшивать къ желе сваренные отдѣльно четвертушки яблокъ, грушъ, айвы и т. п.

Виноградъ сухой см. **Изюмъ, Кишмишъ, Коринка.**

Винодѣліе. Изъ собраннаго винограда ногами (голыми или обутыми) или прессомъ выдавливается сокъ — *сусло,* которое, вмѣстѣ съ выжимками, поступаетъ въ бродильные чаны или кадки, которыя покрываются крышками. Между краемъ кадки и поверхностью жидкости оставляется свободное пространство, вершка въ 4. Сусло немедленно приходитъ въ броженіе, которымъ плотные остатки (кожица, гребни и пр.) подымаются на поверхность; такъ какъ отъ соприкосновенія съ воздухомъ остатки эти быстро портятся, то винодѣлъ долженъ опускать ихъ по мѣрѣ всплыванія: приблизительно черезъ каждые 12 часовъ, (если крышки прилегаютъ очень плотно, то можетъ быть достаточно 1-го раза въ сутки); но гораздо вѣрнѣе поступать такъ: посредствомъ выемныхъ деревянныхъ дырчатыхъ кружковъ (или ситъ) раздѣлить кадку или чанъ на нѣсколько отдѣленій; вынувъ кружки, наполнить сусломъ и выжимками первое нижнее отдѣленіе, прикрыть кружкомъ, затѣмъ — второе и вставить второй кружокъ и т. д. до послѣдняго верхняго кружка; при этомъ способѣ плотныя части не всплываютъ и броженіе происходитъ равномѣрнѣе. Черезъ нѣсколько дней бурный процессъ броженія (поднятіе и лопаніе пузырей, безпрерывное образованіе пѣны, постоянное движеніе плотныхъ частей вверхъ и пр.) утихаетъ, плотныя части осѣдаютъ внизъ и сусло принимаетъ пикантный вкусъ; въ этотъ моментъ сусло слѣдуетъ спустить въ заранѣе приготовленныя бочки; при послѣднемъ способѣ, т. е. когда чаны раздѣлены кружками на отдѣленія, переливаніе въ бочки еще можетъ быть отложено на нѣкоторое время; но при первомъ оно должно быть произведено немедленно, иначе все вино испортится. Бочки наполняются вплотную; въ первый день отверстіе бочки оставляется открытымъ, на второй прикрывается черепицею или кирпичомъ; *закупоривается* втулкою только послѣ того, какъ броженіе вполнѣ успокоилось, т. е., черезъ 3 — 4 недѣли. Пока бочка не закупорена, винодѣлъ долженъ слѣдить за тѣмъ, чтобы она была постоянно совершенно полною, т. е. дополнять ее сначала каждый день или каждые два дня, затѣмъ рѣже — черезъ 3—4 дня. Время, въ теченіи котораго совершается броженіе сусла, какъ въ чанахъ, такъ и бочкахъ, зависитъ главнымъ образомъ отъ температуры помѣщенія; слѣдуетъ предпочитать болѣе низкую: отъ 4° до 12° Р., при которой броженіе происходитъ медленно, но болѣе нормально, вслѣдствіе чего получаемое вино прочнѣе и обладаетъ лучшимъ букетомъ. Оставшіяся выжимки снова выжимаются; добытый сокъ разбавляется водою и точно такимъ же образомъ подвергается броженію; получается вино низшаго качества; но если къ разбавленному такимъ образомъ соку изъ выжимокъ прибавить извѣстное количество настоящаго сусла, то можно имѣть довольно порядочное вино. Сухими остатками выжимокъ плотно набиваютъ бочки, чтобы затѣмъ, посредствомъ перегонки, получить изъ нихъ спиртъ; или же ихъ сжигаютъ и изъ золы приготовляютъ *компостъ* (см. это слово). Красный *цвѣтъ* вина зависитъ отъ красящаго вещества, находящагося въ кожицѣ краснаго, синяго или чернаго винограда; вещество это растворимо въ спиртѣ, но не въ водѣ; поэтому если сусло и изъ окрашеннаго винограда заставить бродить безъ выжимокъ, то получается бѣлое вино, которое, слѣдовательно, можетъ быть добыто (и нерѣдко дѣйствительно добывается) не только изъ бѣлаго, но и изъ цвѣтнаго винограда. Чтобы получить красное вино, броженіе сусла въ теченіи извѣстнаго времени (пока не образуется достаточное количество спирта) должно происходить непремѣнно въ присутствіи выжимокъ: чѣмъ долѣе, тѣмъ темнѣе красный цвѣтъ. Изъ выжимокъ же переходитъ въ вино и вяжущее вещество (танинъ). Сусло бѣлыхъ винъ заставляютъ бродить обыкновенно безъ выжимокъ, а потому въ нихъ нѣтъ и танина, присутствіе котораго сообщаетъ вину большую прочность; вслѣдствіе этого бѣлыя вина портятся скорѣе красныхъ. Для сообщенія вину *шипучести* поступаютъ такимъ образомъ: разливая бѣлое вино въ бутылки (обыкновенно въ маѣ), на каждую прибавляютъ 3% по объему сиропа, приготовленнаго въ водяной банѣ изъ равнаго количества (по вѣсу) бѣлаго кристаллическаго сахара и совершенно прозрачнаго бѣлаго вина; плотно закупоренныя бутылки ставятъ на полки горлышкомъ внизъ; по истеченіи 4—6 недѣль бутылку (въ томъ же положеніи горлышкомъ внизъ) осторожно откупориваютъ; какъ скоро скопившееся внизу неб. количество гущи стекло, бутылку быстро переворачиваютъ; если вино прозрачно, операція окончена, остается только солидно (на манеръ шампанскаго) закупорить; если мутно, на мѣсто вытекшей гущи наливаютъ такое же количество раствора рыбьяго клея въ водѣ (см. **Вино:** *очищеніе его*), закупориваютъ и оставляютъ бутылку въ опрокинутомъ положеніи еще на нѣсколько дней, по истеченіи которыхъ точно такимъ же образомъ спускаютъ скопившійся внизу клей съ нечистотами, дополняютъ пустоту прозрачнымъ бѣлымъ виномъ, бутылку окончательно закупориваютъ и ставятъ на полку (въ дырку), горлышкомъ внизъ.—При одномъ и томъ же способѣ приготовленія, *качество* вина зависитъ отъ *сорта* винограда, отъ тщательности съ которою *выбираются* грозди, идущіе подъ прессъ, и отъ *зрѣлости* ягодъ. Кто хочетъ имѣть хорошее вино, долженъ выжимать сокъ только изъ вполнѣ здоровыхъ ягодъ и старательно удалять всѣ испорченныя. Зрѣлостью винограда обусловливается большее или меньшее содержаніе сахара въ суслѣ и спирта въ винѣ; по этой причинѣ вина южныхъ странъ, гдѣ виноградъ созрѣваетъ полнѣе, слаще и крѣпче; въ болѣе сѣверныхъ мѣстностяхъ, напротивъ того, очень часто приходится дѣлать вино изъ винограда на столько незрѣлаго, что для исправленія будущихъ качествъ вина не остается ничего другаго, какъ прибѣгнуть къ искусственному услащенію сусла: на 8 ведеръ сусла прибавляютъ 5—10 ф. сахара или патоки; прибавленіе это должно быть произведено въ самомъ началѣ, какъ только что сусло выжато въ чаны. Для уменьшенія кислоты, преобладающей въ суслѣ изъ незрѣлаго винограда, ее насыщаютъ до извѣстной степени (не вполнѣ, иначе теряется букетъ) порошкомъ мѣла: отливъ изъ чана $^1/_5$—$^1/_4$ часть сусла въ отдѣльный сосудъ, кладутъ въ него порціями порошокъ мѣла до тѣхъ поръ, пока не прекратится шипѣніе (пученіе); даютъ отстояться и жидкость переливаютъ съ осадка снова въ чанъ.

Винокуреніе. Подъ этимъ названіемъ разумѣютъ добываніе спирта (и водки) изъ веществъ, не содержащихъ его: картофеля, хлѣбныхъ зеренъ, (ржи, пшеницы, ячменя и пр.), сока сахарн. тростника, свекловицы и т. п. У насъ—обыкновенно или изъ картофеля или изъ ржи. Производится въ особыхъ винокуренныхъ заводахъ или винокурняхъ. Прежде всего измолотыя хлѣбныя зерна (или картофель) растираютъ съ водою въ жидкое тѣсто и смѣшиваютъ съ ячменнымъ солодомъ; когда, вслѣдствіе броженія въ тепломъ мѣстѣ, крахмальныя частицы затора превратились въ сахаръ, его разбавляютъ водою, расхолаживаютъ и, прибавивъ дрожжей, снова подвергаютъ броженію (въ особыхъ чанахъ), результатъ котораго — превращеніе сахара въ спиртъ. Когда это послѣднее превращеніе вполнѣ окончено, остается только выдѣлить спиртъ изъ жидкой смѣси, что достигается *перегонкою:* смѣсь нагрѣваютъ въ особыхъ кубахъ (перегонныхъ), соединенныхъ изогнутыми трубками съ шарами, въ которыхъ выходящіе изъ куба пары охлаждаются и осѣдаютъ въ формѣ жидкаго спирта. Перегоняя такимъ образомъ нѣсколько разъ, можно получить спиртъ желаемой крѣпости. По вѣсу, спирта добывается изъ картофеля 7,8%, ячменя 18,9%, ржи 19,4% и пшеницы 20% менѣе лежачими 9%. Остатки послѣ винокуренія *(барда)* составляютъ очень хорошій кормъ для домашняго скота.

Винокурня см. **Винокуреніе.**

Винтовка—ружье съ винтовыми нарѣзами внутри ствола, обыкновенно не тяжелое, но довольно длинное. **В.** бьютъ дальше и мѣтче гладкоствольныхъ ружей.

Виски—водка, приготовляемая въ Шотландіи и Ирландіи изъ ячменя.

Висмутъ—металлъ серебряно-бѣлаго, слегка розоватаго цвѣта, мягокъ, но хрупокъ. Основной азотно-кислый висмутъ употребляется въ медицинѣ и для косметическихъ цѣлей: висмутовыя бѣлила извѣстны (см. **Бѣлила** и **Велутинъ**).

Високосъ или **високосный годъ:** годъ, въ которомъ однимъ днемъ больше, чѣмъ въ обыкновенномъ, а именно 366 дней; лишній день приходится на февраль: 29 дней вмѣсто 28. Изъ каждыхъ 4-хъ лѣтъ одинъ високосный. Чтобы узнать какой годъ былъ или будетъ високоснымъ, слѣдуетъ соотвѣтствующее ему число раздѣлить на 4: если остатка не получится, то годъ високосный; напримѣръ 1884 г. високосный, п. ч. 1884 г. дѣлится на 4 безъ остатка (см. **Лѣтоисчисленіе**).

Витютинъ см. **Вяхирь.**

Вихръ или **вихорь** см. **Вѣтеръ.**

Виши—минеральныя воды въ городѣ того же имени во Франціи, одномъ изъ часто посѣщаемыхъ мѣстъ какъ французами, такъ и иностранцами. Лечебный сезонъ съ $\frac{15}{3}$ мая до $\frac{1\ \text{октября}}{19\ \text{сентября}}$. Воды щелочныя съ неб. примѣсью желѣза; б. ч. источниковъ, подобно карлсбадскимъ, теплые (отъ 22° до 36° Р.). Наиболѣе извѣстные источники: Грандъ-гриль (Grande-Grille), Опиталь (Hopital), Селестенъ (Cèlestins). У насъ воды можно найти (въ бутылкахъ) у всѣхъ извѣстныхъ дрогистовъ. Употребляются при хроническихъ катаррахъ желудка и кишекъ, болѣзняхъ печени, между прочимъ при желчныхъ камняхъ (Карлсбадъ дѣйствительнѣе), при камняхъ мочеваго пузыря, сахарной болѣзни, подагрѣ и пр.

Вишневка — вишневая наливка см. **Наливки.**

Вишни. Сортовъ **в.** очень много; но всѣ ихъ можно раздѣлить на два главные: *кислыя* (Prunus cerasus) и *сладкія* (Prunus avium); изъ кислыхъ лучшія *англійскія.* Плоды кислыхъ **в.** обыкновенно мягки и сочны, сладкихъ — плотны и болѣе сухи; скрещиваніемъ этихъ двухъ сортовъ образовался третій сортъ — *средній.* **В.** растутъ на всякой почвѣ, за исключеніемъ слишкомъ влажной и глинистой; лучшій способъ размноженія—прививкою (обыкновенно глазкомъ) на стволахъ дикой **в.,** выросшихъ изъ сѣмянъ, но также и на стволахъ др. породъ. Уходъ за вишневыми деревьями самый незначительный; обрѣзывать слѣдуетъ только засохшія вѣтви. Изъ разныхъ сортовъ **в.** климату средн. и сѣверной Россіи наиболѣе соотвѣтствуютъ *владимірскія*, изъ которыхъ лучшія извѣстны подъ именемъ «родителевыхъ». **В.** можно *сохранять* почти свѣжими слѣдующимъ способомъ: выбравъ лучшія, спѣлыя (но не слишкомъ) ягоды и осторожно удаливъ стебельки, сложить тщательно, по ягодѣ, въ широкогорлый стеклянный флаконъ (плотно, но не сдавливая); когда флаконъ полонъ, хорошенько закупорить и нагрѣвать въ водяной банѣ (кострюлѣ съ водою); какъ скоро вода закипитъ, кострюлю снять съ огня, но флаконъ оставить въ горячей водѣ еще 15 — 20 минутъ, затѣмъ, давъ остыть, хранить на погребѣ. *Другой способъ:* собрать зрѣлыя **в.** послѣ полудня, въ хорошую сухую погоду, оставивъ при каждой ягодѣ коротенькій стебелекъ, сложить осторожно въ небольшой боченокъ, перекладывая каждый рядъ ягодъ толстымъ слоемъ вишневыхъ листьевъ, закупорить и закопать въ ледъ. *Третій способъ,* болѣе вѣрный для кислыхъ **в.**: отобравъ лучшія, немного недоспѣлыя и только что собранныя **в.**, обрѣзать стебельки на полъ-пальца отъ ягоды, сложить въ флаконъ (постукивая по временамъ по дну, чтобы сблизить ягоды), наполнить промежутки холоднымъ сиропомъ въ 24°—26° до разстоянія 1 дюйма отъ отверстія, хорошенько закупорить и далѣе поступать какъ при ананасныхъ консервахъ (см. **Ананасъ**).

Вишневая вода. Вишни, очищенныя отъ стебельковъ и косточекъ, положить въ миску, раздавить, развести водой въ пропорціи 1¼ штофа на 7 ф. ягодъ, процѣдить сквозь тонкое сито, прибавить сахару (2⅓ ф. на 7 ф. ягодъ), разлить въ графины или бутылки, хранить въ холодномъ мѣстѣ. Скоро портится.

Вишневая ратафія (ликеръ). Раздавить съ косточками 10 ф. хорошихъ кислыхъ **в.**, оставить бродить 4 сутокъ; прибавить 2¾ штофа очищ. спирта и 2½ ф. хорошаго сахара, дать настояться въ хорошо закупоренномъ сосудѣ 1 мѣсяцъ, прожать сквозь полотно, разлить въ бутылки.

Вишневое варенье. Вынувъ осторожно косточки, облить на рѣшетѣ водою со льдомъ; приготовить сиропъ изъ 1½ — 2 ф. сахара и 1½ — 2 стак. воды на каждый фунтъ неочищенныхъ ягодъ, вскипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить до готовности (см. **Варенье**). Или: облитыя водою со льдомъ ягоды сложить въ каменную миску, залить вскипяченнымъ, но холоднымъ сиропомъ; на другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать ягоды и варить до готовности. *Другой, лучшій, способъ*: удаливъ стебельки и косточки изъ отборныхъ, достаточно спѣлыхъ (лучше кислыхъ) **в.**, приготовить сиропъ изъ ¾ ф. сахара на 1 ф. ягодъ и, когда онъ уварился до второй степени (см. **Сиропъ**), опустить въ него **в.**, дать вскипѣть нѣсколько разъ, удалить пѣну, снять съ огня и перелить въ каменную (муравл.) миску, гдѣ оставить на нѣсколько часовъ, а если съ вечера, то до слѣдующаго утра. Отбросить **в.** на сито и дать стечь; къ сиропу прибавить сока изъ фунта красн. смородины и уварить его (снимая пѣну) до пятой степени, снова опустить **в.**, вскипятить 8 — 10 разъ; снять съ огня, удалить пѣну, перелить въ банки, оставивъ послѣднія неполными на 1 дюймъ; когда остынутъ, банки дополнить приготовленнымъ заранѣе желе изъ красной смородины.—Вообще на варенье больше идутъ кислыя **в.**

Вишневое вино. Выбирать совершенно спѣлыя, сочныя **в.** (лучше тѣ, которыхъ сокъ темнѣе); удаливъ стебельки, раздавить ягоды, растолочь косточки и все, вмѣстѣ съ сокомъ, перелить въ боченокъ; оставить бродить; когда жидкость приметъ винный цвѣтъ, выжать, по возможности, весь сокъ, прибавить къ нему сахару (или меду) и спирту (на 1 пудъ соку 2½ ф. сахара и 1¼ ф. спирта); давъ смѣси побродить въ боченкѣ 3 — 4 часа, спустить жидкость и, разливъ въ бутылки, плотно закупорить. Полученное такимъ образомъ вино превосходно и сохраняется въ бутылкахъ цѣлые годы. — *Другой рецептъ* также очень вкуснаго вишнев. вина, извѣстнаго подъ названіемъ *вишняка:* выбравъ зрѣлыя, здоровыя **в.**, удаливъ стебельки, наполнить ими крѣпкій плотный боченокъ, стянутый желѣзными обручами (иначе при броженіи его можетъ разорвать), до 1 — 1½ вершка отъ верху; налить (постепенно, понемногу) свѣжаго, чистаго (безъ воска и др. примѣсей) меда (лучше бѣлаго, чѣмъ темнаго) столько, чтобы имъ покрывались всѣ **в.** (на 2 ведра ягодъ обыкновенно идетъ 1 ведро меду); плотно закупорить, пробку залить смолою и обвязать крѣпкою веревкою (вѣрнѣе осмолить и весь боченокъ), поставить въ холодное мѣсто (но не на ледъ) — въ подвалъ, а лучше зарыть (въ подвалѣ) въ землю или песокъ, оставить въ покоѣ на три мѣсяца, по истеченіи которыхъ уже готовый вишнякъ, процѣдивъ сквозь полотно, перелить въ бутылки и плотно закупорить, обвязавъ пробки веревками и обливъ смолою. Сохраняется нѣсколько лѣтъ.

Вишневый компотъ. Обрѣзавъ на половину стебельки, наколоть булавкою противуположную сторону мякоти; положить въ кострюлю ¼ ф. мелкаго сахара, разведеннаго столов. ложкою воды, опустить въ него **в.**, варить; дать вскипѣть нѣсколько разъ, переложить ягоды въ компотникъ стебельками вверхъ, облить сиропомъ, прокипяченнымъ еще нѣсколько разъ. Лучше кислыя **в.**, преимуществ. англійскія.

Вишневый сиропъ. Вынувъ косточки, растереть (или истолочь со всѣми или частью косточекъ), налить водою (чтобы ихъ только покрыло), поварить, процѣдить сквозь салфетку; когда сокъ отстоится, осторожно слить съ гущи; на 3 стакана сока прибавить 1 — $1^1/_2$ ф. сахара, вскипятить 3 — 4 раза, каждый разъ отставляя и снимая накипь; процѣдить, остудить, разлить въ бутылки. *Или:* выжавъ изъ растертыхъ **в.** сокъ сквозь полотно и процѣдивъ его черезъ сито, дать отстояться 2 — 3 дня въ прохладномъ мѣстѣ (на погребѣ); затѣмъ процѣживать сквозь густую фланель (набитую на рамку) до тѣхъ поръ, пока не станетъ совершенно прозрачнымъ; растворить въ сокѣ равное по вѣсу количество сахара; вскипятить нѣсколько разъ въ прикрытомъ тазикѣ, остудить, разлить въ бутылки. *Иначе:* въ широкогорлый флаконъ положить двойное по вѣсу количество мелкаго сахара и долить полученнымъ, какъ сказано выше, прозрачнымъ сокомъ; поставить флаконъ въ водяной банѣ на умѣренный огонь; когда сахаръ растворится, огонь потушить, дать остыть, сиропъ перелить въ полубутылки, хорошенько закупорить; хранить на погребѣ въ стоячемъ положеніи. *Смѣшанный вишневый сиропъ* (sirop de cerises framboisé): на 6 ф. **в.** взять по 1 ф. очищенныхъ малины и красной смородины, растереть все, приготовить сокъ и сиропъ, какъ сказано выше.

Вишневый сокъ. Сложивъ въ горшокъ свѣже собранныя ягоды, прикрыть, поставить въ духовую печь (послѣ хлѣбовъ) на цѣлую ночь; на другой день истолочь, сложить въ мѣшечекъ, дать стечь соку, который, затѣмъ, варить, пока не начнетъ тянуться; остудить, разлить въ бутылки, плотно закупорить, засмолить и хранить въ прохладномъ мѣстѣ.

Вишни въ водкѣ. Выбрать лучшія ягоды, обрѣзать стебельки на $^3/_4$, облить на ситѣ холодною (со льдомъ) водою, осторожно вытереть. Приготовить сиропъ изъ 1 ф. сахара на каждыя 5 ф. ягодъ, уварить его до третьей степени, опустить въ него **в.** и, осторожно мѣшая, дать вскипѣть 2 — 3 раза; остудивъ, переложить **в.** въ флаконъ, залить сиропомъ и затѣмъ французскою водкою, въ пропорціи немного болѣе $^1/_2$ штофа на 1 ф. ягодъ; взболтать хорошенько, закупорить пробкою, обернутою въ тонкое полотно. Можно прибавить немного корицы и гвоздики.

Вишни маринованныя. Обтеревъ до суха зрѣлыя **в.**, сложить въ банку, залить нужнымъ количествомъ холоднаго уксуса для маринованія (см. **Маринованіе**).

Вишни обсахаренныя. Расплавить въ тазикѣ сахаръ (по вѣсу столько, сколько ягодъ), погрузить въ него **в.** со стебельками, дать покипѣть нѣсколько мгновеній, вынуть, осторожно, но быстро, просушить, хранить въ коробкахъ.

Вишни сушеныя. Сушатъ обыкновенно только кислые сорта **в.** съ маленькими косточками. Собравъ совершенно зрѣлыя ягоды, разложить ихъ (съ стебельками или безъ нихъ) на плетенки изъ прутьевъ, сушить сначала на солнцѣ, если погода благопріятна, или въ особой сушильнѣ; затѣмъ поставить въ теплую (не горячую) духовую печь (послѣ хлѣбовъ), потомъ опять на воздухъ и снова въ печь, и такъ далѣе до тѣхъ поръ, пока вся кожица не сморщится однообразно, но сохранитъ, однако, блескъ и мягкость на ощупь: обыкновенно достаточно двухъ послѣдовательныхъ сушеній на воздухѣ и въ печи; окончить операцію выставленіемъ ягодъ на воздухъ въ теченіи нѣсколькихъ дней. Сохранять въ сухомъ мѣстѣ въ ящикахъ, боченкахъ или даже мѣшкахъ. Ягоды при сушеніи по временамъ переворачивать, чтобы одинаково высохли обѣ стороны.

Вишнякъ см. **Вишни** *(Вишневое вино).*

Влагомѣръ см. **Гигрометръ.**

Владѣніе. Права владѣнія имуществомъ изложены въ Т. X Гр. Зак. стат. 513—540.

Влажность см. **Сырость.**

Вобла (Cyprinus grislagine) — небольшая рыба изъ породы карповыхъ; водится въ Волгѣ; въ продажѣ чаще встрѣчается сушеною.

Вода. Самая чистая **в.** — перегнанная или дистиллированная, т. е. **в.**, которая получается охлажденіемъ водяныхъ паровъ (см. **Перегонка или Дистилляція**). Дождевая **в.** также дистиллированная, но она обыкновенно не бываетъ такъ чиста, какъ искусственно приготовленная, потому что, падая, увлекаетъ изъ воздуха находящіяся въ немъ механическія и химическія примѣси; впрочемъ, если дождевую **в.** собрать послѣ того, какъ сильный ливень успѣлъ омыть воздухъ, она почти также чиста, какъ и полученная искусственною перегонкою: можетъ служить даже для химическихъ цѣлей. Дождевая **в.**, текущая съ крышъ, рѣдко химически чиста даже послѣ проливнаго дождя, такъ какъ нечистоты, прилипшія къ крышѣ, смываются гораздо труднѣе; но относительно она очень чиста, значительно чище рѣчной, колодезной и даже ключевой, при условіи однако, что собрана послѣ того, какъ крыша уже успѣла омыться, и что матеріалъ крыши самъ не портитъ воды, напр., если крыша цинковая, аспидная, хорошо крашеная желѣзная и т. п. **В.** рѣкъ, источниковъ, озеръ и проч. имѣетъ то же происхожденіе, т. е. образуется также изъ охлажденныхъ и осѣвшихъ изъ воздуха паровъ — въ формѣ дождя или снѣга; но такъ какъ она находится постоянно въ соприкосновеніи съ землею и получается обыкновенно уже послѣ того, какъ прошла черезъ различные слои ея, то и бываетъ болѣе или менѣе измѣнена химическими и механическими примѣсями. На 100 ведеръ **в.** въ Ладожскомъ озерѣ содержится около 58 граммъ (14 золотн.) плотныхъ примѣсей (органическихъ и неорганическихъ), въ Невѣ 68 (16 золотн.), въ Фонтанкѣ 75 (17½ зол.), въ Екатерининскомъ каналѣ 81 (19 золотн.), въ Донѣ 152 (36 зол.), въ Днѣпрѣ 230 (54 золотн.), въ Сенѣ отъ 234 (59 золотн.), до 531 (125 золотн.), въ Темзѣ (въ Лондонѣ) отъ 476 (112 золотн.) до 1989 (232 зол.).— **В.** вообще тѣмъ лучше, чѣмъ меньше въ ней примѣсей органическихъ и минеральныхъ веществъ; 1 граммъ на 1 литръ **в.** (около ½ зол. на 1 стаканъ) примѣси дѣлаетъ ее негодною для питья даже животнымъ. **В.** для питья должна быть прозрачна, безцвѣтна, безъ запаха и вкуса; она должна хорошо варить сухія овощи (фасоль, бобы, горохъ и т. п.), не мутиться при кипяченіи и послѣ выпариванія оставлять только ничтожный осадокъ; въ ней должно быть растворено надлежащее количество воздушныхъ газовъ (кислорода и угольной кислоты), придающихъ ей пріятный, *освѣжающій* вкусъ. Болѣе или менѣе значительная примѣсь солей (обыкновенно главнымъ образомъ извести) узнается по ея неспособности хорошо мылиться; такая **в.** называется *жесткою* и имѣетъ б. ч. зеленовато-голубоватый цвѣтъ, плохо варитъ овощи, трудно мылится, при кипяченіи нерѣдко мутится и всегда оставляетъ на стѣнкахъ сосуда накипь. Большая примѣсь органическихъ веществъ придаетъ **в.** бурожелтоватый цвѣтъ, непріятный вкусъ и часто (если органич. вещества уже разлагаются) тухлый запахъ. **В.**, лишенная газовъ, не вкусна; но ее можно насытить ими и снова сдѣлать вкусною, выставивъ ее въ прохладномъ мѣстѣ на проточный воздухъ (для ускоренія по временамъ взбалтывая). Жесткую **в.**, въ случаѣ надобности, можно сдѣлать мягкою: на ведро **в.** прибавить около 1½ ф. соды (или 4½—5 ф. древесной золы), хорошенько размѣшать, дать отстояться и слить чистую жидкость; конечно, такая **в.** не годится для питья и даже для варки кушанья, но можетъ служить для мытья и стирки (жесткая **в.** не мылится). **В.** съ значительною примѣсью органическихъ веществъ, особливо если она уже пахнетъ, не слѣдуетъ употреблять даже для мытья; по вскипятивъ ее и профильтровавъ сквозь уголь, ее можно сдѣлать годною даже для питья. — Дождевая или снѣговая **в.**, опрятно собранная и хранимая, обыкновенно очень хороша для питья (послѣ предварительнаго насыщенія ея газомъ воздуха: см. выше) и всѣхъ другихъ домашнихъ потребностей. — Вообще очень жаль, что дождевою **в.** такъ мало пользуются въ Россіи; можно сказать навѣрно, что употребляя ее вмѣсто рѣчной или колодезной, нерѣдко, хотя и свѣтлой на видъ, но очень плохаго качества по своимъ примѣсямъ, избѣгли-бы многихъ болѣзней, при условіи, конечно, опрятнаго собиранія и храненія ея. Послѣ дождевой, самая чистая **в.** въ артезіанскихъ колодцахъ; обыкновенно также чиста и прозрачна вода ключей и источниковъ, хотя здѣсь много зависитъ отъ грунта. **В.** быстро текущихъ рѣкъ, часто не смотря на свою мутность, бол. частью годна для питья и всѣхъ домашнихъ потребностей: мутную слѣдуетъ только предварительно профильтровать; въ городахъ и вообще населенныхъ мѣстахъ ее слѣдуетъ брать, по крайней мѣрѣ для питья, выше мѣста поселенія. Стоячая **в.** прудовъ, озеръ, болотъ и пр. обыкновенно отличается большою примѣсью органическихъ веществъ, подвергающихся безпрерывному разложенію и придающихъ ей тухлый запахъ и противный вкусъ; б. ч. она не годна не только для питья, но и вообще для домашняго употребленія. Подобными же свойствами, хотя въ меньшей степени, обладаетъ **в.** медленно текущихъ рѣчекъ и ручьевъ. **В.** колодцевъ, вырываемыхъ обыкновенно среди населенія, рѣдко бываетъ хороша и въ большинствѣ случаевъ страдаетъ недостатками стоячихъ водъ, т. е. содержитъ много органическихъ веществъ и мало насыщена газами воздуха; колодцы въ городахъ и селеніяхъ, кромѣ того, часто содержатъ въ себѣ человѣческія и животныя испражненія, фильтрующіяся въ нихъ сквозь окружающую ихъ землю.—Самая чистая вода, даже перегнанная, оставаясь въ тепломъ мѣстѣ безъ движенія и достаточнаго провѣтриванія, съ теченіемъ времени портится: въ ней образуются массы органическихъ веществъ, которыя, разлагаясь, придаютъ ей непріятный вкусъ и тухлый запахъ (зародыши организмовъ попадаютъ въ воду изъ воздуха); кромѣ того, изъ нея постепенно испаряются газы воздуха и она перестаетъ быть *свѣжею*. Лучше всего **в.** *сохраняется* въ прохладномъ, хорошо провѣтриваемомъ мѣстѣ (напр. въ подвалахъ и т. п.), въ каменныхъ (камень долженъ быть не известковый), глиняныхъ или хорошо (прочно) окрашенныхъ желѣзныхъ резервуарахъ или сосудахъ; деревянные сосуды, въ особенности новые, сообщаютъ **в.** непріятный вкусъ и запахъ; свинцовые—положительно вредны, такъ какъ изъ нихъ переходятъ въ воду свинцовые окислы. За границею для дождевой воды устраиваютъ подъ землею (аршина 3—$3^1/_2$ ниже поверхности) каменные на цементѣ или просто цементные резервуары, въ которыхъ **в.** сохраняется свѣжею и очень хорошаго качества въ самое жаркое время (существуютъ, конечно, отдушины, дающіе возможность провѣтриванія **в.** воздухомъ); дождевая **в.** черезъ трубы стекаетъ съ крышъ въ эти резервуары и накачивается изъ нихъ насосами. Недостатокъ у насъ для этой цѣли подходящаго камня можно бы замѣнить кладкою кирпича на цементѣ.—Для *очищенія* **в.** отъ механическихъ и отчасти химическихъ примѣсей употребляютъ *фильтры* (см. это слово): изъ *песка, толченаго булыжника* и *древеснаго угля.* Песокъ долженъ быть крупный, кремнеземный, безъ малѣйшей примѣси извести; узнать присутствіе послѣдней очень не трудно: если уксусъ или какая либо другая слабая кислота производитъ въ пескѣ пученіе, въ немъ есть примѣсь извести. Песокъ, толченый булыжникъ и толченый уголь предварительно просѣиваются сквозь рѣшето и освобождаются отъ крупныхъ частицъ, такъ чтобы получить однообразную сыпучую, но не порошковатую массу; затѣмъ промываются до тѣхъ поръ, пока стекающая съ нихъ **в.** не будетъ совершенно чистою. Лучшій уголь для фильтрованія дубовый, затѣмъ березовый. Хорошій домашній фильтръ можетъ быть устроенъ такимъ образомъ: въ цилиндрическомъ сосудѣ (болѣе высокомъ, чѣмъ широкомъ) изъ жженой глины, чугуна или желѣза (дерево, цинкъ, свинецъ и мѣдь не годятся), на разстояніи $^3/_4$ дюйма отъ дна, просверливаютъ дыру, въ которую, посредствомъ особой мастики или замазки (см. эти слова), укрѣпляютъ кранъ; нѣсколько выше крана внутрь сосуда помѣщаютъ дощечку изъ камня, усѣянную, какъ рѣшето, мелкими дырочками (чтобы дощечка держалась, нижней части сосуда даютъ слегка коническую форму); на дощечку кладутъ слой крупно толченаго, хорошо промытаго, булыжника въ $^3/_4$—1 д. толщиною, затѣмъ слой крупнаго песка въ $1^1/_2$—2 д. толщиною, слой крупно толченаго угля въ $^3/_4$ — 1 д. толщиною, слой мелкаго песка и наконецъ, поверхъ всего, слой (пятый по счету) нетолченаго булыжника (камешки величиною въ яйцо): послѣдній слой мѣшаетъ водѣ, при наливаніи, размывать подлежащіе слои; для прочности все можно прикрыть второю дырчатою дощечкою, желѣзною, каменною или глиняною. Сосудъ накрывается крышкою. Подобный фильтръ, вмѣстимостью отъ 4 до 5 ведеръ, можетъ служить безъ перемѣны фильтровальныхъ матеріаловъ въ теченіи 2 — 6 мѣсяцевъ (смотря по потребностямъ и качеству **в.**); послѣ этого песокъ и булыжникъ нужно хорошенько вымыть, а уголь замѣнить новымъ. Для устройства фильтра можно употребить и обыкновенную бочку; но въ такомъ случаѣ внутренность ея слѣдуетъ предварительно обжечь (обуглить) и держать ее постоянно полною; дырчатыя дощечки — изъ стараго дуба, сваренные въ сильно подкисленной уксусомъ водѣ; при всякой перемѣнѣ фильтровальныхъ веществъ дощечки чистить крупнымъ пескомъ. Чѣмъ менѣе чиста **в.**, тѣмъ чаще должны быть мѣняемы фильтровальные матеріалы. Лучшій фильтровальный матеріалъ—уголь, такъ какъ онъ задерживаетъ не только механическія примѣси, но и растворенныя въ водѣ органическія вещества. Нѣкоторыя изъ находящихся въ продажѣ готовыхъ угольныхъ фильтръ очень хороши; но, къ сожалѣнію, не долго сохраняютъ дѣйствительно очищающія свойства: вскорѣ пропитываются органическими веществами и затѣмъ уже не только не отнимаютъ ихъ у **в.**, но, напротивъ того, уступаютъ ей свой излишекъ. Чтобы угольные фильтры были дѣйствительны, нужно уголь мѣнять, по возможности, чаще; можно, впрочемъ, употреблять и тотъ же самый уголь, если его въ теченіи 1 — 2 часовъ продержать въ печи, нагрѣтой до 80° Р. или прокипятить столько же времени въ водѣ и затѣмъ промыть.—Чтобы сохранить **в.** *прохладною* въ жаркое время, употребляютъ различныя средства: ставятъ сосуды съ **в.** въ подвалы, ледники, опускаютъ на дно текучихъ **в.** или глубокихъ колодцевъ, обертываютъ тряпками, смоченными **в.** и т. п. Очень удобны для этой цѣли существующіе въ продажѣ кувшины, бутылки и другаго рода сосуды изъ пористой глины; стѣнки ихъ постоянно покрыты просачивающеюся сквозь нихъ **в.**, испареніе которой мѣшаетъ нагрѣваться сосуду и его содержимому, такъ что **в.** въ немъ остается свѣжею и прохладною въ самое жаркое время. Напротивъ того, чтобы сохранить **в.** долго *горячею* или *теплою,* поступаютъ такъ: сосудъ съ крышкою и неширокимъ отверстіемъ (чайникъ, кофейникъ и т. п.), наполненный кипящею **в.**, ставятъ на столъ, покрываютъ двумя деревянными кадками, надѣтыми одна на другую; промежутокъ между кадками (около 2 дюйм.) наполненъ шерстью, ватою или толченымъ углемъ, которыя удерживаются тамъ кускомъ полотна или дощечкою, прибитою къ краямъ обѣихъ кадокъ; все прикрывается овечьимъ мѣхомъ или старымъ шерстянымъ одѣяломъ.—Человѣческое или вообще животное тѣло содержитъ по вѣсу около $75^0/_0$ **в.**, которая непрерывно выводится изъ тѣла: мочею, испражненіями и кожными испареніями; слѣдовательно, чтобы поддержать тѣло въ нормальномъ состояніи, человѣкъ долженъ постоянно вводить въ него **в.** извнѣ; значительное количество ея поступаетъ въ желудокъ вмѣстѣ съ пищею; но обыкновенно этого не достаточно, особенно въ жаркое и сухое время, когда испаренія кожи очень усиливаются: приходится по необходимости пить. Жажда въ этомъ случаѣ лучшій руководитель. Среднимъ числомъ человѣкъ выпиваетъ около $1^1/_3$ штофа (2 литра) воды въ сутки; на другія его потребности, варку пищи, мытье тѣла и бѣлья и пр., идетъ отъ 2 — 4 до 16 и болѣе ведеръ, смотря по мѣстности, состоянію и привычкамъ обитателей (см. **Баня, Ванны, Водолеченіе**).

Вода болеутолительная (aqua sedativa): 22 зол. крѣпкаго нашатырнаго спирта, 4 зол. камфорнаго спирта и 22 зол. морской соли растворить въ 1 штофѣ воды, держать хорошо закупоренною. Ески желаютъ сдѣлать **в.** крѣпче, то вмѣсто 22 зол. растворяютъ 30 зол. нашатырнаго спирта. Употребляется только снаружи въ формѣ примочекъ: на раны, уколы, укусы, болящія мѣста. Если кожа нѣжна, то жидкость предварительно слѣдуетъ развести простою **в.**; болѣе крѣпкая **в.** — только при укусахъ змѣй, ядовитыхъ насѣкомыхъ и т. п.

Вода Гулярдова см. ***Вода свинцовая.***

Вода дистиллированная или *перегнанная*—получается перегонкою **в.** въ особыхъ кубахъ; должна быть химически чиста. Обыкновенно ее можно получить во всякой аптекѣ; но въ большинствѣ случаевъ опрятно собранная дождевая **в.** вполнѣ замѣняетъ ее (см. **Вода**).

Вода для выведенія пятенъ: 60 зол. чистаго скипидара, 8 зол. крѣпкаго спирта и 8 зол. эфира (для запаха можно прибавить нѣсколько капель лимонной эссенціи—см. это слово) смѣшать хорошенько и держать въ плотно закупоренной бутылкѣ. Употребленіе: встряхнувъ жидкость, смочить ею пятна на ткани, разостлать послѣднюю на нѣсколько разъ сложенной подстилкѣ изъ полотна и растирать пятно чистою сухою тряпочкою до тѣхъ поръ, пока пятно не исчезнетъ. Для той же цѣли употребляется чистый *бензинъ* (см. **Бензинъ**).

Вода для чистки масляной окраски: въ 4 штофахъ воды растворить $3^3/_4$ ф. поташа и $1^1/_4$ ф. золы винной гущи (за неимѣніемъ, послѣднюю можно замѣнить хорошею древесною золою); растворъ процѣдить. Употребленіе: при помощи губки или лучше кисти окрашен. мѣста смочить жидкостью и черезъ нѣсколько мгновеній смыть, поливая обильною струею воды, такъ какъ, оставаясь долго, жидкость уничтожаетъ окраску. Для окраски, покрытой лакомъ, жидкость не годится: достаточно мыльной воды.

Вода для чистки мѣди: въ 1 штофѣ воды растворить 11 зол. щавелевой кислоты; когда послѣдняя вполнѣ растворилась смѣшать съ смѣсью изъ 6 столовыхъ ложекъ просѣяннаго черезъ густое сито тонкаго порошка березовой золы, 5 ложекъ спирта и 3 ложекъ очищен. скипидара. Держать хорошо закупоренною. Употребленіе: встряхнувъ жидкость и намочивъ въ ней слегка шерстяную тряпочку, покрыть ею мѣдную *(не золоченую)* вещь; дать высохнуть — мгновеніе, быстро вытереть и выполировать замшею. *Или:* въ 1000 част. по вѣсу воды растворить 8 част. щавелевой, 8 част. сѣрной кислоты, прибавить 64 част. *англійской земли;* передъ употребленіемъ встряхивать.

Вода Жавелова—жидкость, содержащая въ растворѣ натръ или кали и хлоръ; употребляется для выведенія пятенъ на бѣлыхъ тканяхъ, преимущественно пятенъ чернильныхъ, фруктовыхъ и винныхъ (см. **Пятна**). Хорошая **в.** должна быстро уничтожать свѣжія чернильныя пятна и, налитая на ладонь, смягчать кожу.

Вода зельтерская—естественная получается изъ источниковъ, бьющихъ въ деревушкѣ Niederselters въ герцогствѣ Нассау въ Германіи; содержитъ въ растворѣ поваренную соль, углекислый натръ и очень много угольной кислоты, которою собственно и обусловливается ея дѣйствіе; она освѣжаетъ и слегка возбуждаетъ пищевареніе; какъ всѣ щелочныя воды, способствуетъ отдѣленію мочи и отхаркиванію. *Искусственная* имѣетъ подобныя-же свойства.

Вода зубная см. **Эликсиръ зубной.**

Вода медовая: небольшое количество меда растворить въ горячей водѣ, прибавивъ, если желаютъ, для вкуса немного франц. водки, рома, коньяка или ароматическаго уксуса, процѣдить сквозь фланель, охладить. Очень пріятный, освѣжающій напитокъ. Не приготовлять за разъ болѣе какъ на 1—2 дня: легко портится.

Вода минеральная—**в.**, содержащая въ растворѣ такъ много минеральныхъ веществъ, что пріобрѣтаетъ, вслѣдствіе этого, особый вкусъ и особое дѣйствіе на организмъ, которымъ часто пользуются для врачебныхъ цѣлей. По температурѣ минеральныя **в.** раздѣляются на *холодныя, теплыя* и *горячія,* а по составу и на *щелочныя, соленыя, сѣрнис-*

тыя и *желѣзныя*. Щелочныя **в.** дѣйствуютъ главнымъ образомъ на мочу, соленыя — на кишечныя отдѣленія (испражненія), сѣрнистыя — на кожу и желѣзныя — на кровь. Изъ щелочныхъ наиболѣе извѣстны: въ Россіи Нарзанъ, Эссентуки, Боржомъ, во Франціи Виши, въ Германіи Зельтерсъ и Эмсъ; изъ соленыхъ — въ Россіи Славянскія озера, Друскеники, Старая Русса, въ Германіи — Гомбургъ, Висбаденъ, Соденъ, Киссингенъ, Крейцнахъ, въ Австріи—Ишль, Пюлна, Зайдшютцъ, Зейдлитцъ; изъ сѣрнистыхъ—въ Россіи Хилово, Пятигорскъ, Горячеводскъ, Сунженскія и Сергіевскія, въ Германіи Ахенъ, въ Австріи Теплицъ, во Франціи Барежъ, Eaux-bonnes, Aix-les-bains; изъ желѣзныхъ—въ Россіи Желѣзноводскъ, Липецкъ, въ Германіи Пирмонтъ, Швальбахъ, въ Австріи Франценсбадъ, въ Бельгіи Спа. Нѣкоторыя принадлежатъ къ смѣшаннымъ; напр., извѣстныя всему свѣту Карлсбадъ и Маріенбадъ — щелочно-соленыя. Цѣлебному дѣйствію минеральныхъ **в.** на мѣстѣ ихъ происхожденія несомнѣнно очень много помогаютъ перемѣна воздуха и образа жизни; во многихъ случаяхъ послѣднія два обстоятельства играютъ главную роль. Б. ч. извѣстныхъ минеральныхъ **в.** разсылаются закупоренными въ различныя страны свѣта и въ большихъ городахъ имѣются у дрогистовъ и аптекарей. Въ настоящее время очень распространено приготовленіе *искусственныхъ* минеральныхъ **в.**, которыя дешевле и въ большинствѣ случаевъ могутъ замѣнять естественныя. За исключеніемъ нѣкоторыхъ изъ наиболѣе невинныхъ—щелочныхъ, употреблять минеральныя **в.** безъ совѣта врача не слѣдуетъ. Однѣ изъ минерал. **в.** употребляются только внутрь, другія только снаружи (для ваннъ) и, наконецъ, третьи годны для того и другаго.

Вода морская содержитъ въ растворѣ значительное количество солей и отличается большею плотностью. Она не годится ни для питья, ни для другихъ домашнихъ употребленій. Часто очень полезна въ формѣ ваннъ (см. **Купанье**).

Вода паяльная употребляется паяльщиками и лудильщиками, также какъ и бура, для очищенія отъ ржавчины спаеваемыхъ металловъ. Составъ: 3 лота цинка растворить въ крѣпкой соляной кислотѣ и смѣшать съ 3 лот. нашатыря (см. **Паяніе**).

Вода перегнанная см. *В. дистиллированная*.

Вода рисовая: положить въ чайникъ или кофейникъ горсть рису, облить кипящею **в.**, поставить на огонь; когда **в.** начнетъ кипѣть, ее слить и замѣнить свѣжею; дать прокипѣть 15 мин., процѣдить сквозь чистую тряпочку. Употребляется какъ питье при поносахъ и др. желудочно-кишечныхъ страданіяхъ.

Вода свинцовая (Гулярдова): смѣсь изъ 45 част. **в.**, 4 част. виннаго уксуса и 1 части свинцоваго уксуса (acetum plumbicum v. saturninum); употребляется снаружи: для примочекъ на раны, компресовъ и т. п.

Вода содовая—растворъ соды въ водѣ, насыщенной угольною кислотою: 1 часть соды на 600 ч. **в.**; приготовляется искусственно; сама по себѣ или въ смѣшеніи съ фруктовыми сиропами употребляется какъ прохладительный напитокъ, помогающій пищеваренію. Самый обыкновенный способъ приготовленія ея дома: наполнивъ бутылку **в.**, положить въ нее порошокъ двууглекислой соды и порошокъ виннокаменной кислоты (на 1 штофъ **в.** $3^1/_2$ зол. соды и 3 зол. кислоты), плотно закупорить, привязать пробку веревочкою (въ продажѣ имѣются для этой цѣли особыя пробки), взболтать; черезъ нѣсколько минутъ **в.** готова. Въ такимъ образомъ приготовленной **в.**, кромѣ соды и угольной кислоты, находится еще и виннокаменнокислый натръ, дѣйствующій слегка слабительнымъ образомъ. Извѣстные всѣмъ *содовые порошки* имѣютъ подобные-же составъ и дѣйствіе. Очень недорогъ (въ Парижѣ 5—6 франковъ) и удобенъ для домашняго приготовленія содовой **в.**, аппаратъ Лота (Lhote). Существуютъ аппараты, дающіе содовую **в.** безъ примѣси виннокаменно-кислаго натра; но они гораздо сложнѣе и дороже.

Вода туалетная: 2 фунта очищеннаго спирта настоять втеченіи 10 — 12 дней на $2^1/_2$ зол. роснаго ладона, $2^1/_2$ простаго ладона, $2^1/_2$ гуммиарабика, $1^1/_4$ золот. гвоздики, $1^1/_4$ мускатнаго орѣха, $3^1/_2$ зол. толченыхъ сладкихъ миндалей, $3^1/_2$ флорентійской ириси (Iris florent.), 10—12 капляхъ розовой, въ такомъ же количествѣ бергамотной, лимонной и апельсинной эссенцій, слить, выжать осадокъ, процѣдить сквозь тряпочку или пропускную бумагу, хранить въ хорошо закупоренныхъ (лучше стеклянною пробкою) флаконахъ. *Или:* 1 шт. крѣпкаго спирта настоять на $4^1/_3$ зол. мелко разрѣзанной ванили и смѣшать съ 45 зол. апельсинной воды (eau de fleur d'oranger); можно подкрасить кошенилью.—Употребляется для сообщенія пріятнаго запаха **в.**, которою моютъ лицо.

Вода фруктовая см. названія различныхъ фруктовъ.

Вода хлорная: 32 части сухой хлористой извести облить 1000 част. по вѣсу **в.** (сначала налить небольшое количество **в.**, такъ чтобы образовалось тѣсто, а затѣмъ развести остальною **в.**), слить прозрачный отстой въ стеклянные или глиняные сосуды, держать плотно закупоренною. Одно изъ лучшихъ противугнилостныхъ средствъ. *Употребленіе:* для уничтоженія гнилостнаго запаха въ помойныхъ ямахъ, отхожихъ мѣстахъ, кадкахъ, ночныхъ горшкахъ, навозныхъ кучахъ, водохранилищахъ, корзинкахъ, служившихъ для рыбы или мяса, и т. п.; для обеззараживанія бѣлья и платья послѣ больныхъ: вещи, которыя не портятся отъ мытья, погружаютъ въ **хл. в.**, а остальныя поливаютъ ею или завертываютъ въ тряпки, смоченныя ею; для храненія яицъ и др. пищевыхъ матерьяловъ, для уничтоженія начавшейся порчи въ рыбѣ, мясѣ и пр.; овощи, мясо и пр. погружаютъ въ **хл. в.** и затѣмъ промываютъ въ обыкновенной **в.** **Хл. в.** полезна также для промыванія гнилостныхъ ранъ, уколовъ ядовитыми животными, отмороженныхъ мѣстъ. Она служитъ для бѣленія гравюръ, потемнѣвшихъ или запятнанныхъ книгъ; для бѣленія тканей.

Вода хлѣбная: когда **в.** начнетъ кипѣть, бросить въ нее нѣсколько хлѣбныхъ корокъ, прокипятить 10 мин., процѣдить сквозь чистую тряпочку. Или: въ кисею завязать (не очень плотно) $^1/_3$ ф. мякоти бѣлаго хлѣба и погрузить его въ горшокъ съ 4—5 стаканами воды, кипятить 20 мин., подавивъ мѣшечекъ съ хлѣбомъ ложкою, слить. Можно подсластить. Приготовленная послѣднимъ способомъ **хл. в.** питательнѣе. Употребляется какъ рисовая.

Вода ячменная — приготовляется и употребляется совершенно также какъ рисовая.

Водка въ сущности есть разбавленный водою спиртъ, отъ котораго, впрочемъ, она обыкновенно отличается примѣсью пахучихъ эфирныхъ маслъ, придающихъ ей особый вкусъ; масла эти, а слѣдовательно вкусъ и ароматъ водки, различны, смотря по веществамъ, изъ которыхъ она получается. **В.** добываются изъ вина (французская **в.**, коньякъ), плодовъ (джинъ, киршъ и т. п.), свекловицы, сахарнаго тростника, хлѣбныхъ зеренъ, картофеля и пр. (см. **Винокуреніе** и **Спиртъ**). Эфирныя масла **в.**, перегоняемой изъ плодовъ и въ особенности вина, сообщаютъ ей пріятный вкусъ и ароматъ, отъ которыхъ зависитъ ея достоинство, болѣе чѣмъ отъ содержанія спирта; напротивъ того, примѣсь сивушнаго масла въ хлѣбной и картофельной **в.** дѣлаетъ ее отвратительною на вкусъ, такъ что приходится очищать ее повторенною перегонкою (очищенная **в.**). Крѣпость **в.**, т. е., содержаніе въ ней спирта колеблется отъ 36 до 55% по объему, большею-же частью между 40 и 50% О настояхъ **в.** на различныхъ веществахъ (см. **Настойки** и **Наливки**). Умѣренное употребленіе **в.** (не содержащей сивушнаго масла) можетъ быть въ нѣкоторыхъ случаяхъ полезно, но вообще **в.** скорѣе вредна, чѣмъ полезна, и кто можетъ воздержаться отъ нея, вѣрнѣе сохранитъ свое здоровье. О дѣйствіи **в.** на организмъ см. **Спиртъ.**

Водка острая — азотная кислота (см. это слово).

Водка французская—приготовляется перегонкою низшихъ сортовъ винограднаго вина; она обыкновенно желтоватаго цвѣта и пріятнаго аромата и вкуса; лучшіе сорта ея извѣстны подъ именемъ *коньяка* (см. это слово).

Водка царская—смѣсь соляной кислоты съ азотною; растворяетъ золото, нерастворимое въ др. кислотахъ.

Водобоязнь см. **Бѣшенство.**

Водолеченіе или **гидротерапія** одна изъ самыхъ полезныхъ отраслей терапіи. О дѣйствіи и употребленіи бань, ваннъ, купаній см. эти слова. Часто употребляемое въ водолеченіи *завертываніе въ простыни,* смоченныя холодною водою, дѣйствуетъ подобно кратковременнымъ холоднымъ ваннамъ, если паціентъ остается въ простынѣ недолго (1 — 5 мин.) и затѣмъ энергично и насухо вытирается, или-же какъ согрѣвающій компрессъ, т. е. производитъ приливъ крови къ кожѣ, общее нагрѣваніе тѣла и обильную испарину, если паціента, обернутаго въ простыню, закутываютъ еще въ одѣяло и заставляютъ лежать въ ней до полнаго согрѣванія тѣла. О дѣйствіи мѣстныхъ обертываній см. **Компрессы.** *Обливанія* холодною водою и холодные *души* (общіе или мѣстные) дѣйствуютъ также подобно холоднымъ (кратковременнымъ) ваннамъ, но раздражаютъ гораздо болѣе, а потому переносятся труднѣе.—Одинъ, два стакана холодной воды, выпитые на тощакъ, нерѣдко оказываются прекраснымъ слабительнымъ средствомъ. — Какъ слабительное-же употребляются клистиры изъ холодной воды (см. **Клистиръ**). Къ друг. способамъ **в.** никогда не слѣдуетъ прибѣгать безъ совѣта и руководства врача.

Водопой. Нечистая вода также вредна животнымъ, какъ и человѣку, а потому слѣдуетъ заботиться, чтобы вода для **в.** была, по возможности, проточною, а мѣсто **в.** не загрязнялось стокомъ въ него нечистотъ и, слѣдовательно, было бы болѣе или менѣе удалено отъ жилыхъ помѣщеній, фабрикъ и заводовъ. Если вода стоячая или малоподвижная, то на мѣстѣ **в.** не слѣдуетъ ни стирать бѣлья, ни купать животныхъ; по временамъ очищать его дно и обеззараживать (дезинфицировать) воду нѣсколькими мѣшками угля, спущенными въ нее; послѣднее особенно полезно въ сильные жары. Больныхъ, зараженныхъ животныхъ ни въ какомъ случаѣ не допускать къ общему **в.**

Водопроводы. Для проведенія воды служатъ или открытые, часто выстланные камнемъ или деревомъ каналы, или закрытыя трубы — деревянныя, глиняныя, чугунныя, желѣзныя, свинцовыя и пр. Проводить воду приходится иногда изъ очень отдаленныхъ мѣстностей: мѣсто, изъ котораго ведутъ воду, должно быть выше того, въ которое она доставляется. Гдѣ требуется, чтобы вода подымалась кверху, тамъ необходимы герметически закрытыя, плотныя трубы: болѣе толстыя — желѣзныя или чугунныя, болѣе тонкія — обыкновенно свинцовыя; и здѣсь поднятіе воды обусловливается тѣмъ что водоемъ, изъ котораго течетъ вода, помѣщается выше тѣхъ мѣстностей и домовъ, въ которые вода должна быть проведена. Опытъ показалъ, что при устройствѣ **в.** въ городахъ слѣдуетъ разсчитывать не менѣе 6—10 ведеръ въ сутки на каждаго обитателя. Проводятъ воду въ города или прямо изъ источниковъ (Вѣна, Римъ и др.), или изъ рѣкъ (Петербургъ, Парижъ и др.), или, наконецъ, изъ искусственныхъ водохранилищъ и колодцевъ (Берлинъ, Мадридъ и др.). Рѣчную воду слѣдуетъ брать выше поселеній на рѣкѣ и въ большинствѣ случаевъ фильтровать прежде поступленія ея въ водопроводныя трубы. Петербургскіе **в.** несомнѣнно сильно грѣшатъ въ томъ и друг. отношеніи: мѣсто, избранное для полученія воды, находится среди населенной мѣстности и оч. близко отъ стоянокъ судовъ; вода или вовсе не фильтруется, или фильтруется крайне недостаточно; если она и не грязна, то во всякомъ случаѣ содержитъ много растворенныхъ въ ней вредныхъ для здоровья органическихъ примѣсей; для радикальнаго исправленія доставляемой ими воды, требовалось бы перенесеніе водокачальни верстъ на 10 или даже на 20 выше;но пока достаточно было бы хотя тщательнаго фильтрованія воды сквозь уголь (см. **Вода**).—Владѣлецъ дома, крытаго цинковою или хорошо окрашенною желѣзною (краска не должна быть зеленая) крышею, можетъ самъ снабжать свой домъ очень недурною водою—дождевою; для этого ему слѣдуетъ устроить достаточно большой резервуаръ (изъ камня или кирпича на цементѣ, или изъ желѣза) въ подвальномъ этажѣ дома или аршина на $2^{1}/_{2}$—3 подъ землею (см. **Вода**) и посредствомъ сточныхъ цинковыхъ или желѣзныхъ желобовъ и трубъ заставить стекать въ него дождевую воду съ крышъ; съ помощію насоса и водопроводной трубы вода изъ этого резервуара можетъ накачиваться въ другой, поставленный на столько высоко, чтобы ведущія изъ него водопроводныя трубы могли разносить воду въ различныя помѣщенія дома. Оба резервуара должны помѣщаться въ прохладномъ, достаточно провѣтриваемомъ и недоступномъ для мороза мѣстѣ и быть устроены такъ, чтобы въ нихъ не могли просачиваться или какимъ либо другимъ образомъ попадать нечистоты. На эту возможность слѣдуетъ обратить вниманіе въ особенности жителей мѣстностей, лишенныхъ общественныхъ **в.** и принужденныхъ довольствоваться плохою колодезною или рѣчною водою.

Водородъ самый легкій изъ всѣхъ газовъ: въ $14^{1}/_{2}$ разъ легче воздуха; онъ, также какъ и послѣдній, прозраченъ и безцвѣтенъ; горитъ голубоватымъ пламенемъ. Вслѣдствіе легкости, служитъ для наполненія аэростатовъ. Вода есть соединеніе водорода съ кислородомъ; изъ воды его и добываютъ: разлагая воду или электричествомъ, или же посредствомъ цинка и сѣрной кислоты.

Водоросли—растенія, растущія въ водѣ; бываютъ прѣсноводныя и морскія; первыя б. ч. зеленаго цвѣта; въ стоячей водѣ онѣ способствуютъ устраненію изъ нея гніющихъ веществъ, потребляя ихъ. Въ прежнее время изъ золы морскихъ **в.** приготовляли соду, а въ настоящее время изъ нея добываютъ іодъ.

Водянка—накопленіе жидкости въ полостяхъ (животѣ, груди, черепѣ и пр.) и тканяхъ (подъ кожею) тѣла; болѣзнь эта обыкновенно не самостоятельна, а сопровождаетъ другія болѣзни: сердца, легкихъ, печени, почекъ и пр. Леченіе слѣдуетъ предоставить врачу. *Водянка головы* см. **Голова.**

Водянки—фруктовыя воды см. названія фруктовъ.

Воздухоплаваніе см. **Аэростатъ.**

Воздухоплаватель—человѣкъ, поднимающійся на воздушномъ шарѣ.

Воздухъ состоитъ изъ смѣси 77 ч. по вѣсу азота и 23 ч. кислорода, къ которымъ въ очень небольшомъ количествѣ примѣшана угольная кислота: отъ 3 до 6 ч. на 10,000 ч. воздуха. Кромѣ того въ **в.** всегда находятся водяные пары, количество которыхъ значительно измѣняется съ температурою **в.:** чѣмъ выше послѣдняя, тѣмъ ихъ больше, и наоборотъ. Поэтому въ теплыхъ странахъ и лѣтомъ водяныхъ паровъ въ **в.** всегда значительно больше, чѣмъ въ холодныхъ странахъ и зимою, а такъ какъ голубой цвѣтъ неба въ значительной степени обусловливается *растворенными* въ **в.** парами, то и цвѣтъ неба въ теплыхъ странахъ и въ жаркое время синѣе. Пока пары въ **в.** растворены, они не замѣтны для глаза (**в.** прозраченъ) и не сообщаютъ ему сырости, такъ что онъ можетъ быть сухъ, не смотря на значительное содержаніе въ немъ водяныхъ паровъ; но какъ скоро паровъ въ **в.** больше, чѣмъ сколько нужно для насыщенія его, они становятся видимыми (туманъ, непрозрачность **в.**) и **в.** дѣлается сырымъ. При низкой температурѣ **в.** насыщается быстрѣе (меньшимъ количествомъ паровъ), а вслѣдствіе этого и сырость **в.** обнаруживается чаще въ умѣренныхъ и въ особенности холодныхъ странахъ, чѣмъ въ жаркихъ (см. **Сырость**). Кислородъ **в.** — газъ, на счетъ котораго совершаются всѣ процессы горѣнія и окисленія, въ томъ числѣ и дыханіе человѣка и животныхъ; угольная кислота служитъ питательнымъ матеріаломъ для растеній. Содержаніе извѣстнаго количества паровъ въ **в.** также необходимо: очень сухой **в.** дѣйствуетъ раздражительно на дыхательные органы и усиливаетъ испареніе кожи больше, чѣмъ слѣдуетъ для поддержанія нормальнаго равновѣсія въ тѣлѣ; растенія безъ паровъ **в.** не могли бы существовать. Азотъ **в.**, хотя самъ и не приноситъ непосредственной пользы, но необходимъ какъ разжижающее средство для кислорода—въ чистомъ кислородѣ животныя не могутъ жить долго. Остальныя примѣси въ **в.**, механическія или химическія, чисто случайныя и въ большинствѣ случаевъ вредны; отъ нихъ, равно какъ и отъ избытка угольной кислоты въ **в.**, слѣдуетъ избавляться хорошею вентиляціею (см. это слово). Но **в.** дѣйствуетъ на организмъ не однимъ химическимъ составомъ, а также *температурою* и *давленіемъ* (см. **Температура, Давленіе воздуха** и **Климатъ**). Вся масса **в.**, окружающаго землю, называется *атмосферою;* полагаютъ, что высота ея около 70 верстъ.

Воздухъ разрѣженный, Воздухъ сгущенный или сжатый см. **Давленіе воздуха.**

Возжи бываютъ веревочныя (лучшія пеньковыя съ кожанымъ наконечникомъ), ременныя — цѣльныя или плетеныя, шерстяныя, нитяныя и пр.

Возмужалость — періодъ жизни, съ котораго половыя отличія мужчины и женщины начинаютъ проявляться замѣтнымъ образомъ; у женщинъ онъ наступаетъ обыкновенно нѣсколько ранѣе (между 13 и 14 годами), чѣмъ у мужчинъ (между 15 и 16 г.). У городскихъ жителей б. ч. ранѣе, чѣмъ у деревенскихъ; въ жаркихъ странахъ значительно ранѣе, чѣмъ въ холодныхъ. Вмѣстѣ съ половыми органами съ этого времени ускоряется и развитіе другихъ частей тѣла, а также умственное и нравственное развитіе. Тѣло быстро растетъ, болѣе въ длину чѣмъ въ ширину, мышцы увеличиваются въ объемѣ, голосъ дѣлается глубже и полнѣе; нравственное настроеніе мѣняется, характеръ нерѣдко становится раздражительнымъ; умъ перестаетъ удовлетворяться дѣтскими забавами и стремится къ другимъ предметамъ; у мальчиковъ являются первые признаки бороды и усовъ, а у дѣвочекъ—мѣсячныя очищенія или, по крайней мѣрѣ, приливы крови къ половымъ органамъ, предвѣщающіе ихъ. Съ этимъ же періодомъ обыкновенно совпадаетъ развитіе извѣстныхъ болѣзней у лицъ, расположенныхъ къ нимъ: эпилепсія, истерика, сомнамбулизмъ и другія нервныя страданія, блѣдная немочь, чахотка и т. п. Пребываніе въ чистомъ сельскомъ воздухѣ и мышечныя упражненія (прогулка, гимнастика и пр.) способны замедлить не только наступленіе, но и самый ходъ развитія уже наступившей **в.**, что въ большинствѣ случаевъ очень желательно; напротивъ того, сидячая жизнь и умственныя занятія обыкновенно ускоряютъ то и другое. Періодъ **в.** очень важенъ, такъ какъ имъ дается первый сильный толчекъ тому нравственному и физическому развитію, которое впослѣдствіи характеризуетъ человѣка; поэтому въ это время со стороны родителей и воспитателей требуется особое вниманіе.

Возрастъ. *Дѣтство* до 7 лѣтъ, т. е. до начала выпаденія первыхъ молочныхъ зубовъ; *младенцемъ* ребенокъ называется до появленія первыхъ молочныхъ зубовъ (рѣзцовъ), что происходитъ обыкновенно на 9 или 10 мѣсяцѣ; въ теченіи первыхъ двухъ недѣль жизни онъ *новорожденный*. *Отрочество* до замѣны послѣднихъ молочныхъ зубовъ постоянными, т. е., до 12—14 лѣтъ. *Юношество* до 20 лѣтъ у женщинъ и 24 у мужчинъ—періодъ половаго развитія (см. **Возмужалость**). *Мужество* у мужчинъ отъ 24 до 50—60 лѣтъ, у женщинъ отъ 20 до 45—50 лѣтъ: время жизни, въ теченіи котораго умственныя и тѣлесныя отправленія выражаются съ наибольшею силою. Наконецъ, *старчество* послѣ 50—60 лѣтъ до смерти: организмъ постепенно клонится къ упадку. Рѣзкихъ разграниченій въ **в.** въ дѣйствительности, конечно, не существуетъ; одинъ незамѣтно переходитъ въ другой и притомъ не съ одинаковою скоростью у всѣхъ: у однихъ быстрѣе, у другихъ медленнѣе. По нашимъ законамъ *совершеннолѣтними*, т. е. пользующимися всѣми гражданскими правами, признаются только лица, достигшія 21 года (см. **Совершеннолѣтіе**); въ 17 лѣтъ несовершеннолѣтній можетъ управлять своимъ имуществомъ, но не имѣетъ права отчуждать его, дѣлать долги или вступать въ какія либо обязательства безъ письменнаго согласія на то попечителей; въ 14 лѣтъ получаетъ право избирать попечителя; до 14 лѣтъ онъ *малолѣтній* и находится въ полной зависимости отъ родителей или опекуновъ. Въ дѣлахъ уголовныхъ преступникъ считается несовершеннолѣтнимъ до 17 лѣтъ. Въ бракъ женщинамъ позволено вступать по достиженіи 16, а мужчинамъ 18 лѣтъ; лицамъ за 80 запрещается вступать въ бракъ. Съ 20 лѣтъ для мужчинъ наступаетъ обязательство къ отправленію воинской повинности; въ гражданскую службу принимаются съ 16 лѣтняго возраста.

Возрастъ критическій — такъ называется у женщинъ время, послѣ котораго онѣ теряютъ способность дѣлаться матерями (время уничтоженія мѣсячныхъ очищеній): обыкновенно между 40 и 50 год. У многихъ оно проходитъ нормально, безъ особыхъ болѣзненныхъ явленій; у другихъ, наоборотъ, сопровождается различными болѣзненными припадками, преимущественно со стороны половыхъ органовъ и нервной системы. Спокойная и правильная жизнь—лучшее средство предупредить или облегчить эти припадки; гдѣ оно не помогаетъ необходимъ совѣтъ врача.

Войлокъ — шерстяная ткань, нѣсколько похожая на сукно, но приготовляемая безъ помощи тканья — однимъ *валяньемъ* шерсти. Простой **в.** обыкновенно производится руками, б. ч. изъ овечьей, но иногда изъ козьей или верблюжьей шерсти; у кочующихъ народовъ восточной Россіи служитъ для покрытія кибитокъ (палатокъ); у насъ употребляется для подстилокъ, обивки половъ и дверей, на приготовленіе потниковъ для лошадей и пр. Лучшія сорта **в.** (feutre) выдѣлываются на фабрикахъ изъ шерсти бобра, выдры, зайцевъ, кроликовъ и пр. Всѣмъ извѣстныя *касторовыя* шляпы — войлочныя; на высшіе сорта—идетъ **в.** (feutre) изъ волосъ бобра, на средніе — изъ волосъ зайцевъ и кроликовъ, а на самые низкіе — изъ овечьей шерсти или козьяго пуха. Болѣе низкіе же сорта шерсти идутъ на приготовленіе войлочной обуви; въ Россіи приготовленіе *валенокъ* составляетъ довольно обширную отросль промышленности; имъ занимаются преимущественно въ Семеновскомъ уѣздѣ, Нижегородской губ. (см. **Валенки**). Изъ **в.** выдѣлываютъ также различныя лакированныя вещи: подносы, умывальные приборы, мебель и пр.

Волкъ—обыкновенно сѣрожелтая длинная шерсть и пушистый висячій хвостъ; около 3½ ф. длиною и 2½ ф. высотою. Водится во всей Европѣ, кромѣ Великобританіи, гдѣ онъ истребленъ окончательно. Приноситъ большой вредъ скотоводству, нападаетъ не только на мелкихъ, но и на крупныхъ животныхъ — коровъ, лошадей, а иногда и на человѣка. Поэтому всѣ средства для истребленія его дозволительны и во многихъ странахъ, въ томъ числѣ и у насъ, поощряются закономъ. **В.** стрѣляютъ въ одиночку, истребляютъ облавами, ловятъ въ западни и капканы (см. эти слова) и наконецъ отравляютъ ядовитыми веществами, примѣшанными къ мясу; но такъ какъ **в.**, подобно лисицамъ, имѣютъ способность вызывать у себя рвоту по произволу, то ихъ рѣдко удается истреблять этимъ послѣд. способомъ. Тѣми или другими средствами **в.** въ б. ч. Европы истреблены на столько, что въ настоящее время рѣдки; ихъ много еще только въ Россіи, Польшѣ и Норвегіи. Волчій мѣхъ тепелъ и проченъ, идетъ на шубы, ковры и пр.; лучшіе волчьи мѣха получаются изъ Америки. Въ Пиренеяхъ и на востокѣ водится *черный* волкъ, а въ Сибири по Енисею, Ленѣ и на Алтаѣ — *рыжій* съ бѣлымъ брюхомъ. **В.** можетъ скрещиваться съ собакою.

Волокнина см. **Фибринъ**.

Волость образуется изъ нѣсколькихъ сельскихъ общинъ (селъ) какого либо уѣзда, обыкновенно смежныхъ, находящихся въ ведѣніи одного и того-же волостнаго правленія. На волость полагается отъ 300 до 2000 ревизскихъ душъ мужскаго пола.

Волосы устроены изъ такой же роговой ткани, какъ ногти, рога, перья и пр.; луковицообразный корень ихъ сидитъ въ кожѣ въ особомъ мешечкѣ, на днѣ котораго помѣщаются кровеносные сосуды, питающіе **в.**, и открываются сальныя желѣзки, смазывающія его жиромъ. Въ стѣнкахъ мѣшечка находятся гладкія (непроизвольныя) мышечныя волокна, сокращеніе которыхъ выпрямляетъ **в.**,—явленіе, наблюдаемое иногда подъ вліяніемъ сильныхъ нервныхъ впечатлѣній, страха и т. п.: «*волосы становятся дыбомъ*». **В.** растетъ съ корня: наростающія на немъ новыя части выдвигаютъ все болѣе и болѣе старыя, и **в.** постепенно удлинняется. Если не стричь **в.**, то, достигнувъ извѣстной длины, различной у различныхъ лицъ, онѣ перестаютъ расти; напротивъ того, стриженые **в.** растутъ непрерывно. Въ корнѣ же сосредоточено и все питаніе **в.**; въ стволъ его попадаетъ очень незначительное количество питательныхъ соковъ: жиръ, смазывающій **в.**, и жидкости, окрашивающія его. Такъ какъ волосяные мѣшечки сидятъ въ кожѣ, то ростъ и питаніе **в.** обусловливаются обильемъ и качествомъ питательныхъ соковъ кожи: на тонкой, малосочной кожѣ и **в.** обыкновенно тонки, сухи и рѣдки, и наоборотъ; по этой причинѣ, напримѣръ, **в.** темени тоньше и выпадаютъ легче, чѣмъ **в.** висковъ, затылка и въ особенности бороды усовъ и др. частей лица. Къ старости, вслѣдствіе постепеннаго упадка питанія тѣла вообще (въ томъ числѣ и **в.**), *сѣдѣетъ* или *плѣшивѣетъ* большинство людей. Преждевременная сѣдина или плѣшивость вызывается всѣми тѣми причинами, которыя истощаютъ организмъ: тяжкими острыми или хроническими болѣзнями, усиленными умственными занятіями, неумѣреннымъ образомъ жизни, сильными или часто повторяющимися нервными потрясеніями и т. п.; или же онѣ являются какъ слѣдствіе мѣстныхъ пораженій кожи, въ которой сидятъ **в.**: простуды кожи, сифилиса, сыпей и пр.; иногда онѣ наслѣдственны. Если причины только временны, то съ прекращеніемъ ихъ возстанавливается и питаніе **в.**: на мѣсто выпавшихъ выростаютъ новые, иногда болѣе густые и крѣпкіе (нерѣдко послѣ тифа и другихъ горячекъ). Къ сѣденію болѣе расположены толстые **в.**, а къ выпаденію наоборотъ, тонкіе. Самое дѣйствительное средство противъ преждевременной сѣдины или плѣшивости—устраненіе причинъ и хорошее питаніе тѣла вообще; сохраненію **в.** должно способствовать все то, что укрѣпляетъ организмъ: питательная пища, чистый воздухъ, прогулки, правильный образъ жизни и пр. Но кромѣ того слѣдуетъ обращать вниманіе на кожу, въ которой сидятъ **в.** и на самые **в.** Прежде всего содержать ихъ въ надлежащей чистотѣ, для чего мыть голову 2—3 или, по крайней мѣрѣ, разъ въ недѣлю тепловатою водою съ мыломъ и послѣ этого хорошенько просушивать, избѣгая простуды. Если **в.** недостаточно жирны, то смазывать ихъ жирными веществами (см. **Помада, Масла головныя**), а при сухости кожи даже втирать послѣднія въ самую кожу. Лучше стричь **в.**; но если этого нельзя (у женщинъ, дорожащихъ своими косами), то держать ихъ въ порядкѣ—не давать путаться, не заплетать туго, расчесывать тщательно и осторожно (не вырывая). Очень хорошее средство для укрѣпленія **в.** бритье; но для достиженія результатовъ слѣдуетъ брить часто (раза 2 въ недѣлю) и довольно продолжительное время: не менѣе полугода, а чѣмъ дольше, тѣмъ лучше. Такъ какъ выпаденіе **в.** происходитъ обыкновенно на тонкой, бѣдной кровью, малосочной и плохопитаемой кожѣ, то все то, что можетъ оживить ея питаніе и *утолстить* ее, способствуетъ укрѣпленію **в.**: правильное (разъ или 2 въ день) растираніе кожи кускомъ грубой шерстяной ткани до красна, раздраженіе ея щеткою или гребнемъ, спиртныя втиранія; ежедневное прикладываніе горчишниковъ на бритую кожу (держать, пока защиплетъ хорошенько — 5 — 10 минутъ), холодные души на голову (если онѣ переносятся); въ послѣднее время очень совѣтуютъ энергичное втираніе въ кожу очищеннаго керосина (избѣгать огня во время и нѣкоторое время послѣ втиранія). Понятно, что для достиженія результатовъ необходимо терпѣніе, т. е., извѣстная продолжительность въ употребленіи средствъ: прерывать ихъ слѣдуетъ только на время, когда кожа дѣлается очень чувствительною (болѣзненною) или когда на ней появляются сыпь или прыщи. Употребленіе вяжущихъ средствъ (хинной коры, танина и т. п.) въ большинствѣ случаевъ скорѣе вредно, чѣмъ полезно, такъ какъ средства эти, сжимая кожу, уменьшаютъ притеченіе къ ней питательныхъ соковъ. Тому, у кого корни **в.** уже исчезли, не могутъ помочь никакія средства.—При *окраскѣ* волосъ должно избѣгать свинцовыхъ красокъ, такъ какъ онѣ дѣйствуютъ вредно на здоровье, и вообще всѣхъ секретн. средствъ. Самый простой и дешевый способъ окраски **в.** въ темный цвѣтъ: вымывъ хорошенько **в.** съ мыломъ (или еще лучше въ слабомъ растворѣ соды или поташа), чтобы удалить изъ нихъ весь жиръ, и давъ имъ просохнуть, аккуратно смазать ихъ, посредствомъ мягкой зубной щеточки, двухъ—четырехъ процентнымъ растворомъ ляписа (азотно-кислаго серебра) въ дистиллированной водѣ; окрашиваніе происходитъ на свѣту постепенно; на солнцѣ оно значительно ускоряется. Для полученія *каштановаго* окрашиванія точно такимъ же образомъ смазать волосы *насыщеннымъ* растворомъ kali permanganicum въ водѣ. Когда окрашиваніе произошло, вымыть и высушить. Такъ какъ оба раствора окрашиваютъ и кожу, то смачивать ими **в.** должно осторожно, не затрогивая кожи и не брызгая на нее. Темные **в.** можно искусственно сдѣлать свѣтлѣе, смачивая ихъ (послѣ промывки, какъ для ляписа) растворомъ въ водѣ пирогаловой кислоты: отъ 1% и болѣе (чѣмъ свѣтлѣе желаютъ имѣть цвѣтъ, тѣмъ крѣпче растворъ). — Когда **в.** *сѣкутся* — признакъ, что ихъ нужно смазывать жиромъ если это не помогаетъ, то слѣдуетъ остричь. **В.** не только украшаютъ, но и защищаютъ противъ холода; поэтому лица привыкшіе носить большую бороду или длинныя **в.**, сбривая первую или коротко подстригая послѣдніе, легко подвергаются простудѣ горла или головы, особенно въ первое время, пока не привыкнутъ. Человѣческіе **в.** употребляютъ на дѣланіе париковъ, накладокъ, шиньоновъ, искусственныхъ косъ и т. п. (см. эти слова).

Волосъ конскій (изъ хвоста и гривы) идетъ для набивки мебели, матрасовъ, на приготовленіе ситъ, щетокъ, волосяныхъ тканей и пр.

Волъ см. **Быкъ.**

Волынка — музыкальный инструментъ употребляемый въ простомъ народѣ.

Вольнослушатель — лицо не записанное въ студенты, но имѣющее право слушать лекціи въ высшемъ учебномъ заведеніи (университетѣ и т. п.). **В.** можетъ быть всякій окончившій курсъ въ среднемъ учебномъ заведеніи; обыкновенно послѣ года слушанія лекцій **в.** обязанъ поступить въ число студентовъ, т. е. выдержать необходимый для этого экзаменъ. Посѣщать лекціи **в.** можетъ, только получивъ на то дозволеніе начальства заведенія.

Вольфрамъ—металлъ сѣрожелѣзнаго цвѣта, очень твердъ, тяжелѣе желѣза, не плавится въ жару. Въ Россіи добывается на Уралѣ. Идетъ на приготовленіе вольфрамовой стали (соединеніе **в.** съ обыкновенной сталью) и красокъ, изъ которыхъ нѣкоторыя (красная и голубая) годны для окраски фарфора и стекла, такъ какъ выдерживаютъ прокаливаніе. Бѣлила изъ вольфрамокислаго барита въ окраскѣ покрываютъ также хорошо, какъ свинцовыя и также постоянны, какъ цинковыя. Ткани, пропитанныя вольфрамокислымъ натромъ, становятся до извѣстной степени несгораемыми.

Воля выражается стремленіемъ достигнуть желаемаго; но волею мы также останавливаемъ наши стремленія; въ этомъ какъ бы противорѣчіе; но оно только кажущееся, потому что и остановка нашихъ стремленій зависитъ отъ нашего желанія остановить; весь вопросъ въ томъ, какое изъ двухъ желаній сильнѣе; болѣе сильное всегда возьметъ верхъ: мы будемъ дѣйствовать, если желаніе дѣйствовать сильнѣе, и наоборотъ. Колебанія въ этомъ отношеніи зависятъ отъ того, что желанія не установились и колеблются подъ вліяніемъ впечатлѣній минуты. Разъ желанія и убѣжденія (см. это слово) окрѣпли въ извѣстномъ направленіи; воля будетъ тверда и дѣйствія ея, по мѣрѣ пріобрѣтенія привычки, станутъ совершаться безсознательно въ этомъ направленіи. Сознаніе снова вступаетъ въ свои права, и снова начинаются колебанія, когда внѣшними впечатлѣніями вызываются новыя стремленія, непохожія на прежнія, и борьба будетъ тѣмъ сильнѣе, чѣмъ противоположнѣе стремленія; но разъ борьба кончена, выборъ сдѣланъ, направленіе дѣятельности ясно опредѣлилось, привычка постепенно замѣняетъ сознаніе. Съ физіологической точки зрѣнія здѣсь совершается процессъ, во всѣхъ отношеніяхъ подобный тому, посредствомъ котораго пальцы пріобрѣтаютъ ловкость играть на фортепьяно, а ноги — танцовать; въ первое время управлять пальцами и ногами приходится сознательно, а такъ какъ сознаніе происходитъ сравнительно медленно, то и движеніе рукъ и ногъ сначала также медленны и, вслѣдствіе того, что сознаніе все-таки не поспѣваетъ слѣдить за ними, часто ошибочны (колебанія); но по мѣрѣ того, какъ пріобрѣтается привычка, сознаніе участвуетъ все менѣе и менѣе и, наконецъ, когда учащійся превращается въ игрока или танцора, устраняется вовсе. Тоже самое и съ внѣшними выраженіями нашей воли — нашими дѣйствіями: вполнѣ правильно, безъ колебаній, онѣ совершаются только тогда, когда стали привычными и потому безсознательными. Самыя существенныя качества воли — сила и постоянство обыкновенно тѣсно связаны между собою и образуютъ вмѣстѣ то, что мы называемъ *энергіею* (см. **Энергія**); имѣть ихъ можетъ только тотъ, кто *въ состояніи* сильно и настойчиво желать; оттуда и пословица «*хотѣть значитъ мочь*» («vouloir c'est pouvoir»). Возможность такого желанія обусловливается природными свойствами человѣка, полученными имъ по наслѣдству и воспитаніемъ. Отъ энергіи человѣка зависитъ и его самостоятельность въ жизни и та польза, которую онъ въ состояніи принести себѣ и обществу: безъ достаточно крѣпкой и постоянной воли не можетъ быть ни настоящей нравственности, ни надлежащей способности къ правильной дѣятельности. Нація, среди которой болѣе энергичныхъ людей, если не физически, то нравственно, всегда преобладаетъ надъ тою, въ которой ихъ мало. Поэтому долгъ и государства и отдѣльныхъ семействъ обращать особое вниманіе на воспитаніе воли въ будущихъ гражданахъ-дѣтяхъ. Энергія, какъ и другія нравственныя качества, несомнѣнно передаются наслѣдственно; но воспитаніе въ состояніи развить или убить ее; правильно веденное, оно можетъ изъ поколѣнія въ поколѣніе усиливать энергію и отдѣльныхъ личностей и цѣлой націи, совершенно подобнымъ же образомъ, какъ оно улучшаетъ породы лошадей и др. животныхъ. Энергія непремѣнно подразумѣваетъ *самостоятельность* (см. это слово); одно качество безъ другаго не мыслимо, и оба достигаются одними и тѣми же средствами. Примѣръ и привычка играютъ самую выдающуюся роль въ воспитаніи (см. **Воспитаніе**); съ ранняго дѣтства ребенокъ долженъ привыкать быть самостоятельнымъ, имѣть собственную волю и дѣйствовать сообразно ей; но такъ какъ стремленія (желанія) дѣтей складываются только постепенно, то роль воспитателя направлять ихъ, осмысливать ихъ, т. е., превращать безсознательныя стремленія въ сознательныя — *убѣжденія* (см. это слово); мѣшать развитію однихъ, способствовать укрѣпленію другихъ. Роль не совсѣмъ легкая и, къ сожалѣнію, въ большинствѣ случаевъ ложно понимаемая и потому приводящая къ совершенно противуположнымъ результатамъ: умерщвленію или извращенію воли. Сами плохо воспитанные воспитатели обыкновенно впадаютъ въ одну изъ крайностей: или становятся деспотами, или оставляютъ ребенка на произволъ его колеблющихся стремленій, или, что еще хуже, борясь съ ребенкомъ на словахъ, часто съ неприличною раздражительностью и грубостью, въ концѣ концовъ все-таки допускаютъ ребенка поступать по своему. Деспотизмъ, т. е. держаніе ребенка въ постоянномъ страхѣ, убиваетъ всякую волю и энергію; предоставленіе ребенка его собственнымъ, безпрестанно мѣняющимся, неустановившимся стремленіямъ вырабатываетъ изъ него и человѣка съ такою же непостоянною, колеблящеюся волею; напрасная борьба на словахъ, сопровождаемая раздражительностью и грубостью, даетъ въ результатѣ человѣка безъ воли, но съ прихотями и капризами, въ добавокъ раздражительнаго, злаго, портящаго жизнь себѣ и другимъ. Къ несчастію, послѣдній способъ наиболѣе частый въ семейномъ воспитаніи. Если изъ трехъ золъ выбирать меньшее, то предпочтеніе, конечно, слѣдуетъ отдать предоставленію ребенка самому себѣ: здѣсь иногда обстоятельства и условія жизни замѣняютъ воспитателя, допуская ребенка дѣлать одно и заставляя его воздерживаться отъ другаго. Главная трудность заключается именно въ установленіи тѣхъ границъ, изъ которыхъ не должно выходить руководство воспитателя. Чтобы найти эти границы слѣдуетъ внимательно посмотрѣть на жизнь и на дѣйствія въ ней людей дѣйствительно энергичныхъ и полезныхъ. Всякое общество имѣетъ свои законы и правила, и человѣкъ нравственно энергичный повинуется имъ болѣе, чѣмъ люди съ слабою волею; наоборотъ, прихотямъ и капризамъ отдѣльныхъ личностей или вліяній энергичный человѣкъ даетъ сильный отпоръ, слабый же уступаетъ имъ. Подобные же законы и правила должны существовать въ семействѣ или школѣ: если они исполняются строго всѣми (см. **Воспитаніе**), ребенокъ пойметъ ихъ и пріучится руководствоваться ими безъ всякаго ущерба для своей самостоятельности и воли, которыя черезъ это, напротивъ того, только укрѣпятся и урегулируются. Совершенно противуположно дѣйствуютъ приказанія или запрещенія, дѣлаемыя произвольно, по капризу—ребенокъ начинаетъ съ того, что даетъ отпоръ имъ, а когда не успѣваетъ въ этомъ, теряетъ самостоятельность и волю. Внѣ установленныхъ правилъ ребенокъ долженъ быть свободенъ въ своихъ дѣйствіяхъ, пока *они не вредятъ другимъ*—и это условіе онъ легко пойметъ и оцѣнитъ. Такъ какъ преодолѣніе препятствій, послѣдовательность и настойчивость въ исполненіи разъ предпринятаго — существенныя условія для развитія энергіи, то въ числѣ правилъ должно быть непремѣнно и правило — исполнять начатое, а въ числѣ задачъ — работы съ извѣстными препятствіями и затрудненіями; но для того, чтобы выполненіе его было возможно,— работы должны быть по силамъ ребенка; ничто такъ не обезкураживаетъ, какъ неудача, и если неудача повторяется постоянно или очень часто — энергія истощается. Такъ какъ волею опредѣляется вся дѣятельность человѣка, то воспитаніе воли составляетъ краеугольный камень всего воспитанія и самую суть его. (См. **Воспитаніе**).

Ворвань — жидкое сало, вытапливаемое изъ жира китовъ, тюленей, моржей, а также изъ нѣкоторыхъ рыбъ (трески). Первый сортъ бѣлый или свѣтло-желтый, второй— красный, третій — темный. У насъ **в.** получается изъ Архангельска; идетъ на выдѣлку кожъ и мыла, смазку машинъ, для очищенія сѣры, конопаченія кораблей и пр.

Воробей въ настоящее время распространенъ почти по всему свѣту. Онъ очень вредитъ хлѣбнымъ полямъ и фруктовымъ садамъ, истребляя зерна и нѣкоторые фрукты (вишни, виноградъ); но въ то же время онъ приноситъ и немаловажную пользу, уничтожая вредныхъ насѣкомыхъ; во всѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ **в.** былъ истребленъ, замѣчалось необыкновенное размноженіе этихъ насѣкомыхъ. Мясо **в.** можно употреблять въ пищу, хотя оно жестко и неособенно вкусно. Лучшій способъ уничтоженія **в.**—разореніе ихъ гнѣздъ. Ловятъ ихъ различнымъ образомъ: замѣчаютъ мѣста на заборахъ, гдѣ они помѣщаются на ночлегѣ; съ одной стороны забора растягиваютъ сѣть, позади которой держатъ свѣтъ, а съ другой пугаютъ **в.** — испуганныя птицы бросаются на свѣтъ и попадаются въ сѣть; или у деревьевъ, посѣщаемыхъ **в.**, посыпаютъ зеренъ, пропитанныхъ водкою: опьяненныхъ птицъ ловятъ безъ труда; или солому, смазанную птичьимъ клеемъ (см. **Клей птичій**), кладутъ на мѣстахъ, гдѣ обыкновенно кормятъ домашнихъ птицъ, и посыпаютъ ее хлѣбными крошками; затѣмъ, созывая громко домашнюю птицу, бросаютъ горсть сухаго песка, — **в.** массами устремляются на кусочки хлѣба и прилипаютъ къ соломѣ. **В.** легко дѣлается ручнымъ.

Ворона: сѣрая и черная; у первой голова, горло и зобъ черные, а спина, грудь и брюхо пепельно-сѣрыя; послѣдняя вся черная съ металлическимъ отливомъ на спинѣ. Водится вездѣ въ Европѣ; скорѣе *полезная* чѣмъ вредная птица, такъ какъ питается преимущественно насѣкомыми и другими безполезными или вредными для человѣка мелкими животными, въ томъ числѣ мышами и сусликами; подбираетъ также падаль.

Воронъ. Крупнѣе вороны; опереніе черное съ стальнымъ отливомъ; также распространенъ во всей Европѣ, но встрѣчается рѣдко въ бол. количествѣ; питается тѣмъ-же, чѣмъ и ворона, но можетъ нападать и на болѣе крупныхъ животныхъ: крысъ, зайцевъ, молодыхъ ягнятъ и т. п. Молодые **в.** легко ручнѣютъ и научаются говорить, но непріятны своею страстью къ воровству и прожорливостью. Вороньи перья служатъ для рисованія.

Воротъ — машина, употребляемая для подъема тяжестей.

Воскобойня—заведеніе для очистки и выдѣлки воска.

Воскъ получается обыкновенно изъ пчелиныхъ сотовъ; пчелы, впрочемъ, не приготовляютъ **в.** сами, а только собираютъ его съ растеній. Добытый изъ сотовъ **в.** имѣетъ *желтый* цвѣтъ; онъ плавится при $50^1/_2$—51° Р. (63—64° Ц.); холодный хрупокъ, а въ теплѣ размягчается; въ водѣ не растворяется вовсе, въ горячемъ спиртѣ очень мало, а въ горячемъ бензинѣ или сѣрнистомъ углеродѣ легко. Посредствомъ бѣленія изъ желтаго **в.** получается *бѣлый*. Добываніе **в.** изъ сотовъ и очищеніе его производится обыкновенно въ *воскобойняхъ;* прежде всего удаляютъ изъ сотовъ медъ, затѣмъ ихъ прессуютъ и наконецъ расплавляютъ въ водѣ. Хозяинъ пасеки, если желаетъ приготовить **в.** самъ, поступаетъ такъ: удаливъ изъ сотовъ медъ (см. это слово), положить ихъ въ котелъ изъ бѣлаго желѣза или луженой внутри мѣди, предварительно налитый водою (на 3 ф. сотовъ 2 штофа воды), нагрѣвать на хорошемъ огнѣ такъ, чтобы вода была близка къ кипѣнію, но не кипѣла; плавящійся **в.** всплываетъ на поверхность; если онъ начинаетъ пучиться,—признакъ, что температура слишкомъ высока: подлить немного холодной воды. Въ тоже время въ другомъ котлѣ нагрѣть воды до кипѣнія; когда въ первомъ котлѣ **в.** расплавился весь, изъ втораго котла кипящую воду перелить въ деревянное ведро и слить въ него, процѣживая сквозь полотно, расплавленный **в.** Дать остыть медленно (въ теченіи полусутокъ), а для этого держать ведро съ **в.** въ достаточно тепломъ мѣстѣ. Остывшій **в.** точно такимъ-же образомъ расплавить еще разъ въ водѣ и опять процѣдить. *Или:* сжатые въ комки соты завязать въ мѣшокъ изъ плотной полотняной ткани и погрузить въ котелъ съ постоянно кипящею водою; плавящійся **в.** просачивается сквозь полотно и всплываетъ на поверхность воды. Приготовленный послѣднимъ способомъ **в.** чище и не требуетъ вторичной переплавки. Во избѣжаніи непріятныхъ (часто опасныхъ) случайностей, всю операцію слѣдуетъ производить на открытомъ воздухѣ (котлы нагрѣвать на прочныхъ таганахъ или жаровняхъ). **В.** получается нѣсколько менѣе половины вѣса сотовъ. Остатки послѣ перетопки **в.** идутъ на аппретуру (см. это слово) тканей низшаго сорта. — *Бѣленіе* **в.** обыкновенно производится выставленіемъ его тонкими ломтиками, въ теченіи около четырехъ недѣль, на солнечный свѣтъ; если **в.** предварительно сплавить съ порошкомъ кремортартора, то процессъ бѣленія значительно ускоряется; еще скорѣе достигаютъ цѣли, смѣшавъ расплавленный **в.** съ растворомъ хлористой извести (мѣшать энергично и тщательно—деревянной ложкой, палкою и пр.). Отъ примѣси кремортартора или извести **в.** отдѣляется, затѣмъ, повтореннымъ промываніемъ и плавленіемъ въ горячей водѣ. — На европейскомъ рынкѣ лучшимъ **в.** считается турецкій (красный), затѣмъ румынскій и боснійскій; у насъ — украинскій и крымскій. Постороннія примѣси къ **в.** (колофоній и др. смолы, стеаринъ, парафинъ, различные жиры и пр.) открываются теплымъ спиртомъ, который почти не растворяетъ **в.** и растворяетъ смолы; жиръ при плавленіи отдѣляется отъ **в.**—Кромѣ пчелъ, нѣкоторыя другія насѣкомыя также приготовляютъ **в.**: *Apis* или *Melipona fasciata,* дающія **в.** (также въ сотахъ) очень похожій на пчелиный (въ Америкѣ по рѣкамъ Ориноко и Амазанской); *Coccus ceriferus* (изъ семейства кошенили)—бѣлый **в.**, съ виду похожій на спермацетъ (Китай), плавится только при 65, 6° Р. (82° Ц.).—*Воскъ растительный* добывается изъ нѣкоторыхъ пальмъ: *Cerofylon andicola* (Кордильеры въ Ю. Америкѣ) Kopernicia cerifera (Бразилія); оба тугоплавки (66°—69° Р.); изъ плодовъ *Myrica cerifera* (С. Америк. Штаты и мысъ Доброй Надежды) — зеленоватый, ароматный; изъ сѣмянъ *Rhus succedanea* (Японія, Китай Остъ-Индія) — свѣтложелтый, наполовину дешевле пчелинаго. — Наконецъ, въ послѣднее время стали добывать *минеральный воскъ* изъ *озокерита* (см. это слово).—Воскъ употрбляется для приготовленія свѣчей, мазей, вощенія паркета, мрамора, нитокъ, лѣпки восковыхъ фигуръ, для восковой живописи и пр.

Вощеніе мебели и мрамора: 14 золотн. желтаго воска и $3^1/_2$ зол. порошка краснаго корня (Rad. Alkannae tinctoriae) сплавить на легкомъ огнѣ, процѣдить сквозь грубое рѣдкое полотно, прибавить 14 зол. скипидара, постоянно мѣшая, пока смѣсь не остынетъ.

Или: хорошаго качества желтый воскъ сплавить съ растворомъ поташа (или древесной золы) въ водѣ, прибавить водной настойки кампешеваго дерева (lign. Campechian. rasp.) и немного спирта.—*Употребленіе:* неб. количество состава взять на шерстяную тряпочку и смазать имъ дерево или мраморъ, затѣмъ другою шерстяною тряпочкою тереть до тѣхъ поръ, пока поверхность станетъ блестящею и воскъ перестанетъ приставать къ пальцамъ.

Вощеніе паркета: натеревъ паркетъ кускомъ желтаго воска или-же побрызгавъ на него растворомъ воска въ скипидарѣ (растворять, подогрѣвая), пройтись хорошенько по немъ твердою (паркетною) щеткою и затѣмъ грубою шерстяною тряпкою. Предварительно тщательно подмести паркетъ.

Воспаленіе какого-либо органа или части тѣла всегда начинается расширеніемъ мельчайшихъ (волосныхъ) кровеносныхъ сосудовъ, увеличеннымъ приливомъ къ нимъ крови и застоемъ ея въ нихъ: воспаленная часть *краснѣетъ;* затѣмъ сквозь стѣнки расширенныхъ сосудовъ просачиваются части крови, образуется такъ называемый *выпотъ* (или экссудатъ); если выпотъ происходитъ наружу, то часть покрывается болѣе или менѣе густою жидкостью (слизетеченіе изъ носа при насморкѣ, мокрота при катаррахъ дыхат. органовъ, жидкія испражненія при катаррѣ кишекъ и т. п.), если же онъ, наоборотъ, изливается внутрь промежутковъ тканей, то на мѣстѣ его является *опухоль*, которая давитъ на нервы и вызываетъ *боль*. Поэтому, **в.** характеризуется обыкновенно краснотою, опухолью и болью, къ которымъ присоединяется измѣненіе въ отправленіяхъ пораженной части, а если **в.** сколько нибудь значительно, то въ б. ч. случаевъ и лихорадка (см. это слово). Причины **в.** или *механическія* (ушибы, раненія и пр.), или *физическія* (вліяніе сильн. холода или жара), или *химическія* (обжоги ѣдкими веществами: кислотою, щелочами и пр.), или, наконецъ, особыя — *специфическія,* дѣйствующія какъ ядъ или зараза (укушеніе змѣй, ядовит. насѣкомыхъ и пр.; сифилисъ, крупъ, дифтеритъ и т. п.). **В.** или оканчивается *разрѣшеніемъ* — выпотъ всасывается, кровеобращеніе снова дѣлается нормальнымъ; или переходитъ въ *нагноеніе* (на мѣстѣ **в.** образуется гной — см. **Нагноеніе**), или же влечетъ за собою *омертвѣніе* пораженной части. Послѣ разрѣшенія выздоровленіе полное. Если нагноеніе происходитъ на поверхности (напр. при катаррахъ), то и здѣсь по удаленіи гноя выздоровленіе можетъ быть полнымъ; но если гной образуется внутри закрытой полости или въ промежуткахъ между тканями, то удаленіе его непремѣнно влечетъ за собою разрывъ ткани (*«нарывъ лопается»*) и слѣдовательно извѣстную потерю вещества; на мѣстѣ разрыва при заживленіи образуется рубецъ. Въ кожѣ, мышцахъ, слизистыхъ оболочкахъ и др. неважныхъ органахъ подобная потеря обыкновенно не влечетъ за собою никакихъ послѣдствій; напротивъ того, нагноеніе внутри органовъ, важныхъ для жизни (легкихъ, печени, почкахъ и т. п.), всегда оставляетъ послѣ себя такія разстройства, которыя, если не оканчиваются смертью въ ближайшемъ будущемъ, то, во всякомъ случаѣ, отражаются на здоровьѣ человѣка. Омертвѣніе производитъ еще большую потерю тканей и оставляетъ послѣ себя еще большій рубецъ; соотвѣтственно этому и послѣдствія его обыкновенно значительнѣе. Нагноеніе и въ особенности омертвѣніе внутри важныхъ органовъ иногда причиняютъ смерть вслѣдствіе прекращенія отправленія этихъ органовъ; въ др. случаяхъ смерть происходитъ вслѣдствіе перехода въ кровь разложившагося гноя или гнилостнаго распада омертвѣлыхъ частей (гнойное или гнилостное зараженіе крови). Какъ и болѣзни вообще, **в.** могутъ быть *острыя* или *хроническія* (см. **Болѣзнь**). *Леченіе* **в.** сколько нибудь важнаго органа должно быть предоставлено врачу. Самое существенное условіе — возможное *удаленіе причинъ;* затѣмъ *покой* и удобное положеніе пораженной части; средства уменьшающія приливы крови: холодъ въ формѣ примочекъ или льда, мѣстное извлеченіе крови (банки, піявки); при лихорадкѣ — подходящая діэта и гигіена (см. **Лихорадка**). Всасыванію уже происшедшаго выпота способствуютъ отвлекающія (горчичники, мушки, іодъ снаружи и т. п.) или мягчительныя (согрѣвающіе компрессы, припарки, втираніе мазей и т. п.) средства; тѣ-же средства помогаютъ и быстрѣйшему исходу нагноенія, но главное при нагноеніи — возможно скорое удаленіе гноя (уколомъ, надрѣзомъ и т. п.). При омертвѣніи — противугнилостныя средства (примочки или смазыванія растворомъ хлористой извести, карболовой кислоты и т. п.)

Воспитаніе не слѣдуетъ смѣшивать съ образованіемъ (см. это слово); послѣднее сообщаетъ человѣку знанія, даетъ большій и лучшій матеріалъ для его мышленія, упражняетъ его умъ. Воспитаніе создаетъ характеръ, сообщаетъ волѣ человѣка стремленія и даетъ всей его дѣятельности извѣстное направленіе. Образованіе помогаетъ человѣку въ жизни, воспитаніе приготовляетъ его къ ней. Что требуетъ жизнь отъ человѣка и чего онъ вправѣ надѣяться отъ нея? Отвѣтъ на эти два вопроса опредѣляетъ цѣль воспитанія. Жизнь требуетъ отъ человѣка способности добывать средства для своего существованія, способности употреблять присущіе ему таланты съ возможною полнотою (не зарывать ихъ въ землю) и вмѣстѣ съ тѣмъ способности воздерживаться отъ такихъ дѣйствій, которыя вредны другимъ людямъ. Человѣкъ ожидаетъ отъ жизни прежде всего возможности существовать и правильно удовлетворять свои естественныя потребности и затѣмъ извѣстную долю пріятныхъ ощущеній (удовольствій). А такъ какъ средства для существованія и удовольствій не достаются безъ постоянной борьбы, то слѣдуетъ еще присоединить способность къ борьбѣ, перенесенію лишеній и непріятностей. Слѣдовательно, воспитаніе должно прежде всего стремиться сдѣлать человѣка трудолюбивымъ, энергичнымъ и терпѣливымъ въ примѣненіи труда, въ преодолѣніи тѣхъ препятствій и перенесеніи тѣхъ лишеній и невзгодъ, которыя непремѣнно встрѣтятся въ жизни, и затѣмъ на столько справедливымъ, чтобы онъ умѣлъ сознательно воздерживаться отъ всего того, что можетъ приносить вредъ ближнимъ. Желать воспитать людей, которые бы считали своимъ назначеніемъ жертвовать собственными интересами на пользу другихъ, т. е. общества, — химера, вредная, потому что создаетъ неизбѣжныя противорѣчія, которыхъ слѣдуетъ избѣгать и въ жизни и въ воспитаніи, безполезная, потому что всякій разумно-трудящійся человѣкъ и безъ того приноситъ несомнѣнную пользу обществу. Воспитать удовлетворительнаго человѣка весьма трудно; но не потому, чтобы дѣло воспитанія было очень сложно или требовало особой учености; нѣтъ — единственно по той причинѣ, что мы сами и преимущественно наши матери и жены недостаточно воспитаны. *Привычка* и *примѣръ* — вотъ главные двигатели воспитанія... Начинается воспитаніе съ самаго рожденія и продолжается всю жизнь; ведется не словами и наставленіями, а тѣми *впечатлѣніями, которыя окружаютъ насъ ежедневно, привычкою и примѣромъ*. Если въ домѣ или семействѣ, гдѣ воспитывается ребенокъ, постоянный порядокъ и правильная жизнь, то и ребенокъ пріобрѣтаетъ привычку къ нимъ; если же, наоборотъ, воспитатели сами безпорядочны, то и питомецъ ихъ превратится въ безпорядочнаго человѣка. Точно также примѣръ трудящихся родителей или воспитателей побуждаетъ и ребенка къ труду, и если имъ руководить разумно, т. е., давать ребенку только посильную, по возможности, интересующую его работу, пріучать исполнять ее правильно, а главное, не бросать не оконченною (потому то работа должна быть непремѣнно посильная), не перебѣгать безъ причины отъ одной работы къ другой, то привычка къ правильному труду постепенно развивается въ ребенкѣ и переходитъ во взрослаго. Нѣкоторыя трудности (опять таки посильныя) въ работѣ полезны, такъ какъ пріучаютъ ребенка къ преодолѣнію препятствій; не столько заставляя, сколько собственнымъ примѣромъ поощряя ребенка передѣлывать работу до тѣхъ поръ, пока она не станетъ удовлетворительною, развиваютъ въ немъ терпѣніе и добросовѣстность въ исполненіи. Чѣмъ раньше трудъ ребенка сдѣлается *практически полезнымъ,* тѣмъ большимъ поощреніемъ онъ будетъ служить для него, тѣмъ съ большею охотою онъ будетъ работать. Чувствовать себя полезнымъ — такъ пріятно всякому неиспорченному ребенку! (Въ этомъ словарѣ воспитатель найдетъ много такихъ полезныхъ работъ, исполненіе которыхъ можетъ быть поручено ребенку). Крестьянскій мальчикъ (или дѣвочка), выростая, становится работникомъ, не смотря на отсутствіе всякихъ педагоговъ,— единственно въ силу привычки и примѣра; напротивъ того, рѣдкій членъ такъ называемаго образованнаго общества искренно любитъ трудъ и способенъ къ нему, хотя твердили ему о пользѣ труда, можетъ быть, больше чѣмъ слѣдуетъ.—То направленіе, которое приметъ дѣятельность будущаго человѣка, зависитъ, главнымъ образомъ, отъ пріобрѣтенныхъ имъ *убѣжденій* (см. это слово): чѣмъ крѣпче послѣднія, тѣмъ правильнѣе и постояннѣе будетъ направленіе, и наоборотъ. А пріобрѣтаются и укрѣпляются убѣжденія опять таки привычкою, примѣромъ и, кромѣ того, собственнымъ опытомъ: вычитанныя или выслушанныя убѣжденія суть только фразы, обыкновенно не имѣющія никакого примѣненія къ жизни. И въ этомъ отношеніи разница между простымъ народомъ и образованнымъ обществомъ не менѣе разительна. Если окружающіе ребенка люди, а главное родители или воспитатели имѣютъ крѣпкія убѣжденія, которымъ слѣдуютъ неуклонно на глазахъ ребенка, о которыхъ говорятъ съ уваженіемъ и безъ малѣйшей тѣни сомнѣнія,—убѣжденія сообщаются ребенку и остаются во взросломъ; еще сильнѣе тѣ убѣжденія, которыя пріобрѣтаются опытомъ: наблюдая постоянную пользу или вредъ отъ чего нибудь или чего нибудь, или испытавъ пользу или вредъ самъ, ребенокъ несомнѣнно пріобрѣтаетъ твердое убѣжденіе, которое не поколеблется словами.—Любовь къ порядку и правильному труду вмѣстѣ съ достаточно прочными убѣжденіями уже дѣлаетъ человѣка вполнѣ годнымъ для жизни; она въ состояніи дать ему и достаточную долю самостоятельности; но послѣдняя имѣетъ такое важное значеніе, что воспитаніе должно обратить на развитіе ея особое вниманіе. Самостоятельность обусловливается увѣренностью въ своихъ силахъ; развиваетъ ее въ ребенкѣ, главнымъ образомъ, также примѣръ самостоятельности въ другихъ и собственная привычка работать и вообще дѣйствовать самостоятельно; успѣшно оконченный собственными силами трудъ, препятствія, которыя удалось преодолѣть самому, безъ помощи другихъ, оправданная опытомъ справедливость высказаннаго мнѣнія; степень вниманія, съ которымъ выслушивается это мнѣніе родителями и окружающими и т. п.— все это въ значительной степени способствуетъ образованію самостоятельнаго характера; мѣшаютъ его развитію или даже убиваютъ всякую самостоятельность противуположныя условія: постоянная неудача въ трудѣ (если трудъ непосиленъ, ведется не съ достаточною правильностью, безпорядочно), излишнее руководство, безпрестанная помощь и вообще большее чѣмъ нужно вмѣшательство взрослыхъ въ дѣятельность ребенка; неуваженіе или оставленіе безъ вниманія заявленій или желаній ребенка, униженіе его гордости упреками, бранью и т. п. Какъ постоянное или частое униженіе убиваетъ въ ребенкѣ чувство собственнаго достоинства, такъ неумѣренныя похвалы развиваютъ въ немъ тщеславіе и эгоизмъ. Хвалить и хулить иногда можно, но хвалить и хулить не ребенка, а *дѣло*, которое имъ дѣйствительно хорошо или дурно исполнено, притомъ справедливо, безъ преувеличенія. Изъ того-же источника, т. е. изъ окружающей его среды, черпаетъ ребенокъ и свои понятія о болѣе или менѣе справедливомъ отношеніи къ ближнимъ: постоянная справедливость его воспитателей къ другимъ и въ особенности къ нему самому невольно пріучаетъ и его быть справедливымъ.—Если латинская пословица «въ здоровомъ тѣлѣ здоровый духъ» и далеко не всегда вѣрна, то во всякомъ случаѣ несомнѣнно, что истинно здоровый духъ можетъ быть только въ здоровомъ тѣлѣ. Слабое больное тѣло значительно уменьшаетъ способность къ труду, поселяетъ невольное сознаніе недостаточности собственныхъ силъ, сознаніе, ослабляющее энергію и чувство самостоятельности. Кромѣ того, болѣзненные припадки у ребенка могутъ сдѣлать и самое воспитаніе неправильнымъ, отрывочнымъ, что, конечно, вредитъ результатамъ. Поэтому, на ряду съ нравственнымъ воспитаніемъ непремѣнно должно идти физическое, т. е., постоянная забота о тѣлѣ ребенка (см. **Здоровье** и **Гигіена**). О томъ, какую помощь даетъ воспитанію *образованіе*, см. это слово; о воспитаніи отдѣльныхъ нравственныхъ качествъ: *воли, самостоятельности, убѣжденій* и пр. см. эти слова.

Воспріемники при крещеніи — крестный отецъ и крестная мать; могутъ быть только совершеннолѣтніе христіанскаго вѣроисповѣданія.

Востокъ см. **Страны свѣта.**

Восхожденіе солнца см. **Солнце.**

Вотчимъ или **отчимъ**—мужъ овдовѣвшей матери.

Вотчина или **отчина**—родовое недвижимое имѣніе.

Вошь—извѣстное всѣмъ насѣкомое, живущее паразитомъ на человѣкѣ и животныхъ; размножается очень быстро—яичками грушевидной формы, наз. *гнидами*, которыя прикрѣпляются къ волосамъ; черезъ три недѣли по выхожденіи изъ яичка насѣкомое уже развито вполнѣ и способно къ размноженію. Кусаетъ **в.** трубчатымъ хоботкомъ, въ который вытянута ея голова. На человѣкѣ встрѣчаются три рода **в.**: *головная* (pediculus capitis) — темносѣраго цвѣта съ бурыми полосками по сторонамъ, водится въ волосахъ головы; *платяная* (p. vestimenti)—свѣтлѣе, уже и длиннѣе, встрѣчается въ складкахъ платья и кожи; *срамная* или *площица* отличается короткою и широкою формою, четыреугольнымъ задомъ: преимущественно въ волосахъ около половыхъ органовъ, но также подъ мышками, на животѣ и др. (никогда на головѣ). Главная причина размноженія **в.** нечистоплотность; поэтому лучшее предохранительное средство отъ нихъ опрятность: мытье головы и тѣла (теплыя ванны съ мыломъ, баня), тщательное вычесываніе волосъ; обыкновенно этихъ средствъ достаточно и для уничтоженія существующихъ насѣкомыхъ (за исключеніемъ площицъ); если нѣтъ, то втирать (слегка) въ пораженныя мѣста или *керосинъ* (самъ по себѣ или въ смѣшеніи съ вазелиномъ—см. это слово) или слѣдующую мазь: 12 золотн. сѣрнаго цвѣта и $^1/_2$ фунта орѣховаго масла, тщательно мѣшая, нагрѣвать въ глиняномъ горшкѣ на хорошемъ, но не очень жаркомъ, огнѣ до тѣхъ поръ, пока часть сѣры растворится въ маслѣ и оно станетъ красновато-бураго цвѣта; снявъ съ огня и давъ нѣсколько (но не совсѣмъ) остыть, прибавить 12 зол. скипидара. Противъ *площицъ:* смачивать пораженныя мѣста растворомъ сулемы въ водѣ (черезъ полчаса тщательно смыть, остерегаться, чтобы растворъ не попалъ въ ротъ—такъ какъ сулема ядъ); или смазывать, не втирая, слѣдующею мазью: 10 частей нафтола (naphtolum) растворить въ 100 частяхъ эфира и растирать съ 100 част. вазелина, пока эфиръ не испарится (употреблять ежедневно въ теченіи 10—15 дней); въ новѣйшее время хвалятъ также втираніе керосина; неаполитанская или сѣрая ртутная мазь очень дѣйствительна — часто уничтожаетъ насѣкомыхъ сразу; но употреблять ее слѣдуетъ осторожно, такъ какъ она ядовита: пораженныя мѣста смазать (не втирая) въ банѣ, оставить въ теченіи $^1/_2$ часа и затѣмъ тщательно вымыть съ мыломъ.—Тѣже средства могутъ быть съ успѣхомъ употреблены и для уничтоженія **в.** у животныхъ: собакъ и пр.

Вощанка — см. **Клеенка.**

Вспрыскиваніе лекарственныхъ растворовъ подъ кожу — методъ леченія, въ настоящее время нерѣдко употребляемый въ медицинѣ.

Врачъ. Въ Россіи правомъ лечить больныхъ пользуются только лица, окончившіе курсъ наукъ въ одномъ изъ медицинскихъ факультетовъ университетовъ или въ Военно-Медицинской академіи и получившіе оттуда дипломы. **В.** съ иностранными дипломами допускаются къ практикѣ въ Россіи послѣ особаго практическаго экзамена въ медицинскомъ совѣтѣ. У насъ существуютъ 3 учено-практическія медиц. степени: *Лекарь, докторъ медицины* и *докторъ медицины* и *хирургіи,* и 4 учено-служебныя: *уѣздный врачъ, акушеръ* и *операторъ,* какъ члены врачебной управы, и *инспекторъ врачебной управы.* О пріобрѣтеніи и правахъ этихъ степеней см. соотвѣтственныя слова.

Врачъ уѣздный. Желающій получить это званіе, долженъ имѣть одну изъ учено-практическихъ степеней (см. **Врачъ**), знать русскій языкъ и выдержать (при медиц. факульт. одного изъ универс. или при Воен.-Мед. Акад.) практическій экзаменъ изъ судебной медицины, медицинской полиціи, эпизоотическихъ болѣзней и объ обязанностяхъ и отношеніяхъ уѣздн. врача. (Т. XIII Св. Зак. Уст. Врач.).

Времена года; ихъ четыре: весна съ 9 марта по 9 іюня, лѣто съ 9 іюня по 10 сентября, осень съ 10 сентября по 9 декабря и зима съ 9 декабря по 9 марта; онѣ обусловливаются движеніемъ солнца по эклиптикѣ; началу весны и осени соотвѣтствуютъ дни равноденствія, началу лѣта — самый длинный день въ году, а началу зимы — самый короткій. (См. **Солнце**).

Время. За основаніе измѣренія **в.** мы принимаемъ обращеніе земли около солнца, т. е. солнечный годъ. Въ году 365 дней; но такъ какъ полный путь земли около солнца совершается не ровно въ 365 дней, а почти на 6 часовъ долѣе, то для исправленія этого недостатка къ каждому четвертому году прибавляются одни сутки, т. е. $6 \times 4 = 24$ часа; этотъ четвертый годъ въ 366 дней называется *високоснымъ* (см. **Високосъ**). Такой способъ лѣтоисчисленія установленъ Юліемъ Цезаремъ и въ честь его называется *Юліанскимъ.* Но вслѣдствіе того, что обращеніе земли около солнца происходитъ не ровно въ 365 дней и 6 часовъ, а на нѣсколько минутъ меньше, Юліанскій календарь дѣлаетъ противуположную ошибку,—удлиняетъ годъ на нѣсколько минутъ болѣе, чѣмъ слѣдуетъ; по истеченіи каждыхъ 400 лѣтъ, такимъ образомъ накопляется около 3 сутокъ. Въ 1582 г. ошибка равнялась 10 днямъ. 4 октября этого года, по повелѣнію Папы Григорія XIII, она была исправлена тѣмъ, что день слѣдовавшій послѣ 4 октября помѣтили не 5-мъ, а 15-мъ октября; для избѣжанія ея въ будущемъ было постановлено, чтобы первый годъ каждаго начинающагося столѣтія, всегда високосный по Юліанскому календарю, былъ простымъ, если цифра года не дѣлится на 400. Григоріанскій календарь (новый стиль) принятъ большинствомъ христіанскихъ государствъ; юліанскаго лѣтоисчисленія (старый стиль) въ Европѣ придерживаются еще только русскіе и греки. Въ настоящее время, чтобы перевести число стараго стиля на новый, слѣдуетъ прибавить 12 дней, напр. 10 января стараго стиля будетъ 22 января по новому стилю; съ теченіемъ столѣтій разница будетъ увеличиваться все болѣе и болѣе, такъ что въ концѣ концовъ придется, вѣроятно, и намъ обратится къ григоріанскому способу исчисленія.—Въ году 12 мѣсяцевъ — каждый мѣсяцъ приблизительно соотвѣтствуетъ времени обращенія луны около земли ($29^1/_2$ дней); въ январѣ, мартѣ, маѣ, іюлѣ, августѣ, октябрѣ и декабрѣ по 31 дню, въ апрѣлѣ, іюнѣ, сентябрѣ и ноябрѣ по 30 и въ февралѣ 28 (простой г.) или 29 (високосный г.) дней.—День или сутки раздѣляются на 24 часа, часъ на 60 минутъ, минута на 60 секундъ. Сутки соотвѣтствуютъ времени обращенія земли около своей оси; за начало ихъ принимаютъ 12 часовъ ночи.

Всенощная или **всенощное бдѣніе** — богослуженіе, названное такъ, потому что у первыхъ христіанъ продолжалось всю ночь; оно состоитъ изъ вечерни, утрени и перваго часа и совершается обыкновенно на воскресенье и большіе праздники.

Вскрытіе трупа производится судебнымъ врачемъ въ случаяхъ внезапной или насильственной смерти.

Вспожинки или **спожинки** — празднество, которымъ нашъ простой народъ оканчиваетъ жатву.

Второзаконіе — 4 книга Ветхаго завѣта (Библіи).

Втулка — металлическая или деревянная трубка или кольцо, вставляемое въ отверстіе; въ ступицахъ колесъ **в.** необходимы для прочности, чтобы ось не скоро сламывала ихъ; въ хорошихъ колесахъ онѣ мѣдныя или желѣзныя (см. **Колесо**). *Втулкою же* называется бочечная затычка.

Вувколакъ — человѣкъ, который, по сербскому повѣрью, оживаетъ на 40-й день по смерти и выходитъ по ночамъ изъ могилы, чтобы сосать кровь у живыхъ людей.

Вулканъ или **огнедышущая гора** — гора, извергающая пламя, дымъ, расплавленныя минеральныя вещества.

Выбойка — самый грубый ситецъ (см. **Ситецъ**); бываетъ и холщевая.

Выборы городскіе, дворянскіе, земскіе, см. **Городъ, Дворянство, Земство.**

Вывихъ—*полный,* когда кость вышла совершенно изъ сустава, и *неполный,* когда часть ея еще остается въ суставѣ. **В.** чаще происходятъ въ суставахъ верхнихъ, чѣмъ нижнихъ конечностей; полный чаще въ плечевомъ и бедренномъ, а неполный—въ локтевомъ, колѣнномъ и ножномъ. Обыкновенныя причины **в.** механическія: ударъ, паденіе, черезъ чуръ сильное вытягиваніе члена или напряженіе мышцъ и т. п. **В.** производитъ растяженіе и разрывъ окружающихъ мягкихъ частей и потому всегда сопровождается краснотою, болью и опухолью, т. е. воспаленіемъ (см. это слово). Неполные **в.** вправляются легче полныхъ; чѣмъ больше прошло времени, тѣмъ труднѣе; поэтому операція должна быть произведена, по возможности, скорѣе; но такъ какъ дурно вправленный **в.** часто оставляетъ послѣдствія на всю жизнь (неправильное положеніе члена, недостаточную подвижность сустава, болѣзненность и пр.), то вправленіе ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ поручать лицамъ несвѣдущимъ и до визита врача ограничиваться покойнымъ положеніемъ члена и прикладываніемъ на суставъ холодныхъ примочекъ или льда; исключеніе въ этомъ отношеніи можетъ быть сдѣлано только для легкихъ **в.,** вправляемыхъ безъ особыхъ затрудненій. Вправленіе дѣлается или руками или особыми машинами; хлороформированіе лишаетъ операцію болѣзненности и облегчаетъ ее. Послѣ операціи суставъ укрѣпляется повязками и долженъ оставаться въ теченіи извѣстнаго времени въ полномъ покоѣ.

Выгонъ—сборное мѣсто для скота передъ его отправленіемъ на пастбище; **в.** называютъ иногда и самое *пастбище* (см. это слово).

Выдра (Lutra vulgaris) — сверху краснобураго, снизу свѣтло-сѣраго цвѣта, около 2 фут. длиною; водится во всей Европѣ и въ Азіи, по берегамъ рѣкъ, питаясь рыбами, раками, водяными мышами, лягушками, яйцами птицъ и т. п.; легко дѣлается ручною; причиняетъ значительный вредъ истребленіемъ рыбы. Мѣхъ **в.,** извѣстный подъ именемъ *нѣмецкаго бобра,* довольно цѣненъ; длинные блестящіе волосы покрываютъ густой непромокаемый *подшерстокъ;* волоса идутъ на приготовленіе касторовыхъ шляпъ и кистей. *Выдра морская* см. **Боберъ.**

Выдѣлъ имущества родителями дѣтямъ или восходящими родственниками нисходящимъ можетъ производиться только въ случаѣ желанія первыхъ; дѣти и нисходящіе родственники ни въ какомъ случаѣ не вправѣ требовать его. Изъ благопріобрѣтеннаго имущества можетъ быть выдѣлена любая часть, изъ родоваго только часть, слѣдующая по закону; дѣти, вполнѣ выдѣленныя изъ родоваго имѣнія, уже не могутъ участвовать въ наслѣдствѣ его послѣ смерти родителей; въ благопріобрѣтенномъ—наслѣдуютъ и послѣ выдѣла, если только письменно не отказались отъ своихъ правъ. (Гражд. Зак. Т. X ст. 994—1000).

Выжимки *масляныя,* остающіяся послѣ приготовленія масла изъ *маслянистыхъ зеренъ* (см. **Масло**), составляютъ очень питательный кормъ для дойныхъ коровъ и животныхъ, откармливаемыхъ на убой; даются или сами по себѣ, слегка смоченныя водою, или, что гораздо лучше, разведенныя горячею водою и смѣшанныя съ остатками капусты, картофеля, рѣпы и др. овощей (въ формѣ густаго пойла); 60 частей по вѣсу **в.** соотвѣтствуютъ, по питательности, 100 частямъ сѣна. Мясу откармливаемаго ими животнаго онѣ сообщаютъ не совсѣмъ пріятный вкусъ, а потому за нѣкоторое время до убоя ихъ замѣняютъ другимъ кормомъ. Кромѣ того, *масл.* **в.**—превосходный матеріалъ для удобренія почвы: порошкомъ ихъ посыпаютъ (горстью) поля, засѣянныя хлѣбомъ, льномъ и пр., въ то время, когда растеніе начинаетъ всходить. **В.** *свекловичныя,* остающіяся послѣ приготовленія сахара, употребляются для тѣхъ же цѣлей. **В.** *виноградныя* идутъ на приготовленіе особаго напитка, извѣстнаго у французовъ подъ названіемъ *Piquette* (см. **Напитки**).

Вызовъ *къ торгамъ* казенными мѣстами производится посредствомъ печатныхъ объявленій: въ губерніяхъ — въ прибавленіяхъ къ губернскимъ вѣдомостямъ, а въ столицахъ—къ «С.-Петербургскимъ» или «Московскимъ Вѣдомостямъ» (ст. 1847—1852 т. X. Гр. Зак.). **В.** *къ суду* лицъ, подлежащихъ ему (тяжущихся въ гражд. дѣлахъ и обвиняемыхъ въ уголовн.) или принимающихъ въ немъ участіе (свидѣтелей, экспертовъ, защитниковъ), — повѣстками, въ которыхъ означается мѣсто и срокъ явки. Если мѣсто отвѣтчика не извѣстно, то окружн. судъ постановляетъ о **в.** его черезъ троекратную публикацію въ «Сенатскихъ Вѣдомостяхъ» (Судебн. Уставы 20 ноября 1864 г.). **В.** *наслѣдниковъ* — троекратною публикаціею въ «Сенатскихъ Вѣдомостяхъ», а если наслѣдники иностранцы, живущіе за границею, то и публикаціею въ одной изъ издающихся въ Россіи нѣмецкой и одной французской газетѣ (ст. 1239—1253 т. X Гр. Зак.).

Выкидышъ — роды до истеченія 7 мѣсяцевъ беременности; ребенокъ или родится мертвымъ, или умираетъ вскорѣ послѣ выхода на свѣтъ. Бываетъ чаще всего въ теченіи первыхъ трехъ мѣсяцевъ беременности, въ особенности на третьемъ мѣсяцѣ; время **в.** обыкновенно совпадаетъ съ моментомъ, когда должно бы появиться мѣсячное очищеніе. Самыя частыя причины **в.:** сильныя тѣлесныя потрясенія (ударъ, паденіе, прыжки, танцы, безпокойная ѣзда, поднятіе или ношеніе тяжестей и т. п.) или нравственныя волненія, раздражающіе кушанья и напитки, узкіе корсеты, злоупотребленіе горячими ваннами или холодными купаньями, сильныя слабительныя и пр.; тяжкія болѣзни. Признаки возможнаго или начинающагося **в.:** общее недомоганіе, боль въ спинѣ, крестцѣ и животѣ, истеченіе жидкости или крови изъ половыхъ органовъ, ощущеніе потугъ. Женщины, разъ имѣвшія **в.,** легко подвергаются ему вновь и обыкновенно именно въ томъ мѣсяцѣ, въ которомъ онъ происходилъ прежде; въ нѣкоторыхъ случаяхъ **в.** становится привычнымъ. Для предупрежденія **в.** беременныя женщины должны прежде всего избѣгать причинъ, могущихъ вызвать его; особенная осторожность въ этомъ отношеніи необходима для женщинъ, уже имѣвшихъ **в.,** преимущественно въ теченіи мѣсяца, соотвѣтствующаго бывшему **в.;** какъ скоро являются первые признаки— лежать въ постели въ горизонтальномъ положеніи, въ не жаркой комнатѣ, воздерживаться отѣ всякихъ тѣлесныхъ и умственныхъ напряженій, употреблять легковаримую пищу и прохлаждающее питье, наблюдать за правильностью испражненій (касторовое масло въ небольшихъ пріемахъ); при кроветеченіи—прикладывать холодные компрессы или даже ледъ на животъ. Послѣ **в.** оставаться въ постелѣ, по крайней мѣрѣ, недѣлю и вообще соблюдать тѣ-же предосторожности, какъ и послѣ родовъ (см. это слово). Съ намѣреніемъ произведенный **в.** наказуется закономъ, какъ уголовное преступленіе.

Вымпелъ — флагъ военнаго судна; по **в.** отличаютъ національность судна. Русскій **в.** — узкая длинная бѣлая лента съ разрѣзаннымъ концомъ и синимъ андреевскимъ крестомъ; нѣкоторымъ судамъ, въ томъ числѣ всѣмъ гвардейскимъ, присвоенъ георгіевскій **в.,** отличающійся отъ обыкновеннаго изображеніемъ Св. Георгія посреди креста.

Вымя—молочная желѣза у коровъ и вообще травоядныхъ животныхъ. Воспаленіе **в.,** какъ и воспаленіе грудной желѣзы у человѣка, лечится припарками и влажными компрессами (см. это слово). У мясниковъ **в.** извѣстно подъ названіемъ *смолости*.

Выпаденіе задняго прохода (прямой кишки) случается при геморроѣ, послѣ поносовъ, сопряженныхъ съ сильными и частыми потугами; особенно легко происходитъ у маленькихъ дѣтей — иногда единственно вслѣдствіе усиленныхъ потугъ. Вправляется обыкновенно легко — пальцами смазанными жиромъ или масломъ; послѣ вправленія — покой, наблюденіе за испражненіями, которыя должны быть не тверды и по возможности безъ большихъ потугъ (небольшіе пріемы кастороваго масла, клистиры изъ тепловатаго отвара алтейнаго корня и т. п.); самое важное, конечно, удаленіе причины—поноса (см. это слово).

Выпаденіе матки происходитъ послѣ нѣкоторыхъ родовъ, вслѣдствіе разслабленія маточныхъ связокъ. Часто повторяющіеся роды, общая слабость и плохое питаніе располагаютъ къ **в. м.;** вызываютъ его обыкновенно плохой уходъ за роженицею, въ особенности раннее оставленіе ею постели и дѣлаемыя ею преждевременныя мышечныя усилія (см. **Роды**). Болѣзнь не опасна, но очень тягостна; леченіе должно быть поручено хорошему акушеру; для поддержанія матки употребляются *пессаріи* или *маточныя кольца,* которыя вставляются во влагалище.

Выпись — копія съ подлиннаго акта (см. это слово), выдаваемая частнымъ лицамъ присутсвенными мѣстами.

Выпотъ или **выпотѣніе**—выхожденіе жидкихъ веществъ черезъ стѣнки кровеносныхъ сосудовъ въ ткани и полости тѣла; онъ сопровождаетъ многія болѣзни и образуется обыкновенно вслѣдствіе или существованія препятствія для кровеобращенія (водянки), или-же—воспалительнаго процесса (см. **Воспаленіе**).

Выростокъ—годовалый теленокъ или кожа годов. теленка; послѣдняя идетъ на приготовленіе обуви.

Выселки—мелкія поселенія недалеко отъ селъ или городовъ, образуемыя выходцами изъ нихъ.

Высокоблагородіе присвоивается военнымъ чинамъ отъ майора до полковника (штабъ-офицерамъ), а штатскимъ—отъ коллежскаго ассесора до коллежскаго совѣтника (8, 7, 6 классы).

Высокопревосходительство — полные генералы и дѣйствительные тайные совѣтники (1 и 2 классы).

Высокопреосвященство — митрополиты архіепископы, кардиналы.

Высокопреподобіе — архимандриты, игумены и протоіереи.

Высокородіе—статскіе совѣтники (въ военной службѣ—бывшіе бригадиры: теперь ихъ нѣтъ).

Высочество—титулъ членовъ императорскихъ или королевскихъ фамилій (императорское **В.** и королевское **В.**), за исключеніемъ царствующихъ особъ и ихъ супругъ, которые именуются **Величествомъ.** Великогерцогское **в.** присвоивается великимъ герцогамъ.

Выходъ—торжественный пріемъ при дворѣ. Въ церкви: *Великій выходъ*—перенесеніе св. даровъ во время литургіи; *Малый выходъ*—выходъ священнослужителей изъ алтаря черезъ царскія врата съ евангеліемъ или кадиломъ.

Выхухоль (Myogale moschata)—небольшое животное около 8 дюйм. длиною, живетъ въ южной Россіи по берегамъ рѣкъ, преимущественно Дона и Волги; питается мелкими водяными животными и насѣкомыми; у хвоста находятся желѣзки, выдѣляющія пахучую мускусообразную жидкость, предохраняющую отъ моли. Мѣхъ сѣрокоричневаго цвѣта, идетъ главнымъ образомъ на муфты и хвосты. Охотятся за **в.** преимущественно зимою, когда мѣхъ ея гуще: на льду рѣкъ дѣлаютъ проруби, черезъ которые выплываютъ животныя, выходящія изъ норъ, устроенныхъ обыкновенно подъ водою.

Вышивки. Ручныя **в.** цѣнятся дороже машинныхъ; при покупкѣ **в.,** кромѣ качества работы, обращать вниманіе на доброту и прочность ткани.

Выѣздка или **объѣздка лошади. В.** обыкновенныхъ рабочихъ лошадей можно начинать на двухъ-лѣтнихъ жеребятахъ; упряжныхъ и верховыхъ лошадей гораздо позже,— когда лошади около $3^{1}/_{2}$—4 лѣтъ. Начинать пріученіемъ животнаго къ человѣку и обстановкѣ: надѣвать по временамъ недоуздокъ и привязывать на короткое время; открывать ротъ, всовывать туда пальцы, подымать то ту, то другую ногу; чистить старою (притупившеюся) скребницею или пучкомъ соломы; пріучать къ шуму и разнообразію окружающаго, выводя, вмѣстѣ съ маткою или другими лошадьми, на проѣзжія дороги, улицы и т. п. Спокойствіе, кротость, соединенныя съ извѣстною строгостью (безъ раздраженія), необходимы здѣсь также, какъ и при воспитаніи дѣтей. Позже для обузданія строптивыхъ животныхъ можно употреблять арканъ и даже желѣзныя полукольца въ ноздри. Для пріученія животнаго къ удиламъ, надѣвать сначала самую простую рабочую узду; точно также начинать съ самой простой рабочей сбруи: прежде всего сбрую показывать нѣсколько разъ животному и затѣмъ уже, спокойно, съ ласкою, накладывать ее на спину. Къ упряжкѣ въ экипажъ приступать только послѣ того, какъ лошадь привыкла къ сбруѣ; постромки или оглобли въ началѣ должны быть длиннѣе обыкновеннаго, и при первыхъ испытаніяхъ одинъ или нѣсколько человѣкъ должны вести животное и придерживать постромки или оглобли (безъ шума, спокойно); легкая телѣжка или еще лучше сани удобнѣе всего; затѣмъ лошадь можно запрягать въ пару съ хорошею дрессированною другою лошадью (или посреди между двумя такими лошадьми). Для обыкновенной **в.** рабочей лошади средства эти достаточны. Упряжную лошадь для экипажей слѣдуетъ, кромѣ того, пріучить къ *рыси* и правильному держанію тѣла. Чтобы отучить животное переходить изъ рыси въ галопъ и пріучить къ надлежащему держанію шеи и головы, кучеръ, взявъ конецъ возжей въ лѣвую руку и держа ихъ правою на разстояніи 6 — 7 вершковъ отъ удилъ, бѣжитъ рядомъ съ лошадью, стараясь сохранять голову лошади постоянно въ одномъ и томъ-же правильномъ положеніи и сдерживая ее отъ попытокъ скакать; затѣмъ молодую лошадь упражняютъ вмѣстѣ съ другою лошадью, обладающею хорошею рысью. Этими же способами пріучаютъ животное повиноваться голосу и возжамъ. Подобные же пріемы употребляются и для пріученія лошади къ верховой ѣздѣ; но для дрессировки настоящей верховой лошади требуется особое искусство (см. **Ѣзда верховая** и **Лошадь верховая**).

Вьюнокъ *(Canvolvulus)*. Обыкновенный **в.** — сорная трава съ красноватыми цвѣтами, растетъ на поляхъ, въ лѣсахъ, у заборовъ; лошади и рогатый скотъ ѣдятъ его съ охотою; но растеніе вредно тѣмъ, что заглушаетъ другія, болѣе полезныя. Какъ украшеніе въ садахъ разводятъ *трехцвѣтный вьюнокъ (C. tricolor — Belle de jour)* — цвѣты въ формѣ колокольчиковъ, желтыхъ у основанія, бѣлыхъ посрединѣ и голубыхъ по краямъ; однолѣтнее растеніе, прозябающее на всякой почвѣ, размножается легко сѣменами, но не переноситъ пересаживанія; цвѣтетъ цѣлое лѣто, но только на солнцѣ (вечеромъ цвѣтокъ закрывается); поэтому сѣять его должно на открытыхъ мѣстахъ. Когда стебли достигнутъ извѣстной длины, ихъ привязываютъ вокругъ тычинки. *C. dahuriens* съ красивыми розовато-красными цвѣтами — способъ разведенія тотъ-же.

Вьюнъ (Cobitis) — небольшая рыбка съ угреобразнымъ слизистымъ тѣломъ, покрытымъ мелкою чешуею, водится въ небольшихъ рѣчкахъ и ручьяхъ, легко размножается въ прудахъ, питается насѣкомыми, червями, крошками хлѣба и пр.; ловится легко сачками и неводомъ. **В.** вкусны жареные на сковородѣ въ топленомъ салѣ (frits); знатоки предварительно опускаютъ рыбу въ молоко или вино.

Вѣкъ или **столѣтіе:** 100 лѣтъ. Первое столѣтіе нашего лѣтоисчисленія отъ 1 до 100 года по Р. Х., второе отъ 101 до 200 включительно и т. д.; настоящій, девятнадцатый **в.** начался 1 января 1801 г. и кончится 31 Декабря 1900 года.

Вѣнчаніе, т. е. надѣваніе вѣнцовъ на брачущихся, обрядъ, которымъ сопровождается совершеніе брака въ православной церкви (см. **Бракъ**).

Вѣнчикъ цвѣтка *(corolla)* — окрашенная часть цвѣтка.

Вѣроисповѣданіе. Въ Россіи законъ допускаетъ свободу всѣхъ вѣроисповѣданій, но запрещаетъ отступать отъ православія.—

Вѣроотступничество. По русскимъ законамъ отступничество отъ православной вѣры наказуется какъ преступленіе (Улож. о наказ., ст. 185 и слѣд.); равнымъ образомъ преслѣдуются законами и лица, совращающія другихъ изъ христіанства вообще и православія въ особенности.

Вѣсъ. *Русскій торговый:* 1 *пудъ* = 40 фунт.; 1 *фунтъ* = 32 лотамъ или 96 золотникамъ; 1 *лотъ* = 3 золотн.; 1 *золотникъ* = 96 *долямъ.* Въ 1 *берковцѣ* 10 пудъ. 1 фунтъ равенъ по вѣсу 25,01893 куб. дюймамъ перегнанной воды при +$13^{1}/_{2}$° Р. *Аптекарскій* или *медицинскій вѣсъ* см. **Аптека.** Хорошая система **в.** должна находиться въ тѣсной связи съ другими мѣрами (см. **Мѣры**); лучшею въ этомъ отношеніи считается метрическая, принятая въ настоящее время всѣми учеными и введенная въ практическую жизнь въ б. ч. государствъ Европы. Основаніемъ ея служитъ *граммъ,* равный по вѣсу 1 кубич. сантиметру перегнанн. воды при + 4° Ц. (3°,2 Р.). Эта система **в.** называется также *десятичною,* потому что каждая единица высшаго порядка содержитъ 10 единицъ низшаго.

1 *килограммъ* = 10 гектограмм. = 100 декаграмм. = 1000 грамм.

1 *гектограммъ* = 10 декогр. = 100 грамм.

1 *декограммъ* = 10 грамм.

1 *граммъ* = 10 дециграмм. = 100 сантиграмм. = 1000 миллиграмм.

1 *дециграммъ* (0,1) = 10 сантигр. = 100 миллиграмм.

1 *сантиграммъ* (0,01) = 10 миллиграмм.

1 *миллиграммъ* (0,001).

Переводъ торг. в. въ аптечный и обратно.

ТОРГОВЫЙ. ф.	зол.	дол.	АПТЕЧНЫЙ. ф.	унц	др.	гр.
1	—	—	1	1	5	42,9
—	10	—	—	1	3	25,7
—	5	—	—	—	5	42,85
—	1	—	—	—	1	8,57
—	—	10	—	—	—	7,142
—	—	5	—	—	—	3,571
—	—	1	—	—	—	0,714
0,875 или 84		—	1	—	—	—
—	7	—	—	1	—	—
—	0,875 или 84		—	—	1	—
—	—	28	—	—	—	20
—	—	14	—	—	—	10
—	—	7	—	—	—	5
—	—	1,4	—	—	—	1

Переводъ торг. в. въ десятичный и обратно.

ТОРГОВЫЙ. п.	ф.	зол.	дол.	Десятичный. килгр.	грмм.
1	—	—	—	16,38	—
—	20	—	—	8,19	—
—	10	—	—	4,095	—
—	5	—	—	2,047	—
—	1	—	—	—	409,497
—	—	10	—	—	42,656
—	—	5	—	—	21,328
—	—	1	—	—	4,266
—	—	—	10	—	0,444
—	—	—	5	—	0,222
—	—	—	1	—	0,044
6,105	—	—	—	100	—
	24,419	—	—	10	—
	12,209	—	—	5	—
	2,442	—	—	1	—
	1,221	—	—	—	500
	0,611 или 58,61		—	—	250
	0,244 или 23.44		—	—	100
	0,122 или 11,72		—	—	50
	0,061 или 5,86		—	—	25
	0,024 или 2,344		—	—	10
	0,012 или 1,172		—	—	5
	0,002 или 0,234 или 22,5			—	1
	—	—	11,25	—	0,5
	—	—	2,25	—	0,1
	—	—	1,125	—	0,05
	—	—	0,225	—	0,01

Переводъ аптечн. в. въ десятичн. и обратно.

АПТЕЧНЫЙ. ф.	унц.	др.	гр.	Десятичный. грамм.
1	—	—	—	358,32
—	1	—	—	29,86
—	—	1	—	3,73
—	—	—	20	1,24
—	—	—	10	0,62
—	—	—	5	0,31
—	—	—	1	0,062
2	9	3	55	1000 (1 килогр.)
1	4	5	57,5	500
—	3	2	47,5	100
—	—	2	40,75	10
—	—	1	20,37	5
—	—	—	16,075	1
—	—	—	8,037	0,5
—	—	—	1,608	0,1
—	—	—	0,804	0,05
—	—	—	0,161	0,01

Вѣсъ удѣльный или **относительный** показываетъ во сколько разъ данный объемъ какого либо тѣла вѣситъ больше или меньше такого-же объема другаго тѣла, принятого за единицу; для жидкихъ и твердыхъ тѣлъ единицею для сравненія служитъ кубическій сантиметръ перегнанной воды при 4° Ц. (3°,2 Р.), вѣсящій 1 граммъ; для газообразныхъ тѣлъ — воздухъ. Когда говорятъ, что **уд. в.** золота = 19,5, а **уд. в.** кованаго желѣза = 7,7, это значитъ, что кубическ. сантим. золота вѣситъ въ 19,5, а куб. сант. желѣза въ 7,7 разъ болѣе кубическ. сант. перегнанной воды. Такъ какъ вѣсъ кубич. сантиметра воды = 1 грамму, то, зная **уд. в.** какого либо тѣла и его объемъ, легко опредѣлить его абсолютный **в.;** предположимъ, напр., что имѣется кусокъ мрамора въ 1 куб. метръ (0,1 куб. сажени) и желательно знать вѣсъ этого куска, не взвѣшивая его; въ таблицѣ **уд. в.** твердыхъ тѣлъ показано, что **уд. в.** мрамора = 2,75, т. е., что 1 куб. сант. его вѣситъ 2,75 грамма: 1 куб. метръ = 1.000.000 куб. сант.; слѣдовательно 1 куб. метръ мрамора долженъ вѣсить 2.750.000 грамм. или 2.750 килограмм. (около 168 пудъ). Понятно, что подобное опредѣленіе вѣса безъ взвѣшиванія можетъ быть очень полезно во многихъ случаяхъ; напр. при оцѣнкѣ стоимости или разсчетѣ для нагрузки различн. громоздкихъ матеріаловъ, для узнанія вѣса трудно взвѣшиваемыхъ тѣлъ (жидкостей) и пр.—**Уд. в.** служитъ также для опредѣленія *плотности* (см. это слово) тѣлъ.—Опредѣляется **уд. в.** посредствомъ или *гидростатическихъ вѣсовъ*, или *ареометра съ постояннымъ вѣсомъ*. Гидростат. вѣсы отличаются отъ обыкновенныхъ вѣсовъ съ коромысломъ только тѣмъ, что внизу каждой чашечки придѣланъ крючокъ. Чтобы опредѣлить посредствомъ ихъ **уд. в.** какого либо твердаго тѣла, послѣднее (все или только кусочекъ его) помѣщаютъ на одну изъ чашечекъ и уравновѣшиваютъ его посредствомъ тяжести (дроби, кусочковъ свинцу и т. п.), положенной на другую чашечку; затѣмъ тѣло снимаютъ съ вѣсовъ, замѣняютъ его разновѣсками, которые-бы снова привели вѣсы въ равновѣсіе: получается абсолютный вѣсъ тѣла, т. е. вѣсъ его въ воздухѣ; снявъ разновѣски и оставивъ тяжесть, тѣло прицѣпляютъ къ крючку чашечки, на которой были разновѣски, и погружаютъ его (безъ чашечки) въ воду; такъ какъ тѣло теряетъ въ водѣ столько вѣсу, сколько вѣситъ вытѣсненный ими объемъ воды, то чашечка съ тяжестью перетягиваетъ; на чашечку съ тѣломъ кладутъ разновѣски до равновѣсія: положенныя разновѣски покажутъ такимъ образомъ вѣсъ вытѣсненной воды, а чтобы получить **уд. в.** тѣла нужно только абсолютный вѣсъ его раздѣлить на вѣсъ вытѣсненной воды. Чтобы опредѣлить вѣсами **уд. в.** жидкости, напр. спирта, на крючекъ одной изъ чашекъ прицѣпляютъ стеклянный шарикъ, уравновѣшиваютъ его посредствомъ дробинокъ и т. п., положенныхъ на другую чашечку, и затѣмъ погружаютъ его сначала въ перегнанную воду, а затѣмъ въ спиртъ, уравновѣшивая каждый разъ вѣсы разновѣсками; вѣсъ разновѣсокъ при спиртѣ, раздѣленный на вѣсъ ихъ при водѣ будетъ равенъ **уд. в.** спирта. Всякіе *вѣрные* **в.** съ коромысломъ могутъ служить для опредѣленія **уд. в.:** стоитъ только чашечки ихъ снабдить крючечками. Чтобы опредѣлить **уд. в.** твердаго тѣла при помощи ареометра съ постояннымъ вѣсомъ (см. **Ареометръ**), напр. ареом. Никольсона (наиболѣе употребительный), послѣдній погружаютъ въ воду, на верхнюю его чашечку кладутъ столько вѣса, чтобы онъ погрузился до черточки, означенной *0* на его шейкѣ; положимъ вѣсъ будетъ = 125 грамм.; затѣмъ разновѣски замѣняютъ на чашечкѣ кускомъ испытуемаго тѣла, вѣсомъ менѣе 125 грамм. и добавляютъ столько разновѣсокъ, чтобы инструментъ снова погрузился до *0;* если изъ 125 грамм. вычесть вѣсъ прибавленныхъ къ куску разновѣсокъ, равный положимъ 55 грамм., то получится абсолютный вѣсъ куска (70 грамм.). Послѣ этого кусокъ тѣла съ верхней чашечки инструмента перемѣщаютъ въ нижнюю, снова опускаютъ ареом. въ воду (уже вмѣстѣ съ кускомъ тѣла) и снова посредствомъ разновѣсокъ на верхней чашечкѣ уравновѣшиваютъ его до черточки *0*. Послѣдній вѣсъ (положимъ 34,4 грамм.) равенъ вѣсу вытѣсненной кускомъ воды; раздѣливъ на него абсолютный вѣсъ куска, получимъ **уд. в.** тѣла = $\frac{70}{34,4}$ = 2,03. Если тѣло растворимо въ водѣ, то для опредѣленія удѣльнаго вѣса его употребляютъ какую либо другую жидкость, не растворяющую его, напр. спиртъ; затѣмъ удѣльн. вѣсъ тѣла выводится изъ сравненія уд. вѣса спирта съ уд. вѣсомъ воды. — Для опредѣленія удѣльнаго вѣса жидкостей удобнѣе ареометръ Фаренгейта; его сначала погружаютъ въ перегнанную воду, а затѣмъ въ испытываемую жидкость, накладывая каждый разъ на чашечку вверху инструмента столько разновѣсокъ, сколько требуется для погруженія его до *0;* раздѣливъ сумму изъ вѣса разновѣсокъ, прибавленныхъ для погруженія инструмента до 0 въ испытываемой жидкости, и вѣса инструмента (вѣсъ послѣдняго долженъ быть точно извѣстенъ) на сумму изъ вѣса того-же инструмента и разновѣсокъ при погруженіи его въ воду, получимъ **уд. в.** данной жидкости.

Удѣльный вѣсъ нѣкоторыхъ тѣлъ.

Вода перегнанн.	1,000
„ морская	1,026
Коровье молоко	1,030
Соляная кислота	1,208
Азотная „	1,420
Сѣрная „	1,841
Вино (Бордо)	0,994
Масло льняное или конопляное	0,940
Масло прованское	0,915
Воскъ, сало и жиры	0,920—0,940
Скипидаръ очищ.	0,861
Бензинъ	0,850
Безводный спиртъ	0,795
Керосинъ русскій	0,815
„ америк.	0,780
Эфиръ (сѣрный)	0,730
Известь гашеная (порошокъ)	0, 51—0, 81
Известь негашеная (кипѣлка)	0,80 — 0,93
Черноземъ	0,81 — 0,84
Каучукъ	0,93
Асфальтъ	1,07 — 1,16
Мѣлъ (въ кускахъ)	1,21 — 1,28
Каменный уголь	1,21 — 1,51
Алебастръ (гипсъ), обожженный и истолченный	1,23
Коксъ	1,40
Глина (вынутая изъ земли)	1,35 — 1,54
Песокъ чистый сухой	1,37 — 1,62
Кирпичъ, хорошо обожженный	1,62
(плохо обожженный	1,05 —1,39)
Гравій	1,60 — 1,85
Известнякъ	2,00 — 2,66
Песчаникъ	2,28 — 2,43
Мраморъ	2,52—2,84
Гранитъ (финл.)	2,7
Алюминій	2,56
Цинкъ	7,2
Чугунъ сѣрый	7,2
„ бѣлый	7,5
Олово	7,3
Желѣзо	7,7
Сталь	7,8
Мѣдь желтая	8,4
Мельхіоръ	8,4—8,7
Бронза	8,56—8,7
Мѣдь красная	8,8
Никкель	8,8
Серебро	10,47
Свинецъ	11,34—11,45
Ртуть	13,596
Золото	19,258
Платина	21,5

Уд. в. разл. дер. см. **Дерево.**

Вѣсы. Обыкновенные (торговые) **в.** состоятъ изъ коромысла, висящаго или опирающагося посрединѣ, и двухъ прицѣпленныхъ къ нему чашечекъ: одной для груза, другой для гирь; къ серединѣ коромысла обыкновенно прикрѣпляется стрѣлка, показывающая его равновѣсіе или уклоненіе въ ту или другую сторону. Въ настоящее время въ большомъ употребленіи *Робервалевы вѣсы,* коромысло которыхъ имѣетъ точку опоры не выше (какъ въ обыкновенныхъ **в.**), а ниже чашечекъ; они удобнѣе, занимаютъ менѣе мѣста, но по точности не могутъ сравняться съ хорошими **в.** обыкновенной формы; въ обыденной жизни, впрочемъ, совершенно достаточны. Вѣрность **в.**, кромѣ аккуратности въ отдѣлкѣ, обусловливается главнымъ образомъ равенствомъ, по вѣсу и длинѣ, обѣихъ плечъ (половинъ) коромысла. Чѣмъ длиннѣе и легче коромысло, тѣмъ **в.** чувствительнѣе. При выборѣ **в.** слѣдуетъ обращать вниманіе на эти обстоятельства, равно какъ и на то, чтобы ненагруженныя чашки находились въ равновѣсіи. Хорошіе домашніе 2 — 3 фунтовые **в.** должны показывать разницу въ вѣсѣ, равную 4 — 5 долямъ. Для научныхъ цѣлей устраиваются **в.** (такъ называемые «*химическіе*») столь точные и чувствительные, что могутъ оцѣнивать разницу въ вѣсѣ до 0,01 — 0,001 и даже до 0,0001 миллигр. (1 миллигр.=0,02 доли). Для точнаго опредѣленія вѣса слѣдуетъ употреблять двойное взвѣшиваніе: взвѣшиваемое тѣло сначала уравновѣсить дробью, желѣзн. опилками, кусочками свинца и т. п., затѣмъ, снявъ тѣло, замѣнить его гирями до равновѣсія съ дробью и пр. другой чашечки; *или-же*— взвѣсить тѣло сначала на одной, а потомъ на другой чашечкѣ. *Римскіе вѣсы*—неравноплечный рычагъ: на болѣе короткомъ плечѣ прицѣплена чашка для взвѣшиваемаго тѣла, а на длинномъ передвигается гиря, уравновѣшивающая его; нашъ *безменъ* отличается отъ римскихъ **в.** тѣмъ, что въ немъ передвигается не гиря, а точка опоры рычага. И римскіе **в.** и въ особенности безменъ далеко уступаютъ въ вѣрности **в.** съ равноплечнымъ коромысломъ. Для взвѣшиванія значительныхъ тяжестей (напр., багажа и грузовъ на желѣзныхъ дорогахъ) употребляютъ *десятичные вѣсы,* называемые такъ потому, что гири, уравновѣшивающія тяжесть, равняются по вѣсу только десятой части ея, и чтобы получить дѣйствительный вѣсъ груза, показаніе ихъ слѣдуетъ помножить на 10. *Пружинные вѣсы*— инструментъ столь неточный, что его слѣдуетъ вывести изъ употребленія.—По русскимъ законамъ фабрикація торговыхъ мѣръ и **в.** находится подъ надзоромъ правительства: они повѣряются и клеймятся особыми экспертами. На полиціи и земскихъ управахъ лежитъ обязанность слѣдить за тѣмъ, чтобы торговцы не употребляли **в.** и мѣръ не провѣренныхъ; за невыполненіе этого правила торговцы подвергаются наказанію (т. XI ч. 2 Уст. Торг. ст. 2747—2807).

Вѣтеръ. Малѣйшее различіе въ температурѣ слоевъ воздуха влечетъ за собою передвиженіе ихъ; вслѣдствіе этого воздухъ никогда не бываетъ въ совершенномъ покоѣ. Но пока движеніе воздуха не болѣе 3—4 фут. (около 1 метра) въ секунду, мы его не замѣчаемъ; при скорости въ 6—8 ф. (2—2½ метр.) въ секунду мы говоримъ о *слабомъ,* пріятномъ, вѣтеркѣ. *Сильный* **в.** — 30 — 40 ф. (9 — 12 метр.) въ секунду; *очень сильный*—40—60 ф. (12 — 18 метр.); за этою границею **в.** превращается въ *бурю;* сильнѣйшія бури достигаютъ 120—150 ф. или

17 — 22 сажен. (37 — 46 метр.) въ секунду: въ 29—23 сек. верста (вдвое скорѣе самаго скораго поѣзда желѣзн. дороги). Когда два противоположные **в.** встрѣчаются,—происходитъ *вихорь* или *вихрь,* движущійся круговращательно въ направленіи наиболѣе сильнаго **в.;** скорость вихра можетъ быть также очень значительна: 70 — 80 ф. и болѣе въ секунду. Сила **в.** измѣряется посредствомъ инструмента, назыв. *анемометромъ* (наиболѣе извѣстенъ анем. Робинзона). Направленіе **в.** опредѣляется по странамъ свѣта: сѣверный *С.,* восточный *В.,* южный *Ю.,* западный *З.;* промежуточные: *СВ., ЮВ., ЮЗ.* и *СЗ.* Въ умѣренныхъ странахъ **в.** перемѣнные; но во взаимной послѣдовательности ихъ замѣчена извѣстная правильность; чаще всего **в.** переходятъ одинъ въ другой въ слѣдующемъ порядкѣ: *С., СВ., В., ЮВ., Ю., ЮЗ., З., СЗ.* и опять *С.* Въ Россіи преобладающіе **в.** *СВ.* и *СЗ.* и затѣмъ *З.* и *ЮЗ.;* чѣмъ ближе къ западу, тѣмъ чаще послѣдніе два. *ЮЗ.* и *З.* приносятъ съ собою дождь или снѣгъ и въ холодное время года, кромѣ того, повышеніе температуры; *С., СВ.* и *В.* — ясную погоду и пониженіе температуры. Близь береговъ морей и большихъ озеръ днемъ обыкновенно дуетъ легкій **в.** съ воды, а ночью наоборотъ. Направленіе **в.** опредѣляется всѣмъ извѣстнымъ *флюгеромъ* (см. это слово); но иногда **в.** такъ слабъ, что флюгеръ не показываетъ его, въ такомъ случаѣ обыкновенно удается слѣдующій простой способъ: смочивъ слюною палецъ, подымаютъ его кверху на открытомъ мѣстѣ — какая сторона пальца начинаетъ холодѣть, съ той и **в.** Знакомство съ **в.** данной мѣстности имѣетъ не только научное, но и важное практическое значеніе, напр., для сельскихъ хозяевъ, которымъ оно позволяетъ заблаговременно угадывать перемѣну погоды и принимать соотвѣтствующія мѣры (см. **Погода**—*Предсказаніе погоды*). — **В.** имѣютъ большое значеніе въ гигіеническомъ отношеніи; они очищаютъ и оздоровляютъ воздухъ: стоячій воздухъ, какъ и стоячая вода, способствуетъ накопленію въ немъ вредныхъ для нашего здоровья механическихъ и въ особенности органическихъ примѣсей (см. **Міазмы**). **В.** въ природѣ также необходимъ, какъ вентиляція въ комнатѣ. Болѣе или менѣе сильный **в.,** охлаждая тѣло, можетъ причинять простуду (см. это слово); но приносимый имъ вредъ ни въ какомъ случаѣ не можетъ сравниться съ тѣмъ, который производитъ стоячій, зараженный воздухъ (см. **Вентиляція**), и польза **в.** значительно превышаетъ его вредъ.

Вѣтеръ сквозной образуется на мѣстахъ, гдѣ путь для движенія воздуха съуживается; такимъ образомъ *скв.* **в.** дуютъ въ ущельяхъ между горами, въ тоннеляхъ, подъ арками мостовъ, въ комнатахъ, противоположныя окна которыхъ открыты и т. п. Соотвѣтственно съуженію усиливается движеніе воздуха, подобно тому, какъ усиливается струя текущей воды при съуженіи выходнаго отверстія трубы. Никакихъ особыхъ отличій *скв.* **в.** не имѣетъ отъ обыкновеннаго **в.;** все дѣло только въ силѣ.

Вѣтры или пученіе живота. Образованіе газовъ въ желудкѣ и кишкахъ во время процесса пищеваренія—явленіе нормальное; освобождается отъ нихъ человѣкъ или отрыжкою, или выдѣленіемъ ихъ черезъ задній проходъ. Болѣзненнымъ накопленіе газовъ становится, когда оно происходитъ въ такомъ количествѣ, что причиняетъ или ощущеніе болей въ животѣ (колики), или другія какія либо страданія, напр., затрудненіе дыханія. Образуются **в.** изъ воздуха, который мы глотаемъ вмѣстѣ съ пищею, изъ газовъ, находящихся въ напиткахъ (шипучія вина и воды) и наконецъ вслѣдствіе разложенія пищи въ пищеварительномъ каналѣ. Растительная пища производитъ больше газовъ, но менѣе непріятнаго запаха (преимущественно угольную кислоту), чѣмъ животная (азотъ, углеводороды и сѣрнистый водородъ). Пученіе живота можетъ вызываться чрезмѣрнымъ употребленіемъ пищи, главнымъ образомъ, растительной и въ особенности овощей: капусты, бобовъ, гороха и пр.; легкобродящими и шипучими напитками: квасъ, пиво, зельтерская вода, шампанское и т. п.; но чаще всего оно бываетъ слѣдствіемъ разстройства или слабости пищеварительныхъ органовъ (катарръ и др. болѣзни желудка и кишекъ); иногда причина его заключается въ затрудненномъ движеніи газовъ книзу, зависящемъ или отъ засоренія нижней части кишекъ каломъ, или же отъ съуженія ихъ въ какомъ либо мѣстѣ. *Леченіе:* удаленіе, по возможности, тѣхъ причинъ, котор. производятъ пученіе; діэта, воздержаніе отъ пищи трудно-варимой и легко дающей газы, т. е. главнымъ образомъ отъ овощей, отъ шипучихъ напитковъ и т. п. Изъ внутр. медицинскихъ средствъ—легкое слабительное (касторовое масло чайными ложечками, черезъ 2 часа до послабленія), если причина въ засореніи кишечнаго канала; такъ называемыя вѣтрогонныя средства: теплый чай изъ ромашки, одной или съ прибавленіемъ небольшаго количества сѣмянъ аниса (1 стол. ложку ромашки и щепотку анису залить стаканомъ кипятку; накрывъ, дать постоять $^1/_2$ часа; процѣдить), изъ валеріаны (1 чайн. ложку на стаканъ кипятку), мяты ($1^1/_2$ чайн. ложки на стаканъ кипятку), мятныя капли (2—4 капли на сахарѣ), анисовая настойка (5—10 капель въ водѣ); жженая магнезія, когда пученіе сопряжено съ запоромъ (по $^1/_2$ чайной ложечки раза 2 — 3 въ день). Изъ наружныхъ средствъ: теплыя припарки изъ льнянаго сѣмени, согрѣвающіе компрессы (см. это слово), теплыя ванны, втираніе въ животъ летучей мази, камфорнаго спирта и др. ароматическихъ веществъ; какъ предохранительное средство, достаточное движеніе на чистомъ воздухѣ, гимнастика, методическое растираніе и разминаніе живота (см. **Массажъ**).

Вѣхи—шесты, которые ставятся на рѣкахъ для обозначенія мелей, а зимою на льду и на равнинахъ для показанія дороги.

Вѣялка—вѣяльная машина см. **Вѣяніе.**

Вѣяніе хлѣбныхъ зеренъ производится съ цѣлью освобожденія ихъ отъ пыли, мякины, соломы и пр.; обыкновенно употребляемый способъ **в.** лопатою на вѣтрѣ очень невыгоденъ, такъ какъ влечетъ за собою значительную потерю зеренъ, и недостаточенъ, потому что не удаляетъ всѣхъ примѣсей. Поэтому, гдѣ возможно, слѣдуетъ употреблять вѣяльныя машины, которыя бываютъ ручныя или механическія (паровыя и т. п.) см. **Машины сельско-хозяйственныя.**

Вязига—сухія жилы изъ спины красной рыбы: осетра, бѣлуги и пр. (см. **Рыбы**); употребляется вареная на пироги и пирожки. Прежде всего **в.** размочить (оставить въ водѣ на нѣсколько часовъ или на ночь) и вымыть, затѣмъ налить холодною водою и, прибавивъ соли, варить, пока станетъ мягкою; откинувъ на рѣшето или друшлакъ, мелко изрубить. Для вкусу **в.** можно варить вмѣстѣ съ кореньями и пряностями: петрушкою, луковицею, перцомъ и т. п., которыя по окончаніи варки удалить.

Вязъ (Ulmus effusa) — дерево, которое встрѣчается во всей средней Европѣ и въ южной Россіи; переноситъ всякую почву, за исключеніемъ заливной и очень песчаной, но предпочитаетъ черноземъ; растетъ быстро и достигаетъ иногда 14 саженъ; живетъ долго и легко пересаживается; разводится сѣменами (сѣять ихъ слѣдуетъ тотчасъ послѣ созрѣванія—въ концѣ мая или въ іюнѣ: иначе портятся), но также отводками и черенками (см. эти слова). Дерево **в.** очень твердо и крѣпко, портится отъ воды труднѣе всякаго другаго; даетъ очень хорошее топливо, но преимущественно цѣнится колесниками, которые приготовляютъ изъ него самыя прочныя ступицы; идетъ также на столярныя издѣлія (сучковатыя и покрытыя наростами части предпочитаются за узоръ); обработкою и полировкою ему придаютъ очень красивый видъ, похожій на красное дерево; но слѣдуетъ употреблять только *вполнѣ сухое* дерево и *никогда сырое:* усыхаетъ и коробится сильно; если нѣтъ времени ожидать, — сушатъ обжиганіемъ или въ горячемъ дыму.

Вяленіе: способъ сохраненія пищевыхъ веществъ—говядины, рыбы, фруктовъ и пр. сушеніемъ на солнцѣ и вѣтрѣ (см. названія различн. пищевыхъ веществъ).

Вятки—порода лошадей, происшедшая отъ смѣси русской лошади съ финскою; небольшаго роста, преимущ. рыжія или соврасыя; не особенно красивы, но бѣгаютъ и работаютъ хорошо; начинаютъ переводиться.

Вяхирь (Columba palumbus), *витютинъ, трепетенъ*—самый крупный изъ дикихъ голубей; тѣло сѣро-голубое, лобъ и грудь красноватые, крылья черныя съ бѣлою полосою, клювъ красный; водится вездѣ въ Европѣ, преимущественно въ большихъ лѣсахъ; встрѣчается не часто. Мясо вкусно. (См. **Голубь**).

Г.

Габеръ—супъ см. **Овсянка.**

Гавань — удобная стоянка для судовъ у береговъ моря, большаго озера или большой рѣки; берега **г.** должны на столько обнимать ее, чтобы защищать стоящія въ ней суда отъ вліянія прибоя волнъ во время бурь; гдѣ естественныхъ береговъ для этого недостаточно,—устраиваются искусственныя насыпи — *молы.* **Г.** бываютъ *торговыя*—для торговыхъ судовъ и *военныя;* берега и входъ послѣднихъ обыкновенно болѣе или менѣе сильно укрѣплены. *Вольныя* торговыя **г.** пользуются особыми преимуществами относительно взиманія пошлинъ.

Гага — птица изъ породы утокъ, но вдвое больше величиною, водится у самыхъ сѣверныхъ береговъ Европы, Азіи и Америки и только зимою прилетаетъ въ болѣе умѣренныя страны, напр. къ берегамъ Балтійскаго моря; но дѣлаетъ гнѣзда и кладетъ яйца только на дальнемъ сѣверѣ. Доставляетъ извѣстный всѣмъ *гагачій пухъ,* которымъ она обыкновенно выстилаетъ свои гнѣзда; хорошій пухъ долженъ быть добытъ именно изъ гнѣздъ, такъ какъ собранный непосредственно съ битой птицы значительно хуже. Прежде наибольшее количество гаг. пуха доставляла Исландія, теперь — Гренландія. Гаг. пухъ самый легкій и въ тоже время самый нѣжный и теплый изъ всѣхъ пуховъ. Изъ дюжины гнѣздъ добывается около $1^1/_4$ ф. чистаго пуха. Гаг. пухъ дорогъ и потому въ торговлѣ нерѣдко встрѣчается поддѣльный: настоящій коричневаго цвѣта съ бѣлыми стержнями, очень легокъ и встряхнутый не разлетается въ стороны. У насъ гаг. пухъ идетъ преимущественно на подкладку теплыхъ платьевъ; въ западной Европѣ изъ него дѣлаютъ одѣяла. Мясо **г.** употребляется въ пищу, но не вкусно.

Гагатъ (Jais) — родъ каменнаго угля, черный, хорошо полирующійся; добывается въ Испаніи и въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Франціи; не такъ давно были въ большомъ употребленіи приготовляемыя изъ него различныя дамскія украшенія — броши, серьги, бусы и пр. Въ настоящее время естественный **г.** почти совершенно вытѣсненъ искусственнымъ (родъ черной эмали), столь-же блестящимъ, но болѣе твердымъ и значительно болѣе дешевымъ.

Гады см. **Пресмыкающіяся.**

Гадюка (Vipera) единственная ядовитая змѣя въ Европѣ; голова широкая, треугольная, покрыта сверху щитками; тѣло толстое, короткое; въ верхней челюсти два большихъ ядовитыхъ зуба; обыкновенно движется медленно и лѣниво, но раздраженная бросается и кусаетъ быстро; рождаетъ живыхъ дѣтенышей. Есть нѣсколько видовъ. *Обыкновенная* **г.** (Pelias berus) сверху сѣраго, а снизу желѣзостальнаго цвѣта; на спинѣ длинная черная полоса въ формѣ зигзага; впрочемъ, цвѣтъ ея очень измѣнчивъ; длина около 2 фут.; распространена во всей Европѣ (нѣтъ въ сѣв. Россіи); чаще всего встрѣчается въ низменныхъ болотистыхъ мѣстахъ; любитъ лежать на солнцѣ, подъ каменьями и между корнями деревъ; кусаетъ только, когда ее трогаютъ. На югѣ Россіи и на Балканскомъ полуостровѣ чаще видъ *Vipera ammodytes*, въ Италіи *V. Redii;* укушеніе послѣдней наиболѣе опасно. Укушеніе **г.** влечетъ за собою смерть только въ рѣдкихъ случаяхъ, чаще всего, когда укушенный истощенъ и разгоряченъ, а змѣя передъ тѣмъ долго не кусала и успѣла накопить яду; въ жаркую погоду укушеніе опаснѣе; въ большинствѣ случаевъ укушенные выздоравливаютъ. Боль, опухоль и наконецъ гангрена — мѣстныя явленія укушенія; къ нимъ присоединяются общая слабость, головокруженіе, обмороки, рвота и лихорадка. Послѣ излеченія еще въ теченіи нѣкотораго времени остается полупараличное состояніе укушеннаго члена. Ядъ дѣйствуетъ только, когда поступаетъ непосредственно въ кровь; принятый внутрь не причиняетъ вреда. *Леченіе: тотчасъ* послѣ укушенія перевязать членъ ниже и выше мѣста раненія, высасать рану ртомъ (если губы и ротъ высасывающаго не оцарапаны и не ранены, то операція совершенно безопасна) или банкою, если нужно, расширить рану, чтобы дать стечь возможно большему количеству крови, затѣмъ прижечь ляписомъ, крѣпкимъ нашатырнымъ спиртомъ (амміакомъ), ѣдкимъ кали или карболовою кислотою; послѣ чего, для уменьшенія боли и опухоли, — свинцовыя примочки или припарки (см. эти слова). Изъ внутреннихъ средствъ (если ядъ уже поступилъ въ кровь) наиболѣе дѣйствительны потогонныя (см. **Потъ**). — Для предупрежденія укушенія лица, посѣщающія мѣста, гдѣ живетъ **г.**, должны надѣвать толстую и достаточно высокую кожанную обувь. — *Ежи* лучшіе истребители **г.**: гдѣ ихъ много, тамъ послѣднія исчезаютъ. **Г.** приноситъ и свою долю пользы, такъ какъ уничтожаетъ вредныхъ полевыхъ мышей (см. **Змѣи**).

Газета см. **Изданія періодическія.**

Газометръ, Газомѣритель см. **Газъ.**

Газонъ см. **Дернъ.**

Газъ. Вообще подъ этимъ именемъ разумѣютъ всѣ воздухообразныя тѣла, но въ практической жизни **г.** называется *свѣтильный* **г.** Добывать **св. г.** можно изъ различныхъ веществъ: каменнаго угля, дерева, торфа, жира, нефти и т. п.; но обыкновенно его получаютъ изъ каменнаго угля нагрѣваніемъ послѣдняго безъ доступа воздуха. Выдѣляющійся изъ угля **г.** принимается и хранится въ особыхъ вмѣстилищахъ надъ водою, называемыхъ *газометрами*, изъ которыхъ проводящія трубы разносятъ его потребителямъ. Каменный уголь, изъ котораго так. обр. выдѣленъ **г.**, называется *коксомъ* (см. это слово). **Св. г.** состоитъ изъ смѣси различн. газовъ: 40—50% водорода, 36—43% болотн. газа, 5% окиси углерода, 5% газообразныхъ углеводородовъ и небол. примѣси воздуха. Хорошо очищенный **г.** не долженъ содержать сѣроводорода, присутствіе котораго легко узнать, если къ открытой газовой горѣлкѣ приставить клочекъ свинцовой бумаги: отъ сѣроводорода она чернѣетъ. Сила свѣта зависитъ главнымъ образомъ отъ содержанія углеводородовъ; примѣсь воздуха или углекислоты, напротивъ того, уменьшаетъ ее. Чтобы освѣщать хорошо, **г.** долженъ выходить изъ горѣлки подъ извѣстнымъ давленіемъ (т. е., съ извѣстною скоростью); водяной *манометръ* (см. это слово) долженъ показывать въ приводящихъ трубахъ около 20—25 милл. (0,8—1,0 дюйм.); если давленіе слишкомъ велико, то хотя **г.** расходуется и больше, свѣтъ отъ него не увеличивается, а уменьшается. Для магазиновъ, лѣстницъ и вообще обширныхъ пространствъ лучшія такъ называемыя *аргантовыя* горѣлки (круглое пламя); для комнатъ болѣе удобны *манчестерскія* горѣлки, извѣстныя также подъ названіемъ *рыбьяго хвоста* (съ 2 поперечными отверстіями); горѣлки съ одною поперечною щелью употребляются чаще другихъ, но даютъ наименѣе хорошій свѣтъ. Чтобы **г.** не терялся напрасно, т. е. сгоралъ вполнѣ, на горѣлку слѣдуетъ ставить стекло около 8 д. высотою, а пламя не допускать подыматься выше 3 дюйм. (обыкновенно ниже: 1,8—2 д.); поверхъ можно надѣвать шары и абажуры (см. **Абажуръ**). Въ послѣднее время изобрѣтена *экономическая горѣлка* съ тонкою платиновою проволокою надъ отверстіемъ (на разстояніи нѣсколькихъ линій): проволока, накаляясь, усиливаетъ значительно освѣтительную способность **г.** Трубки, проводящія **г.**, могутъ быть желѣзныя или свинцовыя (первыя прочнѣе послѣднихъ); для передвижныхъ горѣлокъ каучуковыя, чтобы истеченіе и горѣніе газа происходило равномѣрно,—онѣ не должны быть слишкомъ узки. Кромѣ крановъ у горѣлокъ, необходимъ еще кранъ у главной трубы; чтобы зажечь или потушить **г.**, слѣдуетъ сначала открыть или закрыть главный кранъ, а потомъ уже и краны горѣлокъ; открывать краны горѣлокъ передъ самымъ зажиганіемъ. *Всѣ краны и въ особенности главный должны быть тщательно закрыты во все время, пока* **г.** *не горитъ.* Мѣста, освѣщаемыя **г.**, должны быть достаточно вентилируемы и въ то время, когда **г.** потушенъ и краны закрыты (въ комнатахъ должны для этого существовать постоянныя отверстія наружу—гдѣ нибудь въ верху). Чтобы избѣжать возможности взрывовъ, прежде чѣмъ зажигать **г.**, необходимо удостовѣриться, что **г.** не пахнетъ, и если есть запахъ,—немедленно отворить окна и двери и дать знать кому слѣдуетъ, не *трогая ничего самому.* Тушить воспламенившійся **г.**—мокрыми тряпками.—Для измѣренія количества сожигаемаго **г.** служитъ особый аппаратъ, называемый *газомѣрителемъ;* въ него входитъ труба газ. завода, а выходитъ главная труба освѣщаемаго помѣщенія. Газомѣритель долженъ быть хорошо укрѣпленъ, стоять на совершенно горизонтальной плоскости и въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы не было ни очень тепло, ни очень холодно (лучше всего, гдѣ либо въ подвалѣ). — О стоимости и сравнительной силѣ газоваго освѣщенія см. **Освѣщеніе.** — **Г.** представляетъ прекрасный матеріалъ и для топки, въ особенности на кухнѣ для приготовленія кушаній; чистота, быстрота, удобство управленія огнемъ — все говоритъ въ его пользу въ этомъ отношеніи, и за границею онъ дѣйствительно все болѣе и болѣе вытѣсняетъ на кухнѣ дрова и уголь; со временемъ, когда электрическое освѣщеніе займетъ подобающее ему мѣсто, отопленіе, вѣроятно, будетъ главнымъ назначеніемъ **г.** У насъ стоимость **г.** пока такъ значительна, что не только отопленіе, но и освѣщеніе имъ не можетъ войти во всеобщее употребленіе; такъ какъ причина его дороговизны заключается единственно въ монополіи, которою пользуются газовыя общества (матеріалъ для добыванія **г.** у насъ не дороже, чѣмъ въ Германіи или во Франціи), то можно надѣется, что впослѣдствіи и мы будемъ въ состояніи пользоваться **г.** въ болѣе обширныхъ размѣрахъ (см. **Топливо**). **Г.** служитъ также для наполненія воздушныхъ шаровъ.

Газъ — легкая прозрачная ткань, особенность которой заключается въ томъ, что между нитками ея остаются правильныя четвероугольныя отверстія; **г.** бываютъ шелковые, полушелковые, шерстяные и полотняные, простые или набивные. Сюда относятся: мусселинъ, марли, гренадинъ, крепъ и пр. (см. **Матеріи шелковыя, шерстяныя** и пр.). Объ аппретурѣ **г.** см. **Аппретура.**

Галантинъ приготовляется какъ изъ домашней птицы, такъ и изъ дичи (куропатки), но лучше всего изъ индѣйки или пулярки. Выпотрошивъ и приготовивъ птицу какъ слѣдуетъ, надрѣзать кожу вдоль спины и конечностей, вынуть осторожно всѣ кости и жилы (не портя кожу); часть мяса съ живота и ножекъ отложить отдѣльно. Изъ равнаго по вѣсу количества нежирной телятины и мелко изрубленнаго и толченаго свинаго сала (отъ $^3/_4$ до $2^1/_2$ ф. каждаго, смотря по величинѣ птицы) приготовить фаршъ съ достаточною приправою соли, перца и др. пряностей; слоемъ его, толщиною въ палецъ, покрыть птицу; на этотъ первый слой—второй, составленный поперемѣнно изъ квадратныхъ кусочковъ (толщиною въ мизинецъ) свинаго сала (приправленнаго какъ и фаршъ) и отложеннаго въ сторону мяса птицы (раздѣленнаго продольно); если послѣдняго мало, то добавить телятиною или копченымъ языкомъ и ветчиною (или лучше трюфелями); на второй слой—третій изъ фарша, затѣмъ опять слой изъ кусочковъ свинаго сала и мяса и т. д. до тѣхъ поръ поръ, пока птица выполнится и приметъ первоначальную форму. Стянувъ кожу, такъ чтобы она обхватывала птицу и фаршъ и заложивъ фаршемъ пустоты, зашить на мѣстѣ разрѣза (на спинѣ): выжать на брюхо сокъ изъ 1 лимона, покрыть всю птицу тонкимъ цѣльнымъ ломтемъ свинаго сала, зашить въ чистую полотняную тряпку; положить въ кострюлю (продолговатую) вмѣстѣ съ 2—4 телячьими ножками и кожею свинаго сала, оставшеюся послѣ приготовленія фарша, накрыть крышкою и тушить (см. **Тушеніе**) 3 часа. Отставить, дать постоять въ кострюлѣ $^1/_2$ часа, вынуть птицу и наложить на нее порядочную тяжесть, чтобы выжать сокъ; тряпочку снять только тогда, когда птица совсѣмъ остыла; съ отстоявшагося отвара снять жиръ. Всбивъ два яичныхъ бѣлка, смѣшать съ ними постепенно отваръ (желе), поставить на огонь и, мѣшая, варить, пока начнетъ слегка кипѣть; отставить, накрыть крышкою, на которую положить раскаленныхъ угольевъ; когда яица сварились достаточно, прибавить (для очищенія ихъ) соку изъ 1 лимона; оставить въ покоѣ на $^3/_4$ часа и теплый еще процѣдить сквозь тонкую салфетку. Когда отваръ остынетъ и превратится въ желе, гарнировать имъ птицу.

Галантиръ см. **Заливное** и **Студень.**

Галеты см. **Лепешки.**

Галка (Corvus monedula)—знакомая всѣмъ птица изъ рода воронъ; живетъ стаями вездѣ въ Европѣ и Азіи, гнѣздится на деревьяхъ, башняхъ, колокольняхъ и т. п.; изъ сѣверныхъ странъ на зиму улетаетъ на югъ. Полезна тѣмъ, что истребляетъ насѣкомыхъ, гусеницъ, червей и даже полевыхъ мышей. Подобно воронѣ легко дѣлается ручною, и если ей подрѣзать уздечку языка, выучивается говорить; охотница воровать блестящія вещи. Мясо очень молодыхъ, еще не вышедшихъ изъ гнѣзда, **г.** вкусомъ похожа на голубиное.

Галлонъ англійская мѣра ёмкости=0,369 ведра или 0,173 четверика.

Галлюцинація—бредъ на яву (см. **Бредъ**).

Галмей—важнѣйшая цинковая руда.

Галопъ см. **Лошадь** и **Танцы.**

Галоши или **Калоши** см. **Обувь.**

Галстукъ обыкновенно употребляется только какъ простое украшеніе; онъ долженъ быть достаточно легокъ и не жать шею. Бѣлые **г.** надѣваются только для парадныхъ визитовъ, баловъ и т. п.; для обыкновенныхъ визитовъ — черные; цвѣтные только при посѣщеніяхъ запросто. Съ гигіеническою цѣлью, для предупрежденія шеи отъ простуды, слѣдуетъ употреблять мягкіе и достаточно широкіе **г.,** сложенные въ нѣсколько разъ — шелковые или шерстяные; но прибѣгать къ нимъ только въ холодную погоду, а вообще лучше держать шею открытою и пріучать ее къ перемѣнамъ температуры (см. **Одежда**).

Галушки приготовляются также какъ и клецки (см. **Клецки**).

Гальванопластика—одно изъ самыхъ полезныхъ примѣненій электричества въ практической жизни; при помощи ея болѣе дешевые или мягкіе металлы покрываютъ болѣе дорогими или твердыми: мѣдь, цинкъ, бронзу и пр. — золотомъ (золоченіе), серебромъ (серебреніе), сталью и т. п.; получаютъ самые точные оттиски съ готовыхъ формъ: монетъ, медалей, клише и пр. Самая операція такъ не затруднительна и стоимость матеріаловъ, необходимыхъ для нея, такъ не велика, что заняться **г.** можетъ всякій желающій, не нуждаясь для этого ни въ какой особенной подготовкѣ. Необходимыя принадлежности: гальваническая баттарея изъ 3—4 элементовъ Даніелля, Сми, Бунзена или Мейдингера; стеклянный или осмоленый внутри деревянный четыреугольный сосудъ (можетъ быть годна всякая стеклянная или каменная, *хорошо глазированная,* посуда съ широкимъ дномъ) и растворимая соль того металла, который желаютъ осадить на другомъ. Растворъ этотъ вливаютъ въ сосудъ и погружаютъ въ него концы проволокъ баттареи. Электрическій токъ, проходя черезъ растворъ разлагаетъ его и выдѣляетъ изъ него тончайшія частицы металла, которыя осаждаются у *отрицательнаго полюса* (у цинка при элементахъ Даніелля); къ послѣднему и прикрѣпляется предметъ, съ котораго желаютъ снять оттискъ или который хотятъ покрыть металломъ. *Оттиски* дѣлаются обыкновенно мѣдные, и чтобы получить ихъ поступаютъ такимъ образомъ. Прежде всего съ даннаго предмета (медали, клише и т. п.) нужно сдѣлать обратный, т. е. углубленный, отпечатокъ; самый удобный матеріалъ для этого каучукъ, кусокъ котораго погружаютъ въ горячую воду и, когда онъ достаточно размягчился, на него кладутъ медаль или монету, предварительно натертую (щеточкою) порошкомъ графита (чтобы не приставала къ каучуку), и довольно сильно надавливаютъ прессомъ (отнимать каучукъ отъ предмета только, когда онъ вполнѣ остылъ). Если нѣтъ подъ рукою каучука, то отпечатокъ можетъ быть сдѣланъ на стеаринѣ, воскѣ или расплавленной сѣрѣ; но каучукъ предпочтительнѣе. Полученный отпечатокъ натираютъ точно также графитомъ и погружаютъ въ упомянутый выше сосудъ гальванопластическаго прибора, наполненный *насыщеннымъ растворомъ мѣднаго купороса,* и соединяютъ его съ отрицательнымъ полюсомъ баттареи (съ цинкомъ элем. Даніелля); на положительный полюсъ баттареи прицѣпляютъ пластинку или кусочекъ красной мѣди, опущенный въ ту же жидкость, но въ нѣкоторомъ разстояніи отъ каучука (не должны касаться). Натирать графитомъ нужно только ту сторону каучука, накоторой отпечатокъ; но чтобы токъ дѣйствовалъ, проволока отрицательнаго полюса баттареи должна находиться въ *постоянномъ тѣсномъ соприкосновеніи* съ какою либо точкою именно этой, натертой графитомъ, стороны. Удобнѣе всего устроить такъ: на края сосуда, пораллельно и на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга, положить поперекъ двѣ мѣдныя палочки (изъ толстой проволоки); посредствомъ металлической проволоки на одну изъ нихъ привѣсить отпечатокъ (какая либо часть проволоки должна прикасаться къ смазанной графитомъ поверхности), а на другую—мѣдную пластинку (и отпечатокъ и мѣдная пластинка должны быть погружены въ жидкость); первую палочку соединить съ отрицательнымъ, а вторую съ положительнымъ полюсомъ. По истеченіи 48 часовъ отпечатокъ покроется плотнымъ слоемъ мѣди, который легко снять и который будетъ представлять вѣрное изображеніе медали или монеты. Операція покрытія однихъ металловъ другими еще проще. Чтобы *позолотить* или *посеребрить* мѣдныя, бронзовыя или какія либо другія металлическія вещи, ихъ необходимо прежде всего очистить отъ грязи и жира, для чего ихъ погружаютъ на нѣкоторое время въ кипящій растворъ ѣдкаго натра или кали и затѣмъ промываютъ чистою водою. Въ сосудъ гальванопластическаго аппарата для *золоченія* наливается растворъ хлористаго золота въ слѣдующей пропорціи по вѣсу: 1 ч. хлор. золота, 10 ч. синеродистаго кали и 150 ч. воды, а для *серебренія* — растворъ серебра, состоящій изъ 1 ч. по вѣсу синеродистаго серебра, 10 ч. синеродистаго кали и 150 ч. воды. Съ отрицательнымъ полюсомъ соединяется вещь, которую желаютъ покрыть золотомъ или серебромъ, а съ положительнымъ— тонкій листочекъ золота или серебра; и то и другое погружается въ жидкость, какъ сказано выше. Черезъ нѣсколько минутъ операція окончена; остается только промыть вещь, вытереть и отполировать замшею. Нѣкоторые металлы прежде золоченія или серебренія должны быть предварительно гальваническимъ же путемъ покрыты мѣдью (операція та-же, что и при полученіи мѣдныхъ оттисковъ, только на мѣсто куска каучука съ отпечаткомъ вѣшается предметъ, который нужно покрыть мѣдью), напр., цинкъ, олово, полированная сталь и пр.—Чтобы покрыть мѣдныя, стальныя или желѣзныя вещи никкелемъ употребляютъ слѣдующій растворъ: въ смѣси изъ 4 ч. нашатырнаго спирта и 150 ч. воды растворить сначала 50 ч. natrium bisulphurosum и затѣмъ 4 ч. азотно-кислаго никкеля. Самая операція та-же, что и при золоченіи, и оканчивается также быстро. Успѣхъ гальванопластики зависитъ главнымъ образомъ отъ слѣдующихъ условій: при снятіи оттисковъ отъ *равномѣрнаго покрытія* отпечатка (см. выше) *порошкомъ графита,* такъ какъ всѣ недостатки слоя графита отражаются на осѣвшемъ металлѣ,—слой долженъ быть тонокъ, гладокъ и не оставлять непокрытою ни одной точки (сначала предметъ тщательно смазывается кисточкою, обмокнутою въ порошкѣ графита, а затѣмъ полируется мягкою щеточкою); отъ *полноты очистки* того металла, который желаютъ покрыть другимъ—оставшаяся грязь или пятно воспроизводится на осадкѣ, и, наконецъ, отъ равномѣрности и силы *тока баттареи* — токъ долженъ быть достаточно, но не очень силенъ; онъ не долженъ разлагать воду, что узнается по отдѣляющимся пузырькамъ водорода (у положительнаго полюса).—Въ оптическихъ магазинахъ продаются ящички со всѣми принадлежностями для **г.,** цѣною отъ 9 до 20 р. и болѣе; но гораздо выгоднѣе пріобрѣсти отдѣльныя части самому: гальваническіе элементы стоятъ каждый (въ Петерб.) 2 р. 50 коп., и ихъ достаточно имѣть 2 — 4, смотря по размѣрамъ, въ какихъ будетъ производится операція (для любителя удобнѣе всего элем. Даніелля). Первые опыты, конечно, могутъ быть не совсѣмъ удачны; но при терпеливомъ вниманіи и любитель можетъ достичь хорошихъ результатовъ. Подробности см. **Золоченіе, Серебреніе, Клише.**

Гангрена или **омертвѣніе** или **Антоновъ огонь. Г.** есть мѣстная смерть какой либо части тѣла; характеризуется она полною остановкою въ этой части кровеобращенія и совершенною потерею въ ней чувствительности; пораженное мѣсто становится холоднымъ на ощупь, темнѣетъ, чернѣетъ. Какъ всякое органическое тѣло, лишенное жизни, омертвѣвшая часть постепенно разлагается, т. е., гніетъ; если гніеніе это не сопровождается выдѣленіемъ жидкостей, то **г.** называется *сухою,* въ противномъ случаѣ — *сырою*. Подобно занозѣ, пулѣ и вообще всякому постороннему тѣлу, омертвѣлыя части раздражаютъ окружающія здоровыя, вызываютъ въ нихъ воспаленіе и нагноеніе, при помощи котораго, если процессъ оканчивается благополучно, онѣ и выдѣляются изъ тѣла. Красноватая кайма, часто рѣзко окружающая **г.**, указываетъ на границу между омертвѣлыми и воспаленными живыми частями тѣла. Причиною омертвѣнія можетъ быть все, что останавливаетъ или разрушаетъ кровеобращеніе въ данной части: сильный ушибъ, ущемленіе, продолжительное дѣйствіе холода (отмораживаніе), сильная обжога и т. п.; иногда оно бываетъ слѣдствіемъ воспаленія или закупориванія сосудовъ кровяными свертками (внутренними пробками); одинъ изъ самыхъ опасныхъ видовъ **г.** происходитъ отъ зараженія гнилостнымъ ядомъ: на мѣстѣ обрѣза при вскрытіи зараженныхъ труповъ, на мѣстѣ укуса насѣкомыми (чаще всего мухами), сосавшими ранѣе соки изъ труповъ зараженныхъ людей или животныхъ. Люди болѣзненные съ слабымъ кровеобращеніемъ расположены къ **г.** болѣе людей здоровыхъ и крѣпкихъ. Омертвѣніе въ небольшомъ видѣ явленіе очень частое, и большинству изъ насъ приходилось наблюдать его на себѣ: ущемленный ноготь, синѣющій, темнѣющій и впослѣдствіи спадающій; струпъ послѣ обжога и т. п.—все это гангрена, но гангрена, не имѣющая большаго значенія для здоровья; напротивъ того, очень важною болѣзнію омертвѣніе становится, когда или поражаетъ какой либо органъ, существенный для жизни, напр. легкое, кишки и т. п., или же когда, хотя и не въ важномъ органѣ, но распространяется глубоко и на большое пространство. **Г.** отъ зараженія гнилостнымъ ядомъ всегда болѣзнь очень опасная; точно также опасеніе должно внушать и омертвѣніе, хотя бы и ограниченное, являющееся внезапно, безъ видимыхъ причинъ (напр., въ пальцахъ ногъ у стариковъ), такъ какъ оно обыкновенно указываетъ на существованіе внутреннихъ причинъ—въ самой крови. Присоединеніе лихорадки, слабости во всемъ тѣлѣ и др. общихъ припадковъ ухудшаетъ предсказаніе. За исключеніемъ упомянутыхъ выше маловажныхъ случаевъ, обыкновенно и не считаемыхъ нами за **г.**, всякая **г.** требуетъ немедленной помощи знающаго врача. До прихода врача—чистое содержаніе пораженнаго мѣста, примочки 5°/o растворомъ карболовой кислоты (ac. carbolicum) или 2°/o раств. хлористой извести (Calcar. chlorat.).

Гардемаринъ—чинъ, даваемый воспитанникамъ морскаго училища, соотвѣтствуетъ унтеръ-офицеру.

Гарденія (Gardenia): наиболѣе извѣстны G. florida и G. radicans; растеніе тепличное съ яркобѣлыми цвѣтами, оч. пріятнымъ, но сильнымъ запахомъ; въ маѣ можетъ быть пересажено въ цвѣтники (на солнцѣ въ тучную землю). Виды простые размножаются сѣменами, махровые черенками или прививкою (на простой видъ).

Гардеробъ см. Платье, Одежда.

Гардины см. Занавѣски.

Гарнецъ — восьмая часть четверика *(мѣры)* = 3,277 франц. литрамъ.

Гарпіусъ — твердая, хрупкая смола, получаемая, какъ побочный продуктъ, при добываніи скипидара.

Гарусъ см. Шерсть.

Гастралгія—боль на мѣстѣ желудка. Въ большинствѣ случаевъ происходитъ вслѣдствіе разстройства желудочнаго пищеваренія, а потому обыкновенно сопровождается другими желудочными припадками: потерею аппетита, тошнотою или рвотою, отрыжкою и т. п.; но иногда (гораздо рѣже) бываетъ чисто нервнаго свойства, безъ всякихъ др. болѣзненныхъ явленій со стороны желудка. Въ случаяхъ перваго рода необходима строгая діета: бульонъ съ небольшимъ количествомъ бѣлаго хлѣба или даже вовсе безъ хлѣба; согрѣвающій компрессъ или припарки изъ льнянаго сѣмени (см. это слово) на желудокъ и теплыя ванны помогаютъ во обоихъ случаяхъ. Внутреннія средства употреблять только по предписанію врача (см. **Желудокъ**).

Гать — насыпь на топкихъ мѣстахъ или плотина (см. эти слова).

Гвозди приготовляются изъ желѣза, стали, чугуна, бронзы, красной и желтой мѣди, цинка, серебра и золота. Ихъ или куютъ, или вырѣзаютъ машиною изъ листоваго металла, или отливаютъ, или, наконецъ, приготовляютъ изъ проволоки. По формѣ и назначенію **г.** бываютъ: брусковые, половые, тесовые, корабельные, костыльковые, кровельные, купорочные, обойные, штукатурные, сапожные и пр. Изъ желѣзныхъ лучшіе кованые; ручные предпочитаются машиннымъ.

Гвоздика — пряность: нераспустившіяся цвѣточныя почки гвоздичнаго дерева (Caryophyllus aromaticus); лучшая *амбоинская* съ Молукскихъ острововъ (черезъ Голландію): головки цѣльныя, темно-коричневаго цвѣта, маслянистыя, очень ароматичнаго запаха, остраго жгучаго вкуса; въ другихъ сортахъ коричневый цвѣтъ переходитъ въ красноватый, ароматичности меньше. Иногда въ продажѣ примѣшиваютъ **г.**, изъ которой уже выдѣлено масло перегонкою узнается по большей легкости, непріятному запаху и вкусу и отсутствію маслянистости при раздавливаніи между пальцами или толченіи; притомъ у **г.**, подвергавшейся перегонкѣ, обыкновенно недостаетъ головокъ. Рѣже **г.** поддѣлываютъ кусочками корки чернаго хлѣба, крахмаломъ, трагакантовою камедью и т. п.: не имѣетъ *опре-*

дѣленной формы, расходится въ водѣ. Употребляется въ кухонномъ искусствѣ для приправы бульоновъ, соусовъ, жидкостей для маринованія и пр., парфюмерами и фабрикантами сладкихъ водокъ, а также въ медицинѣ. Хранить, какъ и всѣ ароматическія вещества, въ плотно закупоренныхъ сосудахъ: лучше всего въ стеклянныхъ флаконахъ съ притертыми пробками.

Гвоздичное масло получается перегонкою изъ листьевъ, коры и плодовъ гвоздичнаго дерева. Свѣжее оно прозрачно и безцвѣтно, но со временемъ желтѣетъ и потомъ бурѣетъ (въ торговлѣ встрѣчается уже измѣнившееся — желто-бурое); отличается сильнымъ запахомъ и жгучимъ вкусомъ. Оно *тяжелѣе* воды и потому *тонетъ* въ ней. Большая часть его привозится изъ Остъ-Индіи. Употребляется главнымъ образомъ въ парфюмерномъ искусствѣ.

Гвоздичный ликеръ (гвозд. ратафія): 6 зол. гвоздики и 6 зол. размельченной корицы настоять, въ теченіи 5—6 часовъ, въ большомъ стаканѣ фильтрованной воды, процѣдить сквозь тряпочку и смѣшать съ 2 штоф. краснаго вина, разведеннаго сиропомъ изъ $2^1/_2$ ф. сахара (см. **Сиропъ**). Гвоздику и корицу завязать въ тряпочку, на которой онѣ остались послѣ процѣживанія, погрузить въ смѣсь и слегка все вскипятить; когда остынетъ, прибавить для крѣпости хорошаго спирта, разлить въ бутылки, закупорить и, привязавъ пробки, засмолить.

Гвоздика. Богатый видами родъ Dianthus содержитъ нѣсколько садовыхъ растеній, изъ которыхъ особенно цѣнится южно-европейскій видъ D. caryophyllus. Крупные, часто махровые цвѣты его бываютъ самыхъ разнообразныхъ колеровъ: бѣлые, розовые, пунцовые, пестрые, свѣтло-желтые. Ароматъ ихъ весьма силенъ. У насъ развод. въ горшкахъ и клумбахъ. Почва — смѣсь изъ равнаго количества садовой земли, чернозема и вылежавшагося коровьяго навоза съ небольшимъ количествомъ песка. Размножается отводками, черенками, принимающимися очень хорошо, отсадками (раздѣленіемъ стволовъ) и сѣменами. Первые три способа—для поддержанія данной разновидности, послѣдній—для полученія новыхъ. Сѣять позднею весною, а дѣлать отводки или сажать черенки въ концѣ цвѣтенія (иногда уже въ іюнѣ). Будучи многолѣтнимъ, это растеніе можетъ оставаться на зиму въ клумбахъ тамъ, гдѣ выпадаетъ довольно снѣга и морозы не слишкомъ сильны. Тамъ же, гдѣ морозы сильны, растеніе на холодное время года должно быть переносимо въ хорошо вентилируемыя теплицы или комнаты; но такъ какъ пересадка вредитъ растенію, то сѣять или сажать лучше въ горшки или ящики, которые на лѣто зарывать въ землю въ садахъ. Кромѣ названной **г.** есть множество другихъ съ красивыми цвѣтами, которыя выносятъ отлично нашъ климатъ. Таковы, напр., D. superbus съ бѣлыми или розоватыми цвѣтами, растущій дико въ Россіи, начиная съ Архангельской губерніи, легко дичающій D. chinensis и пр. Для полученія *разновидностей* пыль съ мужскаго растенія одного вида искусственно переносятъ на женское растеніе другаго вида и употребляютъ полученныя съ послѣдняго сѣмена (см. **Растеніе:** *оплодотвореніе*).

Гектаръ франц. поземельная мѣра, равная 2197 кв. саженямъ (см. **Мѣры**).

Гектограммъ = 100 граммъ (см. **Вѣсъ**).

Гектолитръ = 100 литръ (см. **Мѣры**).

Гектометръ = 100 метрамъ (см. **Мѣры**).

Геліотропъ (Heliotropium); много видовъ; наиболѣе любимый H. peruvianum, съ синевато-лиловыми цвѣтками и пріятнымъ запахомъ, напоминающимъ ваниль. Лѣтомъ садится въ цвѣтники садовъ, но на холодное время года долженъ быть переносимъ въ комнаты. Въ комнатахъ растеніе не поливать, а ставить горшки въ поддонники, наполненные водою, такъ чтобы вода проникала въ землю горшка постепенно—всасываніемъ. Размножается сѣменами и черенками (весною или въ началѣ лѣта). Земля—рыхлая садовая, смѣшанная съ черноземомъ. Когда молодыя растенія достигаютъ $1^1/_2$ в., обрѣзать верхушки и часть боковыхъ вѣточекъ. По окончаніи цвѣтенія пересадить въ горшки на зиму. Любитъ солнце.

Гематинъ — красящее вещество кровяныхъ шариковъ (см. **Кровь**).

Геморой или почечуй — такъ называется болѣзнь прямой кишки, характеризующаяся образованіемъ въ ней *шишекъ,* которыя суть ничто иное какъ расширенныя части венъ. **Г.** безъ кроветеченій наз. *закрытымъ,* съ кроветеченіями (стѣнки венъ по временамъ разрываются) — *открытымъ.* Въ началѣ болѣзни шишки появляются только временно и затѣмъ опять исчезаютъ; съ развитіемъ болѣзни онѣ становятся постоянными и только измѣняются въ объемѣ, смотря по состоянію кишечнаго канала. Къ **г.** располагаютъ: сидячая жизнь, частые катарры нижней части кишекъ (поносы), злоупотребленіе сильными слабительными, запоры, частая беременность и трудные роды, объѣденіе и неумѣренное употребленіе спиртныхъ напитковъ. Застои крови въ брюшной полости, вслѣдствіе хроническихъ болѣзней печени, сердца или легкихъ, обыкновенно влекутъ за собою **г.** *Лечится* **г.** главнымъ образомъ діететическими средствами: умѣренная, легко варимая пища (по меньше мучной), наблюденіе за правильностью испражненій (стаканъ, другой холодной воды на тощакъ, клистиры изъ холодной воды, малые пріемы кастороваго масла, кремортартара, магнезіи, соленыя минеральн. воды — см. **Слабительныя** и **Запоръ**), *достаточное* движеніе (прогулки, гимнастика и пр.). Иногда очень полезно виноградное леченіе или употребленіе минеральныхъ водъ (Маріенбадъ, Карлсбадъ, Киссингенъ, Гомбургъ и пр.). Мѣстно, противъ припуханія шишекъ — холодныя обмыванія, сидячія холодныя ванны; противъ болей въ нихъ — свинцовыя припарки или примочки, вставленіе свѣчекъ изъ какосоваго масла; противъ кроветеченій — холодъ въ видѣ сидячихъ ваннъ или пузыря со льдомъ, вяжущія примочки (см. **Кроветеченія**). При очень развитомъ г., когда шишки очень велики, причиняютъ значительныя страданія или истощаютъ кроветеченіями — единственно вѣрное средство удаленіе ихъ операціею.

Генварь (вмѣсто Январь) слово почти вышедшее изъ употребленія.

Генералиссимусъ—высшее военное званіе.

Генералъ, 3 степени: *генералъ-маіоръ* (4 классъ), *генералъ-лейтенантъ* (3 классъ) и *полный генералъ* (2 классъ). Полный **г.** называется **г.** отъ инфантеріи, кавалеріи или артиллеріи, смотря по роду оружія. *Генералъ-адъютантъ* — почетное званіе, даваемое приближеннымъ къ Государю **г.**. **Г.**-*инспекторъ кавалеріи* завѣдываетъ всею кавалеріею; **г.**-*инспекторъ инженеровъ* — всею инженерною частью; **г.**-*квартирмейстеръ* — распредѣленіемъ войскъ по квартирамъ; **г.**-*фельдцейхмейстеръ* — главный начальникъ артиллеріи.

Генералъ-адмиралъ — начальствующій всѣмъ флотомъ.

Генералъ-губернаторъ избирается лично Государемъ, представляетъ высшую правительственную власть въ довѣренномъ ему краѣ; во время пребыванія въ столицѣ имѣетъ право присутствовать въ Сенатѣ.

Генералъ-фельдмаршалъ —военный чинъ 1-го класса.

Георгина или **далія** (Georgina s. Dahlia) вывезена изъ Мексики и въ настоящее время составляетъ одно изъ лучшихъ украшеній садовъ; представляетъ массу видовъ и разновидностей; наиболѣе распространенный видъ G. variabilis. Разведеніе **г.** не затруднительно. Размножается прививкою, черенками, сѣменами и клубнями. *Прививка* производится на клубень или на стволъ; въ первомъ случаѣ молодой отпрыскъ срѣзываютъ на концѣ клиномъ и втыкаютъ въ надрѣзъ, сдѣланный въ клубнѣ, который затѣмъ зарываютъ въ парникахъ въ навозную землю, смѣшанную съ сухими листьями, такъ, чтобы мѣсто прививки было вполнѣ покрыто; для предохраненія отъ высыханія, молодой отростокъ прикрываютъ стекляннымъ колпакомъ, который, по мѣрѣ удлинненія и покрытія растенія листьями, постепенно приподымаютъ и наконецъ снимаютъ совсѣмъ. Для прививки на стволъ выбираютъ крѣпкое сильное растеніе и молодые отпрыски съ другихъ растеній прививаютъ на стволъ въ надрѣзы, сдѣланные въ мѣстахъ отхожденія отъ него листьевъ, прикрѣпляя ихъ толстыми шерстяными нитками (см. **Прививка**). Если отпрыски для прививки брать отъ различныхъ растеній, то на одномъ и томъ же стволѣ можно получить самые разнообразные цвѣты. Прививка на клубни производится весною, а на стволъ—въ іюлѣ мѣсяцѣ. *Черенками:* весною со ствола растенія (лучше — выросшаго въ горшкѣ) отрѣзаютъ отпрыски въ 2—$2^1/_2$ дюйма длиною, разсаживаютъ въ горшки и держатъ въ тепломъ мѣстѣ; когда пустятъ корни, пересаживаютъ въ грунтъ. Растенія, полученныя изъ черенковъ, обыкновенно имѣютъ мало зелени, но много цвѣтовъ. *Сѣмена* сѣятъ въ началѣ весны въ парники или горшки, не глубоко; поливаютъ очень умѣренно. Плодотворныя сѣмена собираются обыкновенно только съ полуразвившихся цвѣтовъ, т. е. такихъ, внутреннія листки которыхъ не развились; собранныя осенью сѣмена хранятся зимою въ сухомъ мѣстѣ. Посредствомъ искусственнаго оплодотворенія получаются сѣмена, дающія разновидности (см. **Скрещиваніе**). Чаще всего **г.** разводятся изъ *клубней* (корней): собранные осенью молодые клубни весною разсаживаютъ въ парники или горшки, (земля, какъ и для клубней съ прививкою, см. выше), а затѣмъ въ грунтъ. Такъ какъ **г.** не переноситъ холода, то осенью (до морозовъ) клубни растенія осторожно выкапываютъ изъ земли (предварительно обрѣзавъ стебель на разстояніи 4—$4^1/_2$ вершковъ отъ корня), *слегка* сушатъ на воздухѣ и сохраняютъ въ теченіи зимы или въ сухихъ подвалахъ, или въ ящикахъ въ сухомъ пескѣ, или же въ ямахъ, вырытыхъ въ землѣ (около 1 арш. глубиною): каждый клубень въ стоячемъ положеніи окружается отдѣльно землею, затѣмъ плотно засыпается вся яма, прикрывается соломою и сухими листьями. **Г.** любитъ скорѣе крѣпкую, чѣмъ рыхлую землю; если клубни приходится сажать въ очень легкую почву,—въ каждую ямку слѣдуетъ прибавлять немного глины. Черезъ мѣсяцъ послѣ посадки въ грунтъ, землю вокругъ растенія слѣдуетъ по временамъ разрыхлять (осторожно, чтобы не попортить корней). Въ большіе жары поливать обильно. Мѣстоположеніе для **г.** лучше открытое. Чтобы предохранить цвѣты отъ порчи ихъ улитками, почву вокругъ каждаго куста посыпаютъ битыми ракушками; для устраненія муравьевъ стволъ поливаютъ отваромъ петрушки; растительныхъ вшей уничтожаютъ, смазывая (кисточкою) покрытыя ими части (обыкновенно молодые побѣги) настоемъ табака; противъ бѣлыхъ червей лучшее средство посѣять вокругъ землянику, до которой эти черви большіе охотники. Корневыя шишки г. употребляются въ пищу совершенно такъ же, какъ земляныя груши. Онѣ содержатъ въ себѣ то-же самое питательное крахмалистое вещество (инулинъ).

Гераній или герань (Geranium), **журавельникъ.** Обширный родъ, многіе виды котораго у насъ растутъ дико, начиная съ самыхъ сѣверныхъ странъ. Его обыкновенно смѣшиваютъ съ родомъ *Pelargonium* (см. **Пеларгоній**) изъ того-же семейства. Лиловые, фіолетовые и малиново-красные цвѣты многихъ видовъ изящны. Разводить г. удобно на открытомъ воздухѣ—сѣменами и разсадкою. Не принадлежитъ къ числу цѣнныхъ садовыхъ растеній.

Гербаризація — собираніе растеній для *гербарія.* Для г. необходимы: *особая,* приготовляемая съ этою цѣлью, жестяная (крашеная) *коробка* съ отдѣленіемъ для сѣмянъ—въ нее растенія кладутся по мѣрѣ собиранія; *ножъ* и *палка* съ небольшою желѣзною (загнутою крючкомъ) *лопаточкою* на концѣ—для вырыванія корней. Кромѣ того, хорошая *лупа* и *тетрадь,* въ которую собиратель могъ бы вкладывать немедленно (и держать подъ легкимъ давленіемъ) маленькія нѣжныя растенія или части ихъ, которыя портятся скоро; въ ней же онъ записываетъ подробности, сопровождавшіе собираніе. Перечисленные снаряды удобны только для недалекихъ экскурсій, въ мѣстахъ не богатыхъ растеніями. Въ далекихъ экскурсіяхъ и въ странахъ съ богатою растительностью жестянка не годится. Лучше брать пачку пропускной бумаги и помѣщать ее въ прочный кожаный портфель, надѣваемый черезъ плечо на ремнѣ. Собирать растенія въ эпоху ихъ достаточнаго развитія,если возможно,въ теплую ясную погоду; исключеніе въ этомъ послѣднемъ отношеніи составляютъ тайнобрачныя растенія (мхи, папортники и т. п.), которыя лучше собирать послѣ дождей. Каждый видъ долженъ быть собранъ въ цвѣтахъ и плодахъ. Каждый экземпляръ долженъ быть полный, т. е., съ корнемъ, стеблемъ, листьями и цвѣтами или плодами. Съ деревьевъ, кустовъ и очень большихъ травъ срѣзывать полныя вѣтви.

Гербарій — собраніе высушенныхъ растеній. Экземпляры, собранные въ сухую ясную погоду, можно приготовлять для **г.** тотчасъ; мокрые, напротивъ того, слѣдуетъ предварительно просушить: поставивъ въ сосудъ съ свѣжею водою (какъ ставятъ букеты цвѣтовъ), провѣтрить на воздухѣ. Растенія съ тонкими несочными частями (расправивъ какъ слѣдуетъ) помѣщаютъ между нѣсколькими листами пропускной бумаги; сдѣлавъ нѣсколько такихъ пакетовъ, раздѣляютъ ихъ другъ отъ друга тонкими дощечками и кладутъ подъ прессъ (тяжесть на верхнюю дощечку); но давленіе не должно быть слишкомъ сильно, такъ какъ иначе портится форма растенія. Бумагу ежедневно замѣняютъ новою (сухою и подогрѣтою). Чѣмъ скорѣе растенія высохли, тѣмъ лучшій онѣ имѣютъ видъ. Растенія съ толстыми сочными стеблями и листьями предварительно погружаютъ на нѣсколько секундъ въ горячую (или даже кипящую) воду; но цвѣты, если они есть, не должны при этомъ даже прикасаться къ горячей водѣ (иначе они спадаются мгновенно); или-же, разложивъ растенія между слоями пропускной бумаги, проводятъ по нимъ (черезъ бумагу), въ нѣсколько пріемовъ и слегка надавливая, горячимъ утюгомъ до тѣхъ поръ, пока онѣ не потеряютъ б. ч. своего сока; затѣмъ ихъ перекладываютъ въ сухую бумагу подъ прессъ; черезъ 12 часовъ бумагу снова перемѣняютъ и т. д., пока растенія не высохнутъ совершенно.—Вполнѣ высохшія растенія размѣщаютъ въ листы писчей или пропускной бумаги; названія семейства, рода и вида, равно какъ время и мѣсто сбора, надписываютъ на особомъ этикетѣ, который тутъже приклеиваютъ или пришпиливаютъ. Листы съ отдѣльными растеніями собираютъ въ пакеты (расположенные по родамъ и видамъ) и помѣщаютъ ихъ или между двумя дощечками, стянутыми ремнемъ, или въ картонные или деревянные ящики, или, наконецъ, въ особо приготовленныя отдѣленія на полкахъ шкафовъ. Мѣсто, гдѣ хранится **г.** должно быть совершенно сухо. — Для предохраненія **г.** отъ порчи насѣкомыми, его слѣдуетъ по временамъ тщательно осматривать и провѣтривать. Въ большихъ коллекціяхъ, гдѣ частый пересмотръ не возможенъ, сухія растенія смазываютъ сулемою. О сушеніи цвѣтовъ въ ихъ натуральномъ видѣ см. **Цвѣты.**

Гербъ Россійскій: двуглавый греческій орелъ, на груди котораго на красномъ полѣ нарисованъ святой Георгій на бѣломъ конѣ, поражающій змѣя, а на крыльяхъ гербы странъ, входящихъ въ составъ Россійской имперіи.

Гигіена — ученіе о сохраненіи здоровья: см. **Здоровье.**

Гигрометръ или **гигроскопъ** — инструментъ, опредѣляющій степень сырости воздуха. Наиболѣе извѣстны **г.** *Соссюра, Даніеля* и *Августа*. **Г.** Соссюра устроенъ при помощи человѣческаго волоса, который, подобно мног. др. органическимъ веществамъ, отъ сырости удлиняется, а отъ сухости, напротивъ того, укорачивается; волосъ посредствомъ блока соединенъ со стрѣлкою, которая движется по циферблату, раздѣленному такъ, что при полномъ насыщеніи воздуха парами стрѣлка стоитъ на 100°, а въ абсолютно сухомъ воздухѣ на 0°; цифры между 0° и 100° указываютъ въ градусахъ степень сырости воздуха въ данный моментъ. Въ **г.** Даніеля о степени влажности воздуха судятъ по температурѣ, при которой стеклянный шарикъ, искусственно охлаждаемый испареніемъ эфира, покрывается росою. **Г.** Августа, извѣстный подъ названіемъ *психрометра,* состоитъ изъ двухъ рядомъ висящихъ термометровъ; шарикъ одного изъ нихъ покрытъ постоянно смачиваемою кисеею: разница въ температурѣ между сухимъ и влажнымъ термометрами пропорціональна сухости воздуха, такъ что, разница тѣмъ больше, чѣмъ воздухъ суше и наоборотъ. Степень сырости воздуха во всякій данный моментъ по **г.** Даніеля и Августа опредѣляется при помощи особыхъ таблицъ. **Г.** Даніеля и Августа гораздо точнѣе **г.** Соссюра; наиболѣе удобный изъ нихъ **г.** Августа; но чтобы онъ былъ дѣйствительно точенъ, необходимо, чтобы оба его термометра были одинаково точны и чувствительны; у насъ продаются **г.** съ термометрами, провѣренными астрономическою обсерваторіею.— Степень сырости воздуха имѣетъ важное значеніе не только для здоровья, но и для многихъ др. сторонъ практической жизни, напр. для сельскаго хозяйства; поэтому, кто можетъ, кромѣ термометра и барометра, долженъ запастись и гигрометромъ (лучше и удобнѣе **г.** Августа съ таблицами); всѣ три инструмента должны быть отъ извѣстныхъ мастеровъ. (См. **Воздухъ, Сырость** и **Погода:** *предсказаніе*).

Гидромель или **медъ** — напитокъ изъ меда (см. **Медъ**).

Гидрометръ — аппаратъ для опредѣленія скорости теченія воды.

Гидропатія или **гидротерапія** см. **Водолеченіе.**

Гидрофобія см. **Бѣшенство.**

Гильдіи. Съ 1863 г. русское купечество раздѣляется на двѣ гильдіи: *первую* и *вторую*. Записываться въ **г.** имѣютъ право лица всѣхъ состояній обоего пола, какъ русскіе подданные, такъ и иностранцы, за исключеніемъ священно — и церковно — служителей (вдовы и дочери ихъ могутъ) и протестантскихъ проповѣдниковъ. Лицамъ непривиллегированныхъ классовъ **г.** даютъ званіе купца и сообщаютъ извѣстныя преимущества (см. **Купецъ**), а всѣмъ вообще, — торговыя права (см. **Торговля**). Въ Петербургѣ, Москвѣ, Одессѣ и нѣкоторыхъ др. большихъ городахъ гильдейскія пошлины вносятся въ *купеческія управы,* въ прочихъ городахъ въ *городскія управы* или *ратуши;* одновременно съ пошлинами взыскиваются городскія, земскія и др. дополнительныя повинности. Взносъ производится впередъ за годъ между 1 ноября и 1 января; не возобновившіе свидѣтельствъ къ 1 января, могутъ сдѣлать это и въ теченіи всего января, но не иначе, какъ внеся полуторныя пошлины; лицо, не уплатившее гильдейскихъ пошлинъ и до истеченія этого послѣдняго срока, лишается торговыхъ правъ и, если не принадлежитъ къ привиллегированному сословію, перечисляется въ мѣщане. Вновь гильд. пошлины могутъ вноситься и въ теченіи цѣлаго года (до 1-го іюля за цѣлый годъ, послѣ 1-го іюля за $^1/_2$ года), но полученныя ими свидѣтельства имѣютъ силу только до 1-го января слѣдующаго года. За свидѣтельство первой **г.** по всей Россіи взимается однообразная пошлина; относительно второй **г.** мѣстности раздѣляются на 5 классовъ; къ 1-му принадлежатъ С.-Петербургъ, Москва, Одесса и Рига, ко 2-му — Архангельскъ, Астрахань, Бердичевъ, Вильна, Воронежъ, Иваново село съ Вознесенскимъ посадомъ, Казань, Калуга, Кишиневъ, Кіевъ, Кронштадтъ, Курскъ, Нижній Новгородъ, Орелъ, Ростовъ-на-Дону съ Нахичиванью, Рыбинскъ, Самара, Саратовъ, Таганрогъ, Тверь, Тула, Харьковъ, Херсонь, Ярославль; всѣ проч. мѣстности—къ остальнымъ тремъ классамъ. По узаконенію, утвержд. Государств. Совѣтомъ 5 іюня 1884, гильд. пошлины съ 1885 г. будутъ взиматься въ слѣдующемъ размѣрѣ: за первую **г.** вездѣ 565 р., за вторую: въ мѣстност. 1-го класса — 120 р., 2-го кл.—95 р., 3-го кл.—75 р., 4-го кл.—55 р. и 5-го кл.— 40 р. Дополнительные городскіе и земскіе сборы, на основаніи того-же узаконенія, не должны превышать 15% съ свидѣтельствъ первой или второй **г.** (Т. XI Св. Зак., 2 часть, Уст. Торг., ст. 28 — 114. Т. V. Уст. о пошлинахъ; приложенія къ ст. 464, по продолжен. 1876 и 1879 гг. Собраніе узаконеній за 1884 г., ст. 525). Въ Петербургѣ дополнительныя къ пошлинамъ повинности (городскія и пр.) въ 1884 г. для первой **г.** составляли около 600 р., а для второй около 120 р.; но онѣ могутъ ежегодно измѣняться, такъ какъ опредѣленія по этому предмету городскихъ думъ составляются каждый годъ.

Гимназіи. У насъ существуютъ **г.** *муж-*

скія и *женскія,* тѣ и другія — правительственныя, общественныя или частныя. **Г.** общественныя и частныя, управляемыя лицами, назначенными отъ правительства, существуютъ на одинаковыхъ основаніяхъ съ правительственными и даютъ ученикамъ одинаковыя съ ними права, а управляемыя начальниками, избранными самими обществами или частными лицами, подчиняются общимъ узаконеніямъ о частныхъ учебныхъ заведеніяхъ (см. **Заведенія учебныя**). Въ настоящее время всѣ правительственныя мужскія **г.** находятся въ веденіи Мин. Нар. Просвѣщ., женскія — часть Мин. Нар. Пр. и часть вѣдомства учрежденій Императрицы Маріи (см. ниже). Главная цѣль мужскихъ **г.** — приготовленіе къ поступленію въ университеты и др. высшія учебныя заведенія. По уставу 1871 г. всѣ мужскія **г.** *классическія,* т. е., съ преимущественнымъ преподаваніемъ древнихъ языковъ; съ 1875 г. число классовъ увеличено до 8 (кромѣ приготовительнаго) съ годичнымъ курсомъ въ каждомъ; всѣхъ уроковъ (часовыхъ) въ недѣлю въ 1 и 2-мъ класс. по 24, въ 3, 4, 5 и 6-мъ по 26, въ 7 и 8-мъ по 27. Латинскій языкъ начинается съ 1-го, а греческій съ 3-го класса, и оба вмѣстѣ занимаютъ около половины всѣхъ учебныхъ часовъ; русскій языкъ (съ церковнославянскимъ) во всѣхъ классахъ — отъ 2 до 4 ур. въ недѣлю, математика (съ физикою, математическою географіею и кратк. естествовѣденіемъ) во всѣхъ классахъ — отъ 3 до 6 ч.; Законъ Божій во всѣхъ классахъ — отъ 1 до 2 ч.; географія въ первыхъ четырехъ класс. — 2 ч., а исторія въ послѣднихъ шести — 2 ч.; изъ новыхъ языковъ обязателенъ только одинъ (французскій или нѣмецкій), начиная со втораго до седьмаго класса — 3 ч., въ седьмомъ и восьмомъ — 2 ч.; въ седьмомъ классѣ 1 ур. логики; уроки чистописанія ограничиваются первыми двумя классами — 3 — 2 ч. Черченію и рисованію, равно какъ музыкѣ и танцамъ, желающіе могутъ обучаться въ свободные отъ другихъ уроковъ часы за особую плату (на тѣхъ-же основаніяхъ успѣвающіе могутъ заниматься и необязательнымъ новымъ языкомъ). — *Прогимназіи* соотвѣтствуютъ первымъ четыремъ или шести классамъ **г.** При каждой **г.** и *прог.,* кромѣ того, особый приготовительный классъ, въ которомъ обучаются Закону Божію, русскому языку, арифметикѣ и чистописанію (22 ур. въ недѣлю). Гдѣ имѣется надобность, при **г.** и *прог.* существуютъ пансіоны, принимающіе полныхъ пансіонеровъ и полупансіонеровъ, или общія ученическія квартиры; пансіонеры получаютъ столъ, одежду, бѣлье, обувь и всѣ учебныя пособія, полупансіонеры — только обѣденный столъ; общія квартиры даютъ только столъ и помѣщеніе. **Г.** управляются директоромъ съ помощью инспектора, а *прог.* — однимъ инспекторомъ. Въ **г.** и *прог.* принимаются дѣти всѣхъ состояній безъ различія званія и вѣроисповѣданія; прошеніе не позже 1-го августа — на имя директора **г.** или инспектора *прог.;* при немъ свидѣтельство о возрастѣ (метрическое), званіи и о привитіи оспы съ копіями со всѣхъ, а для пансіонеровъ, родители которыхъ не живутъ въ городѣ, кромѣ того, письменное обязательство извѣстнаго мѣстнаго жителя въ томъ, что, въ случаѣ увольненія ученика, онъ приметъ его къ себѣ. Въ приготовительный классъ принимаются дѣти отъ 8 до 10 л., знающія первоначальныя молитвы, умѣющія читать и писать по русски, считать до 1000 и производить надъ этими числами сложеніе и вычитаніе; въ 1-й классъ — отъ 10 до 12 л.: главнѣйшія утреннія и вечерн. молитвы и важнѣйшія событія изъ свящ. исторіи ветхаго и новаго завѣта; бѣгло и со смысломъ читать и пересказывать, на вопросы, легкіе разсказы; элементарный грамматическій разборъ; писать, безъ искаженія словъ, крупнымъ и среднимъ почерками, читать по славянски; первыя четыре дѣйствія арифметики. Для слѣдующихъ классовъ — возрастъ и знанія, соотвѣтствующіе классу. Въ пансіоны принимаютъ дѣтей отъ 8 до 15 лѣтъ. Передъ пріемомъ въ **г.** или *прог.* врачъ заведенія свидѣтельствуетъ относительно тѣлесной годности поступающаго. Окончившіе успѣшно курсъ въ *прог.* до истеченія 3 мѣсяцевъ послѣ окончанія имѣютъ право поступить безъ экзамена въ слѣдующій, т. е. 5 или 7 кл. **г.**; послѣ этого срока подвергаются полному повѣрочному испытанію, Пріемъ въ **г.** и *прог.* производится обыкновенно передъ началомъ учебнаго года (въ августѣ мѣсяцѣ), но съ особаго разрѣшенія педагогическаго совѣта заведенія — и въ теченіи всего года. Плата за ученіе и пансіонъ различна въ различныхъ мѣстностяхъ; за ученіе отъ 15 и 20 р. до 50 р. (въ обѣихъ столицахъ) въ годъ; за пансіонъ отъ 100 и 160 р. до 350 и 360 р. (столицы) въ годъ; то и другое вносится впередъ по полугодно; отъ пансіонеровъ, кромѣ того, требуется извѣстная сумма на первоначальное обзаведеніе (отъ 20 до 50 р.); по рѣшенію педагогическихъ совѣтовъ заведеній бѣднѣйшіе изъ достойныхъ учениковъ освобождаются отъ платы за ученіе (не болѣе 10% всѣхъ учениковъ); въ пансіонахъ извѣстное число дѣтей недостаточныхъ родителей или сиротъ содержится на счетъ нѣкотор. правительственныхъ вѣдомствъ, городск., земск. и др. обществъ и частныхъ благотворителей. — Окончившіе курсъ ученія въ **г.** съ отличіемъ и награжденные золотою или серебряною медалью опредѣляются въ гражданскую службу, *безъ различія состоянія,* съ чиномъ 14 класса; не удостоенные медалей, *если по происхожденію имѣютъ право,* принимаются въ гражданскую службу (см. это слово) предпочтительно передъ тѣми, котор. не обучались въ **г.** или равнозначущихъ съ ними заведеніяхъ, и производятся въ первый классный чинъ по выслугѣ сроковъ; со свидѣтельствами объ окончаніи курса *прог.* или четвертаго класса **г.,** при поступленіи въ гражд. службу, если имѣютъ на то право по происхожденію, не подвергаются испытанію для производства въ первый классный чинъ. Только ученики, окончившіе **г.** или имѣющіе свидѣтельство о знаніи полнаго курса ихъ, могутъ поступать въ университеты. Относительно др. высшихъ учебн. заведеній и военной службы см. названія учебн. заведеній и **Повинность воинская.** Въ Петербургѣ 18 **г.** и 2 *прог.,* въ Москвѣ 8 **г.** и 1 *прог.* М. Н. Пр. За исключеніемъ немногихъ, **г.** существуютъ во всѣхъ губернскихъ городахъ (въ нѣкоторыхъ по нѣскольку) и кромѣ того, въ слѣдующ.: въ Ананьевѣ, Аренсбургѣ, Бердянскѣ, Биркенруэ (близъ Вендена), Болградѣ, Бѣлгородѣ, Бѣльскѣ, Вязьмѣ, Гольдингенѣ, Дерптѣ, Елатьмѣ, Ейскѣ, Екатеринбургѣ, Ельцѣ, Изюмѣ, Керчи, Корочѣ, Кронштадтѣ, Либавѣ, Лодзѣ, Лубнахъ, Маріамполѣ, Маріуполѣ, Нарвѣ, Немировѣ, Николаевѣ, Новгородъ - Сѣверскѣ, Нѣжинѣ, Одессѣ, Перновѣ, Прилукахъ, Ростовѣ-на-Дону, Слуцкѣ, Старобѣльскѣ, Сумахъ, Таганрогѣ, Тифлисѣ, Троицкѣ, Усть-Медвѣдицѣ, Феллинѣ, Холмѣ, Царицынѣ, Царскомъ селѣ, Шавли, Шуѣ, Өеодосіи. Имѣютъ **прогимназіи:** Азовъ, Аккерманъ, Алатырь, Ахтырка, Бахмутъ, Благовѣщенскъ, Бобровъ, Бобруйскъ, Борисоглѣбскъ, Брестъ - Литовскъ, Брянскъ, Бѣлевъ, Бѣлый, Варшава, Вильна, Владивостокъ, Владикавказъ, Вознесенскъ, Вольскъ, Воронежъ, Гомель, Глуховъ, Грубешовъ, Евпаторія, Егорьевскъ, Елисаветградъ, Ефремовъ, Енисейскъ, Жиздра, Житоміръ, Замостье, Златопольскъ, Измаилъ, Каменская стан., Касимовъ, Кишиневъ, Коломна, Краснослободскъ, Кутаисъ, Лебедянь, Мензелинскъ, Мозырь, Нижнечирская стан., Одесса, Острогожскъ, Острогъ, Павлоградъ, Пенза, Петергофъ, Пинчовъ, Пултускъ, Пятигорскъ, Рославль, Ржевъ, Рыбинскъ, Рыльскъ, Рязань, Сандоміръ, Сергіевскій посадъ, Серпуховъ, Стародубъ, Стерлитамакъ, Суражъ, Умань, Устюжна, Харьковъ, Херсонь, Ченстохово, Черкасскъ, Якутскъ, Ялта.—Всего мужск. **г.** по сіе время 162, *прог.* 78.

Женскія **г.,** какъ М. Н. Пр., такъ и вѣдомства Импер. Маріи, семиклассныя съ годичнымъ курсомъ въ каждомъ классѣ; но въ **г.** М. Н. Пр. имѣется еще *восьмой дополнительный* классъ для приготовляющихся къ педагогической дѣятельности. *Прог.* М. Н. Пр. обыкновенно трехклассныя, но, въ случаѣ надобности, могутъ заключать и большее число классовъ; вѣдомства Импер. Маріи — четырехклассныя. При **г.** и *прог.* обѣихъ вѣдомствъ существуютъ, кромѣ того, приготовительные классы. Въ **г.** М. Н. Пр. низшій классъ 1, а въ **г.** вѣд. Импер. Маріи наоборотъ — 7. Цѣль женскихъ **г.** — сообщеніе ученицамъ свѣдѣній, пригодныхъ въ практической жизни, и приготовленіе къ педагогической дѣятельности. Вотъ таблица числа часовыхъ уроковъ въ недѣлю въ **г.** и *прог.*:

	Министст. Народн. Просв. классы							Вѣд. Импер. Маріи классы						
	1	2	3	4	5	6	7	7	6	5	4	3	2	1
Законъ Божій	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Русскій языкъ и словесность	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4
Математика (арифметика, алгебра, геометрія)	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3
Географія	2	2	2	2	—	—	—	2	2	2	2	2	2	2
Исторія	—	—	2	2	3	3	2	—	—	—	2	2	4	4
Естественная исторія и физика	—	—	—	2	2	3	3	2	2	2	2	3	3	3
Чистописаніе	2	2	1	1	—	—	—	2	1	2	—	—	—	—
Педагогика	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2
Рукодѣліе	—	—	2	2	2	1	1	2*	2*	2*	2*	—	—	—
Нѣмецкій языкъ	5	5	4	3	4	3	2	3	4	5	5	5	4	4
Французскій языкъ	5	5	4	3	4	3	2	6	5	4	4	4	4	4
Рисованіе	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

*) Рукодѣліе или гимнастика.

Въ **г.** вѣд. Импер. Маріи изученіе всѣхъ перечисленныхъ предметовъ обязательно, въ **г.** М. Н. Пр. не обязательны нѣмецкій и французскій языки, педагогика и рисованіе, и за слушаніе ихъ съ желающихъ взимается особая плата. Гимнастика обязательна въ тѣхъ и другихъ; пѣніе и танцы въ **г.** вѣд. Импер. Маріи обязательны, въ **г.** М. Н. Пр. не обязательны. Въ нѣкоторыхъ **г.** М. Н. Пр. желающимъ преподаютъ уроки одного латинскаго или латинскаго и греческаго языковъ по тому же плану, какъ въ мужскихъ **г.** Въ 8-мъ дополнительномъ классѣ **г.** М. Н. Пр. изучаются педагогика, дидактика и практика преподаванія русскаго языка и ариѳметики; кромѣ ученицъ, окончившихъ курсъ въ данной **г.**, въ дополнительный классъ принимаются безъ экзамена и окончившія съ аттестатомъ курсъ въ др. гимназіяхъ или соотвѣтствующихъ имъ женскихъ учебн. заведеніяхъ; по экзамену — всѣ желающія. **Г.** обѣихъ вѣд. предназначаются главнымъ образомъ для приходящихъ ученицъ, но при нѣкоторыхъ существуютъ пансіоны или общія квартиры, на тѣхъ же основаніяхъ, какъ и при мужскихъ **г.** Принимаются въ **г.** дѣти всѣхъ состояній, безъ различія званія и вѣроисповѣданія; пріемъ въ первой половинѣ августа, но съ разрѣшенія начальства можетъ быть и въ теченіи цѣлаго года; прошеніе на имя начальницы; при немъ тѣ-же документы, какъ и въ мужск. **г.** Въ приготовительный классъ отъ 8 до 10 лѣтъ: въ **г.** М. Н. Пр. безъ всякаго экзамена, въ **г.** вѣд. Имп. Маріи — умѣніе бѣгло и сознательно читать и писать съ книги; въ 1 классъ въ **г.** М. Н. Пр. отъ 9 до 12 л., въ **г.** вѣд. Имп. Маріи не моложе 10; для обѣихъ — главнѣйшія молитвы, 10 заповѣдей, умѣніе правильно и ясно читать и хорошо списывать съ книги; для слѣдующихъ классовъ — возрастъ и познанія, соотвѣтственные классу. Окончившія курсъ въ *прог.* переходятъ безъ экзамена въ слѣдующій классъ **г.** Плата за ученіе и пансіонъ различна въ различныхъ **г.** и приблизительно та-же, что и въ мужскихъ **г.**; въ **г.** вѣдомства Имп. Маріи она нѣсколько выше, чѣмъ въ **г.** М. Н. Пр. Дѣвицы, окончившія съ аттестатомъ **г.** М. Н. Пр. и прослушавшія съ успѣхомъ курсъ 8 дополнительнаго класса, получаютъ право *домашнихъ учительницъ* (см. это слово), а тѣ изъ нихъ, которыя удостоены золотой или серебряной медали — право *домашнихъ наставницъ* (см. это слово); окончившимъ общій гимназическій курсъ безъ медалей и не бывшимъ въ дополнительномъ 8-мъ классѣ — право *первоначальныхъ учительницъ* и *учительницъ народныхъ училищъ* (см. эти слова); тѣми же правами пользуются ученицы, получившія одобрительныя свидѣтельства объ окончаніи курса въ *прог.* или въ низшихъ трехъ классахъ **г.**, если, по достиженіи 16 л., будутъ исполнять въ теченіи 1/2 года обязанности помощницы учителя или учительницы при народномъ училищѣ. Окончившія съ успѣхомъ курсъ въ **г.** вѣдомства Имп. Маріи получаютъ аттестатъ на званіе домашней учительницы и имѣютъ право, послѣ повѣрочнаго испытанія, поступить на педагогическіе курсы; тѣ изъ нихъ, которыя при выпускѣ удостоены награды (медалями или книгами), принимаются на педагогическіе курсы безъ экзамена. Гимназическій аттестатъ можетъ быть обмѣненъ на университетскій дипломъ безъ особаго испытанія. Въ Петербургѣ 7, а въ Москвѣ 5 правит. **г.** — всѣ онѣ вѣд. Имп. Маріи. *Города,* имѣющія женскія **г.**: Архангельскъ, Баку, Бердянскъ, Бѣлгородъ, Варшава (4), Вильна, Владикавказъ, Владиміръ, Вологда, Воронежъ, Вѣрный, Вязники, Вязьма, Вятка, Гельсингфорсъ, Гольдингенъ, Динабургъ, Екатеринбургъ, Екатеринославль, Елецъ, Елисаветградъ, Енисейскъ, Иваново-Вознесенскъ, Иркутскъ, Казань, Калишъ, Калуга, Керчь-Еникале, Кишиневъ, Кіевъ, Кострома, Красноярскъ, Кременчугъ, Кронштадтъ, Курскъ, Кутаисъ, Кѣльцы, Ломжа, Лубны, Люблинъ, Маріуполь, Москва, Нижній-Новгородъ, Николаевъ, Новгородъ, Новозыбковъ, Новочеркасскъ, Одесса, Омскъ, Орелъ, Оренбургъ, Острогъ, Пенза, Пермь, Петербургъ, Петрозаводскъ, Петроковъ, Плоцкъ, Полтава, Псковъ, Радомъ, Ревель, Рига, Ромны, Ростовъ-на-Дону, Рыбинскъ, Рязань, Самара, Сарапулъ, Севастополь, Симферополь, Смоленскъ, Ставрополь, Сувалки, Сумы, Сызрань, Сѣдлецъ, Таганрогъ, Тамбовъ, Ташкентъ, Тверь, Тифлисъ, Томскъ, Тула, Уфа, Уральскъ, Усть-Медвѣдица, Харьковъ, Херсонь, Холмъ, Царицынъ, Череповецъ, Черниговъ, Шуя, Ярославль, Ѳеодосія. — *Города* съ **прог.**: Азовъ, Аккерманъ, Алатырь, Александрія, Александровъ, Александрополь, Алешки, Ананьевъ, Ардатовъ (Симб.), Арзамасъ, Армянскій-Базаръ, Ахтырка, Барнаулъ, Бендеры, Бердянскъ, Бирскъ, Бирючъ, Бійскъ, Благовѣщенскъ, Бобринецъ, Богодуховъ, Богородскъ, Богучаръ, Болградъ, Борисоглѣбскъ, Боровичи, Брянскъ, Бугурусланъ, Бѣлая-Церковь, Бѣлгородъ, Бѣлевъ, Бѣлозерскъ, Бѣльскъ (Смол.), Валуйки, Варшава, Великія-Луки, Великій - Устюгъ, Верхнеднѣпровскъ, Верхнеудинскъ, Весьегонскъ, Вознесенскъ, Вольскъ, Волчанскъ, Воронежъ, Вытегра, Вязники, Галичъ, Гжатскъ, Глазовъ, Глуховъ, Гомель, Горн, Грайворонъ, Грязовецъ, Дмитріевъ на Свапѣ, Дмитровъ, Дорогобужъ, Духовщина, Евпаторія, Ейскъ, Елабуга, Елецъ, Енисейскъ, Ефремовъ, Жиздра, Задонскъ, Замостье, Зарайскъ, Златополье (малое), Зміевъ, Золотоноша, Зѣньковъ, Измаилъ, Изюмъ, Ирбитъ, Иркутскъ, Ишимъ, Каинскъ, Калязинъ, Каменская ст., Камышловъ, Карачевъ, Касимовъ, Кашинъ, Киренскъ, Кобеляки, Козловъ, Кологривъ, Коломна, Короча, Котельничъ, Крапивна, Красноярскъ, Кременчугъ, Крестцы, Кролевецъ, Кунгуръ, Купянскъ, Курганъ, Курмышъ, Курскъ, Кѣльцы, Лебединъ, Лебедянь, Ливны, Липецкъ, Ловичъ, Ломжа, Луга, Малмыжъ, Мелитополь, Мензелинскъ, Мещовскъ, Минусинскъ, Моршанскъ, Мосальскъ, Муромъ, Нахичевань, Немировъ, Нерехта, Нерчинскъ, Нижнеудинскъ, Нижнечирская ст., Николаевъ, Никольскъ, Новгородъ-Сѣверскъ, Новомосковскъ, Новоторжокъ, Новохоперскъ, Новый-Осколъ, Нолинскъ, Нѣжинъ, Обоянь, Одесса, Омскъ, Опочка, Оренбургъ, Орловъ, Оса, Острогожскъ, Павловскъ (Воронежск.), Павловскій посадъ, Павлоградъ, Пенза, Перекопъ, Пермь, Переяславль, Петербургъ, Петроковъ, Петропавловскъ, Прилуки, Порховъ, Путивль, Ревель, Рославль, Ростовъ (Яросл.), Ростовъ-на-Дону, Рыбинскъ, Рыльскъ, Сандомиръ, Сапожокъ, Саранскъ, Сарапулъ, Семипалатинскъ, Серпуховъ, Скопинъ, Славянскъ, Слободской, Сосница, Старая-Русса, Старобѣльскъ, Стародубъ, Старый-Осколъ, Суджа, Сумы, Сухумъ, Сызрань, Сычевка, Тара, Темиръ-Ханъ-Шура, Тифлисъ, Тихвинъ, Тотьма, Троицкъ, Троицкосавскъ, Трубчевскъ, Туринскъ, Тюмень, Уржумъ, Урюпинская ст., Усмань, Усть-Медвѣдицкая ст., Усть-Сысольскъ, Устюжна, Фатежъ, Харьковъ, Херсонь, Хоролъ, Челябинскъ, Чистополь, Чита, Шуя, Юхновъ, Якутскъ, Ялта, Ялуторовскъ, Яранскъ, Яренскъ.— Въ вѣд. М. Н. Пр. всѣхъ женскихъ **г.** по сіе время 123, *прог.* 190.

Гимнастика — методическое упражненіе мышцъ съ цѣлью болѣе полнаго ихъ развитія; но вліяніе **г.** не ограничивается одними мышцами; черезъ нихъ она дѣйствуетъ не только на всѣ части органовъ движенія (кости, хрящи, связки и пр.), но и на все тѣло вообще. Упражнять наши мышцы мы начинаемъ еще въ утробѣ матери и поэтому уже тотчасъ по выходѣ на свѣтъ обладаемъ извѣстными, хотя и не очень совершенными, привычными движеніями; послѣ рожденія разнообразіе и число мышечныхъ упражненій увеличивается съ каждымъ днемъ: мышцы, а вмѣстѣ съ ними и все тѣло, растутъ и крѣпнутъ (именно, чтобы не помѣшать этому росту, особенно быстрому въ первое время жизни, ребенка никогда не слѣдуетъ пеленать плотно и, какъ можно чаще, оставлять на свободѣ: см. **Пеленаніе**). Такого рода *естественная* **г.** продолжается всю жизнь; единственно благодаря ей, мы сохраняемъ и совершенствуемъ наши физическія силы и наше здоровье; уменьшеніе или отсутствіе нормальныхъ мышечныхъ упражненій отражается на организмѣ немедленно: люди, которыхъ обстоятельства заставляютъ вести неподвижную, сидячую жизнь, постепенно слабѣютъ, мышцы ихъ уменьшаются въ объемѣ, тѣло становится дряблымъ или жирѣетъ, питаніе ухудшается (см. **Здоровье**); извѣстно, что продолжительная неподвижность какого-либо члена тѣла, напр. руки или ноги, влечетъ за собою его исхуданіе (уменьшеніе объема мышцъ) и ослабленіе, а если неподвижность длится слишкомъ долго, то и параличъ; наоборотъ, постоянныя упражненія усиливаютъ его мускулатуру и силу значительно (руки кузнецовъ, плотниковъ и т. п.). Вліяніе *искусственной* **г.** тоже самое; отъ естественной она отличается только тѣмъ, что совершается не случайно, а методически, по заранѣе составленному плану. «Кто началъ носить теленка, тотъ, продолжая носить его ежедневно, будетъ, наконецъ, носить и быка»: это, конечно, преувеличеніе; но несомнѣнно, что правильнымъ, *терпѣливымъ* упражненіемъ могутъ достигаться удивительные результаты, примѣры которыхъ встрѣчаются въ жизни чаще, нежели мы думаемъ. Чѣмъ достигается необыкновенная сила и бѣглость въ рукахъ, которою обладаютъ хорошіе піанисты? или ловкость и сила гимнастовъ? Единственно терпѣливымъ ежедневнымъ упражненіемъ въ теченіи многихъ лѣтъ. **Г.** можетъ не только развивать и совершенствовать здоровыя части тѣла, но и исправлять больныя, неправильно сформированныя. Поэтому **г.** раздѣляютъ на **г.** для здоровыхъ людей — *діететическую* или *гигіеническую* и **г.** для больныхъ — *врачебную;* послѣдняго рода **г.** должна быть ведена непремѣнно подъ руководствомъ врача-спеціалиста; первую можетъ практиковать всякій самъ. **Г.** полезна для всѣхъ, но преимущественно для дѣтей и молодыхъ людей, органы тѣла которыхъ, подъ вліяніемъ разумныхъ упражненій, способны къ большему совершенствованію и развитію.—Прежде всего необходимо пріучиться *правильно держать тѣло въ стоячемъ положеніи:* пятки вмѣстѣ, на одной линіи, ступни нѣсколько раздвинуты, колѣни выпрямлены (безъ натяженія), туловище вертикально на бедрахъ, плечи на прямой линіи (не выдаваться ни впередъ, ни назадъ), руки свободно висѣтъ вдоль тѣла съ закрытыми, но не сжатыми кулаками, ногтями впередъ; голова совершенно вертикально на плечахъ; глаза направлены впередъ. Нужно ежедневное упражненіе въ теченіи извѣстнаго времени, чтобы вполнѣ освоиться съ указаннымъ положеніемъ тѣла, т. е. привыкнуть *безсознательно* принимать его. Слѣдующій рядъ движеній способствуетъ развитію различныхъ частей тѣла: **1.** *Вращательное движеніе головы:* наклонивъ голову, какъ можно болѣе, впередъ, описывать ею кругъ (воронку) около шеи: вправо, назадъ, влѣво, и, наконецъ, на прежнее мѣсто впередъ; затѣмъ обратно—влѣво, назадъ и т. д.; 5 — 10 — 20 разъ въ одну сторону и столько же въ другую. **2.** *Поворачиваніе головы:* держа голову вертикально, попеременно поворачивать ее возможно болѣе то вправо, то влѣво; 5—10—20 разъ. **3.** *Наклоненіе головы взадъ и впередъ:* поперемѣнно наклонять голову, какъ можно больше, то впередъ, то назадъ; 5—10—20 разъ. **4.** *Приподнятіе плечъ:* одновременно оба плеча приподымать возможно больше вверхъ и затѣмъ медленно опускать внизъ (у кого одно плечо ниже, — упражняться только этимъ плечомъ); 20—30—50 разъ. **5.** *Вращательное движеніе плечъ:* вытянутыми руками, не сгибая локтей, описывать круги вокругъ плечевыхъ суставовъ, стараясь, чтобы руки двигались, какъ можно, ближе къ головѣ; поперемѣнно, то въ направленіи спереди вверхъ и назадъ, то наоборотъ; 5—10—20 разъ въ ту и другую сторону. **6.** *Подниманіе рукъ:* не сгибая локтей, поднимать и опускать руки въ боковомъ направленіи; поднятыя должны касаться висковъ; 10 — 20—30 разъ. **7.** *Бросаніе рукъ впередъ, вбокъ, вверхъ и внизъ:* энергическое (при сжатыхъ кулакахъ) выпрямленіе рукъ впередъ и затѣмъ такое же пригибаніе ихъ къ груди; потомъ тоже самое вбокъ, вверхъ и внизъ; 10—20—30 разъ каждое изъ четырехъ движеній. **8.** *Локти назадъ:* положивъ руки на бедра, стараться, какъ можно больше, сблизить локти позади туловища; 5—10—20 разъ. **9.** *Наклоненіе туловища впередъ и взадъ:* равномѣрно и какъ можно больше нагибать туловище поперемѣнно то впередъ, то назадъ; 10—20—30 разъ. **10.** *Наклоненіе туловища въ стороны:* такимъ же образомъ поперемѣнно наклонять то въ одну, то въ другую сторону; 10 — 20 — 30 разъ. **11.** *Вращательное движеніе туловища:* наклонивъ туловище возможно болѣе впередъ, описысывать имъ въ этомъ положеніи круги (воронки) около нижней части тѣла, сначала въ одномъ направленіи, а потомъ въ другомъ — противуположномъ; 5—10—20 разъ въ каждую сторону. **12.** *Поворачиваніе туловища:* сохраняя вполнѣ вертикальное положеніе, поворачивать туловище, возможно больше, то въ одну, то въ другую сторону; 10—15—30 разъ. **13.** *Подниманіе ногъ въ стороны:* при вполнѣ вытянутыхъ колѣняхъ, поперемѣнно то правую, то лѣвую ногу поднимать вверхъ и въ сторону, какъ можно больше, и затѣмъ медленно опускать; 5—10—15 разъ на каждую ногу. **14.** *Движеніе ногъ впередъ и взадъ:* приподнявъ немного носокъ, отбросить ногу сначала впередъ и затѣмъ отвести на столько же назадъ; 5—10—15 разъ на каждую ногу. **15.** *Приподнятіе ногъ вверхъ и вытягиваніе ихъ впередъ:* согнутое колѣно поднять такъ, чтобы бедро было вполнѣ горизонтально, и затѣмъ энергически (но спокойно) вытянуть голень впередъ; въ томъ же порядкѣ опустить ногу; 5—10—15 разъ на каждую ногу. **16.** *Вращательное движеніе ногъ:* вытянувъ ногу такъ, чтобы носокъ былъ нѣсколько выше пола, описывать ею круги (воронки) вокругъ бедреннаго сустава; 5—7—10 разъ на каждую ногу. **17.** *Подыманіе колѣнъ:* согнутое колѣно медленно поднять и привести, какъ можно больше, къ груди и затѣмъ также медленно опустить; 5—7—10 разъ на каждую ногу. **18.** *Приподнятіе тѣла:* лечь на спину на разложенный на полу коверъ, подложивъ подъ голову низенькую твердую подушку, вытянуть туловище и ноги, сложить руки на груди (лѣвая ладонь на правомъ плечѣ и наоборотъ) и медленно, не сгибая колѣнъ, приподняться въ сидячее положеніе; затѣмъ также медленно снова опуститься на подушку; 2—5—10разъ. **19.** *Присѣданіе:* оперевъ руки на бедра, при сдвинутыхъ пяткахъ и совершенно прямомъ положеніи туловища и головы, медленно опуститься (присѣсть) на носки, направленные наружу; также медленно приподняться; 5 — 10 — 20 разъ. **20.** *Бѣгъ на мѣстѣ:* дѣлать движенія, которыя употребляются при бѣгѣ, но оставаться на мѣстѣ и ступать на одни носки, при вполнѣ выпрямленномъ туловищѣ (руки на бедрахъ); 100—200—300 движеній. **21.** *Восьми-образное движеніе кистей рукъ* (упражненіе для ручныхъ кистей): вытянувъ руки совершенно горизонтально вбокъ, описывать вытянутыми кистями (около кисте-локтеваго сустава) въ воздухѣ лежачую цифру восемь (∞); 15—30—40 разъ. **22.** *Упражненіе для ручныхъ пальцевъ:* вытянувъ руки горизонтально въ стороны, энергически раскрывать и закрывать пальцы (въ кулакъ); 20—30—50 разъ. **23.** *Упражненіе для ступни:* вытянувъ впередъ ногу, энергически то сгибать (приподнимать носокъ вверхъ), то разгибать (пригибать носокъ внизъ) ступню; 20—30—50 разъ.—При всѣхъ упражненіяхъ части тѣла, за исключеніемъ участвующихъ въ движеніяхъ, *должны сохранять постоянно описанную въ началѣ позицію;* начиная съ 8 упражненія—руки опираться на бедра; движенія ногъ — поперемѣнно, то правою, то лѣвою. Всякое движеніе производиться не спѣша, равномѣрно, безъ скачковъ, отчетливо, съ возможною элегантностью. Упражненіе можно считать вполнѣ усвоеннымъ только тогда, когда оно происходитъ безъ затрудненій — *безсознательно,* подобно тому какъ движутся пальцы игрока на фортепьяно или ноги танцора; достигается это тѣмъ же путемъ, т. е. терпѣніемъ: въ началѣ, конечно, будутъ и колебанія и неловкость, но онѣ постепенно, по мѣрѣ привычки, сглаживаются. Упражненія не должны вызывать ни сильной усталости, ни одышки, ни другихъ какихъ-либо болѣзненныхъ ощущеній, а потому ихъ слѣдуетъ соразмѣрять съ силами даннаго лица; здоровые люди между 20—50 г. начинаютъ съ наименьшей изъ цифръ, показанныхъ при каждомъ упражненіи, придерживаются этой цифры въ теченіи 2—3 недѣль, затѣмъ, переходятъ на вторую цифру и, наконецъ, еще черезъ 2—3 недѣли на третью, на которой уже и остаются. Понятно, что изъ этого правила могутъ быть многочисленныя исключенія: спѣшить съ увеличеніемъ числа упражненій не должно ни въ какомъ случаѣ, но замедлить его всегда возможно и даже необходимо, какъ скоро упражняющійся замѣчаетъ, что силы его еще недостаточно развились. Для дѣтей и женщинъ, а также для людей слабыхъ, цифры могутъ быть уменьшены на половину; слабые люди, кромѣ того, могутъ ограничиться, по крайней мѣрѣ въ началѣ, только нѣкоторыми главнѣйшими изъ приведенныхъ упражненій, напр. 2 и 3 для головы, 4, 6 и 7 для рукъ, 9 и 10 для туловища, 13, 15 и 17 для ногъ, и затѣмъ постепенно, по мѣрѣ развитія силъ, присоединять остальныя. Для очень слабыхъ людей, не могущихъ безъ усталости или одышки совершать даже ограниченное число упражненій, *активная* гимнастика можетъ быть замѣнена *пассивною:* движенія тѣ же, но производятся не ими самими, а другими, на нихъ; паціентъ стоитъ, сидитъ или лежитъ, смотря по силамъ, а другое лицо сгибаетъ и разгибаетъ его руку или ногу, вращаетъ его голову, вообще совершаетъ на немъ одно изъ поименованныхъ выше упражненій (см. **Массажъ**).—Когда руки пріобрѣтутъ достаточно силы, упражненія, означенныя подъ номерами 4, 5, 6 и 7, можно продѣлывать съ тяжестями въ рукахъ: гирями (гимнастическими) въ 2, 3 до 6 и болѣе фунт., смотря по силамъ (никогда сверхъ силы).—Лучшее время для гимнастическихъ упражненій — за $^1/_2$—1 часа до завтрака или обѣда (не ранѣе какъ часа 2 послѣ ѣды); можно раздѣлить ихъ на двѣ половины: одну до завтрака, а другую между завтракомъ и обѣдомъ; дѣлить лучше такъ, чтобы на каждую половину приходились упражненія головы, туловища и конечностей. Въ первое время можетъ быть достаточно $^1/_2$ и даже $^1/_4$ час., а затѣмъ 1 час. въ день — ежедневно или, по крайней мѣрѣ, 3—4 раза въ недѣлю; болѣе продолжительныя упражненія (около 2 час.) допускаются только для достаточно крѣпкихъ людей. Вообще слѣдуетъ избѣгать очень большаго утомленія, а поэтому увеличивать цифры и число упражненій только соразмѣрно силамъ, и между отдѣльными упражненіями давать тѣлу короткіе отдыхи; во время отдыховъ, впрочемъ, не сидѣть, а прохаживаться. Одежда для **г.** должна быть достаточно широкая и легкая, не стѣсняющая движеній, лучше полотняная; комната — прохладная, ни въ какомъ случаѣ не жаркая, съ хорошею вентиляціею.—Упражненія головы (1, 2, 3) развиваютъ мышцы шеи и способствуютъ правильному, прямому держанію головы: преимущественно полезны для лицъ, которыя, вслѣдствіе слабости шейныхъ мышцъ, держатъ голову постоянно наклоненною; упражненія верхнихъ конечностей (4, 5, 6, 7 и 8) развиваютъ не только мышцы рукъ, но и верхнюю половину грудной клѣтки и поэтому показуются особенно для людей съ узкою впалою грудью. Упражненія туловища (9, 10, 11 и 12) дѣйствуютъ на мышцы груди, спины и живота: полезны при сутуловости, зависящей отъ слабости спинныхъ мышцъ, при плохомъ пищевареніи, запорахъ и т. п. Упражненія ногъ (13, 14, 15, 16 и 17)—на мышцы ногъ, преимущественно бедра, и нижней части живота. Въ упражненіяхъ 18, 19 и 20 участвуютъ всѣ мышцы тѣла. Наконецъ, упражненія 21, 22 и 23 назначены спеціально для развитія поименованныхъ въ нихъ частей тѣла. — Можно, конечно, присоединить еще цѣлый рядъ другихъ полезныхъ гимнастическихъ движеній; но показанныхъ достаточно для домашней *комнатной* **г.**, практикуемой безъ участія спеціалиста. Для лицъ, *горбящихся* впередъ и, слѣдовательно обладающихъ недостаточно развитыми спинными мышцами, можно посовѣтывать, кромѣ того, слѣдующее упражненіе съ палкою: **24.** *Хожденіе съ палкою, продѣтою между локтями на спинѣ:* ровную гладкую палку въ 1$^1/_4$ д. толщиною продѣть на спинѣ черезъ оба локтевые сгиба рукъ, отведенные локтями назадъ; ходить взадъ и впередъ въ теченіи 10—15—20 минутъ, сохраняя возможно прямое положеніе тѣла. Упражненіе это вообще очень полезно для укрѣпленія спины и груди.—Методическая искусственная **г.** не должна, конечно, заставлять забывать естественную (прогулки, бѣганье и пр.).—Дѣтямъ моложе 7—8 лѣтъ можно дозволять **г.**, какъ развлеченіе, но къ методической **г.** не приступать ранѣе 7 лѣтъ. Не слѣдуетъ заниматься **г.** беременнымъ женщ., лицамъ, страдающимъ восполительными, лихорадочными и вообще истощительными болѣзнями, а также при порокахъ сердца и наклонностяхъ къ кроветеченіямъ изъ важныхъ органовъ. При грыжахъ **г.** возможна, но не иначе какъ съ хорошимъ бандажемъ.—Естественныя движенія, ходьба, бѣганіе и прыганіе, при методическомъ ихъ примѣненіи, могутъ быть очень полезными гимнастическими упражненіями. *Ходьба:* тѣло во время ходьбы сохраняетъ позицію, описанную въ началѣ, но немного наклоняется впередъ; носки ногъ должны быть слегка опущены внизъ и поворочены наружу, мышцы голени напряжены, но не натянуты; при ступаніи правая рука движется впередъ съ лѣвою ногою и наоборотъ; шаги правильные, равные по длинѣ и скорости; сначала достаточно 70—80 шаговъ въ минуту, но постепенно можно ускорить до 110 и 120. *Ходьба задомъ:* при той же позиціи тѣло слегка наклоняется назадъ (избѣгать скрещиванія ногъ). *Ходьба гимнастическимъ шагомъ:* подымать ноги такъ, чтобы бедро было совершенно горизонтально, а голень вполнѣ вертикальна, носокъ опущенъ, какъ можно, ниже. Сначала такой шагъ затруднителенъ, но затѣмъ къ нему пріучаются легко; упражненія для мышцъ болѣе полныя, чѣмъ при обыкновенной ходьбѣ. Ходьба по наклонной плоскости упражняетъ гораздо болѣе, чѣмъ по горизонтальной.—*Бѣганье:* позиція и движенія ногъ тѣ-же какъ и при ходьбѣ, но съ большею скоростью; для большей легкости бѣга пятки не должны касаться (или едва касаться) пола. Съ этимъ упражненіемъ должно быть осторожнымъ: соразмѣрять его въ особенности съ силами дыхательныхъ органовъ, не доводя упражняющагося *никогда* до сильной одышки. *Прыганіе. На горизонтальной плоскости:* въ позиціи, описанной въ началѣ, сблизивъ носки, присѣсть на нихъ (см. упр. 19) и затѣмъ энергически толкнуть ими тѣло впередъ, вытянувъ руки и наклонивъ тѣло впередъ; прыгать на носки, опускаясь, присѣсть и, уже бывши на мѣстѣ, выпрямиться; передъ прыганіемъ лучше сначала раза два присѣсть на мѣстѣ (съ вытянутыми руками) и совершить прыжокъ только послѣ третьяго присѣданія. Въ началѣ скачки дѣлать небольшіе и только постепенно увеличивать ихъ. *Съ высоты:* ноги какъ и при прыганіи на горизонтальн. поверхности, ступни немного (приблизительно на $^1/_3$ ихъ длины) выдвинутыя за край возвышенія, присѣсть съ руками и тѣломъ слегка наклоненными впередъ (кулаки сжаты), съ глазами устремленными на мѣсто паденія; прыжокъ совершается энергическимъ бросаніемъ рукъ впередъ; падая, подымать руки все больше и больше вверхъ и держать ноги на прямой линіи съ тѣломъ, но въ *моментъ паденія согнуть ихъ* (присѣсть) и, упавъ, выпрямиться — плавно, безъ толчковъ. Также какъ и при прыганіи на горизонтальной плоскости, лучше предварительно раза 2 присѣсть и опять выпрямиться и совершить прыжокъ только послѣ 3-го присѣданія. Начинать съ меньшей высоты и, только вполнѣ пріучившись, переходить къ большей. *На высоту:* позиція и движенія тѣ-же, какъ при прыганіи на горизонтальной плоскости, но движенія болѣе энергичныя.— Прыганіе заставляетъ работать б. ч. мышцъ тѣла, а потому составляетъ одно изъ очень полезныхъ упражненій.— *О плаваніи, катаніи на конькахъ, гимнастическихъ играхъ* см. эти слова.—**Гимнастика на снарядахъ.** *Параллельные бруски* (горизонтальныя, параллельныя перила); *1 упр.:* ставъ между брусками (ноги вмѣстѣ), обхватить ихъ руками (большой палецъ внутрь, остальные наружу), медленно подняться на рукахъ и затѣмъ, повися нѣкоторое время на воздухѣ, также медленно опуститься; повторить нѣсколько разъ; *2 упр.*: поднявшись на рукахъ, раскачивать ноги взадъ и впередъ; *3 упр.:* поднявшись на рукахъ, перебрасывать ноги поперемѣнно то черезъ правый, то черезъ лѣвый брусокъ, то спереди, то сзади, или точно такимъ же образомъ выпрыгивать то направо, то налѣво; *4 упр.:* двигаться на вытянутыхъ рукахъ по брускамъ впередъ и взадъ. Упражненія на параллельныхъ брускахъ развиваютъ главнымъ образомъ руки и грудь. *Неподвижный брусокъ* (долженъ быть укрѣпленъ настолько высоко, чтобы руки едва могли доставать его); *1 упр.:* вѣшаться то на обѣ руки, то на одну (ноги и тѣло вытянуты, голова на прямой линіи съ тѣломъ); *2 упр.:* подыматься медленно на рукахъ до пояса и затѣмъ также медленно опускаться; *3 упр.*: вѣшаться на локтевыхъ или на колѣнныхъ сгибахъ; повисѣвъ, вскочить на брусокъ и сѣсть; *4 упр.:* поднявшись на рукахъ, обернуться около бруска (двигая вытянутыя ноги подъ брускомъ впередъ, вверхъ, черезъ брусокъ въ обратную сторону — назадъ) и спрыгнуть на землю задомъ (присѣдая на носки). Чрезвычайно развиваютъ мышцы груди. *Трапеція* (брусокъ висячій на двухъ веревкахъ): упражненія тѣ-же и дѣйствуютъ такимъ же образомъ; но, вслѣдствіе неустойчивости опоры, здѣсь принимаютъ бо̀льшее участіе всѣ мышцы тѣла. *Лѣстница:* неподвижно укрѣпленная и слегка наклоненная предпочтительнѣе висячей веревочной, такъ какъ на ней можно дѣлать больше упражненій; *1 упр.:* вхожденіе на лѣстницу и схожденіе съ нея, лицомъ или задомъ къ лѣстницѣ; правая рука движется съ лѣвою ногою и обратно; *2 упр.:* подняться при помощи однихъ ногъ и опуститься на рукахъ, скользя; поставивъ лѣвую ногу на первую перекладину, наклонить тѣло слегка впередъ и приподнять нѣсколько (для сохраненія равновѣсія) согнутыя въ локтяхъ руки, подняться на лѣвой ногѣ, поставить правую на вторую перекладину и т. д.; достигнувъ верха, захватить руками продольные бруски лѣстницы, сѣсть на нихъ ногами верхомъ и, переставляя одну руку за другою внизъ, спуститься не спѣша, скользя и прижимая ноги къ лѣстницѣ (для облегченія рукъ); *3 упр.:* подняться и спуститься на однихъ рукахъ, спереди или сзади лѣстницы, переставляя ихъ поперемѣнно съ одной перекладины на другую; *4 упр.:* подняться и спуститься на рукахъ скачками, хватаясь за перекладины или за продольные бруски, одновременно обѣими руками. *Жерди, мачты, веревки:* веревку или жердь захватить, какъ можно выше, обѣими руками (одна подъ другой), приподнять на рукахъ тѣло, правою, согнутою въ колѣнѣ, ногою обхватить жердь (или веревку) спереди, а согнутою же лѣвою прижать къ правой ногѣ; подниматься, постепенно переставляя руки и ноги, спускаться на рукахъ, скользя обхваченными ногами. На веревкѣ съ узлами первая половина операціи та-же; но, схватившись, приподнять тѣло, съ висячими ногами, пятками вмѣстѣ и носками слегка раздвинутыми, такъ, чтобы стать ими на узелъ веревки и т. д. до верху; точно такимъ же образомъ спуститься. — Есть еще много другихъ гимнастическихъ снарядовъ: *кольца, гигантскіе шаги* и пр., но можно ограничиться и приведенными, такъ какъ вызываемыя ими упражненія вполнѣ достаточны для развитія всѣхъ мышцъ тѣла; наиболѣе полезныя изъ нихъ, по разнообразію упражненій,—неподвижный брусокъ (или трапеція), неподвижная лѣстница и жердь. Такъ какъ упражненія со снарядами требуютъ болѣе значительныхъ усилій, чѣмъ безъ снарядовъ, то при нихъ должна быть соблюдаема еще большая осторожность относительно соблюденія мѣры, которая ни въ какомъ случаѣ не должна превосходить силы: не доводить до значительной усталости, упражнять постепенно.

Гинея — англійская золотая монета, содержащая 21 шиллингъ и равная 6 р. $61^{1}/_{2}$ к (золотомъ).

Гипотека см. **Ипотека.**

Гиппохондрія или **иппохондрія** — болѣзнь, составляющая одинъ изъ видовъ *меланхоліи*, характеризующійся тѣмъ, что печальное настроеніе духа больнаго вызывается въ немъ постоянною мыслью о существованіи въ немъ какой либо важной болѣзни; чаще всего извѣстные болѣзненные припадки, хотя и не столь важные, какъ о нихъ думаетъ больной, дѣйствительно безпокоятъ его; но иногда болѣзнь чисто воображаемая. Обыкновенно **г.** обнаруживается между 20—40 год. и, съ промежутками, нерѣдко длится цѣлую жизнь. Сидячая жизнь, бездѣятельность, нравственныя испытанія и пр. располагаютъ къ **г.**; запоры, хроническ. страданія пищеварительныхъ органовъ, болѣзни половыхъ органовъ и т. п. вызываютъ ее; чтеніе медицинскихъ книгъ несомнѣнно поддерживаетъ ее. Излечивается **г.** очень трудно; прежде всего необходимо освободить больнаго отъ тѣхъ болѣзненныхъ припадковъ, которыя въ немъ дѣйствительно существуютъ и служатъ постояннымъ возбудителемъ для его мрачно настроеннаго воображенія. Чистый воздухъ (лучше деревенскій), достаточныя движенія, правильная жизнь, удобоваримая пища, поддержаніе правильнаго пищеваренія и т. п. гигіеническія средства необходимы здѣсь, какъ и въ большинствѣ хроническихъ болѣзней. Отвлеченіе вниманія — развлеченіемъ, какими либо интересными занятіями (лучше физическими) и пр. Иногда очень помогаетъ путешествіе, леченіе минеральными водами.

Гиппопотамъ или **бегемотъ** — огромное животное, складомъ нѣсколько похожее на свинью, водится въ Африкѣ, гдѣ мясо его употребляютъ въ пищу. Зубы и клыки идутъ для того-же употребленія, какъ и слоновая кость; изъ кожи дѣлаютъ щиты и ремни для хлыстовъ.

Гипсъ состоитъ изъ сѣрнокислой извести; встрѣчается въ Германіи на Гарцѣ и Тюрингенскихъ горахъ, у насъ на Уралѣ; чистый совершенно бѣлаго цвѣта; прокаленный распадается въ порошокъ, извѣстный подъ именемъ алебастра; при смѣшеніи порошка съ водою образуется болѣе или менѣе жидкое тѣсто, которое на воздухѣ отвердѣваетъ; употребляется въ этомъ видѣ для штукатурныхъ и лѣпныхъ работъ (см. **Штукатурка и Лѣпка**). На воздухѣ порошокъ притягиваетъ воду, сырѣетъ и теряетъ свои существенныя свойства; поэтому, пріобрѣтая алебастръ, нужно убѣдиться въ его совершенной сухости (вполнѣ разсыпчитъ, не липнетъ, смѣшанный съ водою быстро и прочно твердѣетъ), а хранить его слѣдуетъ въ сухомъ мѣстѣ, закупореннымъ. **Г.** одно изъ существенныхъ удобреній для кормовыхъ травъ (клевера, люцерны и т. п.), тамъ, гдѣ почва лишена извести или содержить ее въ недостаточномъ количествѣ. Для этой цѣли можетъ служить какъ сженый, такъ и не сженый **г.**: нужно только, чтобы онъ былъ въ порошкѣ, который необходимо предварительно просѣять. Операцію производятъ весною, когда травы уже пустили нѣсколько листковъ, утромъ въ пасмурный день; сухая погода или сильный дождь не годятся, такъ какъ необходимо, чтобы **г.** оставался нѣсколько дней въ соприкосновеніи съ листьями молодыхъ растеній. На поляхъ порошокъ **г.** разбрасываютъ (возможно правильнѣе) горстью, на огородахъ сѣятъ черезъ рѣшето. На десятину средней (смѣшанной) земли требуется около 14—20 пуд. **г.**; глинистой или песчаной — отъ 45—65 пуд. (см. **Удобреніе**).—Въ медицинѣ **г.** употребляется для неподвижныхъ повязокъ: при переломахъ и т. п. (см. **Повязки**).

Гипюръ—особый родъ кружевъ, въ которомъ рисунки не имѣютъ фону, а образуются сплетеніемъ нитей; бываетъ шелковый, нитяный, бумажный или изъ шелка съ шерстью. Славится старый **г.**; но въ настоящее время его поддѣлываютъ такъ хорошо, что новый трудно отличить отъ стараго. Извѣстны слѣд. сорта; guipures Valenciennes, point de Venise, gu. Renaissance, gu. antique, gu. d'art. Употребляется для отдѣлки женск. плятьевъ, для зановѣсокъ и пр. Чистится и аппретируется какъ всѣ кружева (см. **Кружева**).

Гитара — музыкальный инструментъ о 6 или 7 струнахъ; родина **г.** — Испанія.

Гичка — легкая, длинная, узкая лодка (см. **Лодка**).

Гіацинтъ (Hyacinthus) — луковичное растеніе изъ семейства лилейныхъ; большая часть безчисленныхъ его разновидностей, съ душистыми бѣлыми, синими, фіолетовыми и др. цвѣтами, происходятъ отъ H. orientalis, вывезеннаго изъ Малой Азіи. Разводится въ садахъ и въ комнатахъ, гдѣ оно можетъ расти не только въ горшкахъ, но и въ сосудахъ съ водой. Лучшіе **г.** въ Голландіи (преим. въ Гарлемѣ), гдѣ культура ихъ доведена до высшей степени совершенства. Обыкновенная рыхлая садовая земля, очищенная отъ камней и др. твердыхъ тѣлъ и смѣшанная на половину съ черноземомъ, наиболѣе удобна для **г.**; свѣжій навозъ гибеленъ для растенія. Въ мѣстностяхъ, гдѣ зимы не суровы, напр. въ южной Россіи, луковицы **г.** могутъ перезимовывать въ куртинахъ садовъ, и въ такомъ случаѣ ихъ сажаютъ туда въ сентябрѣ, прикрывая землю, на время морозовъ, листьями, соломою изъ стойловъ и т. п.; въ болѣе холодныхъ мѣстностяхъ луковицы пересаживаютъ въ сады только въ началѣ или въ серединѣ весны, смотря по климату. При комнатной или тепличной культурѣ луковицы, посаженныя въ горшки или парники въ сентябрѣ или октябрѣ, при благопріятныхъ условіяхъ, цвѣтутъ уже зимою. Горшки для нихъ слѣдуетъ выбирать высокіе съ удобнымъ стокомъ для воды. Опущенныя въ сосуды съ водою (графины или особыя существующія для нихъ въ торговлѣ стекл. вазы), онѣ пускаютъ корешки, которые лучше защищать отъ слишкомъ яркаго свѣта бумагою, наклеенною, на уровнѣ ихъ, снаружи; воду слѣдуетъ мѣнять по крайней мѣрѣ разъ въ недѣлю и стараться, чтобы уровень ея не заходилъ выше возвышеннаго пояска на нижней части луковицы, пояска, отъ котораго происходятъ корешки. Въ теплую погоду растеніе выставлять на окно. Въ водѣ **г.** цвѣтутъ почти также хорошо, какъ и въ горшкахъ. Размножать **г.** можно или сѣменами или, еще лучше, молодыми маленькими луковичками, образующимися ежегодно на старой; **г.**, выросшіе изъ сѣмянъ, начинаютъ цвѣсти только на четвертый годъ, изъ молодыхъ луковицъ — на второй годъ; поэтому, кто хочетъ пользоваться цвѣтами скоро, долженъ пріобрѣтать уже готовыя, созрѣвшія луковицы (лучшія голландскія).— Подъ именемъ **г.** въ садахъ разводятъ еще растеніе изъ того-же семейства лилейныхъ и изъ рода Muscari съ мелкими колокольчатыми цвѣтами темно-синяго колера, переходящаго въ фіолетовый; размножается сѣменами и молодыми луковицами, которыя сажаютъ въ куртины въ іюлѣ и затѣмъ пересаживаютъ каждые 3—4 года (въ октябрѣ); идетъ на бордюры для цвѣтниковъ.

Гіацинтъ, минералъ, причисляемый къ драгоцѣннымъ камнямъ; прежде имъ часто отдѣлывали часы, табакерки и т. п.; но въ настоящее время онъ почти вышелъ изъ употребленія въ ювелирномъ искусствѣ; онъ красновато-желтаго цвѣта; у насъ его находятъ въ Уралѣ; лучшій получается съ Цейлона.

Гіена—хищное животное, трусливое и питающееся обыкновенно падалью; водится въ Африкѣ и юго-западной Азіи. Отличаютъ два вида: *полосатую* и *пятнистую*.

Главнокомандующій — въ военное время главный начальникъ всей арміи.

Глаженіе. Утюги, употребляемые для **г.**, обыкновенно чугунные; хорошій утюгъ долженъ быть достаточно тяжелъ и массивенъ. Грѣть утюги лучше въ особыхъ для того устроенныхъ печкахъ (продаются подвижныя желѣзныя), такъ какъ нагрѣваніе ихъ въ обыкновенныхъ печахъ и на плитѣ беретъ много топлива и часто очень грязнитъ, иногда даже портитъ ихъ. Передъ употребленіемъ горячій утюгъ тщательно вытереть тряпкою; если онъ идетъ недостаточно легко (гладко), смазать слегка воскомъ; въ промежутки утюгъ ставить на особыя подставки (желѣзныя рѣшетки на ножкахъ). Ручка должна быть обернута, а лучше обшита снизу толстымъ (солдатскимъ) сукномъ или войлокомъ, а сверху кожею. Для спеціальныхъ работъ должны быть особые утюги; вообще ихъ должно имѣть нѣсколько различной величины и формы (см. **Утюгъ**). Столъ, на которомъ гладятъ, долженъ быть достаточно широкъ и выше обыкновенныхъ столовъ (если нѣтъ особой комнаты для **г.**, то лучше складной); для юпокъ и т. п. вещей слѣдуетъ имѣть доску, на которую ихъ можно было-бы надѣвать. И столъ и доска должны быть покрыты или обиты сначала толстымъ сукномъ или войлокомъ, а затѣмъ полотномъ, лучше сложеннымъ въ нѣсколько разъ, но достаточно тонкимъ и гладкимъ; и сукно и полотно хорошо натянуты, безъ складокъ. Длина доски около $2^{1}/_{4}$ арш., ширина удобнѣе не одинаковая, а уменьшающаяся отъ одного конца къ другому: на одномъ концѣ около 1 арш., на другомъ 8—9 вершк.. При **г.** одинъ конецъ доски кладется на столъ, а другой на спинку стула. Бѣлье для **г.** должно быть совершенно сухое, но передъ **г.** его слегка (но достаточно) смачиваютъ чистою водою, брызгая пальцами или крапилкою, встряхиваютъ, разглаживаютъ рукою и вытягиваютъ во всѣ стороны, чтобы не было морщинъ, затѣмъ свертываютъ вчетверо и складываютъ пакетами, чтобы оно равномѣрно пропиталось влагою; смачивать бѣлья должно не болѣе того, сколько можно выгладить заразъ. Передъ **г.** бѣлье распредѣляютъ по сортамъ: мужскія рубашки, женскія рубашки, юбки и т. д.; Крахмальное должно быть отдѣлено отъ некрахмальнаго. Выглаженное бѣлье тотчасъ складывается; одинаковыя вещи одинаковымъ образомъ; мѣтки и вышивки должны приходится наружу и сверху.

Глазетъ—парча съ шелковою основою и гладкимъ серебрянымъ или золотымъ утокомъ.

Глазировка или **глазированіе** мучныхъ пирожныхъ: тортовъ, бабъ и пр. 1) 35 золотн. порошка сахара растереть съ 2 стол. ложками рома или коньяка, или кирша и т. п., прибавить немного воды, такъ чтобы образовалось гладкое тягучее тѣсто; 2) 35 зол. сахара стереть постепенно въ такое же тѣсто съ бѣлкомъ одного яйца (для запаха сахаръ предварительно можно отереть о лимонную или апельсинную цедру или приправить какимъ либо ликеромъ, апельсинною водою и т. п.); 3) 35 зол. отертаго о цедру сахара точно также стереть съ $1^{1}/_{2}$—2 ложк. апельсиннаго или лимоннаго сока.— Чтобы получить *кофейную* **г.**, къ № 3-му прибавить 1 ложку крѣпкаго кофе; *шоколадную:* къ № 2—$1^{1}/_{2}$ ложки тертаго шоколада и подкислить сокомъ изъ $^{1}/_{4}$ лимона.— **Г.** можно приготовлять также изъ сахарнаго сиропа: изъ 35 зол. сахара сдѣлать сиропъ 2-й степ. (см. **Сиропъ**); выложивъ, растереть его ложкою о стѣнки кастрюли (чтобы побѣлѣлъ), подправить ромомъ, киршемъ, апельсиннымъ сокомъ и т. п. —Подкрашивается **г.** въ розовый цвѣтъ растворомъ кошенили въ водѣ (нѣск. капель); за недостаткомъ послѣдней, можно употребить клюквенный сокъ.—**Г.** или обливаютъ, или смазываютъ при помощи кисти, затѣмъ сушатъ.

Глазокъ—видъ прививки (см. **Прививка**).

Глазурь для пирожныхъ см. **Глазировка.**

Глазурь—стекловидный слой, которымъ покрываются глиняные, фаянсовые и фарфоровые сосуды, чтобы сдѣлать ихъ непроницаемыми для жидкостей. Въ **г.** обыкновенной глиняной посуды содержится свинецъ, иногда и мѣдь—оба металла, вредные для здоровья; если пропорція ихъ относительно кремнезема **г.** вѣрна и **г.** хорошо сплавлена, то они безвредны; въ противномъ случаѣ могутъ растворяться въ кислыхъ кушаньяхъ, напр. въ горячемъ уксусѣ, и причинять отравленіе. Темная и желтая **г.** въ этомъ отношеніи безопаснѣе. (См. **Горшки**).

Глазъ. Нѣтъ ни одного органа въ нашемъ тѣлѣ, который былъ-бы въ такой близкой связи съ головнымъ мозгомъ, какъ **г.**; черезъ него мы получаемъ наибольшее число впечатлѣній отъ внѣшняго міра; всякое возбужденіе **г.** отражается на головномъ мозгѣ, и наоборотъ. Съ другой стороны, **г.**, какъ и мозгъ,—часть тѣла и потому на состояніе его оказываетъ вліяніе всякое измѣненіе въ общемъ здоровьѣ организма: малокровіе, плохое питаніе, истощеніе отъ болѣзней и пр. влекутъ за собою соотвѣтственное ослабленіе зрѣнія; но самое сильное вліяніе на **г.** имѣетъ всетаки головной мозгъ и затѣмъ нервн. система вообще.Поэтому все,что укрѣпляетъ тѣло и поддерживаетъ правильное отправленіе головн. мозга,способствуетъ сохраненію и укрѣпленію **г.** Очень вредное вліяніе на **г.** оказываютъ приливы крови къ головѣ: устраняютъ ихъ прохладнымъ содержаніемъ головы и, наоборотъ, поддержаніемъ теплоты въ ногахъ и вообще въ нижн. частяхъ тѣла,наблюденіемъ за правильностью испражненій. Пока существуютъ подобные приливы, **г.** и мозгъ должны быть утруждаемы какъ можно меньше; точно также **г.** слѣдуетъ оставлять въ покоѣ при раздраженіи нервной системы вообще и головнаго мозга въ особенности. Недостаточный сонъ вреденъ для **г.**, какъ и для головнаго мозга; но и черезчуръ продолжительный сонъ можетъ оказаться не безвреднымъ. Нечистый, пыльный, дымный воздухъ дѣйствуетъ на **г.** очень вредно; раздражаетъ его также болѣе или менѣе сильный вѣтеръ. Но особенно важно для **г.** правильное освѣщеніе какъ его самого, такъ и предметовъ, на которые онъ смотритъ. Очень слабый свѣтъ вреденъ, потому что вызываетъ чрезмѣрное напряженіе разсматривающаго **г.**, сильный — сначала раздражаетъ его, а потомъ ослабляетъ; очень дурно вліяютъ на **г.** быстрые переходы отъ слабаго свѣта къ сильному. Дневной свѣтъ лучше искусственнаго, но работать при непосредственномъ солнечномъ освѣщеніи не слѣдуетъ, а тѣмъ менѣе смотрѣть на солнце; отъ яркаго солнечнаго свѣта защищать **г.** зонтикомъ(сѣраго, голубаго, зеленаго или коричневаго цвѣта), вуалью (безъ рисунковъ), шляпою съ широкими полями или очками (синяго или, лучше,дымчатаго цвѣта въ темной,неблестящей оправѣ); въ жаркихъ странахъ подобная защита необходима и отъ ярко освѣщенныхъ свѣтлыхъ предметовъ (бѣлыхъ стѣнъ и т. п.). Сильное или продолжительное яркое освѣщеніе дѣйствуетъ вредно не только на **г.**, но черезъ него и на головной мозгъ—вызываетъ головн. боли и т. п. Спать лучше въ темной комнатѣ или, по крайней мѣрѣ, располагать постель такъ, чтобы свѣтъ былъ сзади. Наилучшее для **г.** освѣщеніе, падающее сверху; гораздо хуже горизонтальное, но самое худшее — снизу; поэтому въ комнатѣ, гдѣ работаютъ, нижнюю половину оконъ полезно завѣшивать зелеными или сѣрыми сторами. Лучи пламени искусственныхъ источниковъ свѣта не должны падать на **г.** (матовые шары, абажуры и пр.), а самое пламя должно быть, по возможности, ровное, неколеблющееся (этотъ послѣдній недостатокъ особенно замѣтенъ въ свѣчахъ); въ освѣщеніи различныхъ частей комнаты не должно быть значительныхъ контрастовъ (см.**Абажуръ**). Относительно подробностей искусственнаго освѣщенія см.**Освѣщеніе**,а о вліяніи его на зрѣніе см. **Зрѣніе**.—**Г.** столь деликатный органъ, что о домашнемъ леченіи болѣзней его не можетъ быть и рѣчи; за исключеніемъ нѣкоторыхъ неважныхъ случаевъ страданія вѣкъ, всегда слѣдуетъ, какъ можно скорѣе, обращаться къ *глазному* врачу. При *страданіяхъ вѣкъ*, характеризующихся краснотою ихъ, накопленіемъ по утрамъ слизи въ углахъ **г.** или засыханіемъ ея около корней рѣсницъ, очень полезное вліяніе оказываетъ слѣдующее простое средство: помочивъ кусокъ хорошаго мыла (лучше дегтярнаго) въ водѣ и закрывъ глаза, потереть (намылить) имъ вѣки, по направленію ихъ разрѣза, потомъ слегка втереть оставшееся на вѣкахъ мыло пальцемъ; оставить въ покоѣ минутъ на 5, смыть мыло и сморгнуть нѣсколько разъ, чтобы мыльная вода попала подъ вѣки; по временамъ смаргивая, оставить ее дѣйствовать еще 5 минутъ; затѣмъ хорошенько промыть и вытереть насухо. Повторять операцію утромъ и вечеромъ; если страданіе вѣкъ давнишнее, то продолжительное время — мѣсяцы. Но какъ только и при страданіи вѣкъ обнаруживается значительная свѣтобоязнь, болѣзненность **г.** или очень сильное отдѣленіе слизи — не теряя времени, обратиться къ спеціалисту. Многія болѣзни **г.**, въ томъ числѣ большая часть болѣзней вѣкъ, заразительны, а потому никогда не слѣдуетъ вытираться однимъ полотенцемъ съ лицомъ, страдающимъ **г.** Попадающія въ **г.** *постороннія тѣла* (пылинки, перышки, насѣкомыя и т. п.) иногда очень легко удалить такимъ образомъ: захвативъ верхнее вѣко у угловъ **г.**, приподнять его съ яблока, опустить, какъ можно ниже, на нижнее вѣко и придержать плотно, чтобы помѣшать вытеченію слезъ; черезъ 1—$1^1/_2$ мин. отпустить вѣко—потокъ накопившихся слезъ обыкновенно увлекаетъ за собою постороннее тѣло. Иногда удается снять постороннее тѣло кисточкою (а за недостаткомъ ея кусочкомъ бумаги), смоченною воднымъ растворомъ гумми-арабика (для этого вѣку открываютъ какъ можно больше). Но если операція не удается скоро, а **г.** раздражается, — слѣдуетъ, не медля, обратиться къ спеціалисту, въ ожиданіи котораго **г.** держать закрытымъ, въ покоѣ. Если въ **г.** попало какое либо ѣдкое вещество, напр. известь, промыть его (впуская подъ вѣки), какъ можно скорѣе, крѣпкимъ сахарнымъ растворомъ. О зрительной способности **г.** и способахъ ея сохраненія или исправленія см. **Зрѣніе.**

Глазъ искусственный—вставляется на мѣсто потеряннаго; приготовляется обыкновенно изъ особой эмали. Существуютъ такъ хорошо сдѣланные искусственные **г.**, что ихъ трудно отличить отъ настоящихъ, тѣмъ болѣе, что, при помощи глазныхъ мышцъ, они могутъ быть до извѣстной степени подвижными. *Иск.* **г.** долженъ приходиться какъ разъ по орбитѣ, свободно закрываться вѣками, легко выниматься и вкладываться; поэтому его слѣдуетъ заказывать нарочно— по мѣркѣ, вмѣстѣ съ которою посылается и раскрашенный снимокъ глаза; лучшіе приготовляются въ Парижѣ.

Глетъ свинцовый—окись свинца; употребляется для приготовленія извѣстнаго рода стеколъ, глазури, сурика и пр.; вмѣстѣ съ льнянымъ масломъ даетъ одно изъ самыхъ употребительныхъ въ малярномъ искусствѣ маслъ — вареное масло или алифу (см. это слово). Лучшій **г.** англійскій, красноватаго цвѣта съ блестящими искорками; болѣе низкіе сорта желтоваты.

Глина—одно изъ веществъ самыхъ распространенныхъ на землѣ и наиболѣе полезныхъ человѣку; познакомиться съ нею не мѣшаетъ всякому. **Г.** въ соединеніи съ пескомъ образуетъ большую часть почвы, которая только при помощи ея и можетъ быть плодородна (см. **Почва**); это послѣднее обстоятельство вполнѣ объясняется физическими свойствами **г.** Въ сухомъ видѣ **г.** жадно поглощаетъ воду и, поглотивъ, трудно выдѣляетъ ее; разъ насытившись водою, она становится непроницаемою для нея, не пропускаетъ ее въ нижележащіе слои. Но, кромѣ воды, **г.** въ большомъ количествѣ поглощаетъ воздухъ, также необходимый для питанія растеній, какъ и вода; легко смѣшивается со всѣми удобрительными веществами и обладаетъ способностью удерживать ихъ. Насколько эти качества **г.** важны для растеній, пойметъ всякій сельскій хозяинъ. Въ сыромъ состояніи **г.** очень вязка, пластична и представляетъ прекрасный лѣпной матеріалъ; на практикѣ отличаютъ 2 рода **г.**: *жирную* и *сухую;* чѣмъ больше въ ней примѣси песка, тѣмъ она суше и наоборотъ; при 40% песка она еще жирна, при 50% уже суха, а при еще большемъ его содержаніи теряетъ свои существенныя свойства, т. е. перестаетъ быть вязкою и пластичною. При высыханіи твердѣетъ и уменьшается въ объемѣ; прокаливаніе удаляетъ изъ нея воду и увеличиваетъ связь между ея частицами, такъ что она становится камнемъ, тѣмъ болѣе плотнымъ и твердымъ, чѣмъ выше была температура прокаливанія (см. **Кирпичъ**). Цвѣтъ **г.** различенъ: бѣлый, охряно-желтый, сѣрый, коричневый, красно-бурый, голубой, зеленоватый и даже черный; онъ зависитъ отъ примѣсей — желѣза, марганца, извести, магнезіи и т. п. Отличаютъ *обыкновенную* или *кирпичную* **г.** — легкоплавкая и огнепостоянная; *трубочную* — трудноплавка, но въ высшей степени огнепостоянна: *горшечную* — очень пластична, но не огнепостоянна. *Бѣлая фарфоровая* **г.** или *каолинъ* (см. это слово)—мало пластичная, неплавкая и сухая. Извѣстная у насъ огнеупорная *англійская* **г.** привозится изъ Станнингтона, близъ Шеффильда, и изъ Стоурбриджа въ Англіи. Существуютъ еще многіе другіе сорта **г.** Употребленіе **г.** очень разнообразно: для удобренія почвы, тамъ, гдѣ въ ней недостатокъ; какъ строительный матеріалъ; матеріалъ для приготовленія кирпича, черепицы, глиняной и фарфоровой посуды (см. это слово), трубокъ, тиглей и пр.—Если желаютъ сохранить запасъ **г.**, всегда готовый къ употребленію, **г.** слѣдуетъ смочить, хорошенько перемѣсить и промять, зарыть въ яму, вырытую въ землѣ, прикрыть пескомъ и рубленою соломою; во времена сильныхъ жаровъ и бездождія поливать.

Глиній см. **Алюминій.**

Глинтвейнъ см. **Бишофъ.**

Глисты. У человѣка чаще всего встрѣчаются слѣдующ. виды **г.**: *круглые* (Ascaris lumbricoides), *нитевидные* (Oxyuris vermicularis) и *ленточные* (Taenia solium и Bothriocephalus latus). Первые два вида встрѣчаются б. ч. у дѣтей; послѣдній, напротивъ того, обыкновенно только у взрослыхъ. Круглые **г.**, около 2—2½ вершк. длиною, видомъ похожи на дождевыхъ червей, водятся въ кишкахъ, откуда иногда заходятъ въ желудокъ и даже въ дыхательные органы. Присутствіе ихъ причиняетъ различныя разстройства пищеваренія (плохой аппетитъ, поносы, тошноту и т. п.) и нервной системы (головокруженіе, раздражительность, судороги у дѣтей и пр.). Нитевидные **г.** — тонкіе, нитеобразные бѣлые червячки (длиною менѣе ½ вершка), гнѣздятся, нерѣдко тысячами, въ заднемъ проходѣ у дѣтей, вызывая тамъ нестерпимый зудъ, который иногда бываетъ причиною очень дурныхъ привычекъ. Ленточные **г.**, какъ показываетъ названіе, имѣютъ форму ленты, длиною до 4—10 и болѣе арш.; лента не сплошная, а состоитъ изъ множества отдѣльныхъ суставовъ, которые по временамъ отрываются и выходятъ группами съ испражненіями; живутъ въ тонкихъ кишкахъ, чаще всего въ одиночку: оттого и названіе ленточныхъ **г.** — *солитеръ,* относящееся, впрочемъ, преимущественно къ виду Taenia solium. Припадки, вызываемые ленточн. **г.**, относятся также главнымъ образомъ къ кишечному каналу и нервной системѣ; но обыкновенно они причиняютъ, кромѣ того, и болѣе или менѣе замѣтное общее истощеніе тѣла.—Вообще-же *единственный вѣрный признакъ* присутствія **г.** въ человѣкѣ — выхожденіе ихъ съ испражненіями; поэтому, когда ребенокъ или взрослый страдаетъ какими либо разстройствами пищеваренія и нервной системы, повторяющимися часто, безъ всякой видимой причины,—необходимо хорошенько прослѣдить за его испражненіями, чтобы удостовѣриться, нѣтъ-ли въ нихъ **г.**; иногда, при этомъ, чтобы помочь выхожденію подозрѣваемыхъ **г.**, позволительно прибѣгнуть къ нѣкоторымъ легкимъ глистогоннымъ средствамъ, напр. дать выпить патощакъ чашку горячаго молока, настояннаго на 2 — 3 долькахъ чеснока, или поить больнаго (столовыми ложками нѣсколько разъ въ день) чаемъ изъ валеріаны (см. **Валеріана**); при подозрѣніи нитевидныхъ **г.** въ заднемъ проходѣ — клистиры изъ соленой воды. Когда, такъ или иначе, присутствіе **г.** обнаружилось, слѣдуетъ приступить къ ихъ изгнанію. Нитевидные **г.** убиваются легко клистирами изъ известковой воды (Aqua calcis) или изъ разведеннаго уксуса; иногда достаточно бываетъ клистировъ изъ соленой воды. Противъ круглыхъ **г.** *цыцварное сѣмя* (Sem. Cinae v. Santonici) по $^1/_4$—$^1/_2$—1 чайн. ложечки (смотря по возрасту ребенка) съ вареньемъ или медомъ на тощакъ, черезъ 1 часъ слабительное (Ol. ricini: 1 — 2 чайн. ложки); если сѣмя свѣжее, то эффектъ обнаруживается быстро; въ аптекахъ для этой цѣли продаются готовыя конфекты изъ цыцв. сѣмени (Trochisci sem. Cinae); но онѣ достаточно дѣйствительны, только, когда недавно приготовлены. Ленточные **г.** изгоняются *корнемъ папортника* (Rad. Filicis maris), коркою *гранатнаго корня* (Cort. radicis granat.), *куссо* (Flores Kusso), *камала* и т. п.; но леченіе должно быть настолько энергично, что безъ совѣта и руководства врача производить его не слѣдуетъ, тѣмъ болѣе, что не врачу трудно и убѣдиться въ томъ, вышелъ-ли **г.** весь или только часть его. **Г.** поподаютъ въ человѣка въ формѣ яичекъ и развиваются уже внутри его тѣла; съ какою пищею переходятъ въ него яички круглыхъ и нитевидныхъ **г.**, до сихъ поръ достаточно не изслѣдовано; извѣстно только, что растительная пища способствуетъ ихъ развитію. Что касается ленточныхъ **г.**, то яйца ихъ несомнѣнно воспринимаются съ мясомъ животныхъ, употребляемыхъ въ пищу, преимущественно съ мясомъ свиньи; чтобы вполнѣ предохранить себя отъ нихъ, не должно ѣсть мяса (особенно свинины) сыраго или даже недостаточно дожареннаго или довареннаго; одно копченіе не дѣйствительно. — Объ особаго родѣ **г.**, заставившемъ говорить о себѣ въ послѣднее время, — *трихинъ* см. **Трихина.**

Глицеринъ — въ чистомъ видѣ свѣтлая, прозрачная какъ вода, сиропообразная жидкость (уд. вѣсъ 1,26), безъ запаха, сладковатаго вкуса; растворяется легко въ водѣ и спиртѣ и самъ растворяетъ очень многія вещества, въ томъ числѣ нѣкоторые металлическія соли (ляписъ, мѣдный купоросъ, хлористое желѣзо и пр.); не испаряется, а потому и не высыхаетъ; не замерзаетъ при очень низкихъ температурахъ; кипитъ только при 216° Р.; загорается при 120° и горитъ синимъ, несвѣтящимся пламенемъ. Получается главнымъ образомъ какъ побочный продуктъ при фабрикаціи стеариновыхъ свѣчей и мыла. Въ настоящее время имѣетъ обширныя техническія примѣненія. Служитъ для смазыванія машинъ и въ особенности часовыхъ механизмовъ (не сохнетъ, не портится на воздухѣ и не портитъ металловъ); для сохраненія фруктовъ, предохраненія отъ засыханія пищевыхъ веществъ: горчица, въ которую прибавлено немного **г.**, не сохнетъ; съ тою-же цѣлью **г.** примѣшиваютъ къ нюхательному табаку и къ глинѣ, служащей для лѣпки; для приготовленія различныхъ косметическихъ средствъ: глицериноваго уксуса, глицериноваго мыла, помадъ (см. **Уксусъ, Мыло, Брилліянтинъ**) и пр.; для подслащиванія винъ и пива. Прибавленіе **г.** въ воду *газомѣрителей* (см. **Газъ**) предохраняетъ ее отъ замерзанія въ холодъ и испаренія въ жары. Растворъ гуммиарабика или бѣлка съ примѣсью неб. количества **г.** не портится долго. Смѣсь 6 част. по вѣсу **г.** съ 50 ч. тонкаго порошка свинцоваго глета даетъ крѣпкую, быстро твердѣющую *замазку*: для закупориванія сосудовъ съ летучими веществами, кислотами, ѣдкими щелочами и т. п., а равнымъ образомъ для склеиванія кусковъ камня между собою или съ желѣзомъ, или желѣза съ желѣзомъ.—Въ медицинѣ **г.** употребляется обыкновенно какъ наружное средство, хотя можетъ быть принятъ безъ вреда и внутрь: онъ мягчитъ кожу и дѣлаетъ ее болѣе нѣжною, помогаетъ при трещинахъ и жесткости кожи, при обжогахъ и нѣкоторыхъ сыпяхъ.

Глобусъ. Земной **г.** — изображеніе земли въ формѣ шара; небесный **г.** — изображеніе въ формѣ шара распредѣленія небесныхъ свѣтилъ по небу.

Глотаніе см. **Глотка.**

Глотка — глотательное горло (pharynx), полость, лежащая въ верхней части шеи, тотчасъ позади полости рта, въ которую она открывается спереди; вверху и спереди она сообщается съ носовою полостью; внизу переходитъ въ пищепріемникъ; спереди, позади корня языка, въ нее открывается дыхательное горло (см. **Гортань**). Если открыть широко ротъ, то легко можно видѣть, что на границѣ между полостью рта и **г.** сверху виситъ языкообразный отростокъ, называемый *язычкомъ*, отъ котораго въ обѣ стороны спускаются дугообразныя мясистыя перепонки — *дужки;* все это вмѣстѣ образуетъ то, что мы называемъ *зѣвомъ*; при всякомъ глотательномъ движеніи язычекъ сокращается, дужки сближаются между собою и весь зѣвъ отклоняется назадъ и вверхъ, запирая такимъ образомъ при глотаніи отверстія, сообщающія носъ съ полостью **г.**: все это легко наблюдать на самомъ себѣ, въ зеркалѣ, если, при широко открытомъ ртѣ, пробовать дѣлать глотательныя движенія. Отверстіе гортани въ моментъ глотанія закрывается надгортаннымъ хрящомъ, и поэтому дыханіе на время глотанія прекращается; то, что мы называемъ «*поперхнуться*», происходитъ именно отъ того, что, вслѣдствіе какихъ либо обстоятельствъ, напр. неудержаннаго смѣха или внезапнаго припадка кашля (въ обоихъ случаяхъ — сильное выдыханіе), отверстіе гортани при глотаніи не прикрывается вполнѣ надгортаннымъ хрящемъ, и въ гортань попадаютъ частицы пищи или напитковъ; иногда при подобныхъ же обстоятельствахъ пища прорывается и въ носовую полость. **Г.** служитъ главнымъ образомъ для *глотанія* пищи и напитковъ, но черезъ нее проходитъ также вдыхаемый и выдыхаемый воздухъ; вслѣдствіе такого своего положенія на пути вхожденія въ организмъ всѣхъ поступающихъ въ него внѣшнихъ элементовъ, **г.** нерѣдко подвергается различнымъ болѣзненнымъ состояніямъ, между которыми самое частое и обыкновенное—*воспаленіе слизистой оболочки* или *катарръ глотки:* задняя стѣнка **г.** представляется темнокрасною съ жилками расширенныхъ на ней кровеносныхъ сосудовъ, иногда мѣстами покрытая слизью. Болѣзненные припадки, вызываемые катарромъ **г.**, обыкновенно не сильны: легкое затрудненіе и болѣзненность при глотаніи, незначительный, но иногда очень частый кашель или обильное отхаркиваніе, преимущественно по утрамъ; нерѣдко все ограничивается однимъ только кашлемъ или усиленнымъ отхаркиваніемъ. Тѣ мучительныя явленія, которыя характеризуютъ *жабу,* зависятъ отъ воспаленія не **г.**, а *зѣва:* язычка, дужекъ и лежащихъ между дужками миндалевидныхъ желѣзокъ (см. **Зѣвъ** и **Жаба**). Именно вслѣдствіе незначительности припадковъ, болѣзнь часто запускается и дѣлается хроническою; въ такомъ случаѣ на задней стѣнкѣ **г.** обыкновенно замѣчается родъ прыщей (опухоль мелкихъ желѣзокъ слизистой оболочки). На задней стѣнкѣ **г.** оканчиваются въ нее трубы (Евстахьевы), ведущія въ слуховой аппаратъ (барабанную полость) и служащія для проведенія въ него воздуха, необходимаго для правильнаго отправленія слуховаго органа; отверстія этихъ трубъ при катаррѣ **г.** могутъ засоряться, воздухъ перестаетъ проникать черезъ нихъ, вслѣдствіе чего *глухота* иногда сопровождаетъ или бываетъ результатомъ пораженія **г.** (см. **Глухота**). Причиною глоточнаго катарра могутъ быть внезапные переходы изъ очень теплаго въ очень холодный воздухъ или наоборотъ (см. **Простуда**); но чаще всего—употребленіе раздражающихъ слизистую оболочку пищи и напитковъ, напр. большаго количества перца, преимущественно же спиртныхъ жидкостей (хроническій катарръ **г.** почти всегда замѣчается у пьяницъ); хроническій катарръ **г.** принадлежитъ къ обыкновеннымъ явленіямъ у пѣвцовъ, проповѣдниковъ, ораторовъ и вообще людей, которымъ приходится много говорить или пѣть: вслѣдствіе безпрестаннаго рѣзкаго тренія воздуха (при перемѣнномъ давленіи) о стѣнки **г.**; по той же причинѣ, хроническій катарръ **г.** нерѣдко слѣдуетъ за долго продолжавшимся кашлемъ. Куреніе табаку также можетъ быть причиною катарра **г.** Самое существенное при *леченіи,* конечно, удаленіе причинъ: прекращеніе употребленія водки, раздражающей пищи; воздержаніе отъ пѣнія, продолжительныхъ разговоровъ и т. п. Смазываніе кисточкою, намоченною въ слабомъ растворѣ ляписа (1 гранъ на 1 унц. дистилл. воды), составляетъ одно изъ очень дѣйствительныхъ средствъ; при хронич. катаррѣ повторять его нужно ежедневно въ теченіи болѣе или менѣе продолжительнаго времени, всполаскивая **г.** послѣ каждаго смазыванія соленою водою. При остромъ катаррѣ очень помогаетъ согрѣвающій компрессъ вокругъ шеи (см. **Компрессъ**). Для предупрежденія катарра **г.** очень полезно пріученіе **г.** къ перемѣнамъ температуры, а поэтому люди крѣпкіе и здоровые никогда не должны (безъ особой надобности) кутать свою шею; но кто уже привыкъ къ этому, тому не слѣдуетъ сразу измѣнять привычки, а дѣйствовать постепенно: начинать отученіе въ теплое время года. Послѣдовательное ежедневное полосканіе (утромъ и на ночь) **г.** холодною водою или глотаніе кусочковъ льда (также постепенно пріучаться) очень хорошее средство для предупрежденія и даже леченія катарровъ **г.** Другія болѣзни **г.** трудно опредѣлить, а тѣмъ болѣе лечить безъ помощи врача. О *крупѣ* и *дифтеритѣ* см. эти слова. Когда случается *подавиться,* т. е., когда проглатываемая пища останавливается въ глоткѣ, лучшее средство удалить ее—вызвать рвоту щекотаніемъ зѣва бородкою гусинаго пера, свернутою бумажкою или пальцемъ и т. п.; иногда пища останавливается только временно и легко проходитъ далѣе послѣ глотка воды или корочки хлѣба; но если кусокъ не проходитъ и не извергается рвотою и въ особенности если остановившееся тѣло твердое, напр. кость, слѣдуетъ, какъ можно скорѣе, призвать врача.

Глухарь или **глухой тетеревъ** (Tetrao Urogallus) — изъ семейства *тетеревовъ,* по величинѣ наибольшій изъ нихъ; длина самца съ хвостомъ достигаетъ 3 футъ; вѣсъ отъ 10 до 15 и болѣе фунт.; самка на треть меньше. Опереніе самца на спинѣ черноватое, на верхней части крыльевъ черно-бурое съ мелкими пепельно-сѣрыми и ржаво-бурыми пятнами; зобъ стально-зеленоватый, хвостъ черный съ бѣлыми пятнами; голова и шея черноватыя съ сѣрыми узорными перышками; вокругъ глазъ голые красные кружки. Самка по оперенію походитъ на вальдшнепа: ржаваго цвѣта съ черными и бѣлыми пятнами. Водится въ сѣверной Европѣ и Азіи и на горахъ средней Европы; живетъ преимущественно въ хвойныхъ лѣсахъ, обыкновенно близъ воды, предпочитаетъ гористыя мѣста. Питается ягодами (можжевельникомъ, черникою, ежевикою, малиною и пр.), желудями, почками, молодыми побѣгами хвойныхъ деревъ и пр. **Г.** не только не глухъ, но обладаетъ хорошимъ слухомъ и превосходнымъ зрѣніемъ; обоняніе его, напротивъ, плохо. **Г.** осѣдлая птица и живетъ обыкновенно особнякомъ, только во время *токованія* (случки), начинающагося раннею весною и оканчивающагося обыкновенно въ началѣ мая, въ сообществѣ съ нѣсколькими самками. Спариваніе происходитъ рано утромъ, хотя на мѣста *токованія* **г.** слетаются б. ч. съ вечера и разсаживаются по деревьямъ; самцы съ особымъ характернымъ крикомъ оставляютъ деревья и устремляются на самокъ, при чемъ обыкновенно происходитъ борьба между самцами, во время которой послѣдніе часто забываются до того, что позволяютъ ловить себя руками. Самка кладетъ отъ 5 до 12 и болѣе бѣло-желтоватыхъ съ коричнево-красноватыми пятнышками яицъ (вдвое болѣе куриныхъ) въ неглубокія ямки въ землѣ (часто во мху), между кустами, и прикрываетъ ихъ прутьями и листьями; птенцы выходятъ черезъ 28—30 дней. Съ половины іюня до сентября мѣсяца охотятся на выводки съ собакою; съ сентября въ теченіи всей зимы вплоть до марта **г.** приходится отыскивать въ лѣсныхъ чащахъ; съ конца марта — на мѣстахъ токованія, куда лучше всего являться съ вечера и, безъ шума, спрятавшись, выжидать до утра. Тотчасъ послѣ токованія самцы очень худы и отъѣдаются только къ осени, самки-же, напротивъ того, худы во время выхаживанія ими птенцовъ, т. е., къ концу лѣта. Стрѣляютъ дробью № 8. Мясо молодаго **г.** вкусно; чтобы сдѣлать съѣдобною старую птицу,ее зарываютъ на нѣкоторое время въ землю, или, передъ приготовленіемъ, оставляютъ висѣть на воздухѣ (въ прохладномъ мѣстѣ) 4 — 5 и болѣе дней.—Приготовлять **г.** можно всѣми тѣми же способами, какими приготовляютъ *куропатку* (см. **Куропатка**), но чаще всего его подаютъ жаренымъ.

Глухарь жареный. Лучше, если **г.** до приготовленія полежитъ 4 — 5 и даже болѣе дней (около недѣли) въ прохладномъ мѣстѣ. Голову съ шеею отрѣзать не ощипанными, хвостъ отдѣлить, по возможности, цѣльнымъ; ощипать, опалить, выпотрошить и нашпиговать тонкими кусочками свинаго сала, обернуть въ листъ намасляной бумаги и жарить на вертелѣ (можно и въ духовой печи—не такъ вкусно); обыкновенно достаточно $^3/_4$ часа; подъ конецъ жаренія бумагу снять, чтобы подрумянить мясо снаружи. Сервировать на блюдѣ, какъ и другихъ птицъ, или же гарнировать жаркое отрѣзанными ранѣе головою и хвостомъ (прикрѣпивъ ихъ незамѣтно при помощи палочекъ); блюдо предварительно покрыть поджаренными въ маслѣ ломтиками хлѣбнаго мякиша, облитыми сокомъ, стекавшимъ во время жаренія, и на нихъ уже положить птицу.—Если **г.** старъ и недостаточно мягокъ, то лучше предварительно вымочить его въ теченіи 8—10 час. въ уксусѣ для маринованія мяса (см. **Уксусъ**), изжарить въ дух. печи на противнѣ, поливая масломъ; подъ конецъ облить 2 ложками уксуса и затѣмъ сметаною. Разрѣзывается **г.** какъ и др. крупныя птицы (см. **Индѣйка, Курица**).

Глухонѣмота. Глухота обыкновенно первичное страданіе; нѣмота является уже только какъ слѣдствіе того, что глухой, не слыша разговора другихъ, не можетъ научиться говорить самъ. Органы рѣчи (языкъ, гортань, полость рта и пр.) у большинства глухонѣмыхъ развиты совершенно правильно, и только у нѣкоторыхъ исключительныхъ субъектовъ одновременно поражены и слухъ и органы рѣчи. Органъ зрѣнія у глохонѣмыхъ обыкновенно развивается на счетъ слуха, чѣмъ въ послѣднее время пользуются, чтобы научить ихъ говорить, заставляя произносить слова не по слуху, а по зрѣнію: слѣдя глазами за движеніемъ губъ, груди и др. органовъ рѣчи говорящаго и подражая этимъ движеніямъ; при должномъ терпѣніи достигались блестящіе результаты — глухонѣмые научались говорить; правда, рѣчь ихъ никогда не имѣла должныхъ интонацій и звучала странно, но ее можно было вполнѣ понимать. Но пока такого рода говорящіе глухонѣмые все-таки рѣдки: большинство объясняется знаками. Во всѣхъ цивилизованныхъ государствахъ существуютъ спеціальныя заведенія для воспитанія и обученія глухонѣмыхъ; въ Россіи извѣстны: *Училище глухонѣмыхъ* въ С.-Петербургѣ (Гороховая): 7 лѣтній курсъ ученія; принимаются дѣти отъ 7 до 9 л. (изъ своекоштныхъ пансіонеры платятъ 350 р. въ годъ, полупансіонеры 120 и приходящіе 40 р.); *Арнольдовское училище для глухонѣмыхъ* въ Москвѣ (по Варсонофьевскому пер., д. Мальцева); *Институтъ слѣпыхъ и глухонѣмыхъ* въ Варшавѣ (Александровская площадь, у св. Креста); *училища глухонѣмыхъ* въ Кишиневѣ и въ Одессѣ. — Относительно имущественныхъ правъ глухонѣмыхъ см. Т. X Св. Гражд. Зак., ст. 381, 382, 819 и 1106.

Глухота. Полная **г.** встрѣчается сравнительно рѣдко, и если она существуетъ съ рожденія или ранняго дѣтства, то влечетъ за собою нѣмоту; въ большинствѣ случаевъ **г.** неполная и выражается только большимъ или меньшимъ ослабленіемъ слуха. Причины **г.** различны: она можетъ зависѣть отъ пораженія головнаго мозга или слуховаго нерва, отъ болѣзней наружнаго или внутренняго уха, отъ засореніи такъ называемыхъ Евстахіевыхъ трубъ, случающагося нерѣдко при болѣзняхъ глотки (см. **Глотка**). **Г.** отъ пораженія мозга и слуховаго нерва, равно какъ и отъ болѣзней внутр. уха въ большинствѣ случаевъ не излечима; напротивъ того, **г.** отъ страданій наружнаго уха и засоренія Евстахіевыхъ трубъ, если надлежащее леченіе предпринято своевременно, обыкновенно поправима; къ счастію, **г.** послѣдняго рода самая частая; но леченіе непремѣнно должно быть предпринято своевременно и поручено знающему спеціалисту, такъ какъ чѣмъ больше потеряно времени, тѣмъ излеченіе труднѣе, и по истеченіи извѣстнаго времени можетъ оказаться неустранимою и **г.**, зависящая отъ засоренія Евстах. трубъ или пораженія наружнаго уха. Отличить **г.** отъ засоренія Евст. трубъ б. ч. не трудно; она является обыкновенно при или послѣ болѣзней глотки (см. **Глотка**); если, зажавъ носъ и закрывъ ротъ, надуться, то, при здоровыхъ Евстах. трубахъ, воздухъ входитъ въ барабанную полость ушей, и можно чувствовать, какъ онъ распираетъ ее; при зосореніи Евстах. трубъ надуваніе не отдается въ ушахъ (если отдается въ одномъ ухѣ, то засорена только одна труба). Это надуваніе есть вмѣстѣ и одно изъ дѣйствительныхъ средствъ леченія **г.** отъ засоренія Евст. трубъ: повторяя его нѣсколько разъ въ день, можно предотвратить или уменьшить засореніе трубъ; если во время надуванія производить *глотательныя движенія,* — прохожденіе воздуха черезъ трубы облегчается. **Г.,** являющаяся вслѣдствіе пораженія наружнаго уха, обыкновенно сопровождается или течью, или краснотою, или сыпью внутри наружнаго слуховаго прохода, который притомъ б. ч. болѣзненъ при дотрогиваніи; иногда, кромѣ того, чувствуется боль или колотье въ ухѣ; очень полезно въ этихъ случаяхъ частое промываніе уха (посредствомъ спринцовки) тепловатою водою или тепловатымъ отваромъ алтейнаго корня (1 унція на 6—8 унц. воды); послѣ промыванія заложить ухо ватою, намоченною въ теплое прованское масло; хорошо дѣйствуетъ (въ самомъ началѣ) согрѣвающій компрессъ на ухо. Но вообще нужно помнить, что съ ушными болѣзнями нужно, какъ можно, скорѣе обращаться къ ушному врачу.—Объ употребленіи глухими *слуховой трубы* см. **Труба слуховая.**

Глюкозъ—виноградный сахаръ (см. **Сахаръ**).

Глянецъ. Чтобы возвратить **г.** тканямъ, потерявшимъ его вслѣдствіе мытья или другихъ причинъ, поступать такъ: по испорченному мѣсту (по направленію ворса, если ткань имѣетъ его) провести щеткою, смоченною въ очень жидкомъ водяномъ растворѣ гумми-арабика; покрыть мѣсто сначала листомъ бѣлой бумаги, затѣмъ кускомъ сукна и, наконецъ, *очень гладкою* ровною доскою, на которую наложить довольно большую тяжесть; дать высохнуть.—О возвращеніи глянца металламъ см. названія металловъ, **Чистка** и **Полировка.**

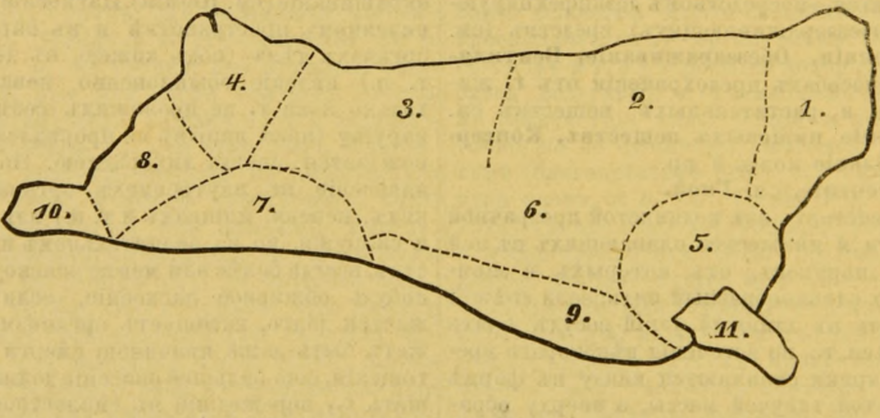
Гнида см. **Вошь.**

Гніеніе. Какъ скоро органическія вещества, растенія или животныя, перестаютъ жить, въ нихъ наступаетъ процессъ разложенія, извѣстный подъ названіемъ **г.**, окончательный результатъ котораго—превращеніе орган. веществъ въ неорганическія. **Г.** сопровождается образованіемъ въ гніющемъ веществѣ массы мельчайшихъ (микроскопическихъ) организмовъ (бактерій, грибковъ и т. п.), зародыши которыхъ приносятся воздухомъ и размножаются только въ присутствіи влаги (воды) и при достаточно, но не слишкомъ, высокой температурѣ (благопріятнѣе всего для нихъ темпетура крови, т. е., 31° Р. или 38,5 Ц.). Поэтому уничтоженіе доступа воздуха, сухость и очень низкая или очень высокая температура препятствуютъ **г.** и употребляются какъ средства для сохраненія органическихъ веществъ (см. ниже). Въ гніющихъ веществахъ, кромѣ другихъ продуктовъ, образуются газы; главнымъ образомъ амміакъ, угольная кислота, водородъ, сѣрнистый и фосфористый водородъ, углеводороды; отъ нѣкоторыхъ изъ нихъ и зависитъ тотъ вонючій запахъ, которымъ характеризуется **г.** Вредъ **г.** на здоровье въ настоящее время извѣстенъ всѣмъ; при посредствѣ его-то и развиваются тѣ убійственныя заразительныя и міазматическія болѣзни, которыя причиняютъ наибольшую смертность въ населеніи земнаго шара. Заражаютъ не вонючіе газы, а развивающіяся въ гніющемъ веществѣ микроскопическія животныя и растенія, которыя, вслѣдствіе своей легкости, уносятся воздухомъ и вмѣстѣ съ нимъ вдыхаются нами; вонючіе газы — только признакъ присутствія этихъ организмовъ, такъ какъ безъ нихъ разлагающіяся органическія вещества обыкновенно не даютъ характернаго гнилостнаго запаха. Хотя гнилостные газы (а слѣдовательно и запахъ) обыкновенно одни и тѣ-же, вызывающіе ихъ развитіе организмы не одинаковы, и отъ различія послѣднихъ зависитъ различіе въ свойствахъ зараженія. Несомнѣнно, что, во время эпидемій, въ гніющихъ веществахъ развиваются особые специфическіе организмы, зародыши которыхъ обыкновенно заносятся больными тою или другою эпидемическою болѣзнію (холерными, чумными, тифными и т. п.); въ большинствѣ случаевъ зародыши эти заключаются въ испражненіяхъ больныхъ, а потому отхожія мѣста и служатъ главнымъ источникомъ заразы во время эпидемій (см. **Зараза, Міазма, Эпидемія, Эндемія**). Главнѣйшее вниманіе гигіенистовъ въ настоящее время именно и устремлено на отхожія мѣста: содержаніе ихъ въ чистотѣ, обеззараживаніе ихъ. Вообще-же присутствіе гніющихъ веществъ въ жилищахъ или вблизи поселеній дѣйствуетъ очень вредно на здоровье всегда, хотя бы **г.** развивалось и не подъ вліяніемъ специфическихъ организмовъ, а поэтому всякій долженъ заботиться о скорѣйшемъ удаленіи изъ жилищъ гніющихъ растительныхъ и животныхъ остатковъ или объ уничтоженіи **г.** въ остающихся—посредствомъ дезинфекцирующихъ (обеззараживающихъ) средствъ (см. **Дезинфекція, Обеззараживаніе, Вентиляція**). О способахъ предохраненія отъ **г.** животныхъ и растительныхъ веществъ см. **Сохраненіе пищевыхъ веществъ, Консервы, Дубленіе кожъ** и пр.

Гноетеченіе, см. **Гной**.

Гной состоитъ изъ водянистой прозрачной жидкости и множества плавающихъ въ ней бѣлыхъ шариковъ, отъ которыхъ и зависитъ его сливкообразный видъ; если свѣжій **г.** собрать въ длинный узкій сосудъ и дать отстояться, то, по истеченіи нѣкотораго времени, шарики скопляются внизу въ формѣ желтоватой тягучей массы, а вверху образуется слой совершенно прозрачной жидкости. Водянистая жидкость, по своему составу, похожа на *сыворотку* крови или молока (см. эти слова), а гнойные шарики—на бѣлые кровеные шарики. Сходство это ясно указываетъ на происхожденіе **г.**: обыкновенно онъ есть ничто иное какъ выпотъ (см. это слово) изъ крови ея сыворотки съ значительною примѣсью къ ней бѣлыхъ кровеныхъ шариковъ; впослѣдствіи къ послѣднимъ примѣшиваются и бѣлые шарики, образующіеся изъ клѣточекъ ткани, въ которой происходитъ *нагноеніе;* но главный источникъ ихъ все-таки кровь. Обыкновенно образованіе **г.** (нагноеніе) есть слѣдствіе *воспаленія;* но не всякое воспаленіе влечетъ за собою нагноеніе; для этого нужно, чтобы расширеніе волосныхъ сосудовъ, сопровождающее воспаленіе, было настолько значительно, чтобы растянутыя поры стѣнокъ сосудовъ могли пропускать не только жидкость, но и шарики; слѣдовательно нагноеніе всегда есть признакъ болѣе или менѣе высокой степени воспаленія (см. это слово). Свѣжій **г.** — обыкновенно сливкообразная, густая жидкость, слегка желтоватаго цвѣта, безъ всякаго запаха, слабощелочной реакціи; примѣсь къ нему слизи (на слизистыхъ оболочкахъ) придаетъ ему слизистый характеръ, примѣсь кровеныхъ шариковъ—болѣе или менѣе красноватый цвѣтъ; оранжевое окрашиваніе зависитъ отъ присутствія разложившагося красящаго вещества кровеныхъ шариковъ. Голубоватый или зеленоватый цвѣтъ **г.** обусловливается нахожденіемъ въ немъ организмовъ (вибріоновъ), попавшихъ въ него снаружи — изъ воздуха, съ перевязочныхъ матеріаловъ и т. п.: подобный **г.** обыкновенно уже пахнетъ. Когда изъ воздуха въ **г.** проникаютъ организмы, вызывающіе гніеніе (см. это слово), онъ подвергается гнилостному разложенію—становится жидкимъ (шарики исчезаютъ все болѣе и болѣе), вонючимъ и пріобрѣтаетъ обыкновенно зеленоватое или коричневатое окрашиваніе (см. **Піэмія**). Нагноеніе на ограниченномъ пространствѣ и въ наружныхъ органахъ тѣла (подъ кожею, въ деснахъ и т. п.) явленіе обыкновенно неважное и только пока **г.** не проложилъ себѣ выхода наружу (пока нарывъ не прорвался) сопровождается иногда лихорадкою. Наоборотъ, нагноеніе въ внутреннихъ органахъ (легкихъ, печени, кишкахъ и т. п.) или хотя бы и снаружи, но на значительномъ пространствѣ, всегда болѣе или менѣе опасно; сколько нибудь обширное нагноеніе, если продолжается долго, истощаетъ организмъ и можетъ быть даже причиною смерти отъ истощенія; еще большее опасеніе долженъ внушать **г.**, перешедшій въ гнилостное разложеніе, такъ какъ всасываніе его кровеносными сосудами можетъ быть причиною *гнойнаго зараженія,* очень часто влекущаго за собою быструю смерть (см. **Піэмія**). Нагноеніе во внутреннихъ органахъ самому больному трудно узнать, а тѣмъ болѣе лечить; при наружномъ (такъ называемые нарывы) прежде всего нужно заботиться о томъ, чтобы **г.** проложилъ себѣ выходъ изъ тѣла: согрѣвающіе компрессы, припарки изъ булки съ свинцовою водою или изъ льнянаго сѣмени, смазываніе іодомъ (T-ra Jodii) и т. п. наружныя средства, а когда приложенные на больное мѣсто пальцы начинаютъ ясно чувствовать присутствіе внутри его жидкости — проколъ или разрѣзъ, достаточно широкій для того, чтобы выходъ для г. былъ свободенъ. При открытомъ нагноеніи — возможная чистота и опрятность: промываніе тепловатою водою, а лучше тепловатымъ настоемъ ромашки, по крайней мѣрѣ, раза 2 въ сутки, замѣняя каждый разъ запачканныя г. повязки чистыми; если г. начинаетъ попахивать, къ настою ромашки прибавить карболовой кислоты (на стаканъ 2—3 драхмы) и смоченныя этимъ растворомъ тряпочки (чистыя) держать постоянно на больномъ мѣстѣ. (См. **Нарывъ, Язвы** и **Раны**).

Говядина. Хорошая г. получается отъ быковъ, откармливаемыхъ спеціально на убой (см. **Откармливаніе**); мясо не кастрированныхъ животныхъ жестко и сухо, и чѣмъ раньше онѣ кастрированы, тѣмъ г. нѣжнѣе; поэтому телятъ, назначаемыхъ на г., слѣдуетъ оперировать еще въ то время, когда они сосутъ матку, но убивать не моложе 4—5 лѣтъ и не старѣе 10, такъ какъ ранѣе мышцы еще не вполнѣ развиты, а позже мясо становится жесткимъ; точно также убойныхъ быковъ должно или вовсе не заставлять работать или употреблять только на легкія работы. Мясо коровъ, уже имѣвшихъ телятъ, сухо, твердо, жестко и не вкусно. Качество г. зависитъ также отъ породы и способа откармливанія; у насъ лучшую г. даютъ *черкасскіе* быки. Хорошая г. ярко-темно-краснаго цвѣта, сочна, въ разрѣзѣ имѣетъ видъ краснаго мрамора съ жилами *бѣлаго* жира, равномѣрно *разсѣяннаго повсюду* (снаружи, внутри и между пучками мышечныхъ волоконъ); г. слишкомъ темнаго цвѣта съ желтымъ жиромъ покупать не слѣдуетъ; г. блѣдная съ очень бѣлымъ жиромъ также не вкусна. Относительно питательности г. сравнительно съ другими сортами мяса см. **Мясо.** Равличныя части туши быка имѣютъ у мясниковъ свои названія (см. рисунокъ): 1 — *шея*, 2 — *край* (передн. часть — толстый, задняя — тонкій край), 3 — *филей:* переднія $^{2}/_{3}$ *англійскій* ф., а задняя $^{1}/_{3}$ *толстый* ф., 4 — *огузокъ*, 5 — *лопатка*, 6 — *покромка края*, 7 — *кострецъ*, 8 — *бедро*, 9 — *грудина*, 10 и 11 — *голяшки.* Внутренняя часть толстаго филея, около почекъ, какъ разъ подъ хребтомъ, называется *вырѣзнымъ филеемъ* или *вырѣзкою;* внутренняя сторона задней ноги, на высотѣ огузка — *ссѣкъ.* Французы и англичане рѣжутъ тушу нѣсколько иначе: верхняя часть огузка соотвѣтствуетъ *culotte* французовъ и *aitch-bone* англичанъ, нижняя часть огузка и верхняя бедра—*noix* франц. и *buttock* англич.; толстый филей — *alloyau* франц. и *sirloin* англ.; англ. филей — *côtes couvertes* франц. и *fore-rib* англ.; *кострецъ* — *gite à la noix* фр. и *thick flank* англич.



Лучшіе сорты г. получаются изъ частей туши, мышцы которой при жизни наименѣе работали — вдоль всего хребта, начиная отъ шеи до хвоста; *первый сортъ* составляютъ: толстый филей (съ внутреннимъ почечнымъ саломъ) и англійскій филей; *второй сортъ* — огузокъ, ссѣкъ, кострецъ, задняя половина края; *третій сортъ* — бедро, передняя половина края, лопатка, грудина; *амый низшій сортъ*—шея, голяшки, хвостъ. Самая дорогая и нѣжная часть — вырѣзной филей, идущій обыкновенно на бифстеки; толстый и англійскій филей, тонкій край — на жаркое; мясо задней четверти (ссѣкъ, огузокъ, бедро) для варки, тушенія и на рубленыя котлеты; кострецъ можетъ идти на жаркое, но довольно плохаго качества, лучше на котлеты, зразы и т. п. и въ особенности для варки; лопатка и грудина — для варки. О вліяніи различныхъ способовъ приготовленія на питательность и вкусъ **г.** см. **Мясо.**

Говядина вареная. О сосудахъ, въ какихъ варится мясо, о вліяніи на него варки и о приготовленіи изъ него бульона см. **Бульонъ.** Чтобы получить вкусную сочную вареную **г.,** нужно брать достаточно большой кусокъ ея (10 ф. на 8—9 человѣкъ) и погружать мясо не въ холодную, а прямо въ *кипящую воду,* дать прокипѣть на хорошемъ огнѣ минутъ 5—10 (смотря по величинѣ куска), затѣмъ горшокъ отставить и варить остальное время на легкомъ огнѣ, такъ чтобы вода только чуть-чуть кипѣла. Все время тщательно снимать пѣну, *въ особенности первое время,* и наблюдать, чтобы вода покрывала мясо. Продолжительность варки приблизительно 20 мин. на каждый фунтъ, на 10 ф. слѣдовательно $3^1/_2$ час., но можно и долѣе. Передъ варкою изъ куска вынуть кости и придать ему приличную форму, заколовъ его шпильками и связавъ нитками, но варить вмѣстѣ съ костями. Лучше свѣжая, нележавшая **г.** (наоборотъ для жаркаго); промыть въ холодной водѣ передъ варкою можно, но вымачивать ни въ какомъ случаѣ; бульонъ посолить по вкусу и подъ конецъ варки прибавить овощей (см. **Бульонъ**). Сервировать, снявъ нитки и шпильки, съ овощами изъ бульона, картофелемъ, морковью, рѣпою, соусомъ изъ хрѣна, шинкованной капусты, томатовъ и пр. (см. **Соусы**). Бульонъ при такомъ способѣ варки, конечно, будетъ жидокъ, но совершенно годенъ для различнаго рода суповъ. — Англичане **г.,** назначенную для варки, иногда держатъ въ соли отъ 5 до 10 дней, смотря по величинѣ куска (см. **Соленіе**), и затѣмъ передъ варкою промываютъ или вымачиваютъ ее въ теченіи нѣсколькихъ часовъ въ перемѣнной холодной водѣ. Въ жесткой водѣ (см. **Вода**) варить не слѣдуетъ, но если нѣтъ другой, то предварительно нужно очистить ее отъ извести кипяченіемъ (иначе непріятный вкусъ). — Изъ вареной **г.** приготовляется множество блюдъ, сервируемыхъ въ ресторанахъ подъ различными французскими названіями; вотъ нѣкоторые изъ нихъ: *Говядина подъ сухарями* (Boeuf au gratin): на каменное блюдо (у кого есть, на серебряное) разложить аккуратно нарѣзанные ломти (довольно толстые) вареной **г.,** посыпать перцемъ,солью, мелко рубленою шарлотою и зелен. петрушкою, прибавить немного бульона (или говяжьяго сока,или бѣлаго вина), покрыть сверху тонкимъ слоемъ тертыхъ сухарей, накрыть блюдо крышкою, жарить, не доводя до кипѣнія, минутъ 20, на легкомъ огнѣ съ угольями (или раскаленною золою) на крышкѣ: можно, вмѣсто того, въ духовой печи (хуже и большій расходъ топлива). *Говядина съ лукомъ* (B. au miroton): тонкіе ломтики 2—3—5 и т. д. луковицъ подрумянить въ кострюлѣ съ масломъ, посыпать мукою, смочить бульономъ или говяжьимъ сокомъ, или бѣлымъ виномъ; подержать на огнѣ минутъ 10; прибавивъ $^1/_2$ — 1 лавроваго листа, немного соли и перца, положить разрѣзанную тонкими ломтиками вареную **г.,** варить 20 мин. на легкомъ огнѣ; передъ сервированіемъ прибавить немного уксуса (или уксуса и франц. горчицы). — То-же самое блюдо получаетъ названіе *Boeuf à la poulette,* если приготовлено не съ ломтиками лука, а съ мелко искрошеннымъ лукомъ съ примѣсью шарлотокъ, и сервируется политое соусомъ, приготовленнымъ изъ сока, оставшагося въ кострюлѣ: къ соку прибавить 2—3 желтка, разведенныхъ стол. ложкою уксуса, щепотку мелко рубленой петрушки и уварить до нужной густоты.—*Говядина по хозяйски* (B. à la ménagère): разрѣзать **г.** на кусочки (квадратные и не очень тонкіе), приправить петрушкою, небольшимъ количествомъ лавроваго листа и тимьяна, головкою чеснока съ кожицею, смѣшать въ кострюлѣ съ равнымъ количествомъ нарѣзаннаго ломтиками сыраго картофеля, посыпать солью и перцемъ. Полить все процѣженнымъ сквозь сито соусомъ, приготовленнымъ изъ лука, какъ для **г.** *съ лукомъ* (только лукъ долженъ быть крошеный и съ примѣсью шарлотъ), накрыть кострюлею и варить на умѣренномъ огнѣ минутъ 45; сервируя, посыпать петрушкою. — *Говядина* (варен.) *пряженая* (B. frit): варен. **г.,** разрѣзанную на узкіе, но не очень тонкіе ломти, разложить на блюдѣ, приправить солью, перцемъ, рубленою петрушкою и, смочивъ немного уксусомъ, дать постоять $^1/_2$ час.; окунувъ каждый кусокъ въ *тѣсто для пряженія* (см. **Тѣсто**), бросить на сковородку съ кипящимъ масломъ или саломъ, поджарить на умѣренномъ огнѣ, дать стечь, посолить (см. **Пряженіе**). *Или:* приправивъ какъ сказано (съ прибавкою рубленыхъ шарлотъ, но безъ смачиванія уксусомъ) и обвалявъ въ хлѣбныхъ крошкахъ (вмѣсто тѣста), поджарить на рашперѣ (B. grillé).—Всѣ эти блюда приготовляются чаще всего изъ остатковъ вареной **г.** и подаются обыкновенно къ завтраку.

Говядина жареная. Совершенно свѣжая **г.** не годится на жаркое: слишкомъ жестка; нужно, чтобы она предварительно повисѣла нѣкоторое время въ прохладномъ, но сухомъ и хорошо вентилируемомъ мѣстѣ: отъ 5 до 10 дней (зимою до 15 и 20 дней). О различныхъ способахъ жаренія и вліяніи его на мясо см. **Жаркое.** Для **г.** въ особенности важно, чтобы *въ самомъ началѣ* она подвергалась дѣйствію сильнаго жара, такъ какъ только при этомъ условіи жаркое изъ нея будетъ сочно и вкусно; затѣмъ. когда наружный слой достаточно поджарился, огонь долженъ быть уменьшенъ. **Г.**, нарѣзанную ломтями жарятъ на рашперѣ или сковородѣ, а кускомъ—на вертелѣ или въ духовой печи; послѣдній способъ наименѣе пригодный, такъ какъ даетъ не настоящее жаркое, а нѣчто среднее между жаркимъ и тушеною **г.** О жареніи кускомъ см. **Ростбифъ,** ломтями--см. **Бифстекъ;** если ломти бифстека толсты (въ 3 — 4 пальца), то называются у французовъ *Шатобріанъ* (Chateaubriands) и сервируются обыкновенно на *темномъ соусѣ* съ гарниромъ изъ пряженаго картофеля, грибовъ или трюфелей. Изъ остатковъ жареной **г.** можно приготовлять тѣ-же самыя блюда, какъ и изъ вареной.

Говядина копченая подается обыкновенно вареною: выбравъ кусокъ (грудину, толстый филей и т. п.), вынуть кости, отмочить въ водѣ (около 2 ч.), перевязать ниткою, положить въ кострюлю съ холодною водою; когда закипитъ, отставить къ краю, прибавить луку, моркови и въ теченіи 4—5 ч. варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ); когда готова, снять съ огня и оставить въ бульонѣ еще $^1/_2$ ч.; дать стечь, удалить нитки; сервировать съ картофельнымъ пюре, шинкованною капустою и т. п. (см. **Копченіе**).

Говядина печеная (англійское блюдо): фунта 2 холодныхъ остатковъ жареной **г.** разрѣзать на тонкіе ломти (если мяса мало, то изрубить); смазавъ масломъ глубокое блюдо (каменное или желѣзное), покрытъ дно его картофельнымъ пюре, на которое положить слой **г.**, приправить солью, перцемъ, поджаренными въ маслѣ ломтиками лука, посыпать рубл. зелен. петрушкою; затѣмъ опять слой картофельнаго пюре и снова слой **г.** съ такой же приправою и т. д. до верху; послѣдній слой **г.** облить говяжьимъ сокомъ или соусомъ, прикрыть все картофельнымъ пюре и печь въ духовой печи $^1/_2$ ч. и болѣе (на 5—6 особъ).

Говядина по-провансальски (B. à la provençale). $2^1/_2$ ф. **г.** (ссѣкъ или кострецъ) нарѣзать толстыми ломтями, нашпиговать свин. саломъ; положить въ каменную чашку, приправить солью, зернист. перцемъ, лавров. листомъ, 4 дольками неочищеннаго чеснока и нѣсколькими ложками уксуса; оставить въ этомъ маринадѣ 24 ч.—35 зол. свин. сала расплавить въ котелкѣ; давъ стечь и обтеревъ куски **г.**, поджарить ихъ въ котелкѣ съ саломъ ($^1/_4$ часа); затѣмъ прибавить туда-же маринадъ, 1 — 2 теляч. ножки, немного лавров. листа, апельсинн. цедры и зелен. петрушки; черезъ 10 мин. переставить на очень легкій огонь, прикрыть кружкомъ бумаги и тарелкою, въ которую налито немного воды, варить 7 — 8 час.

Говядина соленая см. **Солонина.**

Говядина тушеная (см. **Тушеніе**). Вынуть кости изъ куска **г.** въ 5 — 7 ф. (огузокъ, ссѣкъ, кострецъ и пр.), нашпиговать насквозь (по возможности, на равныхъ разстояніяхъ) ломтями свинаго сала толщиною въ мизинецъ, приправленными перцемъ, солью, тимьяномъ, лавр. листомъ, мелко рубленою зел. петрушкою и слегка смоченными въ прованск. маслѣ; положить въ горшокъ или кострюлю и слегка поджарить въ топл. салѣ ($^1/_4$ часа); прибавить 2 — 3 цѣл. моркови, 5—6 луковицъ (1 нашпигов. 3 гвоздичками), петрушки, лавр. листа, 1—2 теляч. ножки (или вмѣсто нихъ нѣск. кусковъ кожи съ ветчины), налить бульономъ (чтобы прикрыло); недурно прибавить $^1/_2$—1 стак. бѣлаго вина и неб. рюмку франц. водки; плотно закрыть крышкою и тушить на *легкомъ огнѣ* (едва кипѣть) не менѣе 5—7 ч. (можно въ духовой печи). Дать стечь, сервировать на блюдѣ, гарнировавъ варившимися вмѣстѣ телячьими ножками (безъ костей), морковью (вынуть изъ горшка ранѣе, чѣмъ переварилась) и лукомъ; облить собств. соусомъ, который предварительно, снявъ жиръ, уварить до половины (хорошо прибавить ложку темн. соуса). Такимъ образомъ пригот. **г.** въ ресторанахъ подается подъ названіемъ *Boeuf à la mode.* Если желаютъ, нашпигованную и приправленную солью, перцемъ и пряностями **г.** можно предварительно мариновать (въ теченіи 24 ч.) въ уксусѣ, разведенномъ водою или (лучше) бѣлымъ виномъ.—*Говядина тушеная по-польски:* въ кускѣ **г.** (толст. филей, огузокъ) фунта въ 2 сдѣлать глубокіе надрѣзы (не насквозь), начинить ихъ фаршемъ изъ одной мелко рубленой луковицы, смѣшанной съ хлѣбн. крошками, солью и перцемъ; свернуть кусокъ, перевязать нитками, положить въ кострюлю съ 5 лотами масла и тушить на легкомъ огнѣ часа 2 или болѣе; сервировать съ собственнымъ соусомъ, подправленнымъ лукомъ.—Такъ какъ тушеніе значительно размягчаетъ мясо, то при помощи его можно сдѣлать съѣдобными очень тверд. части **г.:** бедро, голяшки, шею и т. п., или улучшить вкусъ и удобоваримость стараго жаркаго или вареной **г.**

Говяжьи пастетъ, пирогъ, пудингъ см. эти слова.

Говяжье рагу приготовляется такъ-же какъ и баранье (см. **Баранина**).

Говяжье филе (Filet de boeuf)—одно изъ самыхъ лакомыхъ блюдъ французской кухни. Верхъ вырѣзнаго филея очистить тщательно отъ жира и кожицы и нашпиговать тонкими ломтями свин. сала (съ боковъ жиръ и жилы оставить: для предохраненія отъ излишней потери сока во время жаренія), положить кусокъ на 8 — 12 час. въ миску съ маринадомъ, составленнымъ изъ нарѣзаннаго тонкими ломтиками лука, зел. петрушки, зернистаго перца, соли, лавроваго листа, тимьяна, нѣсколькихъ головокъ гвоздики, сока 1-го лимона и неб. количества прованск. масла; затѣмъ, обернувъ нашпигованную сторону кускомъ намасляной бумаги, жарить на вертелѣ, передъ хорошимъ огнемъ ($^3/_4$—1 ч.); передъ концомъ бумагу снять, чтобы дать куску вполнѣ подрумяниться. О готовности узнается по извѣстному сопротивленію давленію пальца.—Можно жарить и въ духовой печи (хуже), на противнѣ, дно котораго должно быть предворительно покрыто остатками жира и ломтиками овощей, поливая кусокъ, во время жаренія, топленымъ масломъ.—Сервировать съ собственнымъ сокомъ или съ какимъ либо слегка пряннымъ соусомъ, который подается отдѣльно.

Говяжьи зразы: 2$^1/_2$ ф. **г.** безъ костей нарѣзать бол. ломтями въ палецъ толщиною, выбить хорошенько, приправить перцемъ и солью; давъ полежать 1 ч., свернуть въ трубочки (перевязать ниткою), обвалять въ мукѣ, опустить въ кострюлю съ кипящимъ масломъ ($^1/_4$ ф.), подрумянить со всѣхъ сторонъ; прибавить мелко рубленую луковицу, налить бульономъ въ уровень, накрыть кострюлю, тушить около 1$^1/_2$ ч.; прибавить сметаны, вскипятить 2 раза; если соуса мало, подлить еще бульона. — Передъ тушеніемъ трубочки можно начинить фаршемъ, составленнымъ изъ 2 мелко рублен. луковицъ, поджаренныхъ въ маслѣ, тертаго хлѣба (бѣлаго или чернаго), 4 — 8 рубл. отваренныхъ бѣл. грибовъ, 1 яйца, соли, перца и мушкатнаго орѣха.— Сервировать съ гречневою кашою, картофельнымъ пюре и т. п.

Говяжьи котлеты. 1 ф. рубленой **г.** (безъ жира) смѣшать сначала съ 80 зол. рубленаго же почечнаго сала и затѣмъ съ $^1/_2$ ф. хлѣбнаго мякиша, смоченнаго и выжатаго, 3—4 ложками рублен. лука и 2 ложк. петрушки, приправить перцемъ и солью. Раздѣлить на части величиною въ куриное яйцо, скатать каждую въ шаръ, сплюснуть на столѣ, посыпанномъ мукою, обмокнуть въ битыя яйца, обвалять въ сухаряхъ; поджарить обѣ стороны на сковородкѣ съ горячимъ масломъ. Подавая, полить масломъ въ которомъ жарились. *Или* (по-испански): 1 ф. рублен. **г.** (безъ жира) смѣшать съ $^1/_2$ ф. рубленаго-же свѣжаго свинаго сала и снова хорошенько изрубить, приправить солью, перцемъ, рубл. петрушкою, чеснокомъ (немного), связать все 2 — 3 яйцами; сдѣлать котлеты, какъ въ первомъ случаѣ, опустить въ *кипящее* топлен. сало, тотчасъ-же вынуть и разложить на плоской сковородкѣ, облить (чтобы покрыло) соусомъ изъ томатовъ, разведеннымъ говяж. сокомъ; держать на огнѣ (едва кипѣть) $^1/_2$ ч. (очень вкусно).

Гоголь-моголь *(пуншъ):* 12 яичныхъ желтковъ и 1 ф. сахара въ порошкѣ растереть до бѣла, смѣшать съ 1$^1/_2$ стак. рома (пропорція на 6 челов.); пьется отдѣльно или съ чаемъ.

Годъ см. **Время** и **Високосъ.**

Голавль или **головачъ** — довольно крупная рыба, достигающая 10 и даже 14 ф. вѣсомъ; голова толстая, широкая, тѣло почти круглое, чешуя крупная; спина черно-зеленая, бока бѣловатые или золотисто-желтоватые, брюхо серебристое, грудн. плавники оранжево-желтые, а заднепроходн. ярко-красные, спинной и хвостовой — черноватые съ красноват. оттѣнкомъ. Любитъ небольшія быстрыя рѣчки съ прозрачною водою и песчанымъ дномъ; въ Россіи встрѣчается почти вездѣ, за исключеніемъ рѣкъ Бѣлаго и Ледовитаго морей и Сибири. Нерестъ, т. е. спариваніе, въ концѣ апрѣля или началѣ мая. Питается насѣкомыми, червями и мелкою рыбою. Вкусомъ похожъ на язя, но мясо деликатнѣе; икра оранжеваго цвѣта. Для уженія **г.** на крючокъ удочки насаживаютъ навознаго червя, муху, кобылку и т. п.; иногда клюетъ и на хлѣбъ, но рѣдко; для большихъ **г.** — мелкихъ рыбокъ. (См. **Удочки, Уженіе**).

Голова. Г. дѣлятъ на 2 части—черепъ и лицо; внутри первой помѣщается головной мозгъ, въ послѣдней—всѣ органы чувствъ, за исключеніемъ органа осязанія, которое распредѣлено по всей поверхности тѣла. Такъ какъ вся наша жизнь образуется тѣми впечатлѣніями, которыя мы получаемъ черезъ органы чувствъ и перерабатываемъ въ головномъ мозгѣ, то работа **г.** очень значительна, а потому и болѣзни ея часты. Значительное число, такъ называемыхъ, нервныхъ страданій обусловливается болѣзненнымъ состояніемъ головнаго мозга — вслѣдствіе или какихъ либо органическихъ пораженій его (опухоли, приливы крови, малокровіе и т. п.), или психическихъ разстройствъ, зависящихъ обыкновенно отъ утомительной или неправильной работы головнаго мозга, черезъ чуръ сильнаго или продолжительнаго дѣйствія внѣшнихъ впечатлѣній и т. п. Самое частое изъ страданій **г.** — *головная боль* происходитъ вслѣдствіе тѣхъ-же причинъ и, кромѣ того, можетъ быть вызвана простудою (ревматическая **г.** боль), отравленіями крови спиртомъ, окисью углерода (см. **Угаръ**), опіемъ, свинцомъ и т. п. Мѣсто и характеръ боли очень разнообразны, Боли отъ приливовъ крови къ **г.** обыкновенно бьющаго, стучащаго свойства, сопровождаются чувствомъ тяжести, давленія и жара въ **г.**, краснотою лица и глазъ, біеніемъ въ головныхъ артеріяхъ, (виски, затылокъ), усиливаются кашлемъ и всякимъ мышечнымъ напряженіемъ; чувствуются почти всегда при лихорадочныхъ болѣзняхъ, но бываютъ и безъ нихъ. Отъ малокровія—болѣе тупыя, давящія (лобъ и виски), часто съ головокруженіями. Такъ какъ боли отъ полно-или-малокровія центральнаго происхожденія, то давленіе на болящія мѣста обыкновенно не *болѣзненно* (см. **Боль**). Простудныя головныя боли большею частію рвущаго, рѣжущаго характера; болѣзненно не только давленіе, но часто самое легкое прикосновеніе къ больнымъ мѣстамъ (кожѣ). Боли отъ раздраженія головнаго мозга внѣшними впечатлѣніями, усиленною работою и проч. (см. выше) сопровождаются признаками общаго нервнаго возбужденія, иногда также головокруженіемъ; могутъ быть очень разнообразнаго характера. Отъ пьянства, отравленія опіемъ и т. п. — обыкновенно тупыя, съ одуреніемъ и другими признаками отравленія. При *леченіи* первое дѣло, конечно, возможное удаленіе причинъ, затѣмъ, при всѣхъ вообще головныхъ боляхъ,— покой головнаго мозга, устраненіе впечатлѣній: лечь въ постель въ нежаркой темной или слабо освѣщенной комнатѣ (никакого свѣта передъ глазами), полная тишина вокругъ. Иногда этого средства бываетъ вполнѣ достаточно, особенно если больному удается заснуть. При боляхъ отъ полнокровья — холодные компрессы на **г.**, слабительныя (глауберова соль—драхмы 4—6 на пріемъ, карлсбадская соль — 1 или 2 чайн. ложки, магнезія—тоже), если состояніе пищеваренія требуетъ или позволяетъ, горячія или горчичныя ножныя ванны (см. это слово), горчичники на спину между плечъ, на руки и икры, иногда сухія или кровесосныя банки на спину. Отъ малокровія — хининъ (1½—2—3 грана на пріемъ, раза 2—3 въ день). При общемъ нервномъ возбужденіи—также хининъ и, кромѣ того, kali bromatum. (по 5 гран., раза 2—3 въ день); въ случаяхъ послѣдняго рода отвлеченіе и устремленіе вниманія на какой-либо интересный предметъ или дѣйствіе какого либо новаго впечатлѣнія иногда сразу уничтожаетъ боль. При ревматическихъ боляхъ — согрѣвающіе компрессы, втираніе вератриновой мази (см. **Вератринъ**) или вообще раздражающія втиранія, горчичники, электризація. О **г.** боли отъ отравленія спиртными напитками см. **Спиртъ**. Нерѣдко головныя боли вызываются или поддерживаются разстройствомъ пищеваренія — запорами, газами и т. п.; въ такихъ случаяхъ нужно дѣйствовать на пищевареніе. Къ наркотическимъ средствамъ, которыя иногда бываютъ необходимы, безъ совѣта врача не прибѣгать. О *мигрени* см. это слово. — *Головная водянка:* иногда дѣти рождаются съ черепомъ несоразмѣрно большимъ сравнительно съ лицомъ и др. частями тѣла; зависитъ это обыкновенно отъ накопленія воды въ полости черепа — головной водянки. Дѣти съ этою болѣзнію рѣдко живутъ долго и только въ исключительныхъ случаяхъ достигаютъ юности; отличаются слабостью, старческимъ выраженіемъ лица и плохимъ развитіемъ умственныхъ способностей. Болѣзнь не излечима.

Голова городской см. **Городъ.**

Головастикъ. Выйдя изъ яйца, лягушка имѣетъ хвостъ и лишена лапокъ, дышетъ, какъ рыба, жабрами; въ этомъ видѣ она называется **г**; впослѣдствіи хвостъ отпадаетъ,лапки выростаютъ,жабры замѣняются легкими, и **г.** превращается въ лягушку.

Головокруженіе несомнѣнно зависитъ отъ особаго состоянія головн. мозга, сопровождающагося ослабленіемъ дѣятельности всѣхъ органовъ чувствъ; оно составляетъ переходную ступень къ обмороку, т. е., полной потерѣ ощущеній. Причины **г.** разнообразны: болѣзни гол. мозга, приливы къ нему крови или, напротивъ того, малокровіе, болѣзни желудка и кишекъ, глисты, отравленіе спиртомъ, опіемъ и пр. Сообразно этому и леченіе его очень различно. Ближайшая помощь та-же, какъ и при **обморокѣ** (см. **Обморокъ**).

Голодъ. Ощущеніе **г.** явленіе нормальное; происходитъ въ желудкѣ, но вызывается общею потребностью тѣла въ замѣнѣ разрушенныхъ и выдѣлившихся изъ него веществъ другими. Такъ какъ разрушеніе веществъ въ тѣлѣ тѣмъ больше, чѣмъ значительнѣе мышечная работа, то аппетитъ обыкновенно усиливается пропорціонально послѣдней; люди, ведущіе неподвижную жизнь,б.ч.страдаютъ отсутствіемъ аппетита. Неудовлетворенный **г.** становится ощущеніемъ болѣзненнымъ, и если полное голоданіе продолжается долго, то присоединяются припадки общаго пораженія организма—головн. боли, лихорадка, исхуданіе, обмороки, судороги, бредъ и даже умопомѣшательство. Смерть отъ **г.** наступаетъ тѣмъ скорѣе, чѣмъ менѣе человѣкъ привыкъ къ лишенію пищи; здороваго человѣка полное голоданіе убиваетъ средн. числомъ въ недѣлю, а если имѣлась возможность пить, то въ 2 недѣли. Люди, привыкшіе къ лишеніямъ или страдающіе извѣстн. болѣзнями (напр. спиннаго мозга), переносятъ голоданіе гораздо дольше. Употреблявшееся леченіе голодомъ вредно. *Собачій* г.—если желаніе ѣсть продолжается и тогда, когда желудокъ полонъ; *волчій* г. — аппетитъ и на несъѣдобныя вещества; оба явленія болѣзненныя и должны быть отличаемы отъ *обжорства* — слѣдствія дурной привычки.

Голосъ Звуки г. производятся дрожаніемъ *напряженныхъ* голосовыхъ связокъ гортани, дрожаніемъ, которое вызывается треніемъ о нихъ сильной струи воздуха, выталкиваемаго сокращеніемъ груди изъ легкихъ. *Высота* тона зависитъ отъ длины и напряженія гол. связокъ, а *сила* — отъ силы, съ которою выходитъ воздухъ, т. е., отъ силы груди; глотка, ротъ и носовая полость отражаютъ звуки и сообщаютъ имъ тотъ или другой оттѣнокъ (созвучіе) — *тембръ*. Хриплость г. обусловливается пораженіемъ голосовыхъ связокъ, чаще всего катарромъ ихъ; ослабленіе его — обыкновенно болѣзнями легкихъ или общимъ разслабленіемъ тѣла; измѣненія въ тембрѣ — болѣзнями носа горла и рта. Голосовыя связки инструментъ очень нѣжный; онъ не можетъ безнаказанно выдерживать сильной или продолжительной работы, а потому пѣвцы, дорожащіе г., не должны злоупотреблять имъ: не пѣть долго сразу, не напрягать г. выше силъ, давать ему болѣе или менѣе значительные промежутки для отдыха; иначе послѣдствіемъ можетъ быть преждевременная потеря г. Въ музыкѣ отличаютъ 4 рода г.: сопрано или дискантъ, альтъ или контральто, теноръ и басъ; первые два — женскіе, послѣдніе два — мужскіе. Груднымъ (полнымъ) г. называется такой, котораго резонансъ происходитъ въ груди; фистулою (или головнымъ), — котораго резонансъ въ полостяхъ глотки, рта и носа.

Голубь распространенъ по всему земному шару, живетъ стаями, попарно, въ лѣсахъ, на поляхъ, въ селахъ и городахъ, питается главн. образомъ зернами; изъ сѣверныхъ странъ на холодное время улетаетъ. Самка кладетъ 2, рѣже 3 яица; высиживаніе продолжается около $2^{1}/_{2}$ нед.; сидятъ какъ самки такъ и самцы. Во время случки у г. очень развивается зобъ; въ немъ отдѣляется жидкость, размягчающая зерна, которыми родители кормятъ дѣтенышей. Голуб. породъ множество; изъ нихъ наиболѣе извѣстны въ Европѣ: *полевой голубь* (Columba livia) — сѣро-голубоватаго цвѣта съ красноватою грудью и поперечн. черными полосами на крыльяхъ; *вяхирь* (см. это слово); *горлица* (C. turtur) — сѣроватаго цвѣта съ черными пятнами по бокамъ шеи. Безчисленныя разновидности *домашнихъ* г. (C. liv. domestica) произошли отъ полеваго г. Мясо молодыхъ г., особенно если они хорошо откормлены, вкусно; пометъ ихъ *(колюмбинъ)*, подобно *гуано*, даетъ оч. хорошее удобреніе. Хлѣбнымъ полямъ г. наносятъ большой вредъ. — Дикіе г. въ б. ч. Россіи птицы перелетныя; охотятся на нихъ съ апрѣля до конца августа или начала сентября; стрѣляютъ дробью № 8; ищутъ въ лѣсахъ и на хлѣбныхъ поляхъ, куда они прилетаютъ за пищею (преимущ. утромъ и вечеромъ). Домашнія г. у насъ разводятся обыкновенно только для развлеченія и въ экономическ. отношеніи приносятъ болѣе вреда, чѣмъ пользы; въ западн. Европѣ—г. такая же съѣдобная птица, какъ курица. Разводятъ г. или въ *голубятняхъ*, или въ *птичникахъ* (бол. клѣткахъ); въ голубятняхъ г. требуютъ мало корма, такъ какъ добываютъ его сами въ окрестностяхъ; но тѣмъ самымъ они вредны для полей и огородовъ; въ птичникахъ ихъ слѣдуетъ кормить обильно: всякаго рода хлѣбн. зерна (овесъ вреденъ птенцамъ — иногда прободаетъ имъ зобъ), гречиха, конопля и пр.; раза 2 въ недѣлю примѣшивать крупной кухонной соли. Мясо г., воспитанныхъ въ птичникахъ, нѣжнѣе, и они гораздо плодовитѣе: несутся 5—7 и болѣе разъ въ году (въ голубятняхъ 2—3 раза). Ѣдятъ обыкновенно молодыхъ г; въ птичникахъ они откармливаются достаточно; но, если желаютъ, можно употребить слѣдующій способъ: птенцовъ вынимаютъ изъ гнѣзда, какъ только они обнаруживаютъ стремленіе вытти оттуда; садятъ ихъ, одного подлѣ другаго, въ плоскодонную корзинку съ невысокими краями, на половину наполненную свѣжею соломою (перемѣнять ежедневно), натягиваютъ поверхъ полотно, на столько толстое, чтобы въ корзинѣ было темно; сначала 2, потомъ 3 раза въ день, г. вынимаютъ по одиночкѣ, чтобы кормить: держа г. на колѣняхъ, осторожно пропихиваютъ ему въ глотку порядочную порцію отвареннаго гороха, маиса, гречневой каши и т. п. Въ 5—6 дней откармливаніе окончено.—*Голуби почтовые* въ настоящее время разводятся не одними любителями, но и правительствами для военныхъ цѣлей— переноски депешъ; принадлежатъ къ домашнимъ, но нѣсколько больше обыкновенныхъ, темно коричневаго или чернаго цвѣта. Въ Европѣ лучшія породы ихъ разводятся въ Бельгіи и Голландіи. Употребленіе *почт.* г. основано на ихъ привязанности къ дому, куда они неизмѣнно возвращается изъ мѣстъ, въ которыя ихъ занесли; пролетаютъ они около 1 версты въ минуту.—Для кухни г. не рѣжутъ, а душатъ. — Г. *жареные:* приготовивъ г., жарить, какъ *бекаса* (около $^{1}/_{2}$ часа); подавать въ собств. соусѣ. — **Г.** *на рашперъ* (Pigeons à la crapaudine): приготовивъ, сдѣлать надрѣзъ вдоль спины (отъ шеи до зада), подвести лапки подъ кожу, приплюснуть, приправить перцомъ и солью, обмокнуть въ топл. маслѣ (или въ смѣси масла и яичныхъ желтковъ), обвалять въ хлѣбныхъ крошкахъ, приправленныхъ мелко рублеными шарлотами и зеленою петрушкою; жарить на рашперѣ на очень легкомъ огнѣ; сервировать съ соусомъ изъ шарлотъ (не густымъ), который можно подкислить лимоннымъ сокомъ. Если г. не очень нѣжны, — предварительно подрумянить въ кострюлѣ съ масломъ и затѣмъ уже, обвалявъ, какъ сказано, жарить на рашперѣ.

Голыши: малой величины (до 4 куб. дюйм.) обломки разныхъ горныхъ породъ и минералловъ, округленные дѣйствіемъ воды.

Гомеопатія — способъ леченія, котораго придерживаться можетъ только тотъ, кому недостаточно знакомы физіологическіе законы, управляющіе организмомъ. Гомеопатъ иногда можетъ приносить пользу отрицательную — не вредя организму тѣми ничтожными дозами лекарствъ, которыя онъ прописываетъ больному.

Гомаръ см. **Омаръ.**

Гондола см. **Лодка.**

Гонтъ: колотыя изъ обрубковъ дерева короткія дощечки длиною около 1 арш. и 2—4 вершк. шириною; одно ребро толще, (около 1 дюйм.), другое тоньше ($^{1}/_{4}$ дюйм.); употребляется какъ кровельный матеріалъ; вдоль толстаго ребра пазъ (выемка), въ который и вставляется тонкій край.

Гончарня — мастерская для приготовленія гончарныхъ издѣлій: глиняныхъ горшковъ, мисокъ, блюдъ, тарелокъ, вазъ, дымовыхъ трубъ, изразцовъ, кафель, черепицъ, пустостѣннаго кирпича и т. п. Достоинство издѣлій зависитъ главнымъ образомъ отъ свойствъ глины (см. это слово). Въ Россіи гончарнымъ производствомъ занимаются вездѣ, но преимущественно въ Шенкурскомъ и Онежскомъ уѣздахъ, Архангельской губ., въ Вятской, Симбирской губ. и въ восточныхъ уѣздахъ Нижегородской.

Горбыль—боковина бруса, остающаяся послѣ выпиливанія изъ него досокъ; употребляется на черные полы, временные заборы и т. п.

Горечавка см. **Горчавка.**

Горлица см. **Голубь.**

Горло глотательное см. **Глотка, г.** дыхательное — см. **Гортань, г.** пищепріемное — см. **Пищепріемникъ.**

Горностай — маленькій звѣрекъ изъ рода хорьковъ, около 10 дюйм. длиною; мѣхъ его лѣтомъ на спинѣ бурый, на животѣ желтовато-бѣлый, зимою весь чисто бѣлый, за исключеніемъ кончика хвоста, который всегда остается блестяще-чернымъ. Водится во многихъ мѣстахъ Европы и Азіи; но лучшіе мѣха получаются съ сѣвера Россіи, Швеціи и изъ Сибири. Въ торговлѣ встрѣчаются поддѣльные подъ **г.** кроличьи и овечьи мѣха.

Горнъ — кузнечная печь для угольнаго топлива, съ приспособленіемъ для вдуванія воздуха. **Г.** постоянные выкладываются изъ кирпича въ три стѣнки (передней нѣтъ) съ пирамидальнымъ верхомъ, переходящимъ въ 4-хъ угольную трубу. Очень удобны переносные желѣзные **г.** съ мѣхомъ подъ **г.**, но безъ покрышки: важны въ сельскомъ хозяйствѣ, гдѣ много машинъ.

Городовой см. **Полиція.**

Городъ. По русскимъ законамъ городъ, на равнѣ съ уѣздомъ, составляетъ меньшую единицу административнаго дѣленія Россіи. Всѣ **г.** имѣютъ учрежденія какъ общія съ уѣздомъ, такъ и собственныя городскія; исключеніе составляютъ одни безуѣздные и заштатные **г.**, въ которыхъ находятся только учрежденія для собственнаго гор. управленія. Къ спеціально городскимъ учрежденіямъ относятся *городская дума и городская управа;* онѣ существуютъ во всѣхъ **г.**, кромѣ тѣхъ въ которыхъ еще не введено городовое положеніе 1870 г. (см. ниже). Изъ общихъ учрежденій въ *уѣздныхъ* **г.** имѣются: полицейское управленіе, присутствіе по воинскимъ дѣламъ, присутствіе по крестьянскимъ дѣламъ, училищный совѣтъ, съѣздъ мировыхъ судей, земское собраніе, земская управа, уѣздный предводитель дворянства; въ *губернскихъ* **г.**, кромѣ поименованныхъ уѣздныхъ учрежденій, находятся соотвѣтствующія имъ высшія губернскія учрежденія тѣхъ же названій и, сверхъ того, начальникъ губерніи, губернское правленіе, казенная палата, губернское по городск. дѣламъ присутствіе, дворянское собраніе, губернскій предводитель дворянства, окружной судъ, контрольная палата, управленіе государственными имуществами, акцизное управленіе (послѣднія три,—иногда по одному на нѣсколько губерній). *Областные* **г.** въ этомъ отношеніи соотвѣтствуютъ губернскимъ, а *окружные*—уѣзднымъ. О столичныхъ **г.** см. **Столицы.**—За исключеніемъ земскаго собранія съ его управою, дворянскаго собранія съ предводителями дворянства и мирового съѣзда (см. **Земство, Дворянство и Судъ**), всѣ общія учрежденія—коронныя. Собственно городское управленіе основано на выборномъ началѣ: *городская дума* состоитъ изъ *гласныхъ,* выбранныхъ городск. избирателями. Правомъ выбирать гласныхъ пользуется всякій обыватель **г.**, достигшій 25 л., русскій подданный, владѣющій городскою недвижимостью или промышленнымъ или торговымъ заведеніемъ (по свидѣтельству купеческому), или лица, прожившія въ **г.** не менѣе 2 лѣтъ и платящія въ пользу **г.** сборъ съ купеческ. или промыслов., или прикащич. 1-го разряда свидѣтельствъ, или съ билетовъ на содержаніе промышл. заведеній. За лицъ, достигшихъ 21 г., и женщинъ могутъ учавствовать въ выборахъ ихъ повѣренные, а за малолѣтнихъ и несовершеннолѣтнихъ — опекуны и попечители, если сами подходятъ подъ условія избирателей (отцы, мужья, сыновья, зятья и родн. братья женщинъ, если бы и не подходили подъ эти условія). Не могутъ быть избирателями: отрѣшенные по суду отъ должностей, лишенные какихъ либо правъ, осужденные или находящіеся подъ судомъ за кражу и мошенничество, исключенные приговорами изъ среды сословій, лишенные духовнаго сана и званія за пороки, банкроты, за исключеніемъ несчастныхъ, лица, объявленныя несостоятельными, до рѣшенія дѣла, отрѣшенные отъ должностей (не по суду) втеченіи 3-хъ лѣтъ по отрѣшеніи, коронные чиновники городской администраціи, пока на службѣ. Въ гласные можетъ быть избранъ всякій избиратель (лично или по довѣренности), но число избранныхъ нехристіанъ не должно превышать $^1/_3$ всего числа гласныхъ. Всѣ избиратели дѣлятся на 3 разряда по суммѣ платимыхъ ими въ пользу **г.** сборовъ; крупные плательщики — 1-ый, средніе — 2-ой и мелкіе — 3-й разрядъ. Каждый разрядъ состоитъ изъ избирателей, платящихъ вмѣстѣ $^1/_3$ всѣхъ городск. сборовъ, и каждый избираетъ $^1/_3$ всѣхъ гласныхъ, общее число которыхъ для **г.**, имѣющихъ до 300 избирателей, — 30; для **г.** съ болѣе, чѣмъ 300 избир. — сверхъ того по 6 гласныхъ на каждые 150 избир. свыше 300. Гласные избираются на 4 года; они составляютъ *городскую думу,* которая избираетъ на тотъ-же срокъ *городскаго голову* и *городскую управу* (не менѣе 2 членовъ) съ секретаремъ (послѣдній можетъ быть и не изъ числа избирателей). Гор. голова предсѣдательствуетъ и въ думѣ, и въ управѣ, а въ нѣкоторыхъ малыхъ уѣздныхъ или безуѣздныхъ **г.** на него одного могутъ быть возложены всѣ обязанности управы (евреи не могутъ быть избираемы въ городскіе головы). Городской голова утверждается въ своемъ званіи: уѣздный — губернаторомъ, губернскій — министромъ внутреннихъ дѣлъ, столичный — Государемъ. Всѣ выборы совершаются закрытою баллотировкою. Городская дума — представительное городское управленіе; городская управа — исполнительный органъ ея. Собранія гор. думы происходятъ обязательно 2 раза въ годъ, но экстренно, по требованію гор. головы, губернатора или $^1/_5$ ч. гласныхъ, онѣ моутъ быть чаще. Въ веденіи гор. думы и управы находятся всѣ дѣла городскаго хозяйства и благоустройства, за исключеніемъ благочинія: городской бюджетъ, установленіе, раскладка и измѣненіе городскихъ сборовъ, совершеніе займовъ на нужды **г.**, устройство и поддержаніе общественныхъ заведеній и сооруженій, обезпеченіе продовольствія жителей, санитарныя мѣры и пр. Законность постановленій и дѣйствій гор. думы и управы находится подъ наблюденіемъ *губернатора* или *градоначальника* и *присутствія* по *городскимъ дѣламъ,* состоящаго изъ высшихъ чиновниковъ администраціи. Доходы **г.** состоятъ: 1) изъ сборовъ съ недвижимостей, документовъ на право торговли и промысловъ, съ трактировъ, постоялыхъ дворовъ и съѣстныхъ лавокъ, съ извознаго и перевознаго промысловъ, съ совершаемыхъ у городскихъ нотаріусовъ актовъ, за клеймленіе мѣръ и вѣсовъ, съ аукціонныхъ продажъ движимостей частныхъ лицъ, совершаемыхъ чрезъ лицъ общественнаго управленія; въ нѣкоторыхъ городахъ, кромѣ того, съ привозимыхъ въ городъ и вывозимыхъ изъ него товаровъ, съ лошадей, экипажей и собакъ, принадлежащихъ частнымъ лицамъ; 2) изъ доходовъ съ городскихъ имуществъ, матеріаловъ, земель, лѣсовъ, водъ, сооруженій, зданій и т. д.; 3) въ нѣкоторыхъ случаяхъ изъ пособій отъ Государственнаго Казначейства. Расходы **г.** дѣлятся на обязательные и необязательные. *Обязательные:* на содержаніе общественнаго городскаго управленія и городскихъ общественныхъ зданій, памятниковъ, сооруженій, устройствъ, заведеній и пр.; на уплату по городскимъ займамъ и другимъ обязательствамъ; на пенсіи (по постановленіямъ думъ); на пособія разнымъ вѣдомствамъ, учрежденіямъ и установленіямъ для содержанія учебныхъ, благотворительныхъ и другихъ общественныхъ заведеній (на основаніи особыхъ узаконеній); на пособія Государственному Казначейству, если эти пособія занесены въ государственную роспись; на отправленіе повинности воинскаго постоя и на другія воинскія потребности; на отопленіе и освѣщеніе тюремъ и на содержаніе смотрителямъ ихъ; на участіе по содержанію городской полиціи (въ городахъ, гдѣ это закономъ положено); на содержаніе городскихъ пожарныхъ командъ; на освѣщеніе города. ***Необязательные:*** на благотворительныя заведенія, больницы, техническія заведенія, рынки, базары, пристани, биржи, театры, музеи, библіотеки; на народное образованіе; на мѣры по обезпеченію народнаго продовольствія и народнаго здравія; на мѣры по принятію предосторожностей отъ пожаровъ, затопленія, эпидемій, эпизотій и обезпеченію отъ причиненныхъ такими бѣдствіями убытковъ. — **Г.** могутъ владѣть на правахъ полной собственности недвижимыми и движимыми имуществами, капиталами, паями, акціями и проч.; пользуются правомъ иска и отвѣта на судахъ, правомъ займовъ, поручительства и вступленія въ обязательства, если исполненіе таковыхъ обезпечивается городскими имуществами и сборами. (Городовое положеніе: Собраніе узак. 16-го іюня 1870 г. Послѣдн. измѣн. Свод. зак. томъ II часть I-я).— Въ настоящее время городское положеніе введено почти во всѣхъ городахъ Россіи, за исключеніемъ очень немногихъ. Города Кавказа,Финляндіи и Царства Польскаго управляются на особыхъ основаніяхъ.

Горохъ—растеніе изъ семейства *бобовыхъ* и изъ рода *Pisum*. Разводятъ множество сортовъ, которые всѣ произошли отъ 2 видовъ: отъ **г.** *полеваго* (P. arvense), растущаго дико въ Италіи, и отъ **г.** *садоваго* или *посѣвнаго* (P.sativum), до сихъ поръ въ дикомъ состояніи не найденнаго. У перваго плоды узкіе, у втораго широкіе; но въ культурѣ названные виды перемѣшались и дали множество среднихъ формъ. Культурные сорты можно раздѣлить на 2 группы, а именно: 1. *Лущильные горохи*, происшедшіе главнымъ образомъ отъ перваго вида. Стручки ихъ цилиндрическіе, жесткіе, въ пищу употребляются только ихъ сѣмена. Одни сорты годятся для полевой, другіе для огородной и даже парниковой культуры. Къ первымъ относятся, напр., *мелкій бѣлый поздній* и *крупный бѣлый Медзгера*. Къ огороднымъ: круглосѣмянные *Бишонпа ранній*, *ранній майскій*, *эрфуртскій ранній* и *поздній* и *ростовкій*; послѣдній съ мелкими плодами и сѣменами, особенно годенъ для сушенія; морщинисто-сѣмянные, по бол. части англійскіе сорта: *Eeast's Kentisch Jnvicta*, *Jmperial Wonder*, *Nonpareil* и пр. 2. *Сахарные горохи*. Стручки сочные, не имѣютъ внутренней кожистой оболочки; въ пищу ихъ употребляютъ цѣликомъ съ недозрѣлыми сѣменами. У насъ называютъ ихъ часто *лопатками* или *лопаточками*. Сюда—*самый ранній Бретона*, *ранній голландскій*, *поздній голландскій*, *англійскій*, *поздній и ранній* и пр.—Горохи вообще лучше всего растутъ на известковой почвѣ и не особенно чувствительны къ холоду, а потому ихъ нужно сѣять сколь возможно раньше. Въ полѣ они сѣятся на хорошо разрыхленной почвѣ, на третій годъ по удобреніи, лучше всего рядами, чтобы можно было ихъ пропахивать для очищенія отъ сорныхъ травъ. Въ огородѣ они тоже не должны сѣятся въ свѣже — унавоженную почву. Суглинистая или мергелевая почва лучше другихъ. На гряду въ 15 саженъ довольно фунта сѣмянъ. Сѣятъ въ 2 борозды, оставляя между растеніями 2 вершка, и на глубину въ вершокъ. Когда **г.** подымется вершка на 3, ему даютъ подпорки изъ хвороста.—**Г.** принадлежитъ къ числу самыхъ питательныхъ овощей. Зрѣлыя сѣмена его содержатъ больше азота, чѣмъ нѣкоторые сорты мяса, но онъ не принадлежитъ къ числу удобоваримыхъ веществъ. Во всякомъ случаѣ, онъ составляетъ здоровую и укрѣпляющую пищу, несравненно высшаго достоинства, чѣмъ картофель. Сѣмена удобоваримѣе стручковъ, а недозрѣлый **г.** гораздо удобоворимѣе зрѣлаго; самый трудноваримый — сухой **г.**, который лучше всего употреблять въ формѣ пюре или суповъ. Зеленый **г.** (сѣмена) можно сохранять въ свѣжемъ видѣ; для этого его насыпаютъ въ широко-горлыя бутылки, которыя ставятъ въ кипятокъ для удаленія изъ бутылки воздуха; затѣмъ плотно закупориваютъ и смолятъ (см. **Кенсервы**). Полузрѣлый **г.**, высушенный въ вольномъ духѣ, извѣстенъ въ продажѣ подъ именемъ *зеленаго горошка*.— Стебель и листья **г.** составляютъ отличный кормъ для рогатаго скота; дача его коровамъ значительно улучшаетъ достоинство молока и масла. — Свѣжій молодой **г.** одно изъ самыхъ вкусныхъ кушаній; у насъ его чаще всего приготовляютъ въ *стручкахъ:* очищенные зеленые стручки отвариваютъ до мягкости въ соленой водѣ, даютъ стечь на друшлакѣ и сервируютъ съ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Несравненно вкуснѣе **г.**,пригот. по *франц. способу*,и тѣмъ вкуснѣе чѣмъ моложе **г.**: 1/3 гарнца свѣже-собраннаго вылущеннаго **г.** положить въ кострюлю, вымыть, дать стечь, прибавить 1/4 ф. свѣжаго масла, 1/2 стак. воды, 12 зол. бѣлаго лука, щепотку (около 2 1/2 зол.) соли и 6 зол. сахара; покрывъ плотно кострюлю, варить на умѣренномъ огнѣ 1/2 часа; когда сварится, прибавить еще 1/4 ф. масла, смѣшаннаго съ 5 зол. пшеничн. муки; отставить, встряхнуть кострюлю, чтобы хорошенько перемѣшалось; если очень густо, развести нѣсколькими ложками холодной воды, а если недостаточно сладко, подложить 1 зол. сахара. Употребляя **г.** изъ консервовъ, достаточно промыть его въ кипящей водѣ и, давши стечь, приправить показаннымъ выше соусомъ. — *Горохъ съ саломъ* (pois au lard): снявъ кожу съ 1/4 ф. свинаго сала (отъ грудины) и разрѣзавъ его на кусочки длиною въ поперечн. палецъ, а шириною и толщиною вдвое меньше, опустуть на 5 мин. въ кипятокъ, дать стечь, положить въ кострюлю съ 1 зол. свѣжаго масла, подрумянить (5 мин.), прибавить $3^{1}/_{2}$ зол. пшеничной муки, мѣшать на огнѣ 4 мин.; положить $^{1}/_{3}$ гарнца г. и 1 бѣлую луковицу, облить 2 стаканами воды; покрывъ кострюлю, варить такъ, чтобы едва кипѣло, 1 часъ. Сервировать, вынувъ луковицу и снявъ жиръ. — *Гороховое пюре* см. **Пюре.**

Горошекъ. Подъ этимъ именемъ подразумѣваютъ множество растеній изъ семейства бобовыхъ и преимущественно изъ родовъ *Vicia* и *Lathyrus*. Онѣ наглядно узнаются по своимъ слабымъ стеблямъ и усамъ, заканчивающимъ ихъ перистыя листья. Усами этими онѣ цѣпляются за другія растенія. Всѣ даютъ болѣе или менѣе хорошій кормъ для скота, значительно улучшая своею примѣсью качество сѣна. Нѣкоторыя разводятся. Изъ разводимыхъ въ полѣ самый извѣстный *кормовой горошекъ* или *вика* (Vicia sativa). Это второстепенная кормовая трава, которая, при наилучшихъ условіяхъ, даетъ сѣна вдвое менѣе, чѣмъ клеверъ. Поэтому она должна считаться не замѣною, а подспорьемъ къ клеверу. Ее сѣятъ отдѣльно или въ смѣси съ овсомъ, ячменемъ или горохомъ. При удобреніи даетъ гораздо обильнѣе. Сѣятъ сколь возможно раньше. Для рогатаго скота косятъ во время цвѣта, для лошадей — когда начинаютъ созрѣвать плоды.— Дикій горошекъ называется то *мышинымъ* или *мышьимъ*, то *воробьинымъ* или *журавлинымъ;* но въ разныхъ мѣстахъ Россіи этими именами называютъ разныя растенія или смѣшиваютъ подъ однимъ и тѣмъ же названіемъ нѣсколько разныхъ видовъ. Поэтому народными названіями тутъ нельзя руководствоваться.— Изъ садовыхъ наиболѣе извѣстенъ *душистый горошекъ* (Lathyrus odoratus)—южно-европейское растеніе, особенно любимое за изящные и ароматные цвѣты, за выносливость и неприхотливость въ выборѣ почвы. У насъ для ранняго цвѣтенія необходимо сѣять душистый г. въ парникахъ, осторожно пересаживая его послѣ морозовъ на воздухъ. Прямо въ цвѣтники сѣятъ его также сколь возможно раньше. Ухода почти не требуетъ.

Гортань — угловатая трубка, составленная изъ 7 хрящей и лежащая въ самой передней части шеи; сверху она переходитъ въ полость *глотки* (см. это слово), а снизу въ *дыхательное горло* — полукруглую трубку, образованную также изъ хрящей. Обѣ трубки обыкновенно очень хорошо ощупываются снаружи въ передней части шеи, между подбородкомъ и грудью; верхняя угловатая часть—гортань, нижнее, трубчатое ея продолженіе — *дыхательное горло*. Хрящи обѣихъ трубокъ соединены между собою связками, мышцами и покрыты внутри слизистою оболочкою. Часть г., выдающаяся впередъ угломъ, у нежирныхъ мужчинъ замѣтная и для глаза, называется *кадыкомъ* или *Адамовымъ яблокомъ*. Дыхательное горло (trachea) служитъ только для проведенія воздуха въ легкія; воздухъ проходитъ также и черезъ г., но главное ея назначеніе—образованіе звуковъ при помощи особыхъ связокъ, которыя, подобно струнамъ, натянуты продольно между хрящевыми стѣнками г. и называются *голосовыми*. (См. **Голосъ**). Надъ верхнимъ отверстіемъ г., открывающимся въ глотку, прикрѣпленъ особый клапанъ—*надгортанный хрящъ*, служащій для закрытія г. при глотаніи пищи (см. **Глотка**). Слизистая оболочка г. очень чувствительна и потому, подъ вліяніемъ внѣшнихъ вредностей (рѣзкихъ перемѣнъ въ температурѣ вдыхаемаго воздуха, вдыханія раздражающихъ газовъ или паровъ, пыли, чрезмѣрнаго или слишкомъ продолжительнаго напряженія голосовыхъ связокъ, дѣйствія холода на г. снаружи и т. п.), легко заболѣваетъ *катарромъ;* это самая частая ея болѣзнь; но, кромѣ того, она можетъ поражаться *крупомъ, дифтеритомъ, язвами, отекомъ, параличемъ* связокъ, *наростами* и пр. Самый вѣрный признакъ заболѣванія г.—измѣненіе въ голосѣ (сиплость, хриплость, потеря голоса); если его иногда не бываетъ,—то болѣзненное или непріятное ощущеніе на мѣстѣ г., болѣзненность г. или перхота при давленіи на г. снаружи (захвативъ г. пальцами съ боковъ на мѣстѣ кадыка, двигать ее изъ стороны въ сторону). Б. ч. болѣзней г. сопровождается *кашлемъ*, а крупъ, дифтеритъ и отекъ всегда, наросты-же б. ч., кромѣ того,— затрудненіемъ дыханія. Крупомъ или дифтеритомъ г. обыкновенно поражается одновременно съ глоткою или зѣвомъ, а потому, если осмотръ этихъ послѣднихъ частей не открываетъ перепонокъ, свойственныхъ крупу и дифтериту,— можно успокоиться. Считающійся характернымъ для крупа звукъ голоса при кашлѣ *(пѣтушиный)*—признакъ не вѣрный: можетъ быть и безъ крупа. Язвы, наросты, параличъ голос. связокъ открываются осмотромъ г. при помощи *гортаннаго зеркала* (особый инструментъ, употребленіе котораго должно предоставить врачу). Первое условіе при леченіи болѣзней г. покой ея (по меньше говорить); въ самомъ началѣ простуднаго катарра очень помогаетъ согрѣвающій компрессъ вокругъ шеи; полосканія горла не дѣйствуютъ, такъ какъ жидкость вовсе не попадаетъ въ г.; слѣдуетъ вдыхать пульверизованные лекарственные растворы (см. **Пульверизація**), но безъ врача къ нимъ лучше не прибѣгать. Леченіе болѣе важныхъ болѣзней **г.**, конечно, должно быть поручено врачу. Средства для предупрежденія заболѣванія **г.** тѣ-же, какія указаны для глотки.

Гортензія (Hydrangea)—красивое декоративное растеніе въ формѣ кустарника, на половину травянистаго;наиболѣе извѣстный видъ H. hortensis, вывезенный изъ Японіи. Любитъ жирную почву: смѣсь чернозема пополамъ съ вересковою землею или смѣсь хорошей садовой земли съ глиною и рѣчн. пескомъ. На югѣ Россіи можетъ перезимовывать на воздухѣ, если ее защитить соломою и прикрыть листьями; въ болѣе холодныхъ мѣстностяхъ—лучше сажать ее въ горшки, которыя на зиму вносить въ мѣста, недоступныя морозамъ. Цвѣты **г.** розовые, безъ запаха и безплодны; поэтому размножается растеніе раздѣленіемъ ея корневыхъ отпрысковъ или черенками. Прибавленіе къ почвѣ желѣзныхъ растворовъ (вода, настоенная на желѣзныхъ опилкахъ, съ примѣсью квасцовъ) иногда превращаетъ розовое окрашиваніе цвѣтовъ въ синее. Нѣкоторые американскіе виды **г.**, напр. H. arborescens (цвѣты бѣлые), могутъ и въ средней Россіи проводить зиму на воздухѣ (при вышесказанныхъ предосторожностяхъ).

Горчавка или **горчанка** (Gentiana lutea s. rubra) растетъ въ Европѣ на горахъ. Сухой корень употребляется въ медицинѣ, какъ средство, помогающее аппетиту (2 драхмы облить стаканомъ кипятка, дать постоять съ $^1/_2$ ч., процѣдить; принимать по столовой ложкѣ раза 4 въ день: за $^1/_2$ ч. до ѣды): не годится при катаррѣ и вообще при болѣзняхъ желудка.

Горчица — растеніе изъ семейства крестоцвѣтныхъ или капустныхъ и изъ рода *Brassica.* Въ культурѣ 3 вида: *г. черная* (Br. nigra), *г. бѣлая* (Br. alba) и *г. русская* (Br. juncea). Первая съ мелкими черными сѣменами, вторая съ крупными бѣлыми или желтоватыми, иногда бурыми, и третья съ мелкими сѣменами, подобными сѣменамъ черной **г.**, но самое растеніе другое. Первыя 2 растутъ дико въ южной и средней Европѣ; **г.** русская — у насъ въ степяхъ, а также въ Сибири, въ центральной Азіи и въ Африкѣ. **Г.** довольствуется всякою порядочною почвою, преимущественно суглинистой, но не свѣже-удобренной; **г.** бѣлая требуетъ болѣе легкой почвы. Сѣять какъ можно раньше — для избѣжанія нападенія земляной блохи; густые посѣвы, сдѣланные въ разбросъ, впослѣдствіи разрѣживаютъ, оставляя отъ 4 до 5 вершк. между растеніями. Плоды собираютъ при созрѣваніи первыхъ стручковъ: иначе пропадаютъ лучшія сѣмена. Высушенные стручки вымолачиваютъ хорошенько. Изъ сѣмянъ **г.** добывается жирное, весьма годное къ употребленію масло, посредствомъ прессованія. Въ выжимкахъ остается ѣдкое летучее масло, образующееся при растираніи ихъ съ водою. Выжимки сушатъ, превращаютъ на мельницахъ или въ ступкахъ въ горчичный порошокъ, идущій на приготовленіе столовой **г.** и горчичниковъ (см. это слово). Бѣлая **г.** не столь ѣдка, какъ черная и русская. Послѣдняя разводится у насъ въ Сарептѣ и считается лучшею для горчичниковъ; ее же разводятъ въ Забайкальи. Во Франціи разводятъ преимущественно черную **г.**, въ Англіи — бѣлую.—Приготовленіе стол. **г.** *по русски:* 1 стак. сарептской **г.** растереть съ 2 ложками мелкаго сахара, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости, прибавить 2 ложки прованскаго масла и 1 — 2 ложки уксуса.—По *англійски:* 1 ф. **г.**, $3^1/_2$ зол. соли заварить кипяткомъ въ густое тѣсто; 4 шарлота, 4 стол. ложки уксуса и $^1/_2$ стак. анчоусоваго масла варить 10 мин.; кипящимъ отваромъ облить горчичное тѣсто и, мѣшая, доварить до нужной густоты; слить въ бутылку, на дно которой положенъ толченый шарлотъ; закупорить. (Можетъ сохраняться годы). — По *французски:* извѣстное количество горчичн. зеренъ настаивать въ равномъ объемѣ хорошаго уксуса въ теченіи нѣсколькихъ дней (взбалтывать раза 2—3 въ сутки); вынувъ зерна, растолочь, развести уксусомъ до густоты жидкой кашицы, разложить въ банки и плотно закупорить. Чтобы получить ароматическую **г.** (moutarde aux herbes fines), вмѣстѣ съ горчичн. зернами въ уксусѣ настаиваютъ ароматическія травы, пряности и душистыя эссенціи. Вотъ рецептъ вкусной ароматич. **г.** (Дюссельдорфской): 1 ф. **г.** (въ порошкѣ) облить 1 ф. горячей воды, $^1/_2$ ф. хорошаго бѣлаго уксуса, прибавить $^1/_2$ зол. мелко истолченой корицы, столько же гвоздики въ порошкѣ, $^1/_2$ ф. мелкаго сахара и $^1/_2$ ф. бѣлаго вина; все хорошенько смѣшать, сложить въ банку, закупорить. Если вмѣсто чистаго уксуса употребить смѣсь уксуса на половину съ профильтрованною молочною сывороткою (дать постоять послѣдней, пока достаточно докиснетъ), то вкусъ **г.** будетъ нѣжнѣе.

Горчичникъ или синапизмъ: горчицу смѣшать съ теплою водою въ густое тѣсто, которымъ намазать тряпку. Держать **г.** отъ 5 до 20 мин. и болѣе, смотря по крѣпости **г.**, чувствительности кожи и терпѣнію больнаго (дѣти не болѣе 10 мин.). Прибавленіе уксуса ослабляетъ **г.** Въ настоящее время въ аптекахъ продаются готовые горч. листы, которые передъ употребленіемъ слегка смачиваютъ. Чтобы **г.** не пачкалъ кожу, можно прикрыть его кисеею. **Г.** очень полезное домашнее отвлекающее средство при различныхъ болѣзняхъ.

Горшки. *Кухонные* **г.**, для предупрежденія просачиванія сквозь нихъ жидкостей, обыкновенно покрыты внутри *поливою* или *глазурью,* которая, если **г.** недостаточно выжжены, можетъ быть вредна для здоровья (см. **Глазурь**). Покупая **г.**, нужно выбирать такіе, которые при ударѣ издаютъ *чистый* ясный звукъ, покрыты внутри *сплошнымъ* однообразнымъ слоемъ блестящей (не матовой) глазури, безъ пузырьковъ, возвышеній или углубленій и въ особенности безъ трещинъ; глазурь не должна легко отставать. **Г.**, не имѣющіе этихъ качествъ, не годятся для кухни. Точно также не годны тѣ **г.**, глазурь которыхъ попортилась отъ употребленія. Для предупрежденія быстрой порчи глазури, новые **г.** слѣдуетъ прежде всего наполнить холодною водою и довести ее въ нихъ постепенно до кипѣнія, а при употребленіи **г.**, стоявшихъ въ холодномъ мѣстѣ, не подвергать сразу быстрому нагрѣванію, и наоборотъ. Возможный вредъ отъ избытка свинца въ глазури можно предупредить, если прокипятить **г.** въ теченіи 1 часа съ водою, къ которой прибавлены $^1/_{20}$ ч., по вѣсу, соли и $^1/_{50}$ ч. уксуса, и затѣмъ внутренность **г.** тщательно вытереть съ пескомъ. Вообще-же не слѣдуетъ хранить въ глиняной посудѣ жидкостей или пищи, способныхъ окисляться или бродить. Жиръ, приставшій къ **г.**, удаляетя легко растворомъ соды въ горячей водѣ.—**Г.** *цвѣточные,* напротивъ того, обыкновенно не покрываютъ глазурью, чтобы вода, которою поливаютъ растенія, могла просачиваться сквозь ихъ стѣнки: **г.** съ непроницаемыми стѣнками вредны для растеній. Форма **г.** должна соотвѣтствовать роду растеній: высокіе для растеній съ глубокими корнями, напротивъ того, широкіе для растеній, корни которыхъ стелятся.

Горѣлка по малороссійски водка.

Горячка — болѣзненное состояніе, характеризующееся, главнымъ образомъ, значительнымъ возвышеніемъ температуры тѣла; есть только припадокъ болѣзни, а не самая болѣзнь; въ медицинѣ однозначуща съ *лихорадкою* (см. это слово).

Горячка бѣлая — послѣдствіе спиртнаго отравленія (см. **Спиртъ**).

Госпиталь — большая военная больница.

Гофъ-маклеръ см. **Биржа.** *Гофъ-маршалъ*—придворный чинъ 3 кл. *Гофъ-медикъ*—врачъ для служащихъ при Дворѣ. *Гофмейстеръ* (3 кл.) надзираетъ за придворными чинами и служителями; *гофмейстерина* — за фрейлинами.

Гофрировка см. **Плойка.**

Грабина см. **Грабъ.**

Грабли въ сельскомъ хозяйствѣ служатъ для сгребанія сѣна, соломы и т. п.; въ огородничествѣ и садоводствѣ замѣняютъ борону и употребляются съ тою-же цѣлью (см. **Бороненіе**). Также бываютъ *деревянныя* и *желѣзныя.* *Конныя* **г.**— сельскохозяйственная машина на двухъ колесахъ; употребляются въ обширныхъ хозяйствахъ для уборки сѣна; замѣняютъ около 10 рабочихъ. (Американскія въ Петерб. стоятъ до 75 р.).

Грабъ, грабина, бѣлый букъ (Carpinus betulus)—дерево, растущее въ средней и южной Европѣ, въ Россіи на Кавказѣ, въ Крыму, по рѣкѣ Уралу и въ юго-западныхъ губерніяхъ; прозябаетъ на всякой почвѣ, но предпочитаетъ извѣстково-песчаную; размножается сѣменами, отводками и разсадкою; растетъ медленно, но при удобныхъ условіяхъ достигаетъ высоты 9—10 саж. Дерево очень вязко и твердо, бѣлаго цвѣта; даетъ превосходные топливо и уголь; подобно буку, употребляется на столярныя и экипажныя издѣлія.

Гравированіе — воспроизведеніе рисунка или шрифта рѣзцомъ на камнѣ (литографія), металлѣ, деревѣ (ксилографія) и т. п. На металлахъ гравируютъ также посредствомъ крѣпкой водки: металлъ покрывается мастикою (или особымъ лакомъ, даже просто воскомъ), по которой иглою вычерчивается рисунокъ; налитая крѣпкая водка выжигаетъ (углубляетъ) голыя мѣста.

Гравій — крупный песокъ; самый крупный **г.** называется *хрящемъ.*

Гравюры. Чтобы возвратить свѣжесть старымъ пожелтѣвшимъ **г.**,— окунуть **г.** въ чистую воду (сосудъ достаточно глубокій, чтобы **г.** можно было опустить въ воду вертикально) и высушить на солнцѣ (можно повторить операцію нѣсколько разъ). Жирныя пятна выводятся осторожнымъ вытираніемъ коркою черствой булки, а если это средство не помогаетъ, то просѣянною древесною золою, которую для этого завертываютъ въ два кисейные мѣшечка: одинъ кладутъ на пятно сверху, другой снизу, и затѣмъ оба мѣшечка прижимаютъ къ г. слегка нагрѣтыми утюгами, до тѣхъ поръ, пока пятно не выйдетъ. Чернильныя пятна—слабымъ растворомъ щавелевой кислоты (осторожно кисточкою); пятна отъ мухъ — слегка смоченною нѣжною губкою. Для возвращенія глянца и уничтоженія складокъ и пр.,—равномѣрно смочивъ **г.**, положить ее между листами бумаги и высушить подъ тяжестью; когда высохнетъ, прогладить (съ обѣихъ сторонъ) утюгомъ между листами гладкой (почтовой) бумаги.

Градоначальникъ см. **Градоначальства.**

Градоначальства образуютъ города, которые, вслѣдствіе обширной внѣшней торговли или др. причинъ, требующихъ особаго надзора, выдѣлены, одни или съ окружающею ихъ мѣстностью, изъ общаго губернскаго управленія и подчинены особымъ *градоначальникамъ:* С.-Петербургъ, Одесса, Севастополь, Таганрогъ, Керчь-Еникале.

Градусникъ см. **Термометръ.**

Градъ въ Россіи падаетъ чаще всего лѣтомъ. Величина градинъ различна: отъ маленькой горошины до куринаго яйца и болѣе. **Г.** бол. частью сопровождается грозою и вѣтромъ; градов. тучи обыкновенно плывутъ низко, часто отличаются формою и особымъ бѣловатымъ окрашиваніемъ краевъ; приближеніе ихъ нерѣдко возвѣщается шумомъ, похожимъ на паденіе гороха. Опустошенія, производимыя **г.,** извѣстны; другого средства противъ нихъ нѣтъ, какъ страхованіе. Градоотводовъ до сихъ поръ не изобрѣтено.

Граждане почетные—*потомственные* или *личные;* причисляются къ городскимъ обывателямъ и, какъ таковые, имѣютъ право участвовать въ выборахъ и быть избираемыми. Первые передаютъ свое званіе дѣтямъ; послѣдніе — нѣтъ. По праву рожденія къ потомственнымъ **п. г.** причисляются, кромѣ рожденныхъ отъ отцовъ этого званія, дѣти личныхъ дворянъ: дѣти духовныхъ лицъ православнаго и армяно-грегоріанскаго исповѣданій и протестантскихъ проповѣдниковъ; дѣти православн. церковныхъ причетниковъ (дьячковъ, пономарей, псаломщиковъ), окончившихъ курсъ въ духовныхъ академіяхъ или семинаріяхъ со степенью (ст. 493 и 502 т. IX Св. Зак. изд. 1876 г.). Право на потомственное почетное гражданство пріобрѣтается окончившими курсъ въ высшихъ учебныхъ заведеніяхъ, перечисленныхъ въ стат. 503 и 504 того же тома; перворазрядными артистами Императорскихъ театровъ и лицами, безупречно прослужившими при нихъ не менѣе 15 лѣтъ; купцами, удостоенными званія коммерціи или мануфактуръ совѣтника, или получившими русскіе ордена, или состоявшими въ первой гильдіи сряду не менѣе 20 лѣтъ; купцами, купившими имѣнія въ западныхъ губерніяхъ стоимостью безъ ссуды не менѣе 15, а со ссудою не менѣе 30 тыс. рублей, и нѣкоторыми другими лицами (ст. 502—505 т. IX). Личное почетное гражданство пріобрѣтается окончаніемъ курса въ извѣстныхъ среднеучебныхъ заведеніяхъ и по особому представленію властей (ст. 501—517 т. IX). Существенное преимущество **п. г.** — свобода отъ личныхъ податей. — Преступленія, лишающія почетнаго гражданства, тѣ-же, какія влекутъ за собою потерю дворянства (см. это слово).

Граммъ см. **Вѣсъ.**

Гранатъ (Punica granatum) изъ сем. гранатныхъ; родина Персія, сосѣднія страны, Закавказье; но въ настоящее время растетъ дико въ южн. Европѣ, сѣвѣрной Африкѣ и жаркихъ частяхъ Азіи и Америки, одичало около Тифлиса. Въ средней Европѣ культура возможна только въ теплицахъ. Сокъ фрукта — кисловато-сладкаго вкуса, слегка вяжущій; можетъ употребляться больными, какъ освѣжающее средство. Корка гранатнаго корня прописывается противъ глистовъ (см. это слово).

Гранатъ—минералъ изъ низшаго сорта драгоцѣнныхъ камней; лучшій восточный изъ Индіи — красно-фіолетоваго цвѣта; хуже богемскіе (цвѣта красн. вина) и венгерскіе (болѣе красноватые); самый низкій сортъ—тирольскій (темно-краснаго цвѣта). Очень красивы поддѣльные стеклянн. **г.**

Гранита см. **Мороженое.**

Гранитъ очень распространенъ на земной поверхности; въ Финляндіи онъ образуетъ горы и скалы, а также разбросанъ въ формѣ валуновъ. Сорта **г.** разнообразны: крупно — и мелко-зернистый, красный, свѣтло- и темно-сѣрый (полированный почти черный); слоистый **г.** извѣстенъ подъ названіемъ *гнейса.* Употребляется для построекъ, памятниковъ, мостовыхъ и т. п.; но обработка его, вслѣдствіе его твердости, затруднительна. Отъ дѣйствія воды и воздуха **г.** медленно, но постепенно разрушается (вывѣтривается) и распадается на куски; крупно-зернистый **г.** и гнейсъ подвергаются этому разрушенію легче; въ Финляндіи одна изъ породъ краснаго крупно-зернистаго **г.,** извѣстная тамъ подъ названіемъ *раппа-киви,* находится именно въ состояніи вывѣтриванія и поэтому употребляется только на мостовыя.

Гранъ см. **Вѣсъ.**

Графитъ по составу одинаковъ съ углемъ; у насъ встрѣчается въ больш. колич. въ восточной Сибири (графитн. ломки Алибера); употребляется для приготовленія карандашей, тиглей, красокъ, въ гальванопластикѣ и пр.

Грачъ изъ сем. воронъ и по виду сходенъ съ вороной; опереніе черное съ фіолетовымъ отливомъ; живетъ стаями и у насъ встрѣчается почти вездѣ, но осѣдло только на югѣ; въ болѣе сѣверн. мѣстности прилетаетъ прежде другихъ птицъ (раннею весною). Уничтожаетъ майскихъ жуковъ (хрущей) и ихъ личинки.

Гребля малороссійское названіе плотины.

Гренадинъ—шелковая матерія, похожая на газъ.

Гренки вырѣзаются изъ ломтиковъ (толщиною въ мизинецъ) мякиша черствой булки; для суповъ въ формѣ маленькихъ квадратиковъ, для мясныхъ соусовъ въ формѣ сердечекъ (въ 4 попер. пальца длиною) и для овощей въ формѣ треугольниковъ (въ 2 поперечн. пальца длиною); для суповъ — подрумяниваются на сковородѣ съ масломъ (все время встряхивать сковороду), а для соусовъ и овощей — жарятся въ маслѣ (см. **Пряженіе**).

Гречиха. Въ культурѣ 2 главныхъ вида **г.** Самая распространенная есть обыкновенная **г.** (Fagopyrum esculentum), родомъ изъ юго-восточной Сибири и умѣренной части восточной Азіи вообще. Изъ Азіи она, по всей вѣроятности, перешла сначала въ Россію, а затѣмъ въ Германію (въ первой половинѣ XV вѣка) и дальше. Наша **г.**, однакоже, отличается отъ западноевропейской: у нашей плоды съ острыми, крылатыми ребрами, у западной ребра тупыя; наша крупнѣе. Гораздо менѣе разводится **г.** *татарская* (F. tataricum), растущая дико въ изобиліи въ умѣренныхъ частяхъ Сибири, а также въ сѣверномъ Китаѣ и восточномъ Туркестанѣ. Она встрѣчается дико или, по крайней мѣрѣ, одичало и въ восточной части европейской Россіи. Своими сравнительно узкими листьями и мелкими желто-зелеными цвѣтами она сильно отличается отъ обыкновенной **г.** Ее называютъ въ Сибири *кырлыкъ*. Обыкновенная **г.** чувствительнѣе къ морозу, чѣмъ кырлыкъ, но качество ея сѣмянъ несравненно выше. Кырлыкъ собираютъ больше дикій, а **г.** разводятъ повсюду въ большой культурѣ. **Г.** удобна тѣмъ, что она родится удовлетворительно даже на такихъ почвахъ, на которыхъ другіе хлѣба растутъ плохо, напр. на песчаной, на торфяной, особенно на боровой. Жирную почву она не любитъ: правда, на ней она растетъ гуще, но гораздо хуже цвѣтетъ и менѣе урожайна плодами. Поэтому поле подъ **г.** слѣдуетъ унавоживать вдвое меньше, чѣмъ подъ остальные хлѣба. Такъ какъ **г.** чувствительна къ холоду, то ее стараются сѣять по минованіи весеннихъ морозовъ; но при этомъ легко подвести ее подъ ранніе осенніе морозы, которыхъ она тоже боится. Другое неудобство **г.** заключается въ томъ, что ея плоды поспѣваютъ постепенно; первые цвѣты даже бываютъ иногда вовсе безплодны. Она продолжаетъ цвѣсти и доводить до зрѣлости свои плоды до самыхъ морозовъ. Поэтому для ея сбора нужно уловить тотъ моментъ, когда на растеніи наибольшее число зрѣлыхъ плодовъ. Своевременность дождей и ведра имѣютъ на завязываніе плодовъ **г.** больше вліянія, чѣмъ на другіе хлѣба. Поэтому, а также вслѣдствіе чувствительности **г.** къ морозамъ, урожаи ея подвержены большимъ колебаніямъ. Съ другой стороны, питательность ея сѣмянъ, неразборчивость къ почвѣ, высокое качество ея соломы, какъ фуража, придаютъ ей большое значеніе въ хозяйствѣ. Кырлыкъ или татарская **г.**, называемая также *татаркой*, не можетъ замѣнить настоящей, такъ какъ достоинство ея сѣмянъ гораздо ниже, хотя урожайность надежнѣе. Другіе сорта **г.** не заслуживаютъ особаго вниманія. — Цвѣты **г.** содержатъ много меду, а потому сосѣдство полей, засѣянныхъ **г.**, очень полезно для пасекъ. — На десятину сѣятъ отъ 6 до 12 четверик. (лучше не густой посѣвъ), а получаютъ съ десятины отъ 50 до 100 четверик. зерна и отъ 60 до 120 пуд. стеблей. Сѣмена сохраняютъ способность прозябанія около 2 лѣтъ. О способѣ посѣва, приготовленіи почвы и сбора **г.** см. **Посѣвъ, Паханіе, Жатва.**— Гречневая крупа и мука—пища очень питательная, но трудно варимая. Приготовленіе національнаго русскаго блюда—гречневой каши извѣстно всѣмъ. Крупу для нея предварительно лучше обварить кипяткомъ, который потомъ слить. Если желаютъ получить зернистую кашу—крупу съ самаго начала заварить кипяткомъ. Южно-русская *саломата* (тоже, что итальянская *темная полента*—polenta nera): вскипятить, слегка посоливъ, воду, и въ кипятокъ, постоянно мѣшая, сыпать муку дождемъ, пока не образуется полужидкое пюре (въ кипящую воду можно предварительно прибавить масла); когда поостынетъ, пюре твердѣетъ. Ѣдятъ съ говяжьимъ соусомъ, съ поджаренными ломтиками свинаго сала (вмѣстѣ съ сокомъ отъ нихъ). *Голушки, блины*—см. эти слова.

Грибы—обширный классъ растеній, имѣющій огромное значеніе въ общежитіи. Всѣ они сходны главнымъ образомъ въ томъ, что лишены зеленаго красильнаго вещества (хлорофилла), свойственнаго остальнымъ растеніямъ, и получаютъ свое питаніе изъ живыхъ организмовъ или гніющихъ органическихъ веществъ. Мелкіе **г.**, надежное знакомство съ которыми возможно только съ помощію микроскопа, въ обыденной жизни важны въ томъ отношеніи, что нерѣдко производятъ болѣзни культурныхъ растеній, животныхъ и человѣка. Изъ крупныхъ грибовъ для человѣка интересны *съѣдобные* и *ядовитые* **г.** Опредѣлить общіе признаки тѣхъ и другихъ нѣтъ никакой возможности. Единственное, что можно посовѣтовать для надежнаго различенія ядовитыхъ **г.** отъ неядовитыхъ,—пріобрѣсти хорошо раскрашенные рисунки тѣхъ и другихъ. Для предупрежденія случаевъ отравленія слѣдуетъ обдавать кипяткомъ даже и съѣдобные **г.** передъ тѣмъ, какъ приготовлять изъ нихъ кушанья. Сушка также удаляетъ иногда опасныя для здоровья вещества. **Г.** содержатъ много азота; поэтому они составляютъ весьма питательную и даже здоровую пищу, если держаться всѣмъ извѣстныхъ сортовъ и приготовлять ихъ не жирно. Искусственной культурѣ пока поддается только одинъ видъ **г.**, а именно *шампиньонъ* или *печерица* (см. это слово); остальные изъ употребляемыхъ въ пищу **г.** до сихъ поръ не удалось еще искусственно разводить. Къ съѣдобнымъ **г.** принадлежатъ: *печерица, бѣлый* **г.** *боровикъ, березовикъ, подъ-осиновикъ, рыжикъ, волнушка, груздь, опенокъ, сыроѣжка, сморчекъ, трюфель* и пр., къ съѣдобнымъ подозрительнымъ: *валуй, свинушка, лисичка. Отравиться* можно не только ядовитыми, но обыкновенными съѣдобными **г.**, если они очень стары, испорчены или выросли на мѣстахъ сырыхъ, богатыхъ гніющими веществами (особливо животными). Грибной ядъ обнаруживаетъ свое вліяніе большею частію только черезъ нѣсколько часовъ послѣ употребленія **г.**, но дѣйствуетъ быстро: припадки или воспаленія кишечнаго канала—боль въ животѣ, рвота, поносъ, или же пораженія нервной системы—судороги, одуреніе. При леченіи прежде всего изгнать ядъ—рвотное (давать пить побольше теплой воды и щекотать зѣвъ бородкою пера или пальцемъ; по 20 гранъ ипекакуаны каждыя 10—15 мин.); когда вырветъ достаточно, слабительное (1—2 столовыхъ ложки касторовaго масла внутрь и промывательное изъ смѣси его-же съ желткомъ и водою); затѣмъ лимонадъ или воду съ уксусомъ; при явленіяхъ одуренія—крѣпкій кофе или чай, ледъ на голову. Но такъ какъ грибной ядъ очень опасенъ, то лучше всего не употреблять **г.**, свойства которыхъ не извѣстны хорошо.—Въ пищу **г.** употребляются свѣжіе, сушеные, соленые или маринованные. Шампаньонъ идетъ большею частію на приготовленіе приправъ и соусовъ (см. **Печерица**).

Грибная эссенція см. **Печерица.**

Грибной порошокъ: обрѣзавъ на половину ножки, обчистивъ, высушить въ духовой печи и еще теплыми истолочь въ порошокъ, просѣять сквозь сито и, всыпавъ въ широкогорлый флаконъ, плотно закупорить; хранить въ сухомъ мѣстѣ (преимущественно бѣлые и сходные съ ними **г.**, печерица). Идетъ на соусы.

Грибы жареные. Очистить, вымыть, разрѣзать, жарить въ кострюлѣ (или сковородѣ) съ растопленнымъ ранѣе масломъ, постоянно встряхивая; подъ конецъ посыпать крошеной зеленой петрушкой, приправить перцомъ и солью. Можно, прежде чѣмъ класть **г.** въ кострюлю, поджарить въ маслѣ 1 луковицу, а когда **г.** готовы, облить ихъ сметаною (1/2 стакана на тарелку **г.**), вскипятить разъ и уже послѣ приправить петрушкою, укропомъ и мускатнымъ орѣхомъ. (Бѣлые **г.**, березовики, подосиновики, рыжики, шампиньоны и пр.).

Грибы маринованные. Обчищенные и вымытые *молодые* **г.** опустить въ кипящую воду, немного посоленную и подкисленную уксусомъ, поварить нѣсколько минутъ; вынувъ, облить холодной водою, дать стечь (на ситѣ), сложить въ банку. Хорошій винный уксусъ, приправивъ перцомъ, солью и лавровымъ листомъ, варить 8 мин. съ нѣсколькими шарлотами и небольшимъ количествомъ эстрагона; когда остынетъ, процѣженнымъ залить **г.**; черезъ 4 дня слить, еще вскипятить, остудить и снова залить **г.**; банку завязать пузыремъ.

Грибы соленые. Отваривъ **г.** какъ въ предъидущемъ случаѣ (но безъ уксуса), обливъ ихъ нѣсколько разъ холодной водою и давъ имъ обсохнуть на рѣшетѣ, сложить въ банку (шляпками вверхъ) рядами, посыпая каждый рядъ солью (кто желаетъ, съ приправою перца); полную банку накрыть сухимъ деревяннымъ кружкомъ съ тяжестью; черезъ нѣсколько дней дополнить **г.** (посоливъ), если банка стала не полна, и завязать пузыремъ; хранить въ холодномъ мѣстѣ. — *Или:* отваренные, какъ сказано, **г.** наложить плотно въ широкогорлый флаконъ (для этого большіе **г.** разрѣзать на куски) и залить слабо соленою водою, такъ чтобы покрывала **г.**, но отстояла отъ края на попер. палецъ; плотно закупорить, поставить флаконъ въ сосудъ съ водою, которую кипятить въ теченіи часа; охладить вмѣстѣ съ водою; закупорить, засмолить.

Грибы сушеные. Отваривъ и просушивъ на рѣшетѣ, какъ въ предъидущемъ случаѣ, нанизать на нитку (не придавливая другъ къ другу) и высушить или на вольномъ воздухѣ (въ тѣни) или въ нежаркой духовой печи. Хранить въ мѣшкахъ, ящикахъ или кадкахъ въ сухомъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ вымачивать 1/2 часа. Могутъ замѣнять свѣжіе **г.**

Грибы тушеные. Намасляное дно глубокой сковороды покрыть слоемъ тертыхъ сухарей чернаго хлѣба, на который — слой **г.**, затѣмъ опять слой сухарей и т. д. до верху; поверхъ всего слой масла; кострюлю плотно закрыть и тушить въ духовой печи, до мягкости. **Или:** на тарелку **г.** положить въ кострюлю 1/4 ф. масла, 3—4 стак. сметаны, 1 стол. ложку муки, растертой съ частью масла, пучекъ петрушки и тушить какъ въ предъидущемъ случаѣ; подавая, петрушку вынуть, а **г.** посолить, посыпать свѣжей зеленью. (Бѣлые и сходные съ ними **г.**).

Грибъ бѣлый (Boletus edulis) — широкая, округленная шляпка, вверху гладкая, коричневаго цвѣта, внизу бѣловатая или блѣдно-желтоватая, состоящая изъ трубочекъ; ножка очень толстая, бѣлая, густоволокнистая; запахъ пріятный. Растетъ вездѣ въ Европѣ, въ лиственныхъ и хвойныхъ лѣсахъ; собирается все лѣто, но преимущественно съ середины іюля до сентября.

Гриппъ — эпидемическій катарръ дыхательныхъ путей, сопровождающійся обыкновенно лихорадкою и общимъ упадкомъ силъ (см. **Катарръ** и **Эпидемія**).

Грогъ: 60 зол. сахара растворить въ 2 бутылкахъ кипящей воды, смѣшать съ 1 бут. рома или коньяка. Пьется горячимъ, самъ по себѣ или съ лимономъ.

Гроденапль и гродетуръ см. **Матеріи шелковыя.**

Гроза происходитъ обыкновенно вслѣдствіе быстраго сгущенія водяныхъ паровъ, находящихся въ воздухѣ: или при встрѣчѣ теплаго, насыщеннаго парами, вѣтра съ болѣе холоднымъ, или же при охлажденіи въ верхнихъ слояхъ атмосферы паровъ, подымающихся съ поверхности земли. Первый случай въ умѣренныхъ странахъ чаще, а потому въ нихъ **г.** слѣдуютъ б. ч. за быстрою смѣною теплыхъ южныхъ (богатыхъ влагою) вѣтровъ болѣе холодными сѣверными. **Г.** предшествуетъ обыкновенно духота; въ насыщенномъ парами воздухѣ сначала появляются отдѣльныя облака, которыя быстро увеличиваются и принимаютъ видъ грозовыхъ тучъ: горизонтъ облегается черносѣрыми массами, которыя кверху переходятъ въ кучкообразныя закругленныя облака (cumuli), часто еще освѣщенныя солнцемъ и потому своимъ блестящимъ бѣлымъ цвѣтомъ представляющія рѣзкій контрастъ съ нижележащими; постепенно гроз. тучи подвигаются вверхъ (къ зениту). Высота гр. тучъ обыкновенно не значительна: средн. числомъ около 1 версты надъ поверхностью земли. **Г.** разражается, когда наэлектризованныя облака приближаются къ другимъ облакамъ или къ поверхности земли; поэтому и ударъ *молніи* происходитъ или въ землю или, чаще, въ другое облако. *Громъ* есть слѣдствіе сотрясенія воздуха молніею; раскаты грома зависятъ отъ длины молніи и отъ повторенія звуковъ эхомъ (отъ земныхъ предметовъ и облаковъ). Такъ какъ движеніе свѣта несравненно быстрѣе, чѣмъ звука, то мы слышимъ громъ обыкновенно позже, чѣмъ видимъ молнію, и тѣмъ позже, чѣмъ дальше отъ насъ молнія; на этомъ основаніи по времени, которое протекло между молніею и громомъ, можно судить о разстояніи отъ насъ **г.:** на каждую секунду приходится около 150 саженей, такъ что если громъ сталъ намъ слышенъ, напр., черезъ 4 секунды послѣ молніи,—гроза отъ насъ болѣе, чѣмъ на версту (600 саж.); при 7 сек. на 2 версты и т. д.; на разстояніи болѣе $20^1/_2$ верстъ мы видимъ молнію, но перестаемъ слышать громъ. Чѣмъ болѣе предметъ возвышается надъ поверхностію земли, тѣмъ онъ болѣе подверженъ ударамъ молніи; поэтому во время грозы слѣдуетъ избѣгать сосѣдства не только деревъ, но даже стоящихъ отдѣльно кустарниковъ. Въ зданія (особенно высокія) и на деревья молнія падаетъ часто, но людей, какъ показываетъ статистика, къ счастію, поражаетъ рѣдко. Хотя жертвъ молніи спасти удается рѣдко, тѣмъ не менѣе никогда не слѣдуетъ оставлять попытокъ къ оживленію ихъ: горизонтальное положеніе, спрыскиваніе холодною водою лица, груди и послѣ этого растираніе всего тѣла, обертываніе его въ мокрыя простыни, искусственное дыханіе (самое важное; см. **Дыханіе**); въ деревняхъ не безъ успѣха употребляютъ земляныя ванны (см. это слово).

Громоотводъ. Устраиваютъ **г.** обыкновенно такъ: зданіе, которое хотятъ обезпечить отъ удара молніи, снабжаютъ на возвышенныхъ частяхъ (по коньку крышъ) желѣзными стержнями квадратнаго сѣченія, въ $1^1/_2$ дюйм. толщиною и вышиною не менѣе 2 саж.; верхній конецъ стержня утонченъ до $^3/_4$ дюйм. и переходитъ въ привинченный и припаенный къ нему острый коническій или лучше пирамидальный наконечникъ изъ золоченой платины въ $1^1/_2$ дюйм. высотою. Стержни (штанги) прочно укрѣпляются на стропилахъ крыши на разстояніи другъ отъ друга, равномъ двойной высотѣ ихъ. Если строеніе имѣетъ много выдающихся мѣстъ (башенъ, дымовыхъ трубъ и т. п.), то каждое изъ нихъ необходимо снабдить подобнымъ стержнемъ. Всѣ эти *пріемные штанги* соединяются между собою поверхъ крыши (вдоль конька) *соединительными штангами* изъ такихъ-же желѣзныхъ стержней, а съ землею *отводными штангами* или проволочными гальванизированными *канатами*. Отводные штанги, начинаясь отъ пріемныхъ, должны спускаться по крышѣ (на 2—4 дюйм. надъ нею), огибать ея края округлыми (отнюдь не угловатыми) изгибами, проходить вдоль стѣнъ посрединѣ оконныхъ простѣнковъ, къ которымъ прикрѣпляются на манеръ водосточн. трубъ, спускаться въ землю непремѣнно до невысыхающаго (мокраго) слоя ея или, еще лучше, въ глубокіе, постоянно содержащіе воду, пруды или колодцы. На высотѣ $1^1/_2$ саж. отъ земли отводная штанга должна быть покрыта деревяннымъ футляромъ; по землѣ (до колодца или вообще влажнаго мѣста) ее лучше вести въ каналѣ, выполненномъ коксомъ. Нижній, опускаемый въ землю или воду, конецъ штанги развѣтвляется въ пукъ крупной гальванизированной проволоки, къ концамъ которой иногда еще приклепываются и припаеваются желѣзные гальванизированные листы, помѣщаемые въ землѣ или водѣ вертикально. Всѣ *соединенія штангъ между собою должны быть тѣсныя, металлическія, скрѣплены болтами или муфтами* и непремѣнно *спаены оловомъ: не должно существовать ни малѣйшаго перерыва.* Если крыша металлическая, то вся она должна быть въ такомъ же металлическомъ соединеніи со штангами.

Громъ см. **Гроза.**

Грохотъ — крупное проволочное рѣшето для просѣеванія хлѣбн. зеренъ, щебня, песку, садовой земли, каменнаго угля и т. п.

Грудница — опуханіе женск. груди, обыкновенно въ формѣ желваковъ, чувствуемыхъ подъ пальцами. Случается б. ч. у женщинъ, кормящихъ грудью, — вслѣдствіе недостаточнаго оттока изъ груди молока. Въ груди чувствуется боль, тяжесть и жаръ; она болѣзненна при давленіи. Лучшее средство предупредить болѣзнь — отсасывать по нѣскольку разъ въ день молоко или губами, или имѣющимися въ продажѣ каучуковыми насосиками и возможное воздержаніе отъ питья и употребленія жидкой пищи; если этого недостаточно, — слабительныя соли (см. **Слабительныя**). Когда, не смотря на все, опухоль развивается и можно опасаться нарывовъ — согрѣвающ. компрессы, припарки и скорѣйшее опорожненіе гноя разрѣзомъ (необходимъ врачъ). Кормленіе ребенка допускается только, пока не началось образованіе гноя.

Грудь вмѣщаетъ въ себѣ самые важные для жизни и здоровья органы тѣла — легкія, сердце и больш. кровен. сосуды. Правильное развитіе **г.** отражается на развитіи этихъ органовъ, а черезъ нихъ на здоровьи вообще. Окружность правильно развитой груди на высотѣ сзади нижнихъ угловъ лопатокъ, а спереди нижняго края кружковъ, окружающихъ соски, должна быть на $^1/_6$—$^1/_2$ вершка больше половины роста. Слабая, плохо развитая **г.** обыкновенно покрыта мало развитыми мышцами, и методически упражняя послѣднія, можно въ значительной степени улучшить **г.** и предупредить многія болѣзни: методически глубокое вдыханіе (см. **Дыханіе**), 4 — 12 и 24 номера гимнастическихъ упражненій, а равнымъ образомъ упражненія на *неподвижномъ брускѣ* (или трапеціи) и *на паралл. брускахъ* (см. **Гимнастика**); той-же цѣли способствуютъ *массажъ* и *электризація* грудн. мышцъ (см. эти слова). Пребываніе въ чистомъ, хорошо вентилируемомъ воздухѣ для слабогрудыхъ важнѣе, чѣмъ для кого-либо.

Груздь (Agaricus piperatus)—грибъ грязно-бѣлаго, свѣтло-сѣраго или желтоватаго цвѣта; въ свѣжемъ состояніи содержитъ острое вещество, производящее тошноту и поносъ; варкою или вымачиваніемъ оно уничтожается, и грибъ становится съѣдобнымъ. Въ пищу **г.** употребл. обыкновенно солеными: вымыть, 2 дня мочить въ холодн. водѣ, перемѣняя воду раза 2 въ день; сложить рядами въ деревянную (не сосновую) посуду, пересыпая каждый рядъ солью (на ведро **г.** 1$^1/_2$ ст. соли).

Груши. Г. принадлежитъ къ семейству яблоневыхъ. Всѣ наши сорты произошли отъ одного европейскаго вида Pyrus communis. У насъ онъ дико растетъ во всей южной Россіи, начиная приблизительно съ широты Воронежа, особенно же въ западной части, гдѣ дикая **г.** образуетъ въ поляхъ цѣлыя рощи, достигаетъ 8 саженнаго роста и приноситъ обильные плоды, которые развозятся по всей Россіи въ видѣ сушеной и моченой груши. Эта дикая **г.** служитъ лучшимъ дичкомъ для прививки садовыхъ сортовъ, особенно въ средней Россіи. **Г.** разводится въ Европѣ съ незапамятныхъ временъ, а потому дала огромное число породъ. Любитъ глубокую, сухую и теплую почву, произрастая особенно хорошо на супесчаномъ черноземѣ; на холодной глинистой пропадаетъ; но чѣмъ жарче и продолжительнѣе лѣто мѣстности, тѣмъ легче она выдерживаетъ тяжелую почву. Сѣвернѣе Москвы **г.** съ успѣхомъ разводиться не можетъ; даже подъ Москвою она рѣдко удается. Прививка **г.** производится лучше всего на дикую **г.** Можно получать *сѣянцы* для прививки **г.** также изъ сѣмянъ садовыхъ сортовъ, айвы и боярышника. Породъ и сортовъ грушъ нѣсколько сотъ и съ каждымъ годомъ выводятся новые. Еще Плиній насчитывалъ ихъ 36. У насъ они лучше всего удаются въ Крыму и въ юго-западныхъ губерніяхъ. Въ средней Россіи можно, по опыту Шредера, разводить слѣдующіе лѣтніе и осенніе сорты: *Безсѣмянка, Дуля новгородская, Крупянка* (очень ранняя), *Медовая, Полтавская, Царская, Бергамотъ, Земляничная, Лимонная, Озимая* (осенній сортъ), *Тонковѣтка,* польская *Сапежанка* (зимуетъ только въ кардонной формѣ). Большая часть французскихъ сортовъ отлично удаются въ Крыму и въ южной Россіи. Относительно ухода, разведенія и пр. см. **Дерево.**—Дерево **г.** твердо, тяжело, никогда не аттакуется червямии, полируется очень хорошо; легко поддѣлывается подъ черное дерево; представляетъ удобный матеріалъ для рѣзьбы на деревѣ и для мозаичныхъ работъ; очень хорошее топливо. — Плоды сохраняются такъ же какъ яблоки. Спѣлыя, сладкія, мягкія г. довольно удобоваримы и въ сыромъ видѣ; болѣе твердыя — лучше употреблять вареными.

Грушевое варенье. Болѣе пригодны сладкія сочныя г. Очистить, разрѣзать на 4 дольки, вынуть зернышки и отвердѣлости; бросать, по мѣрѣ чистки, въ холодную воду, слегка подкисленную лимоннымъ сокомъ. Дать стечь, сложить въ миску, посыпать порошкомъ сахара въ пропорціи $^3/_4$ ф. на 1 фунтъ чищеныхъ плодовъ, смѣшать и оставить въ покоѣ на 6—12 час. въ прохладномъ мѣстѣ (на погребѣ, наприм.). Варить въ тазикѣ на умѣренномъ огнѣ, по временамъ мѣшая, около 1 часа (г. должны просвѣчивать); сложить въ банки. Можно во время варки прибавить размельченный кусочекъ ванили.

Грушевое вино см. **Сидръ.**

Грушевыя консервы см. **Консервы.**

Грушевые швейцарскіе пирожки: очищенныя сочныя г. разрѣзать на круглые ломтики, полить нѣсколькими ложками рома, посыпать порошкомъ сахара, дать постоять 1 ч., обмокнуть въ жидкое тѣсто изъ муки, молока и яицъ (подсоленное); печь въ кипящемъ маслѣ.

Грушевый компотъ — приготовляется такъ же какъ яблочный (см. **Яблоки**); но вмѣсто лимонной цедры, вода приправляется корицею. Большія груши разрѣзать на 4 части, малыя — цѣликомъ.

Груши обсахаренныя. Обчистить акуратно г., собранныя нѣсколько недозрѣлыми; если г. большія, разрѣзать на 2 или 4 части, удалить зерна; маленькія оставить цѣлыми съ вѣточками, оскобленными и подрѣзанными на поперечный мизинецъ отъ г. (зерна удаляются трубочкою, введенною въ г. со стороны головки). По мѣрѣ приготовленія, бросать въ холодную подкисленную лимономъ воду; вынувъ, поварить также въ подкисленной водѣ до тѣхъ поръ, пока станутъ легко протыкаться толстою вязальною иглою; дать стечь, опустить въ холодную воду, которую возобновлять нѣсколько разъ. Затѣмъ, погрузить въ кипящій сиропъ 10°, дать вскипѣть разъ, перелить все въ миску, накрыть бумагою; черезъ 24 ч., прибавивъ сахару, сиропъ сгустить до 12°, вылить кипящій на г., оставить опять на 24 часа. Такимъ образомъ продолжать еще 5 дней, каждый разъ сгущая сиропъ на 3—4°; въ послѣдній разъ г. опустить въ сиропъ 32° и дать покипѣть 1 минуту. Давъ стечь, сушить какъ абрикосы (см. это слово).

Груши сушеныя на французскій манеръ (poires tapées). Годятся г. сладкія и съ плотною мякотью. Снявъ кожицу (стебельки оставить), класть сходящимися кругами на каменныя (огнеупорныя и прочныя) блюда головкою на блюдо; когда все блюдо покрылось, на первый рядъ г. класть второй такъ, чтобы головки втораго ряда приходились въ промежутки перваго, и т. д. до тѣхъ поръ, пока образуется конусъ съ верхушкою изъ одной г. Конусъ осторожно обложить снятою съ г. кожицею (она сообщаетъ запахъ и вкусъ г.) Поставить въ печь тотчасъ послѣ хлѣбовъ; когда печь остынетъ, вынимать одну за другою, сплющивать пальцами, обмакивать въ стекшій съ нихъ на дно блюда сокъ и класть рядомъ на плетенки изъ ивовыхъ прутьевъ; опять поставить въ печь, но менѣе жаркую. По остываніи печи, снова обмакнуть каждую въ тотъ же сокъ (сохраняемый для этого), разложить опять на плетенки, но другою стороною, ввести въ печь. Повторять операцію, пока г. не всосутъ всего сока, не примутъ пріятный коричневый цвѣтъ и не сдѣлаются достаточно плотными (но не твердыми). Когда готовы, наложить слоями въ деревянные ящики или плетеныя же корзинки съ крышками, выложенныя бѣлою бумагою.

Груши земляныя (Helianthus tuberosus). Родомъ изъ Бразиліи, но въ настоящее время акклиматизировались во всѣхъ частяхъ свѣта; у насъ не цвѣтутъ, но образуютъ крупные съѣдобные клубни; требуютъ богатой хорошо удобренной почвы и мѣстоположенія на солнцѣ. Размножаются разсадкою молодыхъ клубней раннею весною. Культура ихъ совершенно та же, какъ и картофеля. Клубни, годные къ употребленію, получаются только на второй годъ къ осени; выкапываютъ только лучшіе, остальные снова покрываютъ землею; такимъ образомъ одинъ и тотъ же кустъ можетъ служить нѣсколько лѣтъ; но на третій годъ необходимо разрѣдить густо разросшіеся кусты. Вкусъ терпкій и не всѣмъ нравится. Лучшій способъ приготовленія: отварить въ соленой водѣ съ небольшимъ количествомъ масла, очистить, разрѣзать на ломти и поварить $^1/_4$ ч. въ бѣломъ соусѣ съ прибавкою 1—2 яичныхъ желтковъ и 1—2 стол. ложекъ молока. **Или,** сваривъ какъ сказано, ломти окунать въ тѣсто для пряженія (см. это слово), пряжить въ маслѣ.

Грыжа—всякое выхожденіе внутренностей наружу *подъ кожу*. Наиболѣе извѣстны г. живота: *паховыя, бедренныя* и *пупочныя.* У дѣтей чаще послѣднія, а у взрослыхъ—первыя. Выходятъ обыкновенно кишки, иногда сальникъ. Пока г. подвижна, т. е. легко входитъ обратно въ полость живота, она не причиняетъ особыхъ страданій; напротивъ того, въ случаяхъ *ущемленія* ея въ отверстіи она становится болѣзненною, легко воспаляется и, если не удается ее вправить во-время, можетъ повлечь за собою смерть. Ущемленная **г.** обыкновенно сопровождается упорными запорами и рвотою. Всякая **г.** можетъ угрожать опасностью — именно опасностью ущемленія. Поэтому ношеніе хорошо сдѣланнаго *бандажа* (см. это слово) необходимо при всякой **г.**: на ночь можно снимать (но если паціентъ страдаетъ кашлемъ, то оставлять и ночью). Къ **г.** предрасполагаетъ общая мышечная слабость, но вызываются онѣ и увеличиваются обыкновенно усиліями, сопровождающимися напряженіемъ дыханія—сильнымъ и часто повтор. кашлемъ, крикомъ у дѣтей, тяжелыми родами, натугами при испражненіяхъ, поднятіемъ тяжестей и т. п. Всѣхъ этихъ усилій должно избѣгать при **г.** Въ молодомъ возрастѣ постоянное ношеніе правильно пригнаннаго бандажа въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ можетъ совершенно излечить **г.** (не снимать и на ночь): чѣмъ паціентъ моложе, тѣмъ меньше для этого требуется времени (у маленькихъ дѣтей бандажъ иногда оч. быстро уничтожаетъ **г.**).—Если **г.** не входитъ обратно при обыкновенномъ прижиманіи ея рукою, нужно лечь въ постель на спину, согнуть ноги въ колѣняхъ и стараться, осторожно сдавливая ея сбоковъ и сверху, вправить ее... не удается, не медля послать за *врачемъ-спеціалистомъ;* если и послѣднему не удастся вправить, не остается ничего другого, какъ приступить къ *операціи*, исходъ которой тѣмъ благопріятнѣе, чѣмъ раньше она предпринята. Очень часто удачною операціею **г.** излечивается вполнѣ.

Грѣлки — металлическіе или глиняные ящички или сосуды, наполняемые раскаленными угольями, золою, горячею водою и т. п. и употребляемые для согрѣванія ногъ, постелей и пр. Лучшія и самыя безопасныя — нагрѣваемыя горячею водою. Очень удобны въ этомъ отношеніи обыкновенные каменные кувшины изъ подъ минеральныхъ водъ.

Гряда см. **Огородъ.**

Гуано — разложившійся птичій пометъ, привозимый въ Европу изъ Южной Америки; служитъ для удобренія почвы; лучшій Перувіанскій (см. **Удобреніе**).

Гуашъ—родъ живописи, сходный съ акварелью (см. это слово), но отличающійся отъ нея тѣмъ, что употребляемыя въ немъ краски не прозрачны, такъ какъ большинство ихъ содержитъ бѣлила, не употребляемыя въ акварели. Краски для **г.** продаются также готовыми и подъ тѣми же названіями, какъ и для акварели. Пріемы тѣ-же какъ и въ акварельной живописи, но краски кладутся гуще. **Г.** годенъ для небольшихъ картинъ всякаго рода. Часто его соединяютъ съ акварелью (полугуашъ) для приданія большаго блеска послѣдней.

Губа заячья: раздвоенная губа, бываетъ или врожденная или же вслѣдствіе бывшихъ ранъ или язвъ; уничтожается операціею.

Губернаторъ — по опредѣленію закона, есть начальникъ губерніи, высшій представитель правительственной власти въ ней; онъ наблюдаетъ за точнымъ исполненіемъ въ ней закона и всѣхъ распоряженій правительства, заботится объ охраненіи въ губерніи общественнаго спокойствія и безопасности, о соблюденіи въ ней порядка и благочинія, о своевременномъ и безнедоимочномъ взносѣ и надлежащемъ распредѣленіи государственныхъ податей, о правильномъ отправленіи воинской повинности и пр.; онъ разрѣшаетъ созваніе земскихъ собраній и утверждаетъ ихъ постановленія (см. **Земство**); вмѣстѣ съ губернскимъ по городскимъ дѣламъ присутствіемъ надзираетъ за городскими общественными установленіями (см. **Городъ**). Какъ главный начальникъ полиціи, имѣетъ право издавать обязательныя для жителей постановленія относительно благочинія, безопасности и порядка и, въ указанныхъ закономъ случаяхъ, можетъ съ этою цѣлью призвать войска. **Г.** назначается и увольняется именными Высочайшими указами и получаетъ указы только отъ Государя или сената.

Губернія—административная единица второго порядка; центръ ея губернскій городъ (см. **Городъ**). Всѣхъ губерній, включая сюда и области, въ Европейской Россіи 50, въ Царствѣ Польскомъ 10, въ Финляндіи 8, на Кавказѣ и Закавказьѣ 15, въ Сибири 19.

Губы. Помада противъ губныхъ трещинъ (и высыханія **г.**): 6 зол. бѣлаго воска и 12 зол. миндальнаго масла сплавить на легкомъ огнѣ; когда масса на половину остыла, примѣшать около 6 дол. кармина, распущеннаго въ небольшомъ количествѣ миндальнаго масла, и такое-же количество розовой эссенціи.

Гужи — кожаныя петли у хомутовъ для оглобель (см. **Хомутъ**).

Гульденъ — австрійская монета, равная 61,74 к. (золотомъ), содержитъ 100 крейцеровъ. Голландскій **г.** = 52,51 к. (золотомъ) и дѣлится на 100 центовъ.

Гумми камедь. Наиболѣе извѣстна аравійская камедь — *гумми-арабикъ*: сокъ изъ различныхъ видовъ акаціи, твердѣющій на воздухѣ; употребляется для склеиванія, для аппретуры (см. это слово), кондитерами и въ медицинѣ. Чтобы приготовить клей, порошокъ **г.** растворяютъ въ равномъ по вѣсу количествѣ теплой воды. 6—8 драхмъ порошка **г.**, раствореннаго въ больш. стаканѣ кипяченой теплой воды,—недурная микстура противъ поноса, особенно у дѣтей (черезъ $1^{1}/_{2}$—2 ч. по чайной или столовой ложкѣ, смотря по возрасту); она годится также при кашлѣ, зависящемъ отъ катарра глотки (см. **Глотка**); для вкуса подсластить.

Гуммигутъ — отвердѣвшій сокъ различныхъ видовъ Garcinia и Hebrodendron, привозится изъ Индіи и Китая; лучшій сіамскій; растворяется въ спиртѣ и служитъ для окрашиванія въ желтый цвѣтъ спиртныхъ лаковъ; въ водѣ не растворимъ, но растертый съ нею даетъ извѣстную желтую краску; въ медицинѣ употребляется какъ сильное слабительное (никогда безъ рецепта врача).

Гуммилакъ — смолистое вещество, вытекающее изъ различныхъ деревъ Индіи на мѣстахъ укуса ихъ особымъ насѣкомымъ. Въ торговлѣ извѣстны 3 сорта: въ *палочкахъ*, въ *зернахъ* и въ *чешуйкахъ*. Въ натуральномъ видѣ окрашенъ въ темный цвѣтъ; вывариваніемъ въ слабомъ растворѣ соды или посредствомъ хлора его болѣе или менѣе обезцвѣчиваютъ. Легко плавится, растворяется въ спиртѣ и эфирѣ; употребляется для приготовленія спиртныхъ лаковъ, замазокъ, лучшихъ сортовъ сургуча и пр. (см. эти слова).

Гуммиластикъ см. **Каучукъ**.

Гумно см. **Молотьба**.

Гусеницы (см. **Бабочки**). Наиболѣе вѣрное средство предупредить размноженіе **г.** на садовыхъ деревьяхъ—механическое уничтоженіе ихъ и яичекъ, изъ которыхъ онѣ развиваются, самою раннею весною, въ то время, когда садовникъ подрѣзаетъ деревья. Яички обыкновенно расположены группами вокругъ маленькихъ вѣточекъ; часто нужно быть очень внимательнымъ, чтобы отличить ихъ, такъ какъ цвѣтъ ихъ мало разнится отъ цвѣта коры. Бабочки не любятъ запаха конопли; поэтому, посѣянная по краямъ грядъ конопля можетъ помѣшать развитію на нихъ **г.** Для уничтоженія **г.** и ихъ яичекъ совѣтуютъ также поливать растенія однимъ изъ слѣдующихъ растворовъ: 1) 10 ф. воды и 3 — 4 ф. скипидара варить вмѣстѣ; когда остынетъ, вспрыскивать растенія (вечеромъ); 2) въ $^{1}/_{2}$ ведра горячей воды растворить 2—$2^{1}/_{2}$ полныхъ горсти простой соли, прибавить крошенаго чеснока и нѣсколько разъ хорошенько встряхнуть — поливать растенія, когда онѣ сухи. — Но поливка подобнаго рода растворами должна обходиться не особенно дешево и потому можетъ употребляться только въ малыхъ размѣрахъ.—Болѣе вѣрные и дешевые уничтожители **г.** — птицы.

Гуси. Родоначальникъ нашихъ домашнихъ **г.** *дикій сѣрый* **г.** (Anser cinereus); онъ единственный изъ дикихъ **г.**, гнѣздящійся въ Россіи; величиною съ домашняго **г.**, сверху сѣровато - коричневый, снизу бѣловатый; ноги и клювъ красновато-желтые; водится дико въ Европѣ и Азіи; къ намъ прилетаетъ раннею весною, еще при снѣгѣ, а отлетаетъ обыкновенно въ сентябрѣ; питается б. ч. растительными веществами. Живетъ стаями попарно, устраиваетъ свои гнѣзда въ глухихъ болотахъ, поросшихъ камышемъ и кустами. Самка сидитъ на яйцахъ 4 недѣли; птенцы выводятся въ концѣ мая и въ началѣ іюня. Очень остороженъ, и подкрасться къ нему не легко. Замѣчено, что **г.** проводятъ день на одномъ мѣстѣ, а на ночлегъ перелетаютъ на другое, и всегда летятъ по одному пути; охотникъ или выжидаетъ ихъ на этомъ пути, или засѣдаетъ у озера, болота или поля, къ которому они должны прилетѣть. Въ іюнѣ уже можно охотиться за гусенятами. Къ сентябрю **г.** жирѣютъ. Стрѣляютъ самою крупною дробью или картечью. Мясо менѣе вкусно, чѣмъ домашнихъ **г.**, и достаточно жирно только къ осени.—*Домашніе* **г.** отличаются разнообразіемъ роста и оперенія; гусакъ сложенъ крѣпче самки, выше ея на ногахъ и обладаетъ болѣе громк. голосомъ. На птичьемъ дворѣ **г.** должно быть отведено особое мѣсто; такъ какъ они не сидятъ на насѣсти, то должна наблюдаться бол. чистота; постланную солому переворачивать ежедневно, и перемѣнять еженедѣльно (солома эта — прекрасное удобреніе); если нѣтъ вблизи воды, то наполняютъ ею бассейнъ, вырытый въ землѣ и вымазанный глиной, или-же, закопанную до краевъ прочную кадку или больш. глиняную чашку. На 8 — 10 самокъ можетъ быть достаточно 1 гусака; но лучше 1 на 4—5. Для приплода выбираются лучшіе: у хорошаго гусака спина широкая, шея толстая, голова гордо приподнята, лапы широкія и сильныя, храбрость испытанная; у гусыни — широкая грудь, брюхо низкое и густо оперенное. Кладка яицъ происходитъ 2 раза въ годъ: въ первый разъ въ февралѣ или мартѣ, во второй—лѣтомъ; въ первый годъ жизни гусыня рѣдко кладетъ болѣе 8—10 яицъ, въ слѣдующіе отъ 15 до 16, рѣдко до 18—20. Гнѣзда для кладки устраиваются изъ соломы, которую раскладываютъ плашмя, но такъ, чтобы края были нѣсколько приподняты. Въ эпоху кладки нужно слѣдить за гусынею, чтобы собирать тѣ яица, которыя она несетъ. Для высиживанія въ гнѣздо класть не болѣе 12—15 яицъ (излишнія можно подложить подъ куръ); птенцы вылупливаются черезъ 28 — 30 дней. На время высиживанія около гусыни должна быть поставлена чашка съ водою и положена необходимая пища. Птенцовъ первое время кормятъ хлѣбн. мякишемъ или кашицею изъ хлѣбныхъ отрубей съ яичн. желтками, а затѣмъ, кромѣ того, крошеною свеклою или крапивою. Чрезъ мѣсяцъ гусенята не нуждаются уже ни въ какомъ уходѣ и могутъ кормиться вмѣстѣ съ взрослыми. На пищу **г.** не прихотливы; всѣ они любятъ свѣжую траву, особено растущую по берегамъ рѣкъ и прудовъ или на болотистыхъ мѣстностяхъ; ѣдятъ также травы, выкапываемыя между хлѣбными растеніями, и вообще б. ч. фуражныхъ травъ: клеверъ и пр.; капустныя листья и друг. кухонные остатки отъ овощей; рѣпу, морковь и др. коренья слѣдуетъ давать имъ мелко нарѣзанными. Кормить хлѣбн. зернами приходится рѣдко, обыкновенно только во время кладки яицъ. На убой **г.** *откармливаютъ* осенью; для этого достаточно держать ихъ въ тихомъ несвѣтломъ мѣстѣ и давать имъ раза 2—3 въ день обильную порцію овса. О форсированномъ откармливаніи см. **Откармливаніе.**—Въ серединѣ іюля съ **г.** *собираютъ пухъ и перья:* операція не болѣзненная, если производится осторожно. Пухъ и мелкія перья выщипываются съ брюха и зада (оставляется немного) рукою, которую слѣдуетъ при этомъ держать несогнутою, чтобы не поранить кожи ногтями; подъ крыльями пуха не трогаютъ, такъ какъ онъ отростаетъ тамъ трудно; обнаженныя мѣста натираютъ слабымъ уксусомъ съ солью. Къ началу осени пухъ выростаетъ снова. Большія перья изъ крыльевъ вынимаются только послѣ того, какъ обнаженныя отъ пуха мѣста достаточно обросли. Отдѣливъ перья отъ пуха, то и другое сушатъ, лучше всего такимъ образомъ: завязавъ въ мѣшки изъ грубаго холста, ихъ на извѣстное время помѣщаютъ въ умѣренно нагрѣтую печь; если не имѣется для этого достаточно большой печи, то раскладываютъ на полотно въ хорошо провѣтриваемыхъ чердакахъ. Хранятъ или въ тѣхъ-же холстяныхъ мѣшкахъ, или въ бочкахъ—въ сухомъ мѣстѣ (почаще осматривать). Съ убитой птицы пухъ и перья снимаются тотчасъ послѣ смерти, пока животное еще тепло.—Изъ болѣзней у **г.** чаще всего наблюдаются *поносъ* и *головокруженіе,* выражающееся тѣмъ, что животное постоянно кружится; леченіе перваго состоитъ въ замѣнѣ свѣжей сочной пищи сухою—зернами (въ теченіи нѣск. дней); для уничтоженія головокруженія пускаютъ кровь (перочиннымъ ножомъ) изъ замѣтной для глаза вены въ перепонкѣ, соединяющей пальцы лапъ.—Для пищи хороши только молодые **г.:** вкуснѣе всего въ то время, когда только что достигли полнаго роста, т. е. осенью того года, въ которомъ выведены; послѣ 4—5 л. мясо такъ жестко, что почти не годно для ѣды. Только откормленые **г.** дѣйствительно вкусны. Убиваютъ **г.,** разрѣзывая на половину шею; тотчасъ-же слѣдуетъ ощипать, приплюснуть и подвести лапы, пока онѣ еще не остыли; внутренности вынимаются также, какъ у курицы (см. это слово).—При покупкѣ битыхъ **г.** — выбирать съ тонкою бѣлою кожею, бѣлымъ жиромъ, полною грудью и желтыми лапами; **г.** старъ, если лапы красны.

Гусь жареный. Приготовивъ какъ слѣдуетъ (какъ **Курицу**), надѣть на вертелъ, жарить на хорошемъ и ровномъ огнѣ отъ 1¼ до 2 час., смотря по величинѣ птицы (см. **Жаркое**); подъ конецъ посыпать солью. Можно жарить на противнѣ въ духовой печи, поливая сначала бульономъ, а потомъ собственнымъ сокомъ (гораздо менѣе вкусно). Передъ жареніемъ **г.** можно начинить крутою гречневою кашею, въ которую прибавляютъ масла, если **г.** не жиренъ; или, еще лучше, рисомъ, отвареннымъ въ бульонѣ (см. **Рисъ**—*ризотто*). Англичане начиняютъ слѣдующею смѣсью: 4 очищ. луковицы отварить на легкомъ огнѣ 5—6 мин.; за 2 мин. до конца варки положить въ ту-же воду 10 листковъ шалфея; вынувъ, то и другое изрубить очень мелко, смѣшать съ 22 зол. хлѣбн. крошекъ и 4 лот. свѣж. масла, приправить солью и перцемъ по вкусу; все перемѣшать съ желткомъ 1 яйца; можно прибавить мелко рубленой гусин. печенки, предварительно слегка отваренной (Такое жаркое они сервируютъ съ какимъ либо говяж. соусомъ и яблочн. соусомъ — см. **Соусы**).

Гусь копченый — см. **Копченіе.**

Гусь съ кислою шинкованною капустою. Приготовивъ какъ для жаркаго (но лапки подвязать къ брюху), положить въ кострюлю съ 4½—5 ф. отваренной кислой капусты, ½ ф. хорошо вымытаго свинаго сала отъ грудины, ½ ф. сырой сосиски, 1 луковицею, нашпигованною 2 головк. гвоздики; накрывъ кострюлю, варить на легкомъ огнѣ (едва кипѣть) часа 2. Сосиску и сало вынуть, какъ только готовы; сало, снявъ кожу, разрѣзать на кусочки (2 поп. пальца длиною, 1½ шир. и мизинецъ толщиною), а сосиску на кругл. ломтики (½ мизинца толщиною), держать на масляной сковородѣ въ тепломъ мѣстѣ. Когда **г.** готовъ, сервировать: на блюдо слой выжатой (на ситѣ) капусты, на нее **г.,** обложенный вокругъ ломтиками сосиски (ребромъ) и кусочками сала.

Гусь тушеный — хорошій способъ приготовленія для **г.** старыхъ, мясо котор. жестко: тотъ-же какъ для *индѣйки* (см. это слово).

Гутта-перча см. **Каучукъ.**

Д.

Давленіе воздуха измѣряется барометромъ. Объ измѣненіи его на различныхъ высотахъ земной поверхности, о вліяніи на него температуры и влажности воздуха и о томъ значеніи, которое оно оказываетъ на состояніе вѣтровъ и погоды см. **Барометръ** и **Погода.** На живые организмы вліяніе **д. в.** двоякое: физическое и химическое. Чѣмъ больше **д. в.,** тѣмъ воздухъ плотнѣе, *гуще* и тѣмъ больше одинъ и тотъ же объемъ его содержитъ кислорода, и наоборотъ. Въ болѣе густомъ воздухѣ ткани тѣла сдавливаются сильнѣе, становятся плотнѣе, а каждымъ вдыханіемъ вводится въ легкія болѣе кислорода, вслѣдствіе чего потребность дыханія удовлетворяется скорѣе и оно замедляется (становится болѣе глубокимъ, но менѣе частымъ); то и другое влечетъ за собою соотвѣтственныя измѣненія въ кровеобращеніи и питаніи тѣла. Совершенно обратное дѣйствіе оказываетъ болѣе рѣдкій воздухъ. Переходъ изъ болѣе рѣдкаго воздуха въ болѣе густой обыкновенно не влечетъ за собою вредныхъ послѣдствій и только отзывается на ушахъ (при извѣстныхъ предосторожностяхъ и это вліяніе на уши можетъ быть устранено или предотвращено); напротивъ того, сколько нибудь быстрый переходъ изъ густаго воздуха въ рѣдкій б. ч. очень вреденъ, иногда даже гибеленъ: кроветеченія изъ легкихъ и вообще дыхательныхъ органовъ, рѣже изъ ушей и даже глазъ (поэтому большинство случаевъ кровехарканія совпадаетъ именно съ быстрымъ паденіемъ барометра). Въ медицинѣ пользуются давленіемъ воздуха, какъ цѣлебнымъ средствомъ. Для пользованія *разрѣженнымъ* воздухомъ больныхъ посылаютъ на высокія горы; для леченія *сгущеннымъ* воздухомъ употребляютъ особаго рода камеры или герметическія комнаты изъ желѣза или камня, въ которыхъ больные проводятъ извѣстное время (обыкновенно 2 часа въ сутки). Подобнаго рода леченіе воздухомъ называется *пневматическимъ*. Разрѣженный воздухъ въ большинствѣ случаевъ вреденъ и только въ исключительныхъ болѣзняхъ можетъ дѣйствовать цѣлебнымъ образомъ. Сгущенный воздухъ, напротивъ того,—очень могущественное средство леченія; при раціональномъ веденіи его могутъ излечиваться такія болѣзни, которыя вовсе не доступны обыкновеннымъ медицинскимъ средствамъ: главнымъ образомъ, конечно, болѣзни дыхательныхъ органовъ, но, кромѣ того, и многія болѣзни питанія. Существенныя условія успѣха — знающій опытный руководитель, хорошо устроенная камера, дающая не только сгущенный, но и хорошо вентилируемый извѣстной (умѣренной) температуры воздухъ; паціентъ, по уничтоженіи непріятнаго ощущенія въ ушахъ, бывающаго только въ началѣ сеанса и легко устранимаго, долженъ чувствовать удовольствіе къ камерѣ; если въ послѣдней жарко и въ особенности душно — вѣрный признакъ, что вентиляція плоха, а въ такомъ случаѣ леченіе не только безполезно, но вредно.

Давность *земская, исковая* и *уголовная.* Земскою давностью называется спокойное и *безспорное* владѣніе на правахъ собственности имуществомъ въ теченіи закономъ опредѣленнаго срока — *десятилѣтняго.* По истеченіи этого срока безспорно, хотя бы и незаконно, владѣвшій превращается въ собственника. Чтобы сдѣлать владѣніе спорнымъ, т. е., прекратить теченіе земской давности, не достаточно одного заявленія притязаній на имущество: необходимо предъявленіе иска въ подлежащія судебныя мѣста. Соотвѣтственно этому и *давность исковая,* т. е., право вчинанія иска по имуществу имѣетъ тотъ же срокъ—*десятилѣтній:* кто въ теченіи этого времени не предъявилъ иска или, предъявивъ его, хожденія по оному въ присутственныхъ мѣстахъ не имѣлъ, тотъ теряетъ свое право. Точно также рѣшенія судебныхъ мѣстъ, болѣе 10 лѣтъ не обращенныя къ исполненію или хотя и обращенныя къ исполненію, но, по винѣ истца, оставшіяся въ теченіи 10 лѣтъ неисполненными, теряютъ свою силу. (Т. X Гражд. Зак. изд. 1876 г. ст. 533, 557, 560, 565 и 694 съ прилож. по продолж.). Для малолѣтнихъ, умалишенныхъ и глухонѣмыхъ, лишенныхъ способности выражать свою волю, теченіе давности, относительно вчинанія исковъ, пріостанавливается на все время малолѣтства, сумашествія или глухонѣмоты (Прилож. по прод. къ ст. 694, ст. 2). Земской давности не подлежатъ: заповѣдныя имущества (ст. 564), межи генеральнаго межеванія и права ими обусловленныя (ст. 563), сохранныя росписки (дополн. по продолж. къ ст. 2108), право доказывать законность рожденія (ст. 126).— *Давность уголовная:* всѣ преступленія остаются безнаказанными, если въ теченіи *10 лѣтъ* со времени ихъ совершенія не могли быть обнаружены; исключеніе изъ этого составляютъ преступленія государственныя, вѣроотступничество и противузаконный бракъ, на которые давность не имѣетъ вліянія. Для преступленій, влекущихъ за собою лишеніе всѣхъ особенныхъ лично и по состоянію присвоенныхъ правъ и преимуществъ и ссылку на житье въ Сибирь или отдачу въ исправительныя арестантскія роты гражданскаго вѣдомства,—давность *восьмилѣтняя;* для преступленій, лишающихъ особенныхъ правъ и преимуществъ со ссылкою въ одну изъ отдаленныхъ несибирскихъ губерній или съ заключеніемъ въ рабочій домъ, или смирительный домъ, или крѣпость (съ нѣкоторымъ ограниченіемъ или безъ ограниченія правъ),—*пятилѣтняя;* для преступленій, наказуемыхъ лишь временнымъ заключеніемъ въ тюрьму или кратковременнымъ арестомъ, или денежнымъ штрафомъ, или выговоромъ, или замѣчаніемъ, — *трехлѣтняя* (Т. XV, Улож. о наказаніяхъ ст. 172—179).

Дагеротипъ—особый видъ фотографіи на посеребреной металлической пластинкѣ; въ настоящее время совершенно оставленъ.

Дальнозоркость, Дальтонизмъ см. **Зрѣніе.**

Дама́—матеріи, на гладкомъ грунтѣ которыхъ вытканы цвѣты или др. фигуры. Бываютъ *шелковыя, шерстяныя, полотняныя* и *бумажныя.* Въ шелковыхъ — фигуры на гладкомъ атласномъ фонѣ. Въ полотняныхъ, употребляемыхъ обыкновенно для столоваго бѣлья и полотенецъ, — на лицевой сторонѣ блестящ. бѣлыя фигуры на матовомъ фонѣ, на изнанкѣ — наоборотъ; бумажныя—дешевыя подражанія полотнянымъ; въ настоящее время приготовляются и разноцвѣтныя. Шелков. и шерстян. идутъ на женскія платья и мебель. Шелк. **д.** лучшіе французскій и затѣмъ итальянскій; шерстяной и бумажный — англійскій и саксонскій; полотняный хорошо приготовляется и у насъ.

Даммара—смола, вытекающая изъ сосны (Pinus Dammara), растущей на Молукскихъ островахъ. Въ торговлѣ встрѣчается въ формѣ кусочковъ или капелекъ, бѣлаго или желтоватаго цвѣта; легка, хрупка, удобно растирается въ порошокъ, хорошо растворяется въ скипидарѣ и друг. эфирныхъ и жирныхъ маслахъ; въ холодн. спиртѣ и эфирѣ трудно. Растворъ 1 ч. по вѣсу **д.** въ 3 — 4 ч. скипидара даетъ прозрачный, безцвѣтный, скоровысыхающій, но не очень прочный лакъ (кусочки **д.** должны быть отборные и предварительно достаточно высушенные нагрѣваніемъ).

Данная — купчая крѣпость на недвижимое имущество, купленное съ публичныхъ торговъ; должна быть выдаваема покупателю подлежащими присутств. мѣстами не позже какъ черезъ 3 дня по полученіи сообщенія и указныхъ пошлинъ (ст. 1507 – 1509 Гр. зак. т. X).

Дантистъ или зубной врачъ. Для полученія званія **д.** требуется: 1) свидѣтельство мѣстн. медиц. начальства о томъ, что желающій не менѣе 3 л. съ успѣхомъ обучался у извѣстнаго дантиста и производилъ зубн. операціи на живыхъ людяхъ съ надлежащимъ искусствомъ и знаніемъ; 2) выдержать теоретич. экзаменъ о строеніи человѣческихъ челюстей, зубовъ и десенъ, о болѣзняхъ ихъ и о способахъ леченія ихъ мѣстн. средствами; 3) практическій экзаменъ при клиникѣ, сдѣлать въ присутствіи экзаменаторовъ нѣсколько зубн. операцій на трупахъ и живыхъ людяхъ. Женщины также могутъ получить званіе **д.** Внутреннее леченіе **д.** воспрещается (ст. 478 т. XIII Св. Зак. Уст. Врач.).

Дареніе. Благопріобрѣтенное имущество владѣлецъ его можетъ дарить кому пожелаетъ; но родовое имѣніе—только законн. наслѣдникамъ. Дарить маіораты запрещается. Даръ считается недѣйствительнымъ, если отъ него отказывается тотъ, кому дарятъ. Требовать даръ обратно даритель не имѣетъ права, за исключеніемъ случаевъ, когда принявшій даръ учинитъ покушеніе на жизнь дарителя, причинитъ ему побои или угрозы, оклевещетъ его въ преступленіи или вообще окажетъ ему явное непочтеніе; но обвиненіе въ совершеніи такого рода проступковъ не можетъ быть голословнымъ, а должно быть доказано дарителемъ на судѣ. Даръ недвижимаго имущества совершается передачею дарителемъ одаряемому *дарственной записи,* которая совершается крѣпостнымъ порядкомъ (порядокъ ввода во владѣніе обыкновенный). Передача подареннаго движимаго имущества—врученіемъ даримой вещи одаряемому и поступленіемъ ея въ его распоряженіе. Даръ можетъ быть сдѣланъ на тѣхъ условіяхъ, какія даритель найдетъ необходимыми, если только эти условія не противозаконны; въ такомъ случаѣ, если одаряемый не исполнитъ условій, даръ можетъ быть отобранъ. Дары между супругами производятся на тѣхъ-же основаніяхъ, но даръ считается недѣйствительнымъ, если будетъ доказано, что онъ сдѣланъ однимъ изъ супруговъ другому (или дѣтямъ) во избѣжаніе платежа долговъ. По смерти одаряемаго подаренное ему имущество переходитъ его законнымъ наслѣдникамъ, если противное не оговорено въ условіяхъ дара. (Т. X Гражд. Зак. ст. 967—993). О пошлинахъ при дареніи см. **Переходъ имуществъ безмездный.**

Дароносица или **дарохранительница** —

церковный сосудъ (ковчегъ), въ которомъ хранятся освященные дары.

Движимость или **движимыя имущества** суть: мореходныя и рѣчныя суда, книги, рукописи, картины и вообще всѣ предметы, относящіеся къ наукамъ и искусствамъ, домовые уборы, экипажи, земледѣльческія орудія, инструменты и матеріалы, лошади, скотъ, хлѣбъ сжатый и молоченный, всякіе припасы, выработанные на заводахъ, наличные руды, металлы и минералы, и все то, что извлечено изъ земли; наличные капиталы, заемныя письма, векселя, закладныя и обязательства всякаго рода; выкупныя свидѣтельства; билеты кредитныхъ установленій; золотые пріиски, отводимые частнымъ лицамъ на казенныхъ земляхъ для разработки; дома, построенные на чужой землѣ. **Д. и.** почитаются собственностью того, кто ими владѣетъ, доколѣ противное не будетъ доказано; онѣ могутъ быть пріобрѣтаемы законными способами и безъ всякихъ письменныхъ актовъ, по однимъ словеснымъ договорамъ и соглашеніямъ, за исключеніемъ тѣхъ **д. и.**, пріобрѣтеніе коихъ по закону должно совершаться крѣпостн. порядкомъ или для которыхъ требуется передаточная надпись (Т. X. Гр. Зак. ст. 401 — 405; 534; 710, 711 и 728).

Двоетесъ — кровельные гвозди, проникающіе двойной рядъ тесу.

Двойни см. **Близнецы**.

Дворянство: *потомственное* и *личное*. Первое наслѣдуется и пріобрѣтается личными заслугами; второе только пріобрѣтается; дѣти личныхъ дворянъ — потомственные почетные граждане. То и другое пріобрѣтается или Высочайшимъ пожалованіемъ за особыя заслуги, или достиженіемъ извѣстнаго чина на службѣ (4 кл. на гражд., полковника на военной и капитана 1-го ранга во флотѣ для потомственнаго; 9 кл. и оберъ-офицера для личнаго дворянства), или, наконецъ, полученіемъ орденовъ (1-я степень всѣхъ орденовъ и всѣ степени орденовъ Св. Владиміра и Св. Георгія даютъ потомственное, прочіе ордена — личное дворянство). Потомственные дворяне записываются въ особыя дворянскія родословныя книги. Какъ потомственные, такъ и личные дворяне свободны отъ личныхъ податей; первые, кромѣ того, пользуются нѣкоторыми преимуществами по службѣ (см. **Служба** и **Повинность воинская**) и, безъ конфирмаціи Государя, не могутъ быть осуждены за уголовныя преступленія, влекущія за собою лишеніе правъ или особыхъ преимуществъ; въ извѣстныя правительственныя учебныя заведенія принимаются только дѣти потомственныхъ дворянъ. — Уголовныя преступленія, наказуемыя лишеніемъ всѣхъ правъ состояній или особенныхъ лично и по состоянію присвоенныхъ правъ и преимуществъ, влекутъ за собою потерю дворянства. — Дворяне каждой губерніи образуютъ отдѣльное *Дворянское общество,* которому жалуется грамота за подписью Государя съ приложеніемъ государственной печати. Члены общества собираются въ *Дворянскія собранія: губернскія* и *уѣздныя*. Тѣ и другія бываютъ *обыкновенныя* и *чрезвычайныя*. Обыкновенныя губернскія созываются черезъ каждые 3 года съ разрѣшенія и по распоряженію губернатора; обыкновенныя уѣздныя 3 мѣсяцами предшествуютъ губернскимъ. Чрезвычайныя губернскія или уѣздныя — въ неопредѣленные сроки по приглашенію (съ разрѣшенія губернатора) губернскаго или уѣзднаго предводителя. Главная цѣль обыкновенныхъ губернскихъ собраній — выборы должностныхъ лицъ на 3 года: губернскаго предводителя, уѣздныхъ предводителей (по одному на уѣздъ), депутатовъ въ депутатское собраніе, секретарей въ дворянскія собранія, засѣдателей въ дворянскую опеку и въ уѣздное полицейское управленіе. Обыкновенное уѣздное собраніе — только приготовительное для губернскаго. Присутствовать въ собраніяхъ могутъ всѣ потомственные дворяне, но правомъ голоса и избранія пользуются только обладающіе извѣстными, закономъ установленными условіями. На всѣ должности должны быть избираемы потомственные дворяне, за исключеніемъ должности засѣдателя уѣзднаго полицейскаго управленія, которую могутъ занимать и личные дворяне. Выборы производятся закрытою баллотировкою. Всѣ избранные утверждаются на должностяхъ губернаторомъ, кромѣ губернскаго предводителя, который избирается Государемъ изъ двухъ кандидатовъ, представленныхъ ему собраніемъ. Служащіе по выборамъ считаются на государственной службѣ. — *Депутатское дворянское собраніе* составляется изъ депутатовъ, избранныхъ по одному каждымъ уѣздомъ; оно имѣетъ свое мѣстопребываніе въ губернскомъ городѣ и предсѣдательствуется губернскимъ предводителемъ; главное занятіе его — наблюденіе за родословными дворянскими книгами; кромѣ того — составленіе формулярныхъ списковъ служащихъ по выборамъ и наложеніе опеки на имѣнія слишкомъ расточительныхъ дворянъ. Засѣдаетъ не постоянно, а по приглашенію губернскаго предводителя; подчиняется только сенату. Существенная обязанность предводителей — попеченіе о нуждахъ и пользахъ дворянства, о сохраненіи между ними порядка и благоустройства. *Губернскій предводитель* имѣетъ право сноситься непосредственно не только съ губернаторомъ, но и съ министромъ внутреннихъ дѣлъ; въ общихъ собраніяхъ губернскихъ чиновъ онъ занимаетъ первое мѣсто послѣ губернатора. *Уѣздные предводители* не подчинены губернскому, но сносятся съ губернаторомъ черезъ него.—(Т. IX Св. Зак. ст. 16—335).

Двоюродные, *братья* и *сестры*, по закону, считаются въ четвертой степени родства между собою (Т. X. Гр. Зак. ст. 204).

Дебетъ въ торговомъ счетоводствѣ ставится на лѣвой сторонѣ счетной книги и означаетъ «мнѣ должны».

Деверь—братъ мужа.

Девясилъ или **девятисилъ** (Inula Helenium)—растеніе изъ семейства сложноцвѣтныхъ, напоминающее собою подсолнечникъ, только головка его гораздо мельче и многочисленнѣе. Оно ростетъ дико въ южной и средней Россіи, но можетъ разводиться въ огородахъ до самаго Архангельска. Его корень считается цѣлебнымъ въ народѣ, но въ дѣйствительности безполезенъ. Недурное декоративное растеніе; любитъ хорошую почву.

Деготь добывается сухою перегонкою органическихъ веществъ: обыкновенно изъ высохшихъ пней и корней хвойныхъ деревъ (сосны, ели и пр.); у насъ лучшій получается изъ березовой коры. **Д.** чернобуроватая тягучая жидкость, состоящая изъ маслянист. и смолистыхъ веществъ; содержитъ: креазотъ, карболовую и уксусную кисл., древесный спиртъ и пр. Хорошій **д.** окрашиваетъ воду въ розоватый цвѣтъ, болѣе плохой сообщаетъ ей молокообразный видъ. Тонкій слой **д.** на воздухѣ превращается въ плотную блестящую кору, плотно пристающую къ дереву. При нагрѣваніи кипитъ и превращается въ варъ (см. это слово); при горѣніи оч. коптитъ. Употребляется для смазки дерева для предохраненія его отъ сырости и гніенія, судовъ, канатовъ, колесныхъ осей, для дубленія кожъ (гл. обр. березовый) и пр.; въ медицинѣ—теперь только какъ наружное средство: при сухихъ хроническихъ сыпяхъ (лучше въ формѣ мази—1 ч. **д.** и 4—10 ч. свин. сала или вазелина); *дегтярная вода* (aq. picis: 1 ч. чистаго **д.** на 10—40 ч. воды, подогрѣть, процѣдить): внутрь безполезна, снаружи для промыванія и перевязокъ ранъ и язвъ съ дурнымъ запахомъ.—Изъ каменнаго угля **д.** получается какъ побочный продуктъ при добываніи газа; по составу отличается отъ древеснаго; окрашиваніе имъ трельяжей, подпорокъ, деревянныхъ частей теплицъ и пр.—очень хорошее средство противъ вредныхъ для растеній насѣкомыхъ.—Чтобы вывести *дегтярныя пятна* употребляютъ тѣ же средства какъ и для масляныхъ (см. **Пятна**); *или:* смазать пятна кор. масломъ и затѣмъ удалить все скипидаромъ; *или:* если пятно на тканяхъ, которыя не боятся воды (полотно и т. п.),—оставить въ водѣ на недѣлю, затѣмъ смочить по порядку слѣд. веществами: нашатырнымъ спиртомъ, бензиномъ, жавелов. водою, крѣпкимъ спиртомъ (послѣ каждаго изъ нихъ хорошенько промывать водою).—*Дегтярное мыло* см. **Мыло.**

Дезинтерія см. **Поносъ.**

Дезинфекція см. **Обеззараживаніе.**

Декабрь = 31 день.

Декалитръ = 10 литр. = 0,814 ведра = 8,14 кружки = 3,05 гарнц.

Декаметръ = 10 метр. = 4,687 сажен. = 14,06 арш.

Деканъ—глава факультета въ университетахъ; избирается профессорами факультета изъ среды ихъ; предсѣдательствуетъ на факультетскихъ собраніяхъ, слѣдитъ за преподаваніемъ и участвуетъ въ правленіи университета.

Декатированіе—родъ аппретуры сукна, которое съ этою цѣлью подвергается дѣйствію водянаго пара и затѣмъ быстро высушивается; предохраняетъ отъ водяныхъ пятенъ и сообщаетъ лоскъ. (См. **Сукно**).

Декоктъ—такъ въ медицинѣ называютъ отвары различн. травъ, корней и пр.

Декстринъ—безформенная бѣлая или слегка желтоватая масса, получаемая при нагрѣваніи крахмала; растворимъ въ водѣ и образуетъ съ нею клейкую жидкость, которую можно употреблять для тѣхъ-же цѣлей, какъ и растворъ гуммиарабика. Онъ дешевле послѣдняго. Въ медицинѣ употребл. для повязокъ.

Демикотонъ—плотная бумажная ткань съ полосами и узорами, похожая на канифасъ.

Денникъ см. **Конюшни.**

Деньги. Серебр. *рубль* (83½ пробы) = 3,999 франк. (или финск. маркамъ) = 3,239 нѣм. маркамъ = 1,620 австр. гульд. = 1,904 голл. гульд. = 3 шилл. съ 2 пенс. англійск. = 0,772 амер. доллара. Ходячее у насъ мелкое серебро гораздо низшей пробы и потому не можетъ быть сравниваемо. *Золотой* или полуимперіалъ (88 пробы) = 20,55 франк. = 16,44 нѣм. марк. = 19,12 австр. гульд. = 16 англ. шиллингамъ.

Департаменты см. **Министерства, Сенатъ, Совѣтъ государственный.**

Депеши см. **Телеграфъ.**

Депо—складъ товаровъ, припасовъ и пр.

Дергачъ или **коростель** (Crex pratensis)—перелетная луговая птица около 10—11 дюйм. длиною; питается насѣкомыми. Отличается особымъ крикомъ, похожимъ на *«дергъ-дергъ»* (оттого и названіе), больше бѣгаетъ, чѣмъ летаетъ. На сѣверъ прилетаетъ въ исходѣ апрѣля, а улетаетъ въ началѣ сентября. Для кухни приготовляется такъ же, какъ *перепелка*.

Деревей (Achillea Millefolium) — растеніе изъ семейства сложноцвѣтныхъ съ мелкоразсѣченными листьями, весьма пахучее. Растетъ по всей Россіи, составляетъ хорошую примѣсь къ сѣну. Холодный чай изъ сушеныхъ цвѣтовъ и листьевъ (2 чайн. ложки заварить 1 стак. кипятку: раза 3 въ день по рюмкѣ) можетъ употребляться для возбужденія аппетита въ тѣхъ же случаяхъ, какъ *горчавка*.

Дерево. Всѣ деревья раздѣляются на 2 большихъ отдѣла: *широколиственныя*, образующія *чернолѣсье*, и *хвойныя*, составляющія *красный* лѣсъ. Кромѣ того, онѣ дѣлятся на *лѣсныя* и *плодовыя*. Изъ хвойныхъ только немногія могутъ считаться плодовыми, а именно сибирскій кедръ и пинія или италіянская сосна. Для того, чтобы правильно обращаться съ деревьями, необходимо знать общее строеніе и значеніе ихъ частей. Изъ сѣмени выростаетъ въ первый годъ простой побѣгъ, который у большинства д. вовсе не имѣетъ вѣтокъ; этотъ побѣгъ снабженъ одною *верхушечною* почкою и нѣсколькими *угловыми* или *пазушными* почками, названными такъ потому, что онѣ помѣщаются въ углахъ или пазухахъ листьевъ. Ихъ называютъ также *глазками*. Только у нѣкоторыхъ д. нижнія пазушныя почки вытягиваются въ видѣ вѣтвей въ первый же годъ. Такіе первогодніе побѣги называются въ лѣсоводствѣ и садоводствѣ *сѣянцами* или *сѣянчиками*. У широколиственныхъ д. каждый листъ имѣетъ по почкѣ въ своей пазухѣ, у хвойныхъ, у которыхъ игольчатые листья (хвои) сидятъ тѣсно, угловыхъ почекъ мало, въ первый годъ даже вовсе нѣтъ. Почка есть ничто иное, какъ вѣтвь въ зачаточномъ состояніи: она содержитъ въ себѣ коротенькую стеблевую часть и листья въ зачаточномъ состояніи; все это прикрыто предохранительными чешуями. На второй годъ всѣ почки трогаются, вытягиваются и превращаются въ побѣги. Верхушечная почка служитъ для продолженія первогодняго побѣга — для его удлинненія, а пазушныя для развѣтвленія — вытягиваются вѣтвями. Всѣ побѣги втораго года построены по образцу побѣга перваго года. Они могутъ быть короче, слабѣе, но общій планъ ихъ построенія тотъ-же, — значитъ каждый изъ нихъ снабженъ верхушечною почкою и пазушными. На третій годъ происходитъ то-же самое, и т. д. до половой зрѣлости д., которая наступаетъ у разныхъ д. черезъ различное число лѣтъ. Тогда, кромѣ обыкновенныхъ или *ростовыхъ* почекъ, появляются еще *цвѣточныя* или *плодущія*. Онѣ обыкновенно тупѣе и толще ростовыхъ. Изъ нихъ выступаютъ цвѣты, по одному или по нѣскольку, цѣлыми соцвѣтіями. У нѣкоторыхъ д. бываютъ почки смѣшанныя, производящія обыкновенный побѣгъ и цвѣты. Каждое изъ нашихъ д. снабжено, какъ извѣстно, корою. По снятіи коры оказывается самое *дерево* или точнѣе *древесина*. Между корою и древесиною имѣется чрезвычайно тонкій и мягкій слой ткани, отъ котораго зависитъ утолщеніе д., а потому онъ называется воспроизводительнымъ слоемъ или древесною *маткою*. Каждый годъ изъ этого слоя образуется одинъ новый слой древесины и одинъ, а у многихъ д. нѣсколько очень тонкихъ слоевъ коры. Древесина откладывается квнутри, кора — кнаружи. Поэтому на срѣзанномъ стволѣ видны кольца древесины, изъ которыхъ каждое соотвѣтствуетъ одному году. По числу этихъ колецъ можно узнать точнымъ образомъ возрастъ дерева. По корѣ этого нельзя узнать уже потому, что слои ея образуются не въ одинаковомъ числѣ ежегодно, а также и потому, что наружные слои ея отсыхаютъ и отваливаются. По самой серединѣ ствола и вѣтвей проходитъ тонкая сердцевина, образовавшаяся въ первый годъ. Молодые слои древесины, лежащіе за корою, всегда свѣтлѣе и мягче старыхъ и составляютъ то, что называется *заболонью*. У разныхъ д. заболонь бываетъ различной толщины; при обдѣлкѣ бревенъ ее всю или частью снимаютъ. Если ранить кору такъ, чтобы не испортить древесной матки, то рана скоро затягивается; если же затронута матка и заболонь, д. гораздо болѣе страдаетъ. Всякая рана, даже легкая, вызываетъ притокъ соковъ и образованіе почекъ, называемыхъ *придаточными*. — Къ этимъ свѣдѣніямъ, необходимымъ для каждаго, занимающагося *древоводствомъ*, нужно присоединить, что сѣянцы всѣхъ д. снабжены главнымъ и притомъ стержневымъ корнемъ, т. е. такимъ, который составляетъ непосредственное продолженіе стеблеваго побѣга, только въ противуположную сторону. Впослѣдствіи этотъ корень, отъ случайныхъ причинъ или отъ культуры, можетъ измѣниться, сдѣлаться такимъ вѣтвистымъ, что въ немъ трудно или вовсе нельзя различить стержня. — Вѣтви, выходящія изъ почекъ, бываютъ, какъ и почки, трехъ родовъ: ростовыя, цвѣтоносныя или плодовыя и смѣшанныя; онѣ могутъ быть длинными и короткими. Случайныя почки вытягиваются часто въ видѣ длинныхъ такъ называемыхъ *водяныхъ* или сырыхъ побѣговъ. У яблонь и грушъ имѣются длинные ростовые побѣги и короткіе смѣшанные; послѣдніе корявы и по принесеніи цвѣтовъ и плодовъ снова даютъ смѣшанныя почки и коротенькіе побѣги; садовники говорятъ поэтому, что плодовыя вѣтки яблонь и грушъ многолѣтни. Большинство остальныхъ плодовыхъ д. приносятъ цвѣты и плоды только на годовалыхъ побѣгахъ. У испанской вишни бываетъ и то и другое. Для правильности обрѣзанія и прививки необходимо умѣть различать разные сорты почекъ и побѣговъ. — Разведеніе деревьевъ производится *сѣменами, черенками* и *отводками*. — Въ большихъ лѣсныхъ дачахъ обсѣмененіе всякаго рода деревьями производится часто естественнымъ путемъ. При этомъ нужно только наблюдать, чтобы участки, предназначенные къ обсѣменѣнію, не подвергались порчѣ отъ пастьбы скота. Болѣе правильное разведеніе деревьевъ предполагаетъ непремѣнно образованіе древеснаго *питомника*. Подъ этимъ именемъ подразумѣваютъ отгороженный участокъ земли, исключительно назначенный для разведенія и воспитанія д. до пересадки ихъ на мѣста. Питомникъ долженъ быть раздѣленъ на слѣдующія отдѣленія: 1 отдѣленіе для посѣва и черенковъ, 2 для саженцевъ и 3 для молодыхъ деревьевъ. Кромѣ того — 4 запасное отдѣленіе. Почва лучше легкая, удобреніе незначительное. Сѣятся д. въ первомъ отдѣленіи, откуда ихъ пересаживаютъ во второе. Крупныя лиственныя породы должны пересаживаться однолѣтними, а мелкія и хвойныя двухлѣтними и трехлѣтними. Сѣянцы (см. выше) приготовляются къ пересадкѣ осенью. Для этого ихъ выкапываютъ и сортируютъ, выбрасывая слабыя. Затѣмъ вырываютъ борозду въ видѣ жолоба вершка въ 3 глубины и въ 6 вершк. ширины. Въ эту борозду складываютъ рядомъ сѣянцы и прикрываютъ корни и основанія ихъ стеблей землею. Около этой борозды другую и такъ далѣе. Можно передъ укладкою сѣянцевъ обрѣзать ихъ корни, оставляя ихъ приблизительно въ 3 вершка; впрочемъ, это лучше дѣлать передъ посадкою. Болѣе нѣжныя прикрываютъ, если можно, еловыми вѣтвями или листовымъ покровомъ. Весенняя посадка сѣянцевъ гораздо предпочтительнѣе осенней, которую можно производить развѣ только тогда, когда сѣянцы особенно крѣпки. Сажаютъ раннею весною — посредствомъ *тыкала,* т. е. заостренной палки, обитой внизу желѣзомъ. Тыкаломъ дѣлаютъ ямки, въ которыя вставляютъ сѣянцы, а затѣмъ землю сдавливаютъ. Разстояніе между сѣянцами оставляютъ вершка въ 4. Пересаженныя во 2-е отдѣленіе д. называются *саженцами.* Если сѣянцы черезъ чуръ крупны, что бываетъ съ 2 лѣтними яблонями и дубами, то ихъ сажаютъ прямо въ 3 отдѣленіе питомника, назначенное для воспитанія молодыхъ деревьевъ (*древесная школа*). При этомъ выкапываются соотвѣтствующія величинѣ растенія ямы, куда ихъ и пересаживаютъ. Сѣянцы по истеченіи извѣстнаго времени не слѣдуетъ оставлять на мѣстахъ, и прививка на не пересаженные не должна употребляться, такъ какъ выведенныя этимъ способомъ растенія не имѣютъ достаточно вѣтвистыхъ корней и при пересадкѣ на мѣста гибнутъ или страдаютъ. И такъ, вторая операція въ питомникѣ состоитъ въ пересадкѣ сѣянцевъ въ отдѣленіе саженцевъ, гдѣ они остаются отъ 2 до 4 лѣтъ, смотря по величинѣ растеній. Послѣ этого саженцы вынимаются лучше всего ломомъ съ плоскимъ наконечникомъ и приготовляются для пересадки въ 3 отдѣленіе, въ школу. Такую выемку лучше производить также осенью. При этомъ обрѣзаютъ корень и верхушку стебля; только у хвойныхъ, за исключеніемъ лиственницы, и у деревьевъ съ сильными верхушечными почками, напр. у каштана, ясени и грецкаго орѣха, вершины не рѣжутъ. Корни рѣжутся для того, чтобы вызвать сколь возможно обильное образованіе корневыхъ почекъ при основаніи корневаго стержня; безъ этого растеніе плохо терпитъ пересадку. Вѣтви рѣжутъ для приведенія въ равновѣсіе воздушной части растенія съ корневою. Вынутые саженцы укладываютъ для перезимовки, какъ сказано про сѣянцы. Саженцы можно садить осенью, лѣтомъ и весною; но для сѣверной и средней Россіи лучшее время весна. Лѣтняя посадка во второй половинѣ іюля хороша для хвойныхъ, а именно *пихтъ, елей* и *сосенъ*. Мелкіе саженцы садятъ, какъ сѣянцы, болѣе крупные—въ ямы или въ канавы. Разстояніе между рядами отъ $^3/_4$ до 1 аршина, а между растеніями отъ 6 до 10 вершковъ. При этомъ принимается въ разсчетъ величина пересаживаемыхъ растеній и срокъ, на который ихъ пересаживаютъ. Посадка въ глубокія канавы рекомендуется въ степныхъ южныхъ мѣстностяхъ Россіи. Деревья, размѣщенныя въ школѣ, подвергаются уже тому, что можно назвать ихъ воспитаніемъ. Оно опредѣляется назначеніемъ деревьевъ. Лѣсоводственныя д. пересаживаются изъ школы прямо на участки, назначенные для лѣсонасажденія; д. для парковъ, для аллей и вообще для декоративныхъ цѣлей можно еще разъ пересадить для образованія сколь возможно болѣе полнаго корня. Въ это время ихъ формуютъ помощью обрѣзки и проч. *Плодовыя деревья* подвергаются различнаго рода прививкѣ и формованію. Только крымское яблоко, а также владимірскія и родительскія вишни могутъ оставаться безъ прививки, сохраняя породу, если тщательно отбирать здоровыя **д.** и лучшіе плоды для посѣва изъ нихъ сѣмянъ. Остальныя плодовыя **д.** безъ прививки возвращаются къ дикимъ формамъ (см. **Прививка, Формованіе, Отводки, Черенки**).

Самое удобное время для рубки хвойныхъ **д.**—конецъ осени или зима; для лиственныхъ, наоборотъ, весна, такъ какъ въ это время онѣ въ соку и съ нихъ легче снимать кору. Свѣжее дерево содержитъ отъ 37 до 48% воды; сушеное на вольномъ воздухѣ въ теченіи 1 года — отъ 20 до 25%; искусственнымъ образомъ его можно высушить значительно болѣе, но когда въ немъ остается не болѣе 10% воды, оно становится хрупкимъ. Б. ч. **д.** легче воды—плаваетъ въ ней; но это зависитъ единственно отъ существованія между волокнами древесины пустотъ, которыя наполнены воздухомъ; самыя волокны тяжелѣе воды и во всѣхъ деревьяхъ имѣютъ приблизительно одну и туже плотность: 1,46—1,53. Чѣмъ плотнѣе расположены волокны, т. е. чѣмъ меньше промежутки между ними, тѣмъ **д.** тяжелѣе; въ жаркихъ странахъ существуютъ деревья, которыхъ древесина содержитъ такъ мало промежутковъ, что тонетъ въ водѣ: черное, гваяковое и нѣкоторыя другія. Всѣ деревья умѣреннаго климата легче воды; по плотности онѣ могутъ быть расположены въ слѣдующемъ порядкѣ: дубъ (0,95), букъ (0,77), ясень, береза и кленъ (0,70), ильмъ и вязъ (0,62), сосна и ель (0,55 — 0,65), ива (0,60), ольха (0,59), липа (0,58), лиственница (0,57), тополь (0,49), пихта (0,47), осина (0,43); въ скобкахъ показанъ удѣльн. вѣсъ (см. это слово) полусухаго **д.** Отъ плотности зависятъ два важныхъ качества **д.**: твердость и тяжесть (вѣсъ); напротивъ того, эластичность и степень сопротивленія **д.** разрыву или раздробленію не находятся въ связи съ плотностью, а обусловливаются качествомъ самыхъ волоконъ древесины; поэтому менѣе плотная сосна, напр., въ этомъ отношеніи превосходитъ значительно болѣе плотный дубъ. — *Сохраненіе дерева.* Когда **д.** сухо и находится въ сухомъ мѣстѣ, его единственный врагъ—древесный червякъ, который разъѣдаетъ его внутренность, дѣлаетъ въ немъ ходы, часто незамѣтные для глазъ. Для мелкихъ предметовъ, напр. для мебели, очень хорошимъ средствомъ служитъ повторенное смазываніе и пропитываніе ходовъ креазотомъ, скипидаромъ, бензиномъ и т. п. Что касается построекъ, то разъ этотъ врагъ завелся, изгнать его трудно. Въ сырости, при доступѣ воздуха, **д.** подвергается гніенію, покрывается плесенью (грибками) и болѣе или менѣе быстро разрушается. Одно изъ первыхъ средствъ — употреблять только хорошо высушенный лѣсъ и, если возможно, прокопченный дымомъ. Если **д.** должно находиться въ сыромъ мѣстѣ (шпалы на желѣзныхъ дорогахъ, сваи и столбы, вколачиваемые въ землю, и т. п.), то его слѣдуетъ смазать веществами, препятствующими прониканію сырости: дегтемъ, газовою смолою и т. п.; еще лучше, передъ смазываніемъ дегтемъ, обуглить поверхность **д.** Съ тою-же цѣлью пропитываютъ **д.** растворами металлическихъ солей, мѣшающихъ гніенію, напр. хлористаго цинка, сулемы, мѣднаго или желѣзнаго купороса и т. п. Вотъ одинъ изъ рецептовъ: смазать **д.** сначала растворомъ мѣднаго купороса (1 ф. на 3 кружки), и когда послѣдній высохнетъ, — растворомъ (въ той-же пропорціи) желтой кровавой соли. Наконецъ, такъ какъ въ **д.** прежде всего начинаютъ портиться составныя части его сока, то послѣдній удаляютъ болѣе или менѣе продолжительнымъ вымачиваніемъ **д.** въ водѣ, и уже затѣмъ **д.** сушатъ. Для предохраненія отъ порчи подводныхъ частей морскихъ судовъ *корабельнымъ древоточцомъ* (Teredo navalis— раковина), ихъ или обшиваютъ мѣдью или красятъ красною окисью ртути.

Дерево бакаутовое или гваяковое (Guajacum officinale) вывозится изъ Вестъ-Индіи въ формѣ обрубковъ отъ 50 до 60 пуд. вѣсомъ; оно тяжелѣе воды (уд. в. 1, 3) и отличается необыкновенною твердостью, хорошо выноситъ треніе, а потому употребляется для приготовленія блоковъ, кегельныхъ шаровъ и т. п. Употребляется и въ медицинѣ, но съ очень сомнительною пользою.

Дерево бразильское — красильное **д.** темнокраснаго или темножелтаго цвѣта изъ рода Caesalpinia; вывозится главнымъ образомъ изъ Бразиліи, но также изъ Остъ-Индіи и съ Антилльскихъ острововъ. Лучшее бразильское изъ Пернамбуко или Фернамбуко — *фернамбуковое* **д.** Употребляется для приготовленія красной краски, красныхъ чернилъ (см. это слово). Въ торговлѣ существуетъ экстрактъ изъ дерева.

Дерево драконово см. **Драцена.**

Дерево искусственное: превращенныя въ мелкій порошокъ опилки твердыхъ деревъ, содержащихъ смолу, преимущественно благородныхъ экзотическихъ **д.** (главнымъ образомъ палиссандра), смачиваютъ разведенною водою бычачьею кровью и высушиваютъ при температурѣ 40—48° Р. Для приготовленія различныхъ издѣлій, изготовленные такимъ образомъ опилки кладутъ въ стальныя формы и сжимаютъ сильнымъ гидравлическимъ прессомъ при нагрѣваніи до 136—160° Р. Употребляется для воспроизведенія небольшихъ предметовъ искусства, для приготовленія ящичковъ, пюпитровъ, чернильницъ и т. п. Съ виду похоже на черное дерево. Главное мѣсто производства — Парижъ.

Дерево кампешевое (Haemotoxylon Campechianum) — чрезвычайно тяжелое и твердое; привозится изъ Южной Америки большими кусками, снаружи синевато-черными, внутри темнокрасными. Можетъ идти на столярныя издѣлія, такъ какъ хорошо полируется, но главное его употребленіе въ красильномъ искусствѣ: изъ него приготовляютъ красную, фіолетовую и черную краски. Настой на немъ воды такъ густъ, что его можно употреблять вмѣсто чернилъ (см. **Чернила**). Въ Аптекахъ и у дрогистовъ можно получать размельченное.

Дерево красное (Swietenia Mahagoni) — родина Вестъ-Индія и центральная Америка, гдѣ оно достигаетъ высоты 5 — 8 саж. (иногда даже 12—15 саж.) и 2—$2^{1}/_{2}$ арш. въ діаметрѣ; растетъ очень быстро. Древесина очень плотна, тверда, чрезвычайно легко полируется и никогда не портится насѣкомыми. Привозится въ бол. кускахъ. Въ практикѣ отличаютъ нѣсколько сортовъ. *Крапчатое*: на поверхности кусковъ пятна менѣе темнаго цвѣта, чѣмъ фонъ, и на видъ какъ бы истыканныя червями; послѣ обработки пятна эти, наоборотъ, становятся темнѣе фона; этотъ сортъ со временемъ темнѣетъ и блеститъ менѣе многихъ другихъ; твердъ, плотенъ, работается легко. *Узловатое:* узлы образуются во всѣхъ деревьяхъ, стволъ которыхъ раздѣляется на 2 или 3 вѣтви; это развѣтвленіе замѣтно на кускахъ. слѣдуетъ предпочитать о двухъ вѣтвяхъ, такъ какъ въ нихъ узловатость обыкновенно длиннѣе и шире, хотя и не такъ цвѣтиста; выбирать лучше болѣе свѣтлое **д.**, на которомъ узлы, послѣ обработки, выступаютъ рѣзче; употребляется обыкновенно для наклеекъ. *Струйчатое*, напротивъ того, идетъ большею частію для цѣльной обработки на массивную мебель. *Гладкое* — съ болѣе или менѣе тонкою зернистостью.—**Кр. д.** со временемъ обыкновенно темнѣетъ.—Многимъ другимъ деревамъ можно придать видъ **кр. д.**; для этого нужно только, чтобы онѣ были гладки и хорошо полировались (орѣхъ, груша и т. п.): прежде всего дерево натираютъ разведенною водою азотною кислотою, затѣмъ покрываютъ кисточкою (одинъ или два раза) слѣдующимъ растворомъ: $9^{1}/_{2}$ зол. *змѣиной крови* (Sanguis Draconis), $2^{3}/_{4}$ зол. углекислой соды (natri carbonici) на $^{1}/_{2}$ штофа спирта (профильтровать). Когда окраска высохла, точно такимъ же образомъ покрываютъ растворомъ $9^{1}/_{2}$ зол. *шеллака* въ $^{1}/_{2}$ штофа спирта съ прибавкою $5^{1}/_{2}$ зол. углекислой соды. Послѣ высыханія полируютъ попеременно пемзою и кускомъ буковаго дерева, вывареннаго въ льняномъ маслѣ.

Дерево палиссандровое см. **Палиссандръ.**

Дерево сандальное см. **Сандалъ.**

Дерево черное. Настоящее **черн. д.** получается изъ видовъ двухъ родовъ семейства Ebenaceae — Diospyros и Maba, растущихъ въ Остъ-Индіи, на около лежащихъ островахъ, на Мадагаскарѣ и на о-вѣ св. Маврикія. Заболонь у всѣхъ бѣловатая и только сердцевина черная и твердая. Очень твердо, плотно и нѣсколько хрупко; красиваго чернаго цвѣта и прекрасно полируется; тяжелѣе воды (тонетъ); при горѣніи — характерный довольно пріятный запахъ. По причинѣ дороговизны, хрупкости и трудности въ обработкѣ, **черн. д.** въ настоящее время употребляется только для издѣлій роскоши; въ особенности изящны на немъ инкрустаціи изъ слоновой кости. На прочія издѣлія подъ **черн. д.** идутъ обыкновенно мѣстныя дерева, между прочимъ *ракита*, древесина которой тверда, эластична, очень прочна и у старыхъ субъектовъ черноватаго цвѣта (см. **Ракита**).

Держи-дерево (Paliurus aculeatus) — сильно колючій кустарникъ, растущій дико на южномъ берегу Крыма, особенно же обильно за Кавказомъ. Онъ очень употребителенъ для изгородей. Можно дѣлать изъ него живыя изгороди или грубые плетни. Разводится сѣменами.

Дернъ или **газонъ.** Для ограниченныхъ пространствъ въ малыхъ садахъ **д.** обыкновенно вырѣзаютъ готовымъ на поляхъ и лугахъ, причемъ выбирается почва жирная, густо поросшая травою, которую предварительно слѣдуетъ скосить. Отдѣленіе **д.** отъ земли болѣе или менѣе извѣстно всякому; снятый и перенесенный на мѣсто **д.** обыкновенно прибивается нѣсколькими деревянными спицами и тщательно поливается. Но гораздо лучше **д.** высѣвной; для этой цѣли употребляются обыкновенно травы изъ семейства злаковъ: *плевелъ*, наз. въ садоводствѣ англ. *рай-грасъ* (Lolium perenne), *ежа* (Dactylis glomerata), *тимофеева трава* (Phleum pratense), *полевица* (Agrostis alba), *голка* (Holcus lanatus); самый красивый **д.**, даетъ плевелъ; другія травы чаще всего сѣятся въ смѣшеніи съ нимъ. Чтобы получить хорошій **д.**, землю слѣдуетъ вскопать поглубже, освободить отъ камней и др. твердыхъ примѣсей, тщательно размельчить бороною или граблями, а еще лучше просѣять ее сквозь грохотъ; выровнять, засѣять густо: около 10—11 зол. и болѣе на квадратную сажень; трава, посѣянная густо, не подымается высоко и даетъ мало сѣмянныхъ растеній, что очень удобно для поддержанія **д.** въ надлежащемъ видѣ. Послѣ посѣва сѣмена прикрыть землею (граблями) и примять каткомъ, если почва легка; на плотной почвѣ, для обезпеченія всхода, можно посыпать посѣвъ тонкимъ слоемъ чернозема. На очень сухой известковой почвѣ, особенно при недостаточныхъ средствахъ орошенія, **д.** изъ однихъ злачныхъ растеній выходитъ плохъ; на такой почвѣ лучше сѣять *клеверъ* (Trifolium изъ семейства legumin.): посѣвъ и количество сѣмянъ тѣ-же. Въ тѣнистыхъ мѣстахъ лучше всего удается *метла* (Poa pratensis изъ сем. злаковъ) — сѣять очень густо. — Поднявшуюся траву необходимо часто поливать, косить или подрѣзать, не допуская ее расти выше 2 вершковъ; по временамъ придавливать тяжелымъ каткомъ. Самый чистый **д.** по истеченіи 2 — 3 лѣтъ, не смотря на выпалываніе, начинаетъ засоряться посторонними растеніями; въ такихъ случаяхъ лучше всего снова обработать землю и произвести новый посѣвъ. — Для подрѣзанія **д.** существуютъ особыя механическія косилки (американскія въ Петербургѣ стоятъ отъ 30 до 45 р.).

Десертъ — явства, подаваемыя въ концѣ обѣда или завтрака: свѣжіе или консервированные плоды, компоты, конфекты, печенья и т. п. **Д.** обыкновенно симметрически разставляется посреди стола на особыхъ тарелкахъ или вазахъ. Какъ **д.** употребляются также различн. сыры, подаваемые обыкновенно отдѣльно. *Десертныя вина* см. **Вино.**

Десны см. **Зубы.**

Десть бумаги = 24 листамъ; въ стопѣ 20 дестей.

Десятина = 2400 кв. сажен. = $^1/_{104}$ кв. версты = 1,0925 франц. гектар. = 2,69972 англ. акровъ = 4,2789 прусск. моргеновъ = 1,89847 австр. йодъ.

Дефицитъ—слово, употребляемое для означенія, что приходъ не достаточенъ для покрытія расхода.

Джигитай — красивая дикая лошадь соловой масти, водящаяся въ степяхъ центральной Азіи; до сихъ поръ всѣ старанія приручить ее не удались.

Джинджербиръ — инбирное пиво (англ. напитокъ) см. **Инбирь.**

Джинъ — англ. названіе напитка, приготовляемаго преимущ. въ Голландіи перегонкою спиртнаго сусла съ можжевел. ягодами. Въ настоящ. время б. ч. продажнаго **д.** приготовлена раствореніемъ въ подслащенномъ и подкрашенномъ спиртѣ можжевеловой эссенціи (см. **Можжевельникъ**). *Американскій напитокъ съ джиномъ* (Gin-sling): въ больш. стаканъ или кружку положить 3 куска сахара, 2 ломтя лимона, наполнить до верха кусками льда, облить все рюмкою **д.**. Пить черезъ соломинку, мѣшая.

Джутъ (Corchorus texilis и capsularis) — растеніе изъ семейства липовыхъ, вышиною отъ 1 до 2 саженъ съ лишнимъ. Даетъ прочное и длинное волокно, идущее преимущественно на грубую пряжу, служащую для тканья грубыхъ упаковочныхъ тканей; но изъ него можно получать также и весьма тонкую пряжу, идущую на высокіе сорта тканей (кантонскій батистъ). Растетъ дико и разводится во всей Индіи и Китаѣ.

Дивидентъ — ежегодн. прибыль, причитающаяся каждому изъ участниковъ какого либо коммерческаго предпріятія соотвѣтственно внесенному имъ капиталу.

Дигиль см. **Дягиль.**

Дигиталисъ см. **Наперстянка.**

Дикобразъ—животное изъ семейства грызуновъ, похожее на ежа, но значительно большихъ размѣровъ и съ гораздо большими иглами; водится во всей Африкѣ, въ жаркихъ частяхъ Азіи и по берегамъ Средиземнаго моря, у насъ въ Закавказьи; питается кореньями. Мясо употребляется въ пищу; иглы идутъ на приготовленіе палочекъ для перьевъ и кистей и т. п.

Динамометръ—инструментъ для опредѣленія силы.

Дисконтъ см. **Учетъ.**

Дискосъ — церковный сосудъ: круглое блюдо, на которомъ полагается часть просфоры, назначенная для освященія *(агнецъ).*

Диспашеръ — чиновникъ въ большихъ приморскихъ городахъ, на обязанности котораго лежитъ исчисленіе и распредѣленіе убытковъ, происшедшихъ отъ морскихъ несчастій (аварій); см. **Биржа.**

Диссертація—сочиненіе, представляемое и публично защищаемое *(диспутъ)* для полученія ученыхъ степеней (у насъ — магистра или доктора).

Дистилляція см. **Перегонка.**

Дифтеритъ—общая болѣзнь, обыкновенно эпидемическая и заразительная, выражающаяся мѣстно отложеніемъ въ глоткѣ, зѣвѣ и гортани особыхъ перепонокъ, которыя отличаются отъ крупозныхъ тѣмъ, что не только покрываютъ слизистую оболочку сказанныхъ органовъ, но проникаютъ въ ткань ея и влекутъ за собою ея омертвеніе. Начинается болѣзнь обыкновенно внезапно—лихорадкою (ознобомъ, общею слабостью), затрудненіемъ при глотаніи, опуханіемъ подчелюстныхъ железъ и появленіемъ въ горлѣ или зѣвѣ бѣловатыхъ, быстро распространяющихся и темнѣющихъ перепонокъ; если послѣднія переходятъ въ гортань—потеря голоса и сильное затрудненіе дыханія, у маленькихъ дѣтей быстро переходящее въ задушеніе. Болѣзнь очень опасна и часто убиваетъ въ кор. время не только задушеніемъ, но и общимъ истощеніемъ организма. Въ случаяхъ выздоровленія нерѣдко остаются параличныя явленія, преимущественно въ зѣвѣ, но иногда также въ органахъ рѣчи, ногахъ и т. п., явленія, хотя длящіяся довольно долго, но въ большинствѣ случаевъ излечивающіяся безслѣдно. Перепонки **д.** отъ крупозныхъ, кромѣ дурнаго гнилостнаго запаха, отличаются тѣмъ, что соскабливаются трудно и оставляютъ послѣ себя язвы. Болѣзнь обыкновенно происходитъ отъ зараженія: въ дифтеритическихъ перепонкахъ развиваются микроскопическіе организмы (грибки), которые вмѣстѣ съ выдыханіемъ больнаго попадаютъ въ окружающій воздухъ, вмѣстѣ съ которымъ вдыхаются здоров. людьми и заражаютъ ихъ. Поэтому самое существенное средство противъ распространенія болѣзни — уединить больнаго и, кромѣ необходимыхъ лицъ, не подпускать къ нему никого; въ особенности это правило должно быть строго соблюдаемо относительно дѣтей, такъ какъ онѣ заражаются легче и переносятъ **д.** труднѣе. Заразительное вещество **д.** отличается необыкновенно долгою способностью сохраняться: въ комнатахъ, гдѣ былъ больной, оно остается нерѣдко въ теченіи цѣлыхъ мѣсяцевъ. Поэтому сильное провѣтриваніе и обеззараживаніе (см. это слово) помѣщеній, въ которыхъ были больные, и вещей, которыя съ ними соприкасались, необходимо. Для избѣжанія опасности, кто можетъ, долженъ не только не жить въ одномъ домѣ съ больными, но даже не приближаться къ тѣмъ мѣстностямъ, въ которыхъ они есть или были, а лучше всего вовсе оставить городъ или поселеніе, въ которомъ эпидемія **д.** — Леченіе **д.** безъ помощи врача затруднительно; употребляютъ главнымъ образомъ средства, убивающія заразительн. грибковъ и такимъ образомъ мѣшающія ихъ распространенію: смазываніе пораженныхъ мѣстъ (больш. кисточкою) растворомъ карболовой кислоты въ глицеринѣ (4 — 5 ч. на 30 част. по вѣсу), полосканіе изъ карболовой кислоты (4 ч. на 1000 ч. сахарной воды), вдыханіе паровъ карб. кисл. (1 ч. на 100 ч. воды кипятить въ чайникѣ, отъ носика котораго проводятъ каучуковую трубку подъ одѣяло, которымъ прикрыть больной съ головою). При этомъ поддерживать силы больнаго: молоко, крѣпкій бульонъ, вино и т. п.; изъ лекарствъ—хининъ (нѣск. разъ въ день отъ $^1/_4$ до 2 гр. на пріемъ, смотря по возрасту).

Дичекъ или **дичокъ.** Этимъ именемъ называютъ дикія породы деревьевъ и кустарниковъ, служащія для прививки на нихъ такъ называемыхъ благородныхъ (садовыхъ) породъ и разновидностей (см. **Прививка**).

Дичь. Изъ четвероногой **д.** въ Россіи охотятся главн. образомъ за медвѣдемъ, волкомъ, лисицею, лосями, кабанами и зайцами. Крылатая **д.** раздѣляется на *лѣсную:* глухарь, тетеревъ, рябчикъ, вальдшнепъ, бѣлая куропатка, дикій голубь, дрозды и пр.; *болотную:* бекасъ, дупель, болотный куликъ, курахтанъ, болотная курица, болотный коростель, чибисъ и пр.; *водяную:* лебедь, гусь, утки, лысухи и пр.; *степную:* драфа, журавль, стрепетъ, кроншнепъ, сѣрая куропатка, дергачъ, перепелка и пр. — Мясо дикихъ животныхъ вообще отличается болѣе рѣзкимъ вкусомъ и обыкновенно плотнѣе. См. отдѣльныя названія и **Охота.**

Діабетъ или **сахарная болѣзнь** — характеризующаяся отдѣленіемъ сахара въ мочѣ; истощительна, обыкновенно не излечима. Распознать и лечить безъ помощи врача трудно.

Діаконъ см. **Духовенство.**

Діаррея или **поносъ** (см. **Поносъ**).

Діафрагма или грудобрюшная преграда: мышца, лежащая внутри тѣла и отдѣляющая грудную полость отъ брюшной; она играетъ главную роль при дыханіи (см. **Дыханіе**).

Довѣренность. Д. могутъ быть даваемы не только частными лицами, но и сословіями и обществами. Довѣрителемъ или довѣреннымъ можетъ быть всякій, кто имѣетъ законную правоспособность; но въ городахъ, имѣющихъ достаточное число присяжныхъ повѣренныхъ, **д.** на хожденіе по тяжебнымъ дѣламъ въ судахъ могутъ быть даваемы или только кому либо изъ нихъ, или же родителямъ, супругамъ, дѣтямъ или управляющему, по **д.**, имѣніемъ или дѣлами тяжущагося. **Д.** или безсрочная или выдается на срокъ, по желанію дающаго; на полученіе пенсій и жалованья срокъ не можетъ быть больше годичнаго. **Д.** или пишется на герб. бумагѣ 60 к. достоинства, или оплачивается 60 к. маркою; но **д.** на хожденіе въ мировыхъ судахъ, а присяжнымъ повѣреннымъ и на хожденіе въ общихъ судебныхъ мѣстахъ можетъ быть выдана на простой бумагѣ безъ оплаты гербовою маркою. Во всякой **д.** долженъ быть точно изъясненъ смыслъ **д.**, и, кромѣ того, сказано, что довѣритель «во всемъ, что его повѣренный по довѣренности сдѣлаетъ, ему вѣритъ и спорить и прекословить не будетъ». **Д.** можетъ быть выдана съ правомъ передовѣрія другому лицу. Она должна быть засвидѣтельствована надлежащимъ порядкомъ, гдѣ есть нотаріусы, у нотаріусовъ (**д.** на полученіе денегъ или посылокъ на почтѣ по повѣсткамъ можетъ быть написана на самой повѣсткѣ и засвидѣтельствована въ участкѣ, а д. на хожденіе въ мировыхъ судахъ или присяжнымъ повѣреннымъ на хожденіе въ общ суд. учрежд.— кромѣ нотаріуса, мировымъ судьею или полиціею). На д. отъ общества долженъ быть составленъ законнымъ порядкомъ приговоръ, который выдается повѣренному и служитъ полномочіемъ. Все сдѣланное повѣреннымъ на основаніи д., хотя бы и во вредъ довѣрителя, остается въ силѣ; но повѣренные не въ правѣ выходить изъ предѣловъ д. Дѣйствіе д. прекращается по исполненіи даннаго порученія, по истеченіи срока, на который дана (если срочная), уничтоженіемъ д. по распоряженію довѣрителя, объявленіемъ довѣреннаго о нежеланіи пользоваться д., смертью довѣрителя или повѣреннаго, лишеніемъ одного изъ нихъ особыхъ правъ и преимуществъ, лично и по состоянію ему присвоенныхъ, признаніемъ одного изъ нихъ безумнымъ, сумасшедшимъ, несостоятельнымъ или пропавшимъ безъ вѣсти. Прошеніе объ уничтоженіи д. подается или въ то присутственное мѣсто, гдѣ должны быть совершаемы дѣйствія повѣреннаго, или же въ общія судебн. мѣста, если д. дана безъ ограниченія мѣста дѣйствія; но д. можетъ быть уничтожена также или изъятіемъ ея изъ рукъ повѣреннаго, или путемъ оглашенія (публикаціею). Довѣритель имѣетъ всегда право требовать возвращеіня ему д. и, въ случаѣ отказа или замедленія повѣреннаго, просить содѣйствія полиціи или губернск. правленія. Повѣренный, отказывающійся отъ д., обязанъ увѣдомить о томъ довѣрителя и возвратить ему д. (Т. X Св. Гр. Зак. ст. 2291—2334; Суд. Уст. ст. 387, 389 Учр. Суд. Уст.; 47, 248 Уст. Гр. Суд.). См. **Повѣренный.**

Довѣренный или **повѣренный**—лицо, которому дана довѣренность.

Довѣритель—дающій довѣренность.

Договоръ. Д. составляются по взаимному соглашенію договаривающихся; предметомъ ихъ могутъ быть имущества или дѣйствія лицъ; цѣль ихъ должна быть не противна законамъ, благочинію и общ. порядку. Д. исполняются по точному ихъ смыслу; д. на имущество обязательны и для наслѣдниковъ, если они не отказались отъ имущества. Договаривающіяся стороны, съ общаго согласія, могутъ уничтожить д. во всякое время; но для уничтоженія д. съ казною требуется разрѣшеніе высшаго начальства. Д. уничтожается, если послѣ срока, назначеннаго для окончательнаго его дѣйствія, прошла десятилѣтняя давность и искъ по д. не былъ начатъ. Д.,по соглашенію, могутъ быть обезпечиваемы поручительствомъ, неустойкою, залогомъ движимыхъ или недвижимыхъ имуществъ. Д. совершаются домашнимъ, явочнымъ или крѣпостнымъ порядкомъ (см. **Актъ**). Крѣпостнымъ порядкомъ должны быть совершаемы только д. о займахъ съ залогомъ недвижимаго имущества. Совершать д. могутъ всѣ лица законно правоспособныя. (Т. X Гр. Зак. ст. 1528—1554; 568 и слѣд.). См. **Обязательства.**

Догъ см. **Собака.**

Доеніе см. **Корова.**

Дождевикъ или **дождевой червь** (Lumbricus terrestris)—кольчатый червякъ, толщиною съ гусиное перо, красноватаго цвѣта. Названіе происходитъ оттого, что послѣ дождя утромъ и вечеромъ выползаетъ на поверхность. Живетъ въ черноземѣ и питается главн. образомъ корнями растеній, чѣмъ приноситъ бол. вредъ.. Лучшее средство для уничтоженія его—собирать его, когда выползаетъ на поверхность. Съ тою же цѣлью употребл. слѣд. средства: посыпаютъ землю грядъ или горшковъ печною сажею или дубильнымъ щелокомъ, поливаютъ настоемъ зеленыхъ дубовыхъ щепокъ (въ бочку или др. сосудъ, на половину наполненный водою, накладываютъ дубовыхъ щепокъ, прижимаютъ ихъ на дно камнями, настаиваютъ 4 недѣли) или жидкостью, вытекающею изъ конюш. стойлъ. Удобреніе чилійск. селитрою и гуано также предохраняетъ отъ червей. — Для *удочекъ* д. добываютъ такъ: въ садовую гряду или вообще въ землю, въ которой предполагаютъ червей, на глубину 5—6 вершк., втыкаютъ палку и двигаютъ ее вверхъ и внизъ—испуганные черви выползаютъ наружу; если земля суха, то за нѣсколько часовъ слѣдуетъ обильно полить ее водою.

Дождь. Значеніе д. для сельскаго хозяйства извѣстно всѣмъ. Количество д. уменьшается по мѣрѣ удаленія отъ моря внутрь континента; въ Россіи, какъ и вообще въ Европѣ, по мѣрѣ удаленія съ запада на востокъ; на Петербургъ приходится 168, на Казань 90, а на Якутскъ 60 дождев. дней въ году. Количество падающаго въ годъ д. далеко не всегда соотвѣтствуетъ числу дождевыхъ дней; но для земледѣльца именно важно не столько количество д., сколько число дожд. дней. Въ этомъ отношеніи лѣса имѣютъ значительное вліяніе: замѣчено именно, что въ мѣстностяхъ обильныхъ лѣсомъ число дождевыхъ дней гораздо больше, а сила д., напротивъ, меньше; въ безлѣсныхъ мѣстностяхъ — наоборотъ; обезлѣсиваніе способствуетъ наводненіямъ отъ разлива рѣкъ и въ то же время служитъ причиною засухъ. О вліяніи на д. вѣтровъ см. **Вѣтеръ,** о дождевой водѣ—**Вода.**

Доза—количество лекарства, употребл. на пріемъ.

Дознаніе—отобраніе показаній о преступленіи до начала слѣдствія о немъ.

Доки—искусственные бассейны для принятія кораблей.

Докторъ — ученая степень, дипломъ на которую получается послѣ выдержаннаго на нее экзамена и успѣшной публичной защиты диссертаціи; бываютъ доктора философіи, математики, естественныхъ наукъ и пр. *Докторъ медицины:* для полученія требуется испытаніе изъ тѣхъ же предметовъ какъ и на лекаря (см. это слово), за исключеніемъ вспомогательныхъ, но въ болѣе обширномъ видѣ; кромѣ того, 2 письменные отвѣта на 2 вопроса изъ существенныхъ предметовъ; представленіе диссертаціи и публичная защита ея; на *доктора медицины и хирургіи,* сверхъ того, особое испытаніе изъ теоретической хирургіи и офталмологіи (разрѣшить удовлетворительно 2 вопроса), изъ оперативной хирургіи (2 важн. операціи на трупѣ), хирургической анатоміи (препаратъ); не менѣе 2 важн. операцій на живыхъ людяхъ (въ присутствіи профессора) и описаніе ихъ; сочиненіе по хирургіи и испытаніе относительно него (Т. XIII Уст. врачебн. ст. 449—456).

Документъ—письменное доказательство.

Долги см. **Обязательства долговыя.**

Долгоносикъ (Sitophylus granarius или Calandra granaria)—очень вредное для сельскихъ хозяевъ насѣкомое: красновато-бураго цвѣта жучекъ, величиною съ горошину, съ длиннымъ хоботкомъ; самка его кладетъ въ хлѣбныя зерна яйца, изъ которыхъ развиваются червячки (гусеницы), пожирающіе внутренность зерна. Такъ какъ насѣкомое очень плодовито и хорошо переноситъ холодъ, то можетъ приносить значительныя опустошенія въ хлѣбныхъ складахъ. Частое перетряхиваніе зерна, при чемъ насѣкомыя выпадаютъ, мытье помѣщенія горячимъ мыльн. растворомъ и затѣмъ тщательная очистка его помогаютъ уничтоженію **д.**; если этого не достаточно, то кучи зеренъ обкладываютъ шкурами только что убитыхъ овецъ, шерстью на зерна; насѣкомыя въ теченіи ночи наполняютъ шкуры, которыя на утро тщательно вытряхиваютъ на птичьемъ дворѣ, гдѣ птицы жадно пожираютъ **д.** Но самое вѣрное средство—совершенно очистивъ помѣщеніе, покрыть полъ и стѣны его свѣже-гашеною известью.

Долларъ—монета Сѣверо-Американскихъ Соединенныхъ Штатовъ = 1 р. 31 к.

Доля = $^1/_{96}$ зол. (см. **Вѣсъ**).

Домкратъ — машина для поднятія большихъ тяжестей; употребл. главн. образомъ при нагрузкѣ и разгрузкѣ судовъ.

Домъ см. **Жилище.**

Донникъ—растеніе изъ семейства бобовыхъ-мотыльковыхъ. Въ Россіи повсюду растетъ желтый **д.** (Melilotus officinalis) и бѣлый **д.** (M. alba). Это довольно высокія травы съ тройчатыми листьями и мелкими желтыми или бѣлыми цвѣтами. Оба ароматны, особенно желтый. Оба даютъ хорошую примѣсь къ сѣну, но въ отдѣльности скотомъ не поѣдаются, развѣ въ свѣжемъ видѣ. Желтый **д.** въ медицинѣ употребляется только снаружи: въ видѣ пластыря (empl. meliloti).

Дороги см. **Пути сообщенія.**

Дородность см. **Тучность.**

Доски см. **Матеріалъ лѣсной.**

Досмотръ — осмотръ товаровъ таможенными чиновниками.

Дощаникъ—плоскодонное судно съ палубою или полупалубою.

Драгоманъ — переводчикъ при европейскихъ миссіяхъ на Востокѣ.

Драдедамъ (Drap de dames)—дамское сукно, тоньше обыкновеннаго (см. **Сукно**).

Дрань см. **Матеріалъ лѣсной.**

Драпъ (Drap)—такъ у насъ назыв. очень плотные сорта суконъ (см. **Сукно**).

Дратва—толстая, покрытая сапожн. варомъ, нитка, употребл. для шитья кожи.

Драхва, драфа, дудакъ (Otis tarda)—самая крупная изъ пернатой степной дичи; самецъ достигаетъ 30—35 ф. вѣсомъ и до $3^1/_2$ фут. и болѣе длины; самка меньше. Видомъ похожа на крупную индѣйку; смолоду сѣро-глинистаго цвѣта, а позже, выцвѣтая, свѣтлѣетъ; ноги о трехъ пальцахъ; у самца хохолъ, у самки нѣтъ. Самка кладетъ яйца (2, 3, величиною съ гусиныя) въ землю въ ямки, сидитъ на нихъ 3—4 недѣли. **Д.** бѣгаетъ скоро, но летаетъ неуклюже, хотя можетъ летать долго и высоко. Питается травой, насѣкомыми, ящерицами, лягушками и мышами; любитъ и хлѣбныя зерна. Птица перелетная и селится въ степяхъ: прилетаетъ весною, когда въ степи показалась уже трава, улетаетъ съ первыми холодами. Очень осторожна и трудно подпускаетъ охотника. Лучше всего охотиться вдвоемъ или втроемъ: двое незамѣтно обходятъ навстрѣчу и прячутся въ засаду, а третій идетъ на дичь и нагоняетъ ее на товарищей. Стрѣлять картечью или пулями. Мясо жестко, но вкусно, особенно молодыхъ **д.** Для кухни приготовляется такъ же, какъ и *глухарь.*

Драхма см. **Вѣсъ.**

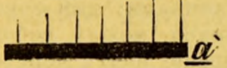
Драцена, драконникъ, драконово дерево (Dracaena) изъ семейства Asparageae; наиболѣе извѣстный видъ D. Draco съ Канарскихъ острововъ и съ о. Сокоторы. Стволъ въ молодости не вѣтвистый, колонообразный, въ старости развѣтвляется вверху и несетъ широкіе лентообразные листья длиною въ аршинъ. Изъ стволовъ этого дерева вытекаетъ твердѣющая на воздухѣ смола, извѣстная подъ названіемъ *драконовой* или *змѣиной крови* (см. это слово). Въ настоящее время многіе виды разводятся, какъ декоративныя растенія, въ средней Европѣ — въ оранжереяхъ и комнатахъ (темпер. отъ 4° до 10° Р), а въ южной—въ садахъ; любитъ легкую, но питательную почву; сѣется или садится въ горшки весною. D. australis, D. divisa и нѣкот. другіе виды на лѣто могутъ быть пересаживаемы въ сады (мѣста защищенныя отъ вѣтра).

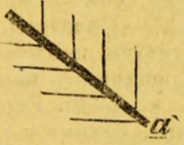
Древесина см. **Дерево.**

Древоводство см. **Дерево.**

Дрель—инструментъ для сверленія дыръ въ металлахъ.

Дренажъ—система осушенія почвы сѣтью подземныхъ водостоковъ. Для устройства **д.** мѣстность предварительно нивелируется (см. **Нивелировка**) и на основаніи полученныхъ данныхъ составляется планъ сѣти водоотводныхъ рвовъ. Расположеніе послѣднихъ различно, смотря по требованіямъ мѣстности: то параллельно по направленію стока, то въ формѣ пера (см. рисунки), то, наконецъ, обѣ формы соединяются вмѣстѣ; но какое бы расположеніе рвамъ не давалось, всѣ они должны оканчиваться въ одинъ общій главный сточный ровъ (*а*). Глубина рвовъ, по возможности, должна достигать непроницаемаго слоя почвы и, сообразно съ качествомъ послѣдней, измѣняется отъ 4½ до 7 фут.; ширина дна около 4 дюйм.; разстояніе между параллельными рвами отъ 2 до 6 и болѣе сажень, также смотря по почвѣ. На утрамбованномъ днѣ параллельныхъ (всасывающихъ) рвовъ прокладываются гончарныя *дренажныя* трубы вплоть до главнаго сточнаго рва; отверстіе одной трубы должно плотно приходится къ отверстію другой, но соединять ихъ между собою чѣмъ либо нѣтъ надобности. Обыкновенная длина одной дрен. трубы около ½ арш.; діаметръ просвѣта отъ 1½ до 4 дюйм. (смотря по обилію воды въ почвѣ); толщина стѣнки отъ ⅓ до ⅔ дюйм. Проложивъ трубы, рвы заваливаютъ снова землею, а гдѣ возможно, сначала щебнемъ, а потомъ землею. Выходныя отверстія трубъ, для предупрежденія попаданія въ нихъ мелкихъ животныхъ, закрываются проволочными сѣтками или колпаками. Существенныя условія для хорошаго **д.**—достаточный, но не слишкомъ рѣзкій скатъ, равномѣрность наклона этого ската, тщательная прокладка трубъ (должны лежать плотно, неподвижно) и свободный оттокъ воды изъ главнаго выводящаго рва. Гдѣ нѣтъ дрен. трубъ или гдѣ онѣ дороги, тамъ, вмѣсто нихъ, на дно рвовъ кладутъ пучки хвороста—*фашины* (см. это слово), такъ чтобы толстыя вѣтки приходились внизъ, а мелкія вверхъ; прикрываютъ ихъ соломою или дерномъ и затѣмъ засыпаютъ землею. Кромѣ прочности осушенія, **д.** имѣетъ еще то важное преимущество, что сохраняетъ вполнѣ величину обработываемаго пространства: надъ засыпанными рвами растенія разводятся точно также, какъ и на другихъ мѣстахъ (см. **Осушеніе почвы**).—Въ хирургіи *дренажемъ* называется проложеніе въ больныя мѣста тѣла гуттаперчевыхъ трубочекъ съ многочисленными боковыми отверстіями — съ цѣлью дать свободный оттокъ для гноя.





Дрессировка см. **Собака** и **Лошадь.**

Дробь приготовляется изъ свинца, къ которому для удобства отливки прибавляютъ отъ 0,1 до 1% сѣрнистаго мышьяка; расплавленная масса прогоняется сквозь рѣшето и при паденіи застываетъ въ шарики. По величинѣ **д.** означается номерами отъ 0 до 12, а также буквами и черточками. Въ Россіи, Германіи и Англіи высшіе номера относятся къ мелкой, а низшіе къ крупной **д.**, во Франціи и Швеціи наоборотъ. Хорошая **д.** должна быть тяжела, т. е. имѣть удѣльный вѣсъ, близкій къ уд. вѣсу свинца (11,445); всякая посторонняя примѣсь дѣлаетъ ее легче; дробины д. б. совершенно круглыя, гладкія, одинаковой величины, безъ впадинъ, свищей и т. п., соотвѣтствовать номераціи. Лучшая **д.** англійская, затѣмъ шведская; та и другая оч. дорога; русская **д.** дешевле германской и ничѣмъ не уступаетъ ей; послѣдняя часто привозится съ поддѣльными англійскими клеймами.—**Д.** лучше всего хранить въ жестянкахъ; въ деревянныхъ ящикахъ и кожанн. мѣшкахъ она скоро покрывается бѣлымъ налетомъ (окисляется). Порошокъ графита предохраняетъ ее отъ окисленія. Для перевозки плотно завязывать въ холщевые мѣшки. Покупая **д.** въ лавкахъ, брать прямо изъ мѣшковъ, а не изъ разгороженныхъ ящичковъ, гдѣ она часто перемѣшана.

Дрова см. **Топливо.**

Дровосѣкъ или **усачъ** (Capricornia)—жукъ съ продолговатымъ тѣломъ и длинными усами, часто гораздо длиннѣе всего тѣла; треніемъ груди. щитика о брюхо производитъ особые звуки, послужившіе причиною даннаго ему названія. Насѣкомое вредное для деревъ: личинки его пробуравливаютъ въ древесинѣ длинные ходы.

Дрогистъ — торгующій аптекарскими и химическими препаратами, красками и пр.

Дрожжи. Если растворъ сахара съ примѣсью бѣлковыхъ тѣлъ (напр. ячменный солодъ, виноградн. сокъ и т. п.) оставить на воздухѣ при температурѣ 4° — 28° Р. (5° — 35° Ц.), то жидкость переходитъ въ спиртное броженіе и черезъ нѣкоторое время мутится, выдѣляя изъ себя особое вещество, называемое *дрожжами*. Смотря по температурѣ и др. условіямъ броженія **д.** или всплываютъ на поверхность (верхнія **д.**), или осѣдаютъ на дно (нижнія **д.**). При пивномъ броженіи получаются обыкновенно верхнія, при виноградномъ—нижнія, а при водочномъ — смѣсь тѣхъ и другихъ. **Д.** имѣютъ видъ сѣроватой пѣнистой кашицы характернаго кисловатаго запаха и горькаго вкуса; онѣ состоятъ изъ микроскопическихъ организмовъ (дрожжевыхъ грибковъ), зародыши которыхъ попадаютъ въ бродящую жидкость изъ воздуха. **Д.** обладаютъ способностью вызывать броженіе въ сахарныхъ или мучнистыхъ жидкостяхъ и потому имѣютъ огромное примѣненіе въ практикѣ; дѣйствіе ихъ уничтожается сильнымъ высушиваніемъ, спиртомъ, сильными кислотами, металлическими солями, кипяченіемъ, механическимъ растираніемъ и т. п.; напротивъ того, небольшая примѣсь яблочной, молочной, винной и уксусной кислотъ усиливаетъ его. Употребляются **д.** при пивовареніи, винокуреніи, хлѣбопеченіи и пр. Для домашняго употребленія лучшія — *пивныя* **д.** Въ настоящее время спеціально приготовляютъ *сухія, прессованныя* **д.** изъ ячменнаго солода и ржаной муки; но въ продажѣ онѣ часто встрѣчаются съ подмѣсями мѣла, крахмала, муки и т. п. Вотъ нѣкоторыя пробы для отличія хорошихъ **д.**: въ стаканъ горячей воды опустить каплю **д.**; если капля тотчасъ подымается вверхъ, **д.** хороши, если остается на днѣ — никуда не годны; *или:* если сосудъ съ **д.** держать въ теплой водѣ, хорошія **д.** подымаются, плохія же остаются на днѣ. При распусканіи въ водѣ сухихъ **д.** постороннія примѣси обыкновенно опускаются на дно. Плохія, но не совсѣмъ негодныя **д.** можно иногда исправить, примѣшавъ къ нимъ небол. колич. сахарн. раствора, молока и арака. *Сохранять* жидк. **д.** на погребѣ, покрывъ ихъ водою, которую по временамъ замѣнять свѣжею; при ежедневномъ возобновленіи воды остаются годными 3 — 4 недѣли. *Домашнее заготовленіе* **д.** для хлѣбовъ: 12 зол. хмѣлю прокипятить 20 мин. съ 3 кружками воды; отставить на 5 мин., прибавить 1 ф. толченаго пивнаго солода; дать постоять, пока жидкость станетъ тепловатою; примѣшать $^1/_4$ кружки пивн. **д.**, оставить въ теплѣ на 3—4 часа, послѣ чего разлить въ полубутылки, плотно закупорить и пробку привязать. Сохраняются въ прохладн. мѣстѣ нѣск. недѣль; откупоривать осторожно, чтобы не ушли.

Дроздъ — обширный родъ (Turdus), обнимающій болѣе 80 видовъ; распространенъ по всей землѣ; у насъ, какъ и вообще въ сѣверн. и средн. Европѣ,—птица перелетная; питается насѣкомыми, гусеницами, червями, улитками и ягодами; хорошій пѣвецъ; мясо оч. вкусно, особенно къ осени, когда **д.** жирѣетъ. У насъ извѣстны главн. образомъ 7 породъ: *сѣрый*—свѣтло-сѣраго цвѣта, больше всѣхъ другихъ (почти съ горлицу); *большой рябинникъ* — немного меньше перваго, темно-коричн. пятна по сѣро-желтоватому оперенію; *малый рябинникъ*—опереніе такое же, но величина гораздо меньше; *пѣвчій* — опереніемъ похожъ на сѣраго, но вдвое меньше, хорошо поетъ; *водяной* — величиною съ предъидущаго, темно-пепельнаго цвѣта съ черными лапками; двѣ породы *черныхъ*, отличающихся между собою тѣмъ, что у одного опереніе почти черное, у другого темно-кофейное, обѣ немного меньше больш. рябинника. — Складомъ **д.** похожи на сороку и прыгаютъ, какъ она; пѣвчій, черный и больш. рябинникъ поютъ лучше другихъ. Въ сѣв. и средн. Россію прилетаютъ въ исходѣ марта стаями и улетаютъ въ октябрѣ; гнѣздятся на деревьяхъ—въ лѣсахъ, рощахъ и садахъ; сидятъ на яйцахъ (4) три недѣли (самецъ и самка); птенцы выходятъ около половины іюня. Охота не затруднительна: подпускаютъ близко; дробь № 8.—Для кухни сервируется обыкновенно жаренымъ или на вертелѣ какъ бекасъ, или на рашперѣ или же на сковородѣ съ масломъ, какъ жаворонки; потрошить не нужно.

Дрокъ (Genista tinctoria)—небольшой кустарникъ изъ семейства бобовыхъ-мотыльковыхъ, съ обильными желтыми цвѣтами. Растетъ дико въ южной Россіи, приблизительно до широты Тамбова. Изъ этого растенія получается желтая краска. Оно же принадлежитъ къ числу медоносныхъ, а потому его можно разводить при пчельникахъ; размножается сѣменами.

Дромадеръ см. **Верблюдъ.**

Дрочена: $^1/_8$ ф. растертаго до бѣла масла смѣшать съ 3—6 яйцами; прибавить 2 стак. муки и, разведя 2 стак. молока, размѣшать до гладкости. Разогрѣвъ на сковородѣ ложку масла, влить тѣсто, поставить въ горячую печь на 20 — 30 мин.; когда готова и подрумянилась достаточно, сервировать, посыпавъ сахаромъ. — *Или:* $2^{1}/_{2}$ стак. молока пополамъ со сливками, столько же муки и 5—6 яицъ размѣшать до гладкости и печь, какъ сказано, въ маслѣ или расплавленномъ жирѣ.—*Дрочена изъ хлѣбныхъ крошекъ* (Eierkuchen mit Semmel): 1 стол. ложку муки, 4 стол. ложки крошекъ булки, 4 стол. ложки сливокъ, 1 яйцо, 3 стол. ложки молока и немного соли размѣшать до гладкости;печь, какъ сказано, въ расплавленномъ маслѣ; подавая, посыпать сахаромъ и корицею.—По *англійски* (pancake): взбить хорошенько 2 свѣж. яйца, смѣшать съ 5 лот. растертаго до-бѣла масла, прибавить 5 лот. муки и столько же просѣяннаго сахара, все тщательно размѣшать, налить $1^{1}/_{2}$ стак. свѣжаго хорош. молока; мѣшать и взбивать нѣсколько минутъ: печь какъ сказано.

Дрягиль — носильщикъ (на крючкѣ) при выгрузкѣ и нагрузкѣ кораблей.

Дряква (Cyclamen)—растеніе изъ семейства первоцвѣтовыхъ. Сюда принадлежатъ нѣсколько очень изящныхъ садовыхъ видовъ. У насъ растутъ дико два вида: *C. europaeum*—за-Кавказомъ и *C. coum*—за-Кавказомъ и въ Крыму. Всѣ виды имѣютъ толстую, плотную округлую шишку величиною съ грецкій орѣхъ и даже вдвое крупнѣе, но плосковатую. Изъ этой шишки выходятъ пучкомъ листья и красные или бѣлые цвѣты; у нѣкоторыхъ видовъ они ароматны. Цвѣтутъ очень рано, нѣкоторые всю зиму (C. coum) или поздней осенью, за что особенно цѣнятся. У насъ ихъ можно разводить только въ холодныхъ оранжереяхъ, высаживая, впрочемъ, и въ цвѣтники, гдѣ позволяетъ климатъ. Размножаютъ сѣменами и раздѣленіемъ шишекъ. Послѣднее не столь надежно. Сѣютъ въ горшки—въ вересковую землю и ставятъ въ тѣни въ холодной оранжереѣ. На слѣдующій годъ каждую вновь образовавшуюся шишечку величиною съ горошину пересаживаютъ въ отдѣльный горшокъ; на 4-й годъ цвѣтутъ. Болѣе нѣжные виды (C. coum, repandum, cilicum) слѣдуетъ сажать въ почву нѣсколько песчанистую или тоже въ вересковую,но съ примѣсью дерновой и лиственной, прибавляя древеснаго угля. Очень любимыя и изящныя растенія.

Дубленіе. Громадное практическое примѣненіе кожи извѣстно. Въ натуральномъ видѣ она, какъ и всякое мертвое органическое вещество, подвергается болѣе или менѣе быстро гніенію; чтобы предупредить послѣднее и вмѣстѣ сдѣлать кожу не портящеюся отъ воды, ее *выдѣлываютъ*. Одинъ изъ самыхъ употребительныхъ способовъ выдѣлки кожи—*дубленіе,* которое есть ничто иное, какъ пропитываніе тканей кожи *дубильною кислотою* (таниномъ). Для этой цѣли употребляютъ чаще всего *дубовую кору:* снявъ кору съ дерева въ видѣ длинныхъ пластинокъ, ее сушатъ на воздухѣ въ тѣни (лучше на жердяхъ, чѣмъ на землѣ), обыкновенно тутъ же въ лѣсу; затѣмъ размельчаютъ и растираютъ въ порошокъ. Такъ какъ дубъ не очень распространенъ, то дубовую кору часто замѣняютъ другими растительными веществами, содержащими хотя и менѣе танина, но болѣе дешевыми. У насъ съ успѣхомъ употребляютъ ивовую кору (кора б. ч. другихъ деревъ также болѣе или менѣе годится); калмыки южно-русскихъ степей дубятъ шкуры растущимъ тамъ въ изобиліи *дубильнымъ корнемъ* (Statice latifolia). Кожа, пользующаяся у иностранцевъ большею извѣстностью, по своей прочности, подъ именемъ *русской кожи* (cuir russe) и называемая у насъ *юфтью* или *юхтью* (см. это слово) дубится именно ивовою корою и затѣмъ съ внутренней стороны пропитывается березовымъ дегтемъ, сообщающимъ ей особый характерный запахъ.—Прежде всего шкуры, чтобы размягчить ихъ и удалить изъ нихъ остатки крови, моютъ, если возможно, въ проточной водѣ: свѣжія въ теченіи 2 — 3 дней, а сухія долѣе; затѣмъ ихъ погружаютъ въ чаны съ известковымъ молокомъ (см. **Известь**) на 3 — 4 недѣли: на 20—25 шкуръ средн. величины около четверика хорошо гашеной извести (для толстыхъ шкуръ быковъ, буйволовъ и пр. эта операція замѣняется или держаніемъ шкуръ въ тепломъ помѣщеніи, пока онѣ не начинаютъ нѣсколько загнивать; или же, вмѣсто того, ихъ подвергаютъ дѣйствію пара въ теченіе 24 час. въ запертой банѣ и т. п. при температурѣ около 20° Р.); послѣ этого тупымъ (полукруглымъ) ножемъ соскабливаютъ волосы вмѣстѣ съ верхнею кожицею, промываютъ тщательно, снимаютъ острымъ ножемъ остатки мяса и нечистоты, срѣзаютъ неровности и, при помощи особаго инструмента (изъ камня), сглаживаютъ наружную поверхность; еще разъ старательно чистятъ (полукругл. ножемъ) обѣ стороны—пока вода не стекаетъ совершенно чистою. Только послѣ этихъ предварительныхъ операцій приступаютъ къ дубленію. Сначала шкуры опускаютъ въ чаны со старою дубильною смѣсью, вынутою изъ ямъ, уже служившихъ для дубленія (плотность раствора по ареометру Боме около 0,4°); въ теченіи первыхъ 3 — 4 дней шкуры вынимаютъ ежедневно, чтобы подбавлять каждый разъ извѣстное колич. старой (служившей) коры; затѣмъ, оставивъ въ покоѣ 3—4 дня, ихъ перекладываютъ въ чаны со свѣжею корою (растворъ=0,9° по Боме), гдѣ оставляютъ недѣли на 2 (въ первые дни шкуры также вынимаютъ, подбавляя каждый разъ неб. количество свѣжей коры). Наконецъ шкуры перемѣщаютъ въ *дубильныя ямы*: на днѣ слой (дюйм. въ 6) старой коры, уже служившей для дубленія, затѣмъ слой свѣжей коры (около 2—3 дюйм.), на который шкуры, раздѣленныя между собою слоями свѣжей коры; поверхъ послѣдняго слоя свѣжей коры слой старой коры въ 9—10 вершковъ; все прикрывается досками, нагруженными камнями, и яма наполняется водою, содержащею въ растворѣ дубильное вещество. Въ ямахъ шкуры остаются отъ 3 до 6 мѣсяцевъ, причемъ во все время ихъ вынимаютъ только одинъ разъ, чтобы перевернуть на другую сторону и расположить ихъ въ обратномъ порядкѣ, замѣняя при этомъ кору между шкурами свѣжею. Ямы обыкновенно на столько большія, что въ каждой изъ нихъ помѣщается по нѣскольку сотъ шкуръ. Приблизительно на 1 часть по вѣсу шкуръ идетъ 3—5 част. дубовой коры.—Послѣ **д.** кожи растягиваютъ на столахъ, чистятъ обыкновенными щетками и сушатъ на вольномъ воздухѣ; высушенныя уплотняютъ колоченіемъ особыми молотками (ручными или машинными). О другихъ способахъ выдѣлыванія кожи см. **Кожа.**

Дубоносъ (Coeccothraustes vulg.)—птица длиною въ четверть съ очень толстымъ конусообразнымъ клювомъ; спина коричневая, грудь и брюхо красноватобурыя, голова темнозеленая; въ Россіи водится въ южныхъ и западныхъ губерніяхъ и въ южн. Сибири; питается древесными сѣменами, но особенно любитъ вишни, чѣмъ очень вредитъ садамъ.

Дубъ. У насъ растетъ чаще всего лѣтній (Quercus pedunculata). Онъ составлялъ въ прежнія времена огромные лѣса въ средней Россіи, да и теперь образуетъ главную породу оставшихся среднерусскихъ лѣсовъ. Растетъ хорошо еще до широты Петербурга. Въ зрѣломъ возрастѣ бываетъ отъ 100 до 160 футъ высотою. Разводится посѣвомъ желудей, собираемыхъ осенью тотчасъ по засыханіи листьевъ. Сѣять нужно сколь возможно скорѣе, а если сохранять до весны, то въ сухомъ пескѣ. *Сѣянцы* **д.** даютъ огромные стержневые корни; поэтому ихъ стараются пересаживать въ сажанцовое отдѣленіе питомника (см. **Дерево**) годовалыми, причемъ обрѣзать корни слѣдуетъ меньше, чѣмъ у другихъ древесныхъ породъ. **Д.** любитъ глубокую питательную почву; если его корень попадетъ на камень, то его вершина тотчасъ начинаетъ сохнуть. Между сѣянцами хорошо сѣять озимый хлѣбъ—для предохраненія ихъ отъ весеннихъ и раннихъ осеннихъ морозовъ. Въ средней и южной Россіи, вслѣдствіе истребленія бол. **д.**, цѣлыя скаты мѣстами покрыты кустарнымъ дубнякомъ. Достаточно прекратить паству скота въ этихъ дубнякахъ, чтобы наиболѣе сильные сучья этихъ кустовъ пошли въ стволъ и кустарникъ превратился въ рощу; но деревья, выращенные такимъ способомъ, корявы и дуплисты. Древесина **д.** даетъ превосходный строевой и подѣлочный матеріалъ и прекрасныя дрова; кора его справедливо считается лучшимъ дубильнымъ матеріаломъ, а поджаренные желуди употребляются вмѣсто кофея; они же служатъ отличнымъ кормомъ для свиней. Лучшая кора для дубленія снимается съ молодыхъ деревьевъ (15 — 20 лѣтнихъ). Поэтому **д.** можно, какъ это дѣлаютъ мѣстами въ Германіи, разводить спеціально для коры, высоко цѣнимой на кожевенныхъ заводахъ (см. **Дубленіе**). Отъ укушенія насѣкомыми на листьяхъ **д.** образуются крупные наросты, дающіе черную краску.—Дерево **д.**—одинъ изъ самыхъ дорогихъ и прочныхъ матеріаловъ, идетъ преимущественно на столярныя и мебельныя издѣлія; оно твердо, плотно, не хрупко. Для пріобрѣтенія надлежащихъ качествъ дерево должно достигнуть извѣстнаго возраста, но не быть слишкомъ старымъ, такъ какъ старыя деревья, хотя и уплотняются, но становятся болѣе хрупкими и легче подвергаются древоточинѣ; къ тому же отъ избытка въ нихъ галловой кислоты древесина ихъ очень темна, почти черна. Дерево, полежавшее 2—3 года подъ водою и затѣмъ высушенное на вольномъ воздухѣ, дѣлается тонкозернистѣе, портится труднѣе и поэтому предпочитается мебельщиками (см. **Дерево** — *Сохраненіе дерева*). Дерево **д.**, выросшаго на сырой болотистой почвѣ, грубо, коробится при сушкѣ и портится скоро.

Дубъ пробковый см. **Пробки.**

Дуга см. **Хомутъ.**

Дудакъ см. **Драхва.**

Дуло см. **Ружье.**

Дуля см. **Груши.**

Дума см. **Городъ.**

Дуппель (Scolopax major) изъ рода бекасовъ, но вдвое крупнѣе: величиною съ горлицу; самка немного больше самца; опереніе, какъ у бекаса, желтоватаго цвѣта съ черными и сѣрыми пятнами; вся разница въ подбрюшныхъ перьяхъ, которыя у **д.** голубовато-сѣраго цвѣта съ черными полосками, а у бекаса бѣлыя. Дичь болотная, водится преимущественно на болотахъ, поросшихъ кустарникомъ; прилетаетъ недѣли на 1—$1^1/_2$ позже, а улетаетъ на столько-же раньше бекаса: во второй половинѣ или въ концѣ апрѣля и въ концѣ сентября. Съ половины мая до 15 іюня д. токуютъ (см. **Глухарь**), обыкновенно на полянахъ, собираются передъ закатомъ солнца и проводятъ почти всю ночь; въ это время бить ихъ легко, такъ какъ подпускаютъ близко; но самки уже съ начала іюня начинаютъ садиться въ гнѣзда, которыя устраиваютъ на открытыхъ мѣстахъ, чаще всего на кочкахъ, кладутъ около 4 яицъ; птенцы выходятъ дней черезъ 17—18. Самое лучшее время для охоты съ 20 іюля, когда д. показываются на открытыхъ мѣстахъ — лугахъ, паровыхъ поляхъ и т. п.; позже на болотахъ, гдѣ сильно жирѣютъ. Охотятся съ собакой; стрѣляютъ дробью №№ 9 и 10. — Приготовляется для кухни, какъ бекасъ.

Дурманъ (Datura Stramonium) — растеніе изъ семейства пасленовыхъ. Довольно высокая трава съ крупными воронковидными складчатыми цвѣтами и большими колючими плодами, разсѣдающимися на 4 створки. Растетъ дико во всей Европѣ и у насъ приблизительно до широты Курска, преимущественно на сорныхъ кучахъ. Опасно ядовитъ: ядовита трава, особенно же сѣмена, которыя нѣсколько похожи на тминъ и подавали поводъ къ вреднымъ подмѣсямъ. Въ садоводствѣ нѣсколько видовъ, очень изящныхъ, но также ядовитыхъ. Такова напр. *D. fastuosa,* выростающая почти въ $1^1/_2$ аршина высотою, съ ароматными очень большими цвѣтами сливочнаго цвѣта; есть разности и съ фіолетовыми цвѣтами. Растеніе однолѣтнее; сѣятъ въ горшки, въ парники и пересаживаютъ вмѣстѣ съ комочкомъ земли. Удается хорошо и въ горшкахъ.—Въ медицинѣ въ настоящее время употребляется почти исключительно для куренія, въ формѣ сигаретокъ, при припадкахъ нервнаго удушья (см. это слово); но безъ совѣта врача къ нимъ прибѣгать не слѣдуетъ, такъ какъ можно отравиться и дымомъ сигаретокъ.

Дурнота см. **Обморокъ**.

Духи приготовляются обыкновенно извлеченіемъ пахучихъ началъ изъ веществъ, обладающихъ ими въ естественномъ состояніи; б. ч. изъ растеній или ихъ продуктовъ (бальзамовъ и смолъ); рѣже изъ отдѣленій нѣкоторыхъ животныхъ (мускусъ, амбра и пр.). Извлеченіе это производится тремя способами: *выжиманіемъ, перегонкою* и *раствореніемъ.* Первый способъ состоитъ въ томъ, что пахучія вещества подвергаются болѣе или менѣе сильному давленію подъ прессомъ; онъ примѣнимъ только для веществъ, содержащихъ пахучія жидкости въ изобиліи; такимъ образомъ добываются, напримѣръ, *эфирныя масла* или *эссенціи* изъ померанцовыхъ, апельсинныхъ, лимонныхъ и бергамотныхъ корокъ. Перегонка (см. это слово) производится въ особыхъ перегонныхъ кубахъ (см. **Аламбикъ**), куда пахучія, обыкновенно растительныя, части кладутся вмѣстѣ съ водою, рѣже со спиртомъ; этимъ способомъ получается б. ч. эфирныхъ маслъ (эссенцій); такъ какъ отъ непосредственнаго дѣйствія огня на кубы, многія пахучія вещества портятся, то на хорошихъ фабрикахъ нагрѣваніе кубовъ въ настоящее время совершается паромъ. Наконецъ, при третьемъ способѣ пахучія начала извлекаются раствореніемъ въ спиртѣ, жирахъ или маслахъ. Непосредственнымъ раствореніемъ въ спиртѣ (настаиваніемъ) приготовляются только немногіе душистые экстракты: изъ мускуса, амбры, смолъ и бальзамовъ, фіалковаго корня, бобовъ тонка и нѣкоторыхъ другихъ; б. ч. пахучихъ растительныхъ началъ, притомъ самыхъ нѣжныхъ и пріятныхъ для обонянія, извлекаются раствореніемъ въ жирѣ или маслѣ. Производится эта послѣдняя операція такимъ образомъ: въ чистой хорошо луженой металлической или фарфоровой посудѣ расплавляютъ (въ водяной банѣ) смѣсь, по равной части, изъ свѣжаго хорошо очищеннаго топленаго свинаго сала и такого-же качества почечнаго говяжьяго жира; въ расплавленную смѣсь опускаютъ столько цвѣтовъ (или друг. пахучихъ частей растеній), сколько можетъ помѣститься; прикрывъ, оставляютъ въ покоѣ на 12—48 час., по истеченіи которыхъ цвѣты, отдавшіе свой ароматъ жиру, замѣняются точно также (предварительно расплавивъ смѣсь) новыми; еще черезъ 12—48 ч. операція повторяется и т. д. въ теченіи 10 — 15 и болѣе дней: до тѣхъ поръ, пока *помада* не сдѣлается достаточно душистою. На французскихъ фабрикахъ помаду, по степени запаха, раздѣляютъ на нумера 6, 12, 18 и 24; чѣмъ выше нумеръ, тѣмъ помада пахучѣе. Совершенно подобнымъ-же образомъ производится насыщеніе ароматомъ чистаго прованскаго масла; въ продажѣ такія масла извѣстны подъ названіемъ *античныхъ маслъ* (huiles antiques). На югѣ Франціи въ Грассѣ, Канѣ и Ниццѣ существуютъ обширныя фабрики, занимающіяся приготовленіемъ этого рода маслъ и помадъ и разсылающія ихъ парфюмерамъ всего свѣта. Извлеченный этимъ способомъ ароматъ самый чистый и наиболѣе напоминаетъ запахъ служившаго матеріаломъ растенія,—качество, которымъ обладаетъ рѣдкое изъ эфирныхъ маслъ, полученныхъ перегонкою. Запахи нѣкоторыхъ растеній, напр. фіалки и въ особенности жасмина, такъ нѣжны, что даже не вполнѣ переносятъ и то нагрѣваніе, которое необходимо для расплавленія сала; поэтому, если желаютъ получить ихъ ароматъ въ совершенной чистотѣ, способъ видоизмѣняютъ: слоемъ показанной выше жирной смѣси (въ 1½—2 дюйма толщиною) покрываютъ *стеклянное дно* четыреугольной деревянной рамы, густо посыпаютъ его цвѣточными бутонами и лепестками, прикрываютъ и оставляютъ въ покоѣ 12—72 ч. (смотря по летучести и количеству аромата въ растеніи), по истеченіи которыхъ выдохшіеся цвѣты замѣняютъ свѣжими и т. д. все время, пока продолжается цвѣтеніе растенія, т. е., иногда 2—3 мѣсяца. Для полученія этимъ же видоизмѣненнымъ способомъ пахучихъ маслъ употребляются толстыя бумажныя тряпки, которыя пропитываютъ прованскимъ масломъ, натягиваютъ на проволочное (вмѣсто стекляннаго) дно рамы и посыпаютъ цвѣтами... послѣ насыщенія тряпки выжимаютъ подъ прессомъ. — Чтобы изъ душистыхъ помадъ и маслъ получить духи, ихъ смѣшиваютъ со спиртомъ (въ пропорціи отъ 500 до 1000 граммъ на 1 литръ спирта), настаиваютъ отъ 2 недѣль до 1 мѣсяца; отфильтрованный затѣмъ душистый спиртъ представляетъ собою *простые* (несложные) *духи — помадные спиртные экстракты* (exstraits французовъ); смѣшеніемъ ихъ между собою, съ эфирными маслами и спиртными настойками (см. выше) составляются различнаго рода *сложные духи—букеты* (bouquets). Простые духи могутъ быть приготовлены также разведеніемъ въ спиртѣ готовыхъ эфирныхъ маслъ; но онѣ по своему качеству гораздо ниже полученныхъ изъ душистыхъ помадъ и маслъ. Достоинство букетовъ, кромѣ качества составныхъ частей, зависитъ отъ гармоніи и пропорціи смѣшенія, слѣдовательно въ значительной степени отъ вкуса и тонкости обонянія составителя. Большая часть ароматовъ, а именно самыхъ нѣжныхъ и наиболѣе пріятныхъ для насъ, очень летучи и остаются недолго на платкахъ или другихъ тканяхъ, смоченныхъ духами, заключающими ихъ; чтобы уменьшить этотъ недостатокъ, до извѣстной степени фиксировать запахъ духовъ, парфюмеры къ нѣжнымъ легкимъ духамъ обыковенно прибавляютъ небольшое количество болѣе тяжелыхъ, обладающихъ свойствомъ сохраняться продолжительное время, къ каковымъ принадлежатъ спиртныя настойки мускуса, амбры, ванили, толутанскаго бальзама, роснаго ладона, фіалковаго корня (Iris florentina) и т. п. Большая часть продажныхъ духовъ, какъ простыхъ, такъ и сложныхъ, приготовляется изъ готовыхъ эфирныхъ маслъ, на томъ основаніи, что послѣднія обходятся значительно дешевле, чѣмъ душистыя помады и масла (парфюмеры обыкновенно не дѣлаютъ послѣднихъ сами, а получаютъ готовыми съ юга Франціи); поэтому очень рѣдко (только за дорогую цѣну и отъ извѣстныхъ фабрикантовъ) возможно пріобрѣсти духи съ настоящимъ запахомъ тѣхъ растеній, названія которыхъ они носятъ. Приготовленіе духовъ изъ эфирныхъ маслъ, какъ простыхъ такъ и сложныхъ (букетовъ), очень легко и совершенно доступно всякому, но, вслѣдствіе того, что эфирныя масла не продаются малыми количествами, обойдется дороже, чѣмъ пріобрѣсти ихъ готовыми въ магазинѣ. Другое дѣло приготовить духи самому изъ цвѣтовъ — это хотя и нѣсколько труднѣе, но за то можетъ и вполнѣ окупить трудъ, и доставить дѣйствительно хорошіе духи того запаха, который желаютъ. Всякій, обладающій цвѣтникомъ съ большимъ количествомъ цвѣтовъ или живущій близъ степей, полей или луговъ, богатыхъ пахучими растеніями, при нѣкоторомъ терпѣніи, въ состояніи приготовить душистую помаду по описанному выше способу извлеченія запаховъ раствореніемъ ихъ въ жирѣ; вотъ подробный ходъ операціи въ маломъ видѣ. Прежде всего запастись хорошимъ свѣжимъ топленымъ саломъ (можно довольствоваться и однимъ свинымъ) и затѣмъ очистить его самому: расплавивши его въ водяной банѣ (т. е. въ сосудѣ, опущенномъ въ кипятокъ), процѣдить горячимъ сквозь чистое сито въ чистую же *холодную* воду (для удаленія примѣсей, которыя падаютъ на дно); повторить такое процѣживаніе 3—4 раза, прибавляя каждый разъ въ воду щепотку соли (или квасцовъ); потомъ хорошенько промыть въ 5—6 пріемовъ въ обильной (чистой) водѣ, наконецъ снова расплавить и высушить, чтобы не оставалось ни капли воды. Положить сало въ банку или другой сосудъ, поставить въ кострюлю съ теплою водою, вскипятить; когда сало расплавится, погрузить въ него столько цвѣтовъ, сколько помѣстится, прикрыть, оставить при лѣтней температурѣ на сутки, по истеченіи которыхъ, расплавивъ сало снова, замѣнить цвѣты свѣжими; снова оставить на сутки и т. д. продолжать 7—10 дней; полученную душистую помаду профильтровать горячею сквозь чистую тряпку; хранить закупоренною въ прохладномъ мѣстѣ. Для полученія изъ помады духовъ, расплавивъ, влить ее въ спиртъ (хорошаго качества) *каплями* и настаивать отъ 7 дней до 1-го мѣсяца; послѣ этого срока спиртъ, то е. духи, отфильтровать черезъ пропускную бумагу и держать въ флаконѣ съ притертою стеклянною пробкою. Полученные духи, если приготовленіе было тщательно и спиртъ хорошъ (безъ запаха), будутъ вполнѣ напоминать то растеніе, изъ котораго получены. Изъ растущихъ у насъ для этой цѣли, между прочимъ, годны: геліотропъ, роза, резеда, сирень, жасминъ, желтофіоль, пахучая фіалка, нарциссъ, жимолость (каприфолій), душица (Anthoxanthum odoratum) и пр.; пріятный запахъ свѣжескошеннаго сѣна зависитъ главнымъ образомъ именно отъ присутствія въ немъ душицы. Насыщая помаду различными цвѣтами, можно получить настоящій *Bouquet aux mille fleurs.* Помада, оставшаяся послѣ слитія настояннаго на ней спирта, сохраняетъ еще достаточно аромата, чтобы служить помадою для волосъ и для приготовленія кольдъ-крема (см. это слово и **Помада**). Для приготовленія душистой помады на 1 ф. сала требуется отъ 2 до 10 ф. и болѣе цвѣтовъ, смотря по пахучести растенія и той степени душистости, которую желаютъ сообщить помадѣ (см. выше); для настоя въ спиртѣ отъ $1^1/_4$ до 2 ф. помады на $^1/_2$ штофа спирта.—Южная Россія, въ особенности степная часть ея, такъ удобна для разведенія цвѣтовъ и обладаетъ такимъ множествомъ дико растущихъ ароматныхъ растеній, что кому изъ ея обитателей удадутся операціи въ маломъ видѣ, тотъ могъ бы подумать и о расширеніи ихъ—о заведеніи фабрики для приготовленія душистыхъ помадъ, маслъ и эссенцій; обзаведеніе не должно стоить очень дорого, а возможный доходъ можетъ быть очень значителенъ, такъ какъ душистыя масла и помады продаются дорого. — Для желающихъ приводится нѣсколько рецептовъ простыхъ и сложныхъ духовъ. 1) въ $^1/_2$ шт. крѣпк. очищ. спирта растворить 9 зол. бергамотной эссенціи; 2) въ $^1/_2$ штофа спирта—$4^1/_2$ зол. лавендовой эссенціи, $4^1/_2$ зол. бергамотной эссенціи и 56 долей гвоздичн. эссенціи (прибавивъ къ тому и другому раствору немного жженой магнезіи и давъ постоять, профильтровать сквозь пропускную бумагу); 3) *Лиссабонская вода* (eau de Lisbonne): въ $^1/_2$ шт. спирта—$4^1/_2$ зол. эссенціи апельсинной корки, $2^1/_4$ зол. эссенціи лимонной корки и 27 дол. розовой эссенціи; 4) *Португальская вода* (eau de Portugal): $^1/_2$ шт. спирта, 9 зол. эссенціи апельсинн. корки, $2^1/_4$ зол. эссенціи лимонн. корки, $1^1/_8$ зол. бергамотной эссенціи и 27 дол. розовой эссенціи; 5) *Венгерская вода* (eau de Hongrie): $^1/_2$ шт. спирта, $2^1/_4$ зол. розмаринов. эссенціи, $1^1/_8$ зол. эссенціи лимонной корки, $1^1/_8$ зол. мелиссовой эссенціи, 28 дол. мятн. эссенціи, $2^1/_4$ зол. спиртнаго помаднаго экстракта розы и $2^1/_4$ зол. такого-же экстракта апельсинныхъ цвѣтовъ; 6) *Кипрская вода* (eau de Chypre): 1 часть по объему спиртной настойки мускуса, по $^1/_2$ части такой же настойки амбры, ванили, бобовъ тонка и фіалковаго корня; 2 части тройнаго экстракта розы (esprit de roses triple — см. **Роза**); 7) *Эссъ-букетъ* (ess-bouquet): $^1/_2$ шт. спирта, $11^1/_2$ зол. спиртн. настойки амбры, $72^1/_2$ зол. такой же настойки фіалковаго корня, $2^3/_5$ зол. лимонной эссенціи и 9 зол. бергамотной эссенціи; 8) *Весенніе цвѣты* (fleurs de printemps): $^1/_2$ шт. спиртн. помаднаго экстракта розы, $^1/_2$ шт. такого же экстракта фіалокъ, $22^3/_4$ зол. такого же экстракта кассіи, $22^3/_4$ зол. тройнаго экстракта розы (см. 6), $18^1/_4$ зол. бергамотной эссенціи и 9 зол. настойки амбры (очень пріятный запахъ).—Держать духи въ стклянкахъ съ притертыми пробками и никогда не вливать во влажные флаконы, которые, поэтому, предварительно всегда всполаскивать спиртомъ.—О приготовленіи *одеколона* и пр. см. соотвѣтствующія слова.

Духовенство. I. *Православное.* II. *Римско-католическое.* III. *Протестантское* и IV. *Армяно-григоріанское.* Первое, второе и четвертое раздѣляются на монашествующее и бѣлое. *Монашествующее православное* **д.** составляютъ: 1) духовн. власти: митрополиты, экзархъ Грузіи, архіепископы, епископы, архимандриты, игумены, строители, игуменьи, настоятельницы женск. монастырей и ризничій московск. синодальнаго дома и 2) прочіе монашествующіе братья. *Римско-католическое:* настоятели и настоятельницы монастырей и монашествующіе братья и сестры. *Армяно-григоріанское:* 1) духовныя власти: эчміадзинскій патріархъ, архіепископы, епископы, архимандриты и игумены и 2) прочіе монашествующіе братья. — Къ *бѣлому православному* **д.** принадлежатъ: 1) главные священники и протопресвитеры, протоіереи, пресвитеры, іереи, протодіаконы, діаконы, иподіаконы и 2) церковн. причетники въ званіи псаломщиковъ; къ *римско-католическому:* духовн. власти: архіепископъ-митрополитъ всѣхъ римско-католическихъ въ Имперіи церквей, епископы-епархіальные, епископы-коадъюторы и епископы-суффраганы, оффиціалы, настоятели-инфулаты, кафедральные прелаты и каноники, приходскіе священники-настоятели и помощники ихъ или викаріи, діаконы и поддіаконы; къ *армяно-григоріанскому:* 1) протоіереи, іереи, архидіаконы, діаконы и поддіаконы и 2) причетники и церковно-служители. Въ составъ *протестантскаго* **д.** входятъ: а) евангелическо-лютеранское и б) евангелическо-реформатское; къ первому принадлежатъ: е. л. епископы, вице-президентъ генеральной консисторіи, генералъ-суперъ-интенденты и суперъ-интенденты (они же вице-президенты мѣстн. консисторій своего округа), оберъ-консисторіальные совѣтники, консисторіальные совѣтники, пробсты, оберъ-пасторы,

пасторы, адъюнкты проповѣдниковъ и домашніе проповѣдники; *евангелическо-реформатское* **д.** въ Россіи составляется изъ пасторовъ, діаконовъ и входящихъ въ вѣдомство Виленскаго евангелическо-реформатскаго синода генералъ-суперъ-интендента, суперъ-интендента и вице-суперъ-интендента (кистеры, канторы, органисты и звонари, состоящіе при евангелическо-лютеранскихъ и евангелическо-реформатскихъ церквахъ, именуются церковно-служителями и къ **д.** не принадлежатъ).—I. *Права и преимущества православнаго* **д.:** 1) Высшую степень церковной іерархіи составляютъ *епископы;* каноническія права власти у епископовъ, архіепископовъ, митрополитовъ и экзарха Грузіи одинаковы; различныя наименованія указываютъ на большіе или меньшіе предѣлы и гражданскую важность управляемыхъ епархій (въ отношеніи одѣянія митрополиты пользуются правомъ носить бѣлые клобуки съ драгоцѣннымъ на оныхъ крестомъ, архіепископы же и епископы носятъ черные клобуки, украшеніе которыхъ крестомъ имъ предоставляется въ видѣ особой Высочайшей награды). Избраніе лицъ на епископское служеніе предоставлено усмотрѣнію святѣйшаго синода, утвержденіе же въ семъ званіи принадлежитъ Высочайшей власти. Епископъ—высшая власть въ епархіи, которою онъ управляетъ черезъ состоящую подъ его начальствомъ *духовную консисторію* (см. **Консисторія**); кромѣ епископа, управляющаго епархіею, въ санѣ епархіальн. архіерея, въ б. ч. епархій есть преосвященные епископы викаріи, заступающіе епархіал. архіереевъ въ ихъ отсутствіи и когда каѳедра ихъ остается незанятою. Нѣкоторые архіепископы и епископы, по избранію святѣйшаго синода и Высочайшему повелѣнію присутствуютъ по вызову временно въ *святѣйшемъ синодѣ,* постоянными членами котораго состоятъ митрополиты — С.-Петербургскій (въ качествѣ первоприсутствующаго), Московскій и Кіевскій, экзархъ Грузіи и архіепископъ Холмскій и Варшавскій (см. **Синодъ**). По отчету оберъ-прокурора синода за 1880 г. всего въ предѣлахъ Россіи состоитъ 59 епархій: 3-мя управляютъ митрополиты, 15-ю архіепископы и 39-ю епископы; викарныхъ епископовъ, по тому же отчету, 37. (Права и преимущества архимандритовъ, игуменовъ, строителей, игуменей и настоятельницъ женск. монастырей, ризничаго московск. синодальнаго дома и монашествующей братіи см. **Монастыри**). 2) Наравнѣ съ епархіальн. архіереями, по своимъ правамъ въ отношеніи управленія **д.** военнаго вѣдомства, поставлены *главные священники,* которыхъ два, именно: главный священникъ гвардіи и гренадеръ и главный священникъ арміи и флотовъ. Главн. священники избираются синодомъ и утверждаются Высочайшею властью; относительно избранія, перемѣщенія и увольненія священниковъ (въ томъ числѣ и полевыхъ оберъ-священниковъ) и причетниковъ, состоящихъ при войскахъ, военныхъ церквахъ и соборахъ, а равно и относительно наблюденія за ввѣреннымъ **д.** пользуются всѣми правами епархіальн. архіереевъ; но не имѣютъ права рукоположенія въ духовный санъ и посвященія въ стихарь, что принадлежитъ только епископамъ. 3) *Священно-служителями* именуются лица, поставляемыя епископомъ на свои должности черезъ особенное таинственное священнодѣйствіе—*хиротонію* (рукоположеніе), въ отличіе отъ *церковно-служителей,* которые поставляются черезъ одно благословеніе епископа и молитвы съ возложеніемъ при этомъ рукъ—*хиротессію* (руковозложеніе).—Поступать какъ въ бѣлое, такъ и въ монашествующее **д.** могутъ лица всѣхъ состояній, если поведеніе и образованіе желающаго соотвѣтствуютъ требованіямъ закона. Рукоположеніе въ санъ іерея *(священника)* и діакона зависитъ отъ усмотрѣнія епархіальнаго архіерея, который совершаетъ обрядъ рукоположенія и выдаетъ за своею подписью рукоположеннымъ ставленную грамоту. Первый въ приходѣ священникъ именуется *настоятелемъ,* а остальные *младшими священниками;* настоятель, какъ старшій членъ причта, имѣетъ непосредственный надзоръ какъ по управленію церковному, такъ и по отношенію къ низшимъ членамъ причта и другимъ лицамъ подвѣдомственнымъ церкви (см. **Приходъ**); для ближайшаго наблюденія за священнослужителями епархіальные архіереи назначаютъ *благочинныхъ* по личному выбору изъ священнослужителей; на обязанности благочинныхъ лежитъ надзоръ за благочиніемъ церковнымъ и правильностію веденія хозяйственныхъ дѣлъ; обязанности эти опредѣляются особою инструкціею, утвержденною святѣйшимъ синодомъ. (См. **Приходъ**).— Священнослужители сообщаютъ права ихъ состоянія своимъ женамъ; вдовы священнослужителей, не имѣющихъ по происхожденію правъ высшаго состоянія, пользуются правами личнаго дворянства; дѣти священнослужителей не изъ дворянъ принадлежатъ по рожденію къ потомств. почетн. гражданству; священнослужители свободны отъ личныхъ податей и отъ воинской повинности; дома ихъ и вообще лицъ бѣлаго **д.** по отправленію воинск. постойной повинности пользуются также нѣкотор. льготами. Лица бѣлаго **д.** не могутъ быть поручителями по подрядамъ и нѣкотор. другимъ дѣламъ, изложеннымъ въ гражданск. законахъ; не могутъ быть повѣренными по чужимъ дѣламъ, кромѣ дѣлъ, касающихся духовнаго вѣдомства и своихъ питомцевъ. По нормальному штату при каждой приходской церкви, кромѣ настоятеля, полагается одинъ причетникъ (церковно-служитель) въ званіи *псаломщика,* въ которые опредѣляются обыкновенно лица изъ окончившихъ курсъ семинаріи; на нихъ возлагается, кромѣ обязанностей при богослуженіи и при церковныхъ требахъ, — письмоводство по церкви и приходу по распоряженію настоятеля; послѣднему, по соглашенію съ церковн. старостою и прихожанами, дозволяется содержать и *вольнонаемныхъ псаломщиковъ,* которые однако къ духовн. званію не причисляются. Псаломщики могутъ носить свѣтское одѣяніе и не отрощать волосъ; окончившіе курсъ въ духовно-учебн. заведен. освобождаются отъ воинск. повинности, если не оставятъ мѣста до истеченія 6 лѣтъ. Вдовы церковн. причетниковъ (псаломщиковъ, дьячковъ и пономарей), не имѣющихъ правъ высшаго состоянія, пользуются правами личн. почетн. гражданства, а дѣти ихъ принадлежатъ по праву рожденія или къ потомствен. почетн. гражданству, если причетники окончили курсъ въ учебн. заведеніяхъ съ степенью или званіемъ, или къ личн. почетн. гражданству. Причетники, увольняемые изъ духовн. званія ранѣе достиженія 60 л., возвращаются въ то состояніе, къ которому принадлежали по рожденію или образованію; увольняемые за старостію (свыше 60 лѣтъ) или по увѣчью подлежатъ призрѣнію дух. вѣдомства. Православныя церкви и причты ихъ обезпечиваются мѣстными средствами и содержаніемъ изъ казны; мѣстн. средства обезп. церквей состоятъ: въ земел. надѣлахъ, въ домахъ, арендныхъ и оброчныхъ статьяхъ, въ добровольн. приношеніяхъ и вкладахъ, въ кружечн. сборѣ и свѣчн. доходѣ (см. **Церковь**); по отношенію причта мѣстн. средства обезпеченія заключаются въ доброхотн. даяніяхъ прихожанъ за исполненіе требъ, въ пользованіи церковн. землею, процентами съ вкладовъ въ пользу причта и доходами съ церковн. оброчныхъ статей (см. **Приходъ**). Лица духовнаго званія награждаются за служебныя и иныя заслуги какъ существующими въ имперіи орденами, за изъятіемъ лишь нѣкоторыхъ, и медалями, такъ и особо установленными для нихъ отличіями: *набедренниками* (по усмотрѣнію мѣстнаго архіерея), *фіолетовою скуфьею, камилавкою* и *наперстнымъ крестомъ* (отъ синода); по Высочайшему пожалованію — наперстнымъ крестомъ изъ кабинета Его Величества, палицею и митрою; лицамъ высшей церковн. іерархіи по Высочайшему благоволенію жалуются: митры и панагіи, украшенныя драгоцѣнными камнями, изъ кабинета Его Величества брилліант. кресты на клобукъ и, кромѣ того, митрополитамъ нѣкот. патріаршія регаліи, какъ напр., патріаршій посохъ и патріаршая митра съ крестомъ на верху. Кромѣ означенныхъ выше наградъ, священники могутъ быть награждаемы саномъ *протоіерея.* Діаконы и псаломщики не награждаются спеціальными для духовн. лицъ знаками отличія, а могутъ быть жалуемы орденами и медалями. Священно- и церковно-служители въ опредѣленныхъ случаяхъ подлежатъ не свѣтскому, а духовному суду (см. **Консисторія**). По упомянутому выше отчету оберъ-прокурора синода въ 1880 году состояло на лицо въ 55 епархіяхъ (т. е. не считая 4-хъ, по которымъ свѣдѣній не было доставлено) 1,439 протоіереевъ, 2 протопресвитера и 2 главныхъ священника, 35,978 священниковъ и 1 пресвитеръ, 7,706 діаконовъ и 48,623 причетника; уволенныхъ по старости и болѣзни за штатъ: 90 протоіереевъ, 1,531 священникъ, 948 діаконовъ и 4,209 причетниковъ; всего слѣдовательно православн. священно- и церковно-служителей въ 1880 году было 100,529.—II. *Права и преимущества Римско-Католическаго духовенства.* Первенствующее мѣсто занимаетъ архіепископъ Могилевскій, который есть вмѣстѣ *митрополитъ* всѣхъ р.-к. церквей въ имперіи и великомъ княжествѣ Финляндскомъ и предсѣдатель состоящей въ С.-Петербургѣ для разсмотрѣнія и рѣшенія дѣлъ общихъ всѣмъ р.-к. епархіямъ р.-к. *духовной коллегіи.* Въ Россійской имперіи (не считая губерній Царства Польскаго) 7 епархій р.-к. исповѣданія: архіепархія Могилевская и епархіи Виленская, Тельшевская (или Самогитская), Минская, Луцко-Житомірская, Каменецкая и Тираспольская; къ Могилевской принадлежатъ р.-к. церкви въ губерніи Могилевской, въ великомъ княжествѣ Финляндскомъ и всѣ тѣ, кои не входятъ въ составъ остальныхъ 6 епархій. Могилевскою архіепархіею управляетъ архіепископъ-митрополитъ, а каждою изъ прочихъ 6 епархій — епископы, при которыхъ состоятъ *епископы-суффраганы;* при архіепископѣ и при каждомъ изъ епархіальн. епископовъ— *консисторіи* (см. это слово); кромѣ того,— при каждой каѳедральной церкви — *капитулъ* изъ опредѣленнаго числа прелатовъ, канониковъ и викарныхъ священниковъ; капитулу принадлежитъ право, въ случаѣ смерти епархіальн. начальника, если нѣтъ *епископа-коадъютора* съ правомъ преемствія ему, избирать викарія для временнаго управленія епархіею. Приходы въ каждой епархіи соединяются въ округа, называемые деканатами, во главѣ которыхъ, для ближайшаго надзора за приходскими церквами и ихъ д., состоятъ *деканы* (благочинные); при каждой приходской церкви священникъ въ званіи настоятеля *(администраторъ)* и при немъ викарій. Архіепископъ-митрополитъ, епарх. епископы и епископы суффраганы назначаются Государемъ по соглашенію съ папою, а члены р.-к. духовн. коллегіи, каѳедральные прелаты и каноники утверждаются Высочайшими указами. Лица, принадлежащія къ бѣлому р.-к. д. (о монашествующемъ см. **Монастыри**), пользуются свободою отъ податей и повинностей и льготами по отбыванію воинской постойной повинности; они награждаются наперстными крестами, особо для того установленными, и могутъ б. жалуемы россійскими орденами. Римско-католическ. епархіальн. учрежденія и д. получаютъ содержаніе изъ государствен. казначейства и изъ процентовъ особаго капитала, состоящаго въ вѣдѣніи министра внутр. дѣлъ; въ дѣлахъ чисто духовныхъ своего исповѣданія лица р.-к. д. подлежатъ суду своего духовнаго начальства.— III. *Права и преимущества протестантскаго духовенства.* А) Въ *евангелическо-лютеранское* д. могутъ вступать всѣ лица этого исповѣданія, окончившія курсъ богословскихъ наукъ въ одномъ изъ русскихъ университетовъ; но желающіе занять мѣсто *проповѣдника* (пастора) подвергаются, кромѣ того, особому испытанію. Проповѣдники избираются прихожанами и утверждаются правительствомъ; но въ нѣкоторыхъ приходахъ право назначать ихъ принадлежитъ исключительно коронѣ (консисторіи); въ такихъ случаяхъ пасторъ опредѣляется, по представленію министра внутр. дѣлъ, Высочайшею властію. При проповѣдникахъ могутъ б. адъюнкты (замѣняющіе ихъ), помощники и діаконы. Нѣсколько е.-л. приходовъ составляютъ пробстскій округъ, находящійся подъ надзоромъ *пробста,* избираемаго приходскими проповѣдниками изъ своей среды и утверждаемаго минист. внутрен. дѣлъ; пробсты состоятъ подъ начальствомъ *генералъ-суперъ-интендентовъ* (въ Лифляндской, Эстляндской и Курляндской губ. и въ округахъ С.-Петербургской и Московской консисторій) или *суперъ-интендентовъ* (на островѣ Эзелѣ, въ Ригѣ и Ревелѣ); генералы-суперъ интенденты остзейскихъ губерній и эзельскій суперъ-интендентъ избираются мѣстнымъ дворянствомъ, въ Ригѣ и Ревелѣ—мѣстными магистратами, а С.-Петербургскій и Московскій генералы-суперъ-интенденты опредѣляются по Высочайшему усмотрѣнію изъ кандидатовъ, представляемыхъ генеральною консисторіею мин. вн. дѣлъ. Г.-с.-интенденты и с.-интенденты могутъ одновременно занимать должности приходскихъ проповѣдниковъ. Духовныя лица, возводимыя Высочайшею милостію въ почетное званіе *е.-л. епископа,* пользуются правами г.-с.-интендентовъ или с.-интендентовъ. Проповѣдники, если они и не изъ дворянъ, пользуются правами личнаго дворянства и свободны отъ личныхъ податей и воинской повинности; дѣти ихъ, рожденныя во время состоянія отцовъ въ духовномъ званіи, пользуются правами дѣтей личныхъ дворянъ. Члены е.-л. д. получаютъ содержаніе отъ казны, если находятся на службѣ, или отъ прихожанъ и изъ церковныхъ имуществъ, которыми управляютъ *церковные совѣты,* коллегіи или конвенты (см. **Церковь**); награждаются особыми наперстными крестами. Управленіе всѣми е.-л. приходами въ имперіи принадлежитъ 8 консисторіямъ, колонистскому синоду на Кавказѣ и генеральной консисторіи (см. **Консисторія**). Кромѣ того, для представленія правительству свѣдѣній о нуждахъ е.-л. церкви временно созываются изъ проповѣдниковъ и выборныхъ депутатовъ е.-л. *синоды,* консисторіальные, пробстскіе и генеральные. Б) Управленіе дѣлами *Евангелическо-Реформатской церкви* въ Россіи принадлежитъ мѣстнымъ е.-лютер. консисторіямъ, въ котор. по реформ. дѣламъ составляется особ. *реформ. засѣданіе;* въ западныхъ губерніяхъ управленіе это ввѣрено Виленскимъ *коллегіи* и *синоду;* послѣдній созывается временно одинъ или два раза въ годъ, а коллегія ведетъ текущія дѣла и состоитъ изъ свѣтскихъ и духовныхъ лицъ. *Пасторы* избираются прихожанами и утверждаются минист. внутр. дѣлъ; дѣлами приходовъ управляютъ *церковные совѣты,* старшины и члены котор. избираются прихожанами, составляющими въ имперіи 6 е.-р. обществъ.—IV. *Права и преимущества духовныхъ лицъ Армяно-Грегоріанскаго исповѣданія.* Главное Управленіе а.-гр. церковію и высшій надзоръ за духовенствомъ принадлежитъ *Эчміадзинскому патріарху,* какъ *Верховному католикосу народа гайканскаго;* патріархъ избирается всѣмъ гайканскимъ народомъ черезъ посредство: а) свѣтскихъ и духовныхъ депутатовъ, назначаемыхъ по два отъ каждой епархіи, б) всѣхъ членовъ а.-гр. синода и в) семи старшихъ епископовъ; избранные кандидаты представляются на усмотрѣніе Государя, который жалуетъ патріарха Высочайшею грамотою съ большою государственною печатью. Внявъ мнѣнію а.-гр. *синода* (см. это слово), патріархъ рѣшаетъ окончательно всѣ духовныя дѣла. А.-гр. церковь раздѣляется на 6 епархій (Нахичеванскую и Бессарабскую, Астраханскую, Эриванскую, Грузинскую, Карбагскую и Ширванскую), управляемыхъ архіепископами, назначаемыми Государемъ. Архіепископы посвящаютъ въ разныя степени духовнаго сана и предсѣдательствуютъ въ находящейся въ каждой епархіи консисторіи; въ нѣкоторыхъ епархіяхъ существуютъ, кромѣ того, *духовныя правленія* подъ предсѣдательствомъ архимандрита или протоіерея. Священно—и церковно-служители содержатся своими приходами, а церкви и монастыри изъ доходовъ съ имуществъ церкви. Личныя права бѣлаго **д.** а.-гр. исповѣданія въ существенныхъ чертахъ тѣ же, какъ православнаго. (Св. Зак. Т. IX. Зак. о состоян.; Т. XI. Уставы Духовн. Дѣлъ иностр. исповѣданій и Уст. Дух. Консист. 1883 г.). *Прис. пов. К. Ватсонъ.*

Душеприказчикъ см. **Завѣщаніе духовное.**

Души. Д. обыкновенно называются ванны, въ которыхъ водяная струя различной формы бьетъ съ извѣстною силою на все тѣло или какую либо часть его. *Дождевыя* **д.**, когда вода падаетъ на тѣло дождемъ. По мѣсту, на которое направляется струя, **д.** могутъ быть головныя, спинныя, брюшныя, маточныя и т. п. **Д.** дѣйствуютъ возбуждающимъ образомъ на кожу и осязательные нервы, а черезъ нихъ и на нервную систему вообще. Вліяніе ихъ на организмъ подобно кратковременнымъ холоднымъ ваннамъ, общимъ или мѣстнымъ (см. **Ванна**), но въ значительно болѣе сильной степени, а потому онѣ переносятся труднѣе. **Д.** вообще энергичное средство, очень полезное, или очень вредное, смотря потому, какъ и кѣмъ примѣняются, а потому употреблять ихъ безъ совѣта и руководства врача не слѣдуетъ.

Душица. Подъ этимъ именемъ подразумѣваютъ нѣсколько разныхъ растеній, между которыми представляютъ практическій интересъ два. Одно изъ сем. губоцвѣтныхъ *Origanum vulgare,* растущее у насъ повсюду въ лѣсныхъ мѣстахъ; похоже цвѣтами и ароматомъ на мяту; хорошая медоносная трава; ею натираютъ внутренность ульевъ; въ народѣ считается лекарств. средствомъ, но въ медицинѣ оставлена. Другая **д.** изъ сем. злаковъ, называется часто *пахучимъ колоскомъ (Anthoxanthum odoratam),* растетъ повсюду на лугахъ, но не въ степи. Стебли около полъ-аршина, выходятъ часто пучками и заканчиваются небольшимъ колоскомъ; трава, особенно надземныя ея части, имѣютъ характерный ароматъ, сообщаемый ею сѣну. Служитъ хорошею кормовою травою на пастбищахъ; раньше другихъ развивается, но раньше и засыхаетъ; поэтому для косьбы не годится. Мѣстами разводится.

Душникъ см. **Печи.**

Дуэль см. **Поединокъ.**

Дыня. Однолѣтнее растеніе изъ семейства тыквяныхъ, принадлежитъ къ роду огурцовъ; научное названіе *Cucumis Melo.* Въ дикомъ состояніи болѣе не попадается, но схожіе дикіе виды растутъ и теперь въ жаркихъ частяхъ Индіи и Африки. Римляне узнали **д.** не раньше временъ имперіи, на востокѣ же она давно разводилась. Въ сѣверной Россіи до Москвы включительно **д.** можно разводить съ успѣхомъ только въ парникахъ; южнѣе Москвы, приблизительно до широты Орла, — на открытомъ воздухѣ съ высѣваніемъ въ парники и пересадкою, еще южнѣе **д.** отлично удается прямо на грядахъ или въ бакчахъ. Для посѣва употребляются сухія сѣмена, б. ч. 4—5 лѣтнія; но ихъ лучше сначала вымочить въ сырыхъ опилкахъ или въ мокрой тряпкѣ; черезъ 2—3 дня, когда сѣмена проростутъ, ихъ сажаютъ въ небольшіе горшки, если дѣло идетъ о ранней выгонкѣ въ парникахъ, или прямо въ парники, — если не гонятся за раннею выгонкою. По появленіи 3 листа вершинку общипываютъ, вслѣдствіе чего появляются 2 плети, каторыя опять общипываютъ. Общипываніе ускоряетъ цвѣтеніе и уменьшаетъ ненужную длину плетей. Плети распредѣляютъ по землѣ такъ, чтобы онѣ какъ можно меньше касались другъ друга. Подъ каждою парниковою рамою средней величины оставляютъ одно, въ рѣдкихъ случаяхъ 2 растенія; плети прикрѣпляютъ къ землѣ крючками. Такъ какъ **д.** растеніе съ однополыми цвѣтами, то очень полезно всячески помогать опыленію (оплодотворенію): посредствомъ вентиляціи парниковъ, а еще лучше искусственно. Для этого мужескіе цвѣты (пустоцвѣтъ садовниковъ) срываютъ, когда тычинки лопнули, и накладываютъ на женскіе цвѣты. Можно также, накидавъ въ лейку съ водою пустоцвѣта, поливать этою водою раскрытые плодущіе цвѣты (см. **Растеніе**). Если по климатическимъ условіямъ **д.** можно высаживать на гряды, то это дѣлается въ концѣ мая, когда растенія, посѣянныя мѣсяца за 2 ранѣе, имѣютъ 2 плети. Садятъ, на разстояніи аршина одно отъ другого, въ гряду, приготовленную такимъ образомъ: вырываютъ ровъ въ аршинъ глубиною, набиваютъ его конскимъ навозомъ въ перемѣшку съ листомъ, утаптываютъ и посыпаютъ сверху слоемъ земли въ 3—4 вершка. Высаженное растеніе хорошо прикрывать широкими стеклянными колпаками, какъ это дѣлается подъ Парижемъ; вмѣсто колпаковъ можно брать ящики съ стеклянными рамами. Во время налива и созрѣванія плодовъ ихъ кладутъ на подстилки и по временамъ переворачиваютъ; плохіе удаляютъ заранѣе.—Всѣ безчисленные сорты д. можно раздѣлить по виду плодовъ на *дыни собственно* и на *канталупы;* послѣднія отличаются отъ первыхъ сжатыми по направленію оси ребристыми, бугорчатыми плодами. Собственно д. бываютъ гладкія или сѣтчатыя. Къ первымъ относятся: ранняя майская—очень скороспѣлая, ранняя саратовская съ овальнымъ зеленымъ плодомъ и тонкою кожею; сахарная турская, средней величины, блѣдно-зеленая, сѣтчатая, съ красною мякотью; сѣтчатая турецкая, крупная, продолговатая; сарептская москательная, круглая съ зеленою мякотью (можетъ долго лежать); сюда же относится закавказская и исфаганская *дутма* и вообще средне-азіятскіе сорты, разведеніе которыхъ очень сложно, но и результаты отличные. Къ канталупамъ относятся: ранняя оранжевая и майская и ранняя Прескота; зелено-желтая парижская грунтовая; тонко-кожая Прескота и большая бородавчатая его-же.—О зрѣлости д. узнаютъ по измѣненію въ цвѣтѣ, по запаху, по легкости, съ которою отрывается стебель, по мягкости пупка (уступаетъ давленію пальца), на которомъ сидѣли цвѣты; но вполнѣ зрѣлыми д. срываютъ только тогда, когда ѣдятъ ихъ вскорѣ; въ противномъ случаѣ — нѣсколько недозрѣлыми. Сохранять д. лучше всего въ полотняныхъ мѣшкахъ, подвѣшанныхъ въ сухихъ погребахъ (для кажд. д. отдѣл. мѣшокъ); или въ сухой золѣ, или опилкахъ. Покупая д. слѣдуетъ выбирать тяжелыя, звучащія глухо при постукиваніи и ароматныя.— Плодъ д. не очень удобоваримъ и переносится не всякимъ желудкомъ, особливо если онъ не достаточно зрѣлъ; французы, американцы и нѣкотор. другіе народы для удобоваримости ѣдятъ его съ перцомъ и солью, и сервируютъ не какъ десертъ, а какъ hors d'oeuvre, вмѣстѣ съ мясными кушаньями. У англичанъ, какъ и у насъ, съ сахаромъ, приправленнымъ иногда инбиремъ. Всякое излишнее приготовленіе только портитъ вкусъ д., но для желающихъ вотъ нѣкоторые рецепты. *Варенье:* очистивъ не совсѣмъ зрѣлую д. и нарѣзавъ ее кусками, опрыскать спиртомъ, посыпать ½ ф. сахара, оставить на холоду 2 часа; облить остуженымъ сиропомъ изъ 1½ ф. сахара; черезъ 24 часа сиропъ слить, вскипятить и снова холоднымъ залить д.; еще черезъ сутки вскипятить и уварить вмѣстѣ съ д. до готовности (куски станутъ прозрачны). Д. *маринованная:* очищенную и нарѣзанную на куски (толщиною въ палецъ) д. сложить въ миску; ½ шт. хор. уксуса вскипятить съ 1 ф. 40 зол. сахара, снять пѣну и горячимъ залить д., такъ, чтобы на каждый фунтъ д. приходилось ¼ штоф. жидкости; давъ постоять 3 дня, снова вскипятить уксусъ и опять залить д.; на 4 день тоже; на 5-й день уварить уксусъ до густоты сиропа, положить въ него д., вскипятить нѣсколько разъ и разложить въ банки.

Дыханіе, какъ и кровеобращеніе, совершается непрерывно въ теченіи всей нашей жизни; остановка его на самое короткое время влечетъ за собою смерть; подъ водою человѣкъ рѣдко можетъ оставаться болѣе 1-й минуты. Обыкновенно оно происходитъ безъ всякаго участія нашей воли и хотя въ извѣстной степени можетъ подчиняться ей — дѣлаться, по желанію, глубже или короче, ускоряться или замедляться и даже совершенно прекращаться, но только на очень короткое время, по истеченіи котораго дыхательныя движенія, противъ нашей воли, становятся такими, какими ихъ требуетъ состояніе организма. Д. совершается *легкими* (см. это слово), которыя, при *вдыханіи,* расширяются и втягиваютъ въ себя окружающій свѣжій воздухъ, а при *выдыханіи* спадаются и выталкиваютъ наружу испорченный воздухъ. Эти движенія легкихъ находятся въ полной зависимости отъ движеній груди, которая дѣйствуетъ на подобіе воздуходувнаго мѣха: легкія, плотно прилегая къ внутренней поверхности грудной полости, только въ точности слѣдуютъ за движеніями груди. Расширеніе грудной полости производится главнымъ образомъ сокращеніемъ и опущеніемъ внизъ (въ полость живота) грудобрюшной преграды (см. **Діафрагма**); при покойномъ д. у мужчинъ вдыханіе совершается единственно подъ вліяніемъ этой мышцы; у женщинъ, кромѣ того, дѣйствуютъ и мышцы, расширяющія верхнюю часть груди, вслѣдствіе чего у мужчинъ д. по преимуществу брюшное, а у женщинъ—по преимуществу грудное. Спаденіе грудной клѣтки при спокойномъ нормальномъ выдыханіи происходитъ безъ всякаго участія мышечной силы—единственно вслѣдствіе упругости легкихъ и брюшныхъ внутренностей, стремящихся принять прежнее положеніе, а отчасти также и вслѣдствіе тяжести приподнятой грудной клѣтки. При усиленномъ, глубокомъ вдыханіи принимаетъ участіе уже значительное число мышцъ груди, спины и даже шеи, при глубокомъ выдыханіи—преимущественно мышцы живота. Въ нормальномъ состояніи воздухъ входитъ въ легкія и выходитъ изъ нихъ черезъ носъ, такъ что ротъ остается обыкновенно закрытымъ: дышаніе съ открытымъ ртомъ, если не зависитъ отъ дурной привычки, указываетъ или на *одышку* (см. это слово), или на засореніе полости носа (припуханіемъ слизистой оболочки его при насморкѣ, полипами и т. п.). У взрослаго человѣка число дыханій въ лежачемъ положеніи равняется 12—18 въ минуту; дѣти дышатъ чаще и чѣмъ моложе, тѣмъ чаще; при ходьбѣ и въ особенности бѣганіи, равно какъ и при всякой мышечной работѣ, дыханіе ускоряется значительно; въ стоячемъ положеніи оно чаще, чѣмъ въ сидячемъ, въ сидячемъ чаще, чѣмъ въ лежачемъ; рѣже всего во время сна. Каждымъ спокойнымъ вдыханіемъ взрослый человѣкъ вводитъ въ легкія около 500 куб. сант. (30,5 куб. дюйм.) воздуха, при сильномъ глубокомъ вдыханіи и такомъ же выдыханіи величина эта можетъ увеличиться въ 4 и болѣе разъ; но совершенно пустыми легкія никогда не бываютъ: даже послѣ самаго сильнаго выдыханія въ нихъ остается отъ 1200 до 1600 куб. сант. (73—98 куб. дюйм.) воздуха, называемаго *остаточнымъ*. Дыхательныя движенія находятся въ тѣсной связи съ внутреннимъ процессомъ дыханія, зависятъ отъ него, вызываются имъ; процессъ этотъ прежде всего выражается всасываніемъ кровью, проходящею черезъ легкія, кислорода воздуха и выдѣленіемъ въ послѣдній угольной кислоты. Въ теченіи 24 ч. легкими всасывается среднимъ числомъ 750 грамм. (болѣе $1^{3}/_{4}$ ф.) кислорода и выдѣляется 1032 грамм. ($2^{1}/_{2}$ фунт.) угольной кислоты, въ которой содержится около 282 грамм. (почти $^{3}/_{4}$ ф.) углерода (угля) и 750 грамм. кислорода (т. е. ровно столько, сколько его всасывается легкими изъ воздуха), и около 320 грамм. (болѣе $^{3}/_{4}$ ф.) воды. Такимъ образомъ легкими всасывается газъ, необходимый для окисленія или горѣнія, а выдѣляются продукты окисленія; поэтому сравненіе **д.** съ медленнымъ горѣніемъ совершенно вѣрно; но происходитъ это горѣніе не въ легкихъ, а во всѣхъ тканяхъ тѣла; въ легкихъ совершается только воспріятіе и выдѣленіе газовъ; онѣ служатъ только посредниками—вмѣстѣ и поддуваломъ и дымовою трубою; самое топливо (углеродъ и водородъ) доставляется тканями тѣла, которыя черпаютъ его изъ пищи (см. **Обмѣнъ веществъ**). И цѣли окисленія въ организмѣ тѣ же, какъ и при обыкновенномъ горѣніи: нагрѣваніе тѣла и, какъ въ паровой машинѣ, доставленіе ему рабочей силы; поэтому — то дѣятельность **д.** усиливается при холодѣ или при значительной мышечной работѣ и, напротивъ того, замедляется въ теплѣ и при покоѣ.—Кому знакомы приведенныя выше данныя, тотъ, и не будучи врачемъ, внимательнымъ наблюденіемъ **д.** можетъ легко удостовѣриться въ здоровомъ или болѣзненномъ состояніи дыхательныхъ органовъ. Если число дыханій въ лежачемъ положеніи не превосходитъ показаннаго числа и паціентъ дышетъ съ закрытымъ ртомъ, — значитъ легкія свободны; еще болѣе можно быть увѣреннымъ въ нормальномъ состояніи легкихъ, когда паціентъ не чувствуетъ одышки при болѣе или менѣе скорой ходьбѣ или продолжительномъ разговорѣ, можетъ громко и долго кричать (дѣти). Дышаніе съ открытымъ ртомъ (если не зависитъ отъ привычки или болѣзней носа и горла), ускореніе дыханія и ощущеніе одышки обыкновенно указываютъ на ненормальное состояніе или легкихъ (уменьшеніе ихъ емкости) или органовъ кровеобращенія; когда, не смотря на эти явленія, паціентъ можетъ глубоко безъ кашля вздохнуть и выдохнуть, а грудь расширяется и вообще движется свободно, причину болѣзненныхъ припадковъ нужно искать въ органахъ кровеобращенія; въ противномъ случаѣ — въ легкихъ или окружающихъ ихъ частяхъ. Относительно болѣзней легкихъ см. **Легкія.** Такъ какъ объемъ и движенія легкихъ находятся въ тѣсной связи съ объемомъ и движеніями груди, то все, что развиваетъ и укрѣпляетъ грудь, дѣйствуетъ соотвѣтственно и на легкія; кромѣ гимнастическихъ упражненій, указанныхъ въ статьяхъ **Гимнастика** и **Грудь,** въ этомъ отношеніи очень полезно ежедневно методически повторяемое глубокое вдыханіе: ставъ въ позицію, одновременно съ подниманіемъ рукъ (см. **Гимнастика**—упражненіе № 6) медленно производить возможно глубокое вдыханіе, а вмѣстѣ съ опусканіемъ рукъ — такое же глубокое выдыханіе; повторить 10—20—30 разъ. О пользѣ для дыхательныхъ органовъ хорошаго чистаго воздуха извѣстно всякому (см. **Вентиляція**).

Дыханіе искусственное употребляется для оживленія обмершихъ: утопленниковъ, угорѣвшихъ, повѣсившихся, пораженныхъ молніею, замерзшихъ и т. п. При этомъ, подражая естественному **д.**, стараются искусственными пріемами поперемѣнно расширять и съуживать грудь и такимъ образомъ вводить воздухъ въ легкія. Наиболѣе употребительны 2 способа: 1) Подложивъ подъ грудь паціента твердую подушку или свернутое платье, его кладутъ лицомъ внизъ, затѣмъ медленно поворачиваютъ на бокъ и на спину (вдыханіе), а потомъ быстро — опять лицомъ внизъ (выдыханіе); когда лицо повернуто внизъ, выдыханію помогаютъ, давя руками на нижнюю часть груди, съ боковъ и на спинѣ, по направленію отъ живота къ головѣ; поворачиваніе повторяютъ равномѣрно—15—20 разъ въ минуту. 2) Обмершаго кладутъ на спину, подложивъ подъ плечи подушку; вытягиваютъ языкъ и придерживаютъ его въ этомъ положеніи; затѣмъ, кто либо, ставши сзади паціента, беретъ его руки повыше локтей, равномѣрно подымаетъ ихъ до висковъ и тянетъ вверхъ и назадъ (вдыханіе), потомъ точно также равномѣрно опускаетъ ихъ внизъ и прижимаетъ къ груди (выдыханіе); также 15—20 разъ въ минуту. Подобныя попытки оживленія слѣдуетъ продолжать долго: отъ $^1/_2$ до нѣсколькихъ часовъ, и не оставлять до тѣхъ поръ, пока не установится правильное естественное дыханіе. Если имѣется подъ рукою медицинскій электрическій снарядъ, то дыханіе стараются вызвать имъ, прикладывая одинъ полюсъ на нижнюю часть шеи сбоку и спереди, пальца на 3 повыше ключицы, а другой подъ ложкою (см. **Обмираніе**).

Дышло см. **Экипажи.**

Дьяконъ
Дьячекъ см. **Духовенство.**

Дѣти наслѣдуютъ какъ физическія, такъ и нравственныя качества родителей; но внѣшними условіями жизни, обстановкою, рядомъ дѣйствующихъ впечатлѣній—словомъ намѣреннымъ или ненамѣреннымъ воспитаніемъ качества эти могутъ болѣе или менѣе видоизмѣняться въ ту или другую сторону; вслѣдствіе такого видоизмѣненія, особливо если оно постоянно идетъ въ извѣстномъ однообразномъ направленіи, можетъ случиться и на самомъ дѣлѣ безпрестанно случается, что черезъ нѣсколько поколѣній потомство уже не походитъ на прародителей: обладаетъ качествами, которыхъ послѣдніе не имѣли или имѣли только въ зачаточномъ состояніи, или, наоборотъ, теряетъ многое изъ того, что рѣзко бросалось въ глаза у его праотцовъ. На этомъ свойствѣ постепеннаго видоизмѣненія основано совершенствованіе или вырожденіе какъ отдѣльныхъ семействъ, такъ и цѣлаго государства и вообще всего рода человѣческаго. Хотя измѣняющія человѣка условія дѣйствуютъ на него всю жизнь, но тѣмъ сильнѣе, чѣмъ онъ моложе и главнымъ образомъ въ дѣтствѣ, когда нравственный и физическій ростъ въ полномъ ходу: вліянія, дѣйствующія въ этомъ возрастѣ, въ состояніи значительно видоизмѣнять свойства не только поколѣній, но и даннаго человѣка. Въ физическомъ отношеніи рѣзкимъ примѣромъ могутъ служить дѣти, которыя съ ранняго возраста попадаютъ въ руки акробатовъ и впослѣдствіи сами становятся акробатами, т. е., способными совершать такія физическія дѣйствія, которыя были бы для нихъ совершенно не возможны, если бы онѣ воспитывались обыкновеннымъ образомъ. Примѣры болѣе или менѣе рѣзкаго нравственнаго видоизмѣненія, къ несчастью б. ч. въ смыслѣ потери, чѣмъ совершенствованія, даютъ многія школы, въ особенности школы съ пансіонами. Словомъ, кому дорога будущность и собственныхъ дѣтей, и государства, котораго членами онѣ будутъ, тотъ долженъ заботиться о воспитаніи дѣтей, разумѣя подъ этимъ главнымъ образомъ пріученіе ихъ къ труду и развитіе въ нихъ воли и самостоятельности (см. **Воспитаніе**, **Воля** и др. относящіяся сюда статьи).—По русскимъ законамъ всѣ дѣти, рожденныя въ законномъ бракѣ, признаются *законными;* если онѣ родились ранѣе 180 дней послѣ совершенія брака, то только въ такомъ случаѣ, если законность ихъ не отрицалась отцомъ. Законными же считаются **д.**, рожденныя до истеченія 306 дней по смерти отца или послѣ расторженія брака. **Д.**, рожденныя внѣ этихъ условій, считаются *незаконными;* къ таковымъ же причисляются и **д.**, рожденныя въ бракѣ, который расторгнутъ вслѣдствіе неспособности мужа къ супружеской жизни. Незаконныя **д.** не имѣютъ правъ ни на фамилію отца, ни на наслѣдство послѣ родителей вообще (благопріобрѣтенное имѣніе можетъ быть имъ завѣщано). Воспитанники и незаконо-рожденные, сопричтенные къ законнымъ дѣтямъ Высочайшимъ указомъ, пользуются всѣми правами законныхъ **д.** (Прошенія на Высочайшее имя объ узоконеніи незаконн. дѣтей или воспитанниковъ повѣлено оставлять безъ послѣдствій). **Д.** обязаны оказывать родителямъ почтеніе и повиновеніе, содержать ихъ въ бѣдности, дряхлости или немощахъ; съ своей стороны и родители обязаны содержать несовершеннолѣтнихъ дѣтей.—*Усыновленіе.* Однимъ лицомъ могутъ быть усыновлены одно или нѣсколько лицъ; но собственныхъ незаконныхъ **д.** усыновлять воспрещается. *Потомственнымъ дворянамъ,* не имѣющимъ потомковъ или родственниковъ мужеск. пола той же фамиліи, дозволяется, съ Высочайшаго соизволенія, усыновлять ближайшихъ своихъ законно-рожденныхъ родственниковъ, черезъ передачу имъ, при своей жизни, фамиліи и герба; но усыновленіе это не даетъ усыновленнымъ никакихъ преимуществъ въ правѣ наслѣдованія. Усыновленіе *личными дворянами* производится на основаніи постановленій губернскихъ правленій, утверждаемыхъ указами сената; желающіе усыновить подаютъ прошеніе въ губернское правленіе съ приложеніемъ метрич. свидѣтельства о рожденіи и крещеніи усыновляемаго и документовъ о его происхожденіи, удостовѣреніе о согласіи усыновляемаго, если онъ достигъ 14 лѣтн. возраста, и его родителей, буде находятся въ живыхъ. Усыновленные личными дворянами получаютъ фамилію усыновителя и вступаютъ во всѣ права, законнымъ дѣтямъ принадлежащія, за исключеніемъ правъ по состоянію (званію), которыя остаются тѣ-же, какія были до усыновленія. *Купцы* для усыновленія пріемышей или воспитанниковъ подаютъ объ этомъ прошенія въ казенныя палаты съ приложеніемъ о воспитанникахъ, знающихъ родство, тѣхъ же документовъ, какіе показаны относительно усыновленія личными дворянами, а о подкидышахъ, не помнящихъ родства, свидѣтельство полиціи о томъ, когда о нихъ было заявлено полиціи, крещены ли они и какое имъ дано имя и фамилія; постановленія казенной палаты утверждаются сенатомъ. Усыновленные вступаютъ во всѣ права законныхъ дѣтей. Правила объ усыновленіи *потомственными почетными гражданами* тѣ же, но прошенія подаются въ губернскія правленія, и усыновленныя д. не получаютъ званія усыновляющихъ. Для *мѣщанъ* и *сельскихъ обывателей* усыновленіе замѣняется *припискою* къ семействамъ, причемъ усыновленные причисляются къ состоянію усыновителя, но права на земельные участки (если приписаны къ крестьянамъ) получаютъ только въ томъ случаѣ, если приписка сдѣлана съ согласія общества. Усыновленіе мѣщанами утверждается казенными палатами. Воспрещается приписка д. не податнаго состоянія. Права *иностранцевъ* относительно усыновленія подкидышей и не помнящихъ родства тѣ-же, какъ и права мѣщанъ и крестьянъ, но усыновленные, которыхъ религія не извѣстна, должны быть крещены въ православную вѣру (исключеніе для прибалтійскихъ губерній) и оставаться русск. подданными. Для усыновленія воспитанниковъ С.-Петербур. и Московсков. воспитательн. домовъ требуется согласіе начальника дома; д., принесенныя съ метрическими свидѣтельствами, могутъ быть усыновляемы только по достиженіи ими 3 лѣтъ, а принесенныя безъ свидѣтельствъ—по истеченіи 6 недѣль пребыванія въ восп. домѣ. (Т. X. Гр. Зак. ст. 119, 125, 132, 134, 136, 144—163; 172, 177, 194; Собр. Узак. 1876 г. мнѣніе Госуд. Сов. Выс. утв. 17 февр. 1876 г. Прилож. къ ст. 156 по прод. 1879 г.).

Дѣтство см. **Возрастъ.**

Дюймовка см. **Матерьялъ лѣсной.**

Дюймъ русскій одинаковъ съ англійскимъ; онъ равенъ 0,9697 вершк.=2,9692 сантим. = 1,0979 парижск. дюйм.=1,1352 прусск. или рейнск. дюйм.=1,1271 австр. дюйма. Въ 1 футѣ 12 дюйм.; 1 дюймъ=10 линій. Въ аршинѣ 28 дюймовъ.

Дюны — песчаные холмы отъ 5 до 30 саженъ высотою, наносимые вѣтрами на морскихъ берегахъ.

Дягиль. Подъ этимъ именемъ разумѣютъ нѣсколько большихъ травъ изъ сем. зонтичныхъ. Между ними болѣе другихъ извѣстны *Archangelica officinalis* и *Angelica sylvestris;* растетъ повсюду въ лѣсныхъ мѣстностяхъ Европы и Россіи. Полые дудчатые стебли народъ употребляетъ въ пищу; молодые стебли отвариваютъ въ сахарѣ и употребляютъ подъ именемъ *зори*. Корень архангелики дѣйствуетъ подобно корню валеріаны (см. это слово).

Дятелъ (Picus) — птица, отличающаяся прямымъ длиннымъ клинообразнымъ носомъ, длиннымъ, могущимъ далеко высовываться языкомъ, на кончикѣ заостреннымъ, твердымъ (роговымъ) и снабженнымъ по бокамъ назадъ обращенными колючками; жесткимъ хвостомъ, заостренныя перья котораго помогаютъ д. лазить по деревьямъ; когти (4 или 3) сильно согнуты. За исключеніемъ Австраліи и Мадагаскара, водится вездѣ. Живетъ въ лѣсахъ; питается главнымъ образомъ насѣкомыми, которыхъ отыскиваетъ на деревьяхъ, въ корѣ и подъ нею, чѣмъ приноситъ пользу сохраненію лѣсовъ; деревьямъ не вредитъ, такъ какъ никогда не продалбливаетъ здоровую древесину (она слишкомъ жестка для него); летаетъ плохо, но превосходно лазаетъ; живетъ попарно, кладетъ яица (отъ 4 до 8—бѣлыя) въ дуплахъ деревъ, безъ всякой подстилки. Нѣсколько видовъ: *черный* (P. martius)—самый крупный, называется также *желною,* черный съ краснымъ хохолкомъ, живетъ въ хвойныхъ лѣсахъ; *зеленый* (P. virdlis)—зеленый съ краснымъ пятномъ на затылкѣ, любитъ лиственные лѣса; *пестрый* (P. major)—въ хвойныхъ лѣсахъ, и др.

Е.

Евреи (*hebraeus* отъ ibhri — съ той стороны пришедшій) подраздѣляются на *евреевъ-раввинистовъ* (собственно евреевъ), признающихъ талмудъ, и *евреевъ-караимовъ,* придерживающихся только текста св. писанія. Караимы пользуются *всѣми* правами русскихъ подданныхъ; всѣ особыя правила касаются только евреевъ-раввинистовъ.—I. Всѣ живущіе въ Россіи **караимы** составляютъ 2 общества: караимы Таврической и Херсонской губерній съ гор. Одессою — одно, и караимы западныхъ губерній—другое; каждое избираетъ изъ своей среды высшее духовное лицо—*гахама,* утверждаемое, по представленію министр. внутр. дѣлъ, сенатомъ; гахамъ имѣетъ главный надзоръ за духовенствомъ, синагогами и училищами при нихъ. *Синагоги* учреждаются обществомъ съ разрѣшенія губернатора; при каждой синагогѣ — два *газзана,* старшій и младшій, и *шамашъ;* всѣ трое избираются обществами и утверждаются губернскимъ начальствомъ. На обязанности старшаго газзана лежитъ веденіе метрическихъ книгъ (о рождающихся, брачущихся и умирающихъ), которыя въ концѣ года представляются имъ гахаму. Шамашъ надзираетъ за имуществомъ синагоги и обучаетъ дѣтей. Для управленія духовными дѣлами обществъ при каждомъ изъ двухъ гахамовъ имѣется *караимск. духовное правленіе,* состоящее, кромѣ гахама, изъ 2-хъ газзановъ и одного шамаша: одно въ Евпаторіи, другое въ Трокахъ (Виленской губерніи). Жалобы на гахама приносятся губернатору. Содержится караимское духовенство своими обществами; на содержаніе духовнаго правленія въ Трокахъ отведено изъ казенныхъ земель 160 десятинъ. Гахамы, газзаны и шамаши и ихъ дѣти свободны отъ подушной подати. (Т. XI ч. 1 прилож. къ ст. 1097 по прод. 1876 г. ст. 1—38).—II. **Евреи** (раввинисты)—тамъ, гдѣ имъ дозволена осѣдлость, отправляютъ богомоліе въ учрежденныхъ, съ разрѣшенія губернскаго начальства, *синагогахъ* или *молитвенныхъ школахъ:* первыя въ городахъ или селахъ, имѣющихъ не менѣе 80, а послѣдніе — не менѣе 30 еврейскихъ домовъ; внѣ же мѣстъ осѣдлости разрѣшеніе на устройство тѣхъ и другихъ зависитъ отъ министра внутр. дѣлъ. Лица, собирающіяся въ синагогѣ или молитвенной школѣ, составляютъ *молитвенное общество,* избирающее на 3 года *ученаго, старосту* (гоби) и *казначея* (неймонъ); избранные утверждаются губернскимъ правленіемъ, а внѣ мѣстъ осѣдлости — министромъ вн. дѣлъ; они составляютъ при синагогѣ *духовное правленіе,* непремѣннымъ членомъ котораго состоитъ и мѣстный раввинъ. Обязанность ученаго— разъясненіе сомнѣній относительно обрядовъ вѣры, старосты — завѣдываніе хозяйственною частью синагоги, казначея — храненіе суммъ и веденіе приходорасходныхъ книгъ, которыя ежегодно представляются на разсмотрѣніе городской думы. Обязанности ученаго могутъ б. возложены и на раввина, а обязанности казначея — на старосту. Блюститель и толкователь еврейскаго закона — *раввинъ* (rabbi — старѣйшій, учитель); онъ избирается всѣмъ мѣстнымъ обществомъ единовѣрцевъ *(кагаломъ)* на 3 года изъ лицъ, окончившихъ курсъ въ еврейскихъ учительскихъ институтахъ въ Вильнѣ или Житомірѣ, или въ общихъ учебныхъ заведеніяхъ высшихъ, среднихъ и соотвѣтствующихъ курсу прежнихъ уѣздныхъ училищъ; избранный раввинъ, по утвержденіи его въ должности губернскимъ начальствомъ, заключаетъ съ кагаломъ договоръ, которымъ опредѣляются, съ одной стороны, его обязанности, а съ другой, — размѣръ жалованья и платы ему за совершеніе обрядовъ. Раввину принадлежитъ исключительное право совершать, съ занесеніемъ въ метрическія книги, обряды обрѣзанія, нареченія именъ, бракосочетанія и расторженія браковъ. Въ многолюдныхъ обществахъ кагалу предоставляется право на каждыя 1000 душъ избирать одного помощника раввину. Раввины свободны отъ воинской повинности, а подати и земскія повинности за нихъ вносятся и отправляются обществами. Раввинъ, избираемый на второе трехлѣтіе, пользуется почетн. правами купца 1-й гильдіи, а прослужившій послѣ того еще 9 лѣтъ награждается золотою медалью. Жалобы на раввиновъ, за нарушеніе ими обязанностей, касающихся вѣры, общество приноситъ губернскому начальству, которое для разсмотрѣнія дѣла созываетъ 3-хъ ближайшихъ раввиновъ; послѣдніе могутъ приговорить виновнаго раввина и къ лишенію званія; но въ такомъ случаѣ приговоръ представляется губернскому правленію, которое, если не согласно съ *раввинскимъ судомъ,* препровождаетъ дѣло министру вн. дѣлъ; послѣдній, если найдетъ нужнымъ, можетъ потребовать мнѣнія состоящей при департ. духовн. дѣлъ иностранныхъ исповѣданій *раввинской коммисіи.* Эта коммисія состоитъ изъ предсѣдателя и 4-хъ членовъ, избираемыхъ еврейскими обществами тѣхъ губерній, гдѣ евреямъ дозволено постоянное жительство; съ разрѣшенія губернатора, въ выборѣ участвуютъ купцы, раввины и почетнѣйшіе евреи; коммисія, по назначенію министра вн. дѣлъ, собирается ежегодно на 2 мѣсяца; къ обязанностямъ ея, кромѣ обсужденія жалобъ на дѣйствія раввиновъ, принадлежитъ разсмотрѣніе нѣкоторыхъ бракоразводныхъ дѣлъ, вопросовъ, касающихся правилъ вѣры и, сверхъ того, исполненіе различныхъ порученій по требованію мин. вн. дѣлъ. Въ мѣстахъ постоянной осѣдлости евреевъ—при губернаторахъ, Витебск., Могилевск., Минск., Полтавск. и Черниговск., и при Одесск. градоначальникѣ состоитъ по одному *ученому еврею,* а при каждомъ генералъ-губернаторѣ по 2 или по 3 *ученыхъ еврея,* которые исполняютъ порученія по предметамъ, требующимъ особаго знанія еврейскаго закона; для исполненія такихъ порученій по губерніямъ Лифляндской и Курляндской имѣется *ученый еврей* при мин. вн. дѣлъ. При министерствѣ народн. пр. и при попечителяхъ учебныхъ округовъ состоитъ также по одному *ученому еврею* — для завѣдыванія еврейскими училищами. Ученые евреи назначаются изъ лицъ, окончившихъ курсъ высшихъ или среднихъ учебныхъ заведеній; прослужившіе въ этой должности не менѣе 15-ти лѣтъ могутъ б. награждаемы медалями и личнымъ почетнымъ гражданствомъ. Какъ ученые евреи, такъ и члены раввинской коммисіи получаютъ содержаніе изъ суммъ *коробочнаго* сбора еврейскихъ обществъ имперіи; сборъ этотъ предназначается вообще на общественныя потребности евреевъ (см. **Подати**). Относительно *гражданскихъ правъ* и *правъ состоянія* евреи, состоящіе въ подданствѣ Россіи, подлежатъ общимъ законамъ, за исключеніемъ случаевъ, въ коихъ постановлены *особыя о нихъ правила.* Особыя правила касаются прежде всего А) *Мѣстожительства.* Евреямъ дозволяется 1) *постоянное жительство* въ 10-ти губерніяхъ Царства Польскаго и въ слѣдующихъ 15 губерніяхъ имперіи: Бессарабской, Виленской, Витебской, Волынской, Гродненской, Екатеринославской, Кіевской, Ковенской, Минской, Могилевской, Подольской, Полтавской, Таврической, Херсонской и Черниговской; но это дозволеніе имѣетъ ограниченіе относительно *повсемѣстности* жительства въ названныхъ губерніяхъ. Высочайше утвержд. 3 мая 1882 г. полож. ком мин., въ видѣ временной мѣры, *воспрещено* евреямъ и въ губерніяхъ постоянной ихъ осѣдлости *вновь* селиться *внѣ городовъ* и *мѣстечекъ,* съ допущеніемъ исключенія только для существующихъ еврейскихъ колоній, занимающихся земледѣліемъ; поэтому въ *селеніяхъ* названныхъ губерній могутъ имѣть осѣдлость только евреи, поселившіеся въ нихъ до 3 мая 1882 г.; въ губерніяхъ Витебской и Могилевской евреи и ранѣе этого времени не имѣли права жить осѣдло въ селеніяхъ, а могли только проживать въ нихъ по особымъ билетамъ; въ *Бессарабіи* и въ западныхъ пограничныхъ губерніяхъ на пространствѣ 50-ти верстъ отъ границы могутъ имѣть постоянное жительство только евреи, приписанные къ мѣстнымъ обществамъ до 27 октября 1858 г.; въ *Кіевѣ* дозволяется *постоянное* жительство только евреямъ-купцамъ 1 и 2 г. съ членами ихъ семействъ, съ необходимымъ, по роду торговли или промышленности, числомъ служащихъ евреевъ и съ 4 прислугами изъ единовѣрцевъ для купцовъ 1-й гильд., 2-мя для купцовъ 2-й гильд.; въ *Николаевѣ* и *Севастополѣ* право водворенія, промысловъ, торговли, подрядовъ, откуповъ и пріобрѣтенія недвижимой собственности имѣютъ только евреи — почетные граждане, производящіе торговлю, и купцы. 2) Кромѣ названныхъ губерній, постоянное жительство дозволяется въ *Курляндской* губ. и городѣ Шкловѣ *Лифляндской* губ. тѣмъ евреямъ, которые записаны тамъ до 13 апрѣля 1835 г.; въ *Ригѣ* — имѣвшимъ тамъ осѣдлость до 17 декабря 1841 г.; въ *Сибири* — находившимся тамъ до 15 мая 1837 г. и дѣтямъ ихъ, а также дѣтямъ ссыльно-поселенцевъ изъ евреевъ; въ *Оренбургской* губ. — бухарскимъ и хивинскимъ евреямъ, перешедшимъ въ подданство Россіи и записавшимся въ гильдіи; въ *Ставропольской* губ. и въ *Закавказскомъ* краѣ — жившимъ тамъ селеніями и занимавшимся хлѣбопашествомъ до 18 мая 1837 г. 3). Внѣ черты постояннаго мѣста жительства могутъ селиться а) *во всѣхъ губерніяхъ* и *областяхъ Имперіи* евреи, получившіе степень доктора медицины или медицины и хирургіи, или дипломы на доктора, магистра или кандидата универс. — для занятій торговлею или промышленностью и врачи, состоящіе на государств. службѣ; вмѣстѣ съ ними, кромѣ членовъ семейства, могутъ проживать ихъ слуги изъ единовѣрцевъ (не болѣе 2), а при записанныхъ въ купцы и одинъ прикащикъ изъ евреевъ; б) евреи механики, винокуры, пивовары — вообще мастера и ремесленники, имѣющіе свидѣтельства на званіе мастера или подмастерья, или засвидѣтельств. удостовѣренія отъ заводчиковъ и фабрикантовъ о знаніи мастерства; кромѣ членовъ семейства, при нихъ могутъ быть и евреи ученики; послѣдніе не болѣе 5 лѣтъ; ученики, получившіе отъ мастеровъ одобрительныя свидѣтельства объ окончаніи ими ученія, могутъ также оставаться на жительствѣ вездѣ въ имперіи; с) *во всѣхъ городахъ имперіи и закавказскаго края:* евреи-купцы, записанные въ 1-ю гильдію до 16 марта 1859 г., если пробыли въ оной не менѣе 2-хъ лѣтъ, а записанные послѣ 16 марта 1859 г., если состояли въ оной не менѣе 5-ти лѣтъ; тѣ изъ этихъ лицъ, которыя, послѣ приписки къ городамъ внѣ черты постоянн. осѣдлости, пробудутъ въ оныхъ по 1-й гильдіи *10 лѣтъ*, получаютъ право осѣдлости въ этихъ городахъ, хотя бы затѣмъ и выбыли изъ 1-й гильдіи; тѣ же, которые выбыли изъ 1-й гильдіи ранѣе 10 лѣтъ, обязаны возвратиться въ мѣста постоянной осѣдлости въ теченіи 1 или 2 лѣтъ, смотря потому, имѣютъ-ли они въ городахъ приписки недвижимую собственность или нѣтъ. 4) *Временное* пребываніе дозволяется всѣмъ евреямъ повсемѣстно: не свыше *6 недѣль* (а съ разрѣшенія губернск. правленія не свыше 2-хъ мѣс.) — для принятія наслѣдства, для отыскиванія правъ въ судебныхъ и правительственныхъ мѣстахъ, для торговыхъ дѣлъ и участія въ торгахъ на подряды и поставки для мѣстностей, лежащихъ въ чертѣ постоянной осѣдлости евреевъ; не свыше *2-хъ недѣль* — для доставленія и сдачи товара и пассажировъ; не свыше *6 мѣсяцевъ въ годъ и не чаще 2 разъ* — евреямъ купцамъ

1-й гильдіи (не пріобрѣтшимъ права повсемѣстной осѣдлости въ имперіи) и не *свыше 2 мѣсяцевъ* — купцамъ 2-й гильдіи или ихъ прикащикамъ, пріѣзжающимъ въ столицы и друг. города для покупки товара; не свыше *срока окончанія ярмарокъ*, — купцамъ 1-й гильдіи на ярмаркахъ: Нижегородской, Ирбитской, Коренной, Харьковской и Сумской и купцамъ обѣихъ гильдій на Крещенской и Лѣтней въ Кіевѣ; *временно безъ означенія срока* — евреямъ ремесленникамъ въ укрѣпленіяхъ восточнаго берега Чернаго моря, портовыхъ городахъ Темрюкѣ и Сухумъ-Кале и на сѣверо-западн. берегу Каспійскаго моря въ г. Петровскѣ. (О евреяхъ иностранцахъ см. **Иностранцы**).— **Б.** *Правъ собственности, владѣнія и пользованія недвижимыми имуществами.* Высоч. полож. ком. мин. отъ 3 мая 1882 г. временно пріостановлено совершеніе на имя евреевъ купчихъ крѣпостей и закладныхъ и засвидѣтельствованіе на имя евреевъ арендныхъ договоровъ на недвижимыя имущества, находящіяся *внѣ черты городовъ и мѣстечекъ,* и довѣренностей на управленіе такими имуществами. До изданія означеннаго закона евреи въ мѣстахъ ихъ постоянной осѣдлости могли пріобрѣтать недвижимую собственность всякаго рода, кромѣ имѣній населенныхъ, но въ губ. Витебской и Могилевской не менѣе какъ въ 3-хъ верстномъ разстояніи отъ помѣщичьихъ или казенныхъ селеній; брать въ откупное или оброчное содержаніе земли всякаго рода и хозяйственныя заведенія, за исключеніемъ западныхъ губерній, гдѣ они могли быть винокурами и арендаторами корчемъ, арендаторами и управителями мельницъ, свеклосахарныхъ, стеклянныхъ и друг. заводовъ, но не имѣли права брать въ аренду не только цѣлыхъ имѣній, но и отдѣльныхъ земельныхъ угодій. Недвижимыя имущества, доставшіяся евреямъ по наслѣдству внѣ мѣстъ, гдѣ имъ владѣніе таковыми дозволено, они обязаны продать въ теченіи 6 мѣсяцевъ. **В.** *Питейной торговли,* которую евреи могутъ производить въ мѣстахъ ихъ постоянной осѣдлости, но не иначе какъ въ *собств.* домахъ, построенныхъ ими на *собственной* землѣ (опредѣл. сената отъ 7 мая 1883 г. въ разъясненіе 5 пункта полож. ком. мин. отъ 3 мая 1882 г.) (См. **Торговля питейная**). **Г.** Правъ по *образованію.* Дѣти евреевъ принимаются въ общія казенныя учебныя заведенія и въ частныя училища и пансіоны только *тѣхъ мѣстъ, въ коихъ* отцамъ ихъ дозволено жительство; обученіе дѣтей евреевъ купцовъ и почетныхъ гражданъ въ общихъ казенн. учебн. заведен. обязательно (гдѣ такихъ нѣтъ, въ еврейск. казенн. училищахъ). Окончившіе курсъ въ гимназіяхъ могутъ поступать въ университеты, академіи и друг. высшія учебн. заведенія всей имперіи. Евреи могутъ заводить и свои училища—частныя и отъ общества.—Относительно правъ е. по *службѣ* и объ ограниченіи въ пріемѣ ихъ въ Военно-Медицинскую Академію см. **Служба;** относительно *присяжныхъ засѣдателей* и *повѣренныхъ* изъ евреевъ см. эти слова.—Евреи, принявшіе христіанство, исключаются изъ прежнихъ обществъ; если крещеніе принято обоими родителями, то крещеніе совершается и надъ малолѣтними ихъ дѣтьми до 7 лѣтъ; при принятіи христіанства однимъ отцомъ подвергаются крещенію только сыновья, а одной матери—только дочери; евреямъ, обратившимся въ христіанство (кромѣ нижнихъ чиновъ), выдается, безъ различія пола, пособіе, отъ 15 до 30 руб., а дѣтямъ половина.—На 100 слишкомъ милліоновъ жителей Россійск. имперіи евреевъ приходится около 4%, слѣдовательно примѣрно 4 милліона; всего же на земномъ шарѣ считается евреевъ до 8-ми милліоновъ. (*Т. IX.* ст. 952—969 по продолж. 1883 г.; *Т. XI. ч. 1.* Уст. Иностр. Исповѣд. ст. 1060—1096, 1134—1139 по продолж. 1883 г.; *Т. XI. ч. 2.* Уст. Торгов. ст. 128—131 по тому же продолж.; *Т. XIV* Уст. о Паспорт. ст. 16—33 и ст. 282—296 по тому же продолж.; Т. V Уст. о податяхъ ст. 280 и 281 и Собраніе *Узаконеній* 1883 г. № 45). * *Прис. Пов. К. Ватсонъ.*

Егермейстеръ—начальникъ придворныхъ егерей; чинъ 3-го класса. *Егеря*—служащіе при придворной охотѣ.

Единокровіе и **единоутробіе** см. **Родство.**

Ежа или **южа** (Dactylis glomerata) изъ семейства злаковъ; стебель довольно высокій, листья по краямъ шероховатые и слегка рѣжущіе, плотная густая метелка. Хорошая кормовая трава; мѣстами ее сѣютъ. Ее ѣдятъ собаки, повидимому, для вызова рвоты и удаленія волосъ, попавшихъ съ пищею въ пищеводъ. (См. **Дернъ**).

Ежевика. Подъ этимъ именемъ смѣшиваютъ у насъ нѣсколько видовъ изъ рода *малинниковъ* (Rubus). Дико попадаются въ Россіи *Rubus caesius* и *R. fruticosus:* кустарники, усаженные шипами, съ плодами, какъ у малины, но черными и покрытыми сизымъ налетомъ, особенно у первой. Вѣтви ихъ слабы и способны сильно перепутываться. У насъ ее мало разводятъ въ садахъ, но въ Америкѣ есть свои сорты, которые въ большомъ ходу и уже переселились въ Европу. Обработка и уходъ, какъ за близкой къ ней малиной, но больше хлопотъ: подвязывать валящіяся и путующіяся вѣтви (плети) и обрѣзывать черезчуръ длинныя. Мѣстами ее называютъ *куманикой;* вкусъ ягодъ кислосладкій.—*Ежевичное варенье.* Способъ *русскій:* сполоснувъ **е.**, просушить на ситѣ; на каждый фунтъ ягодъ сварить сиропу изъ 2 ф. сахара и $1^1/_2$ стак. воды; всыпать въ сиропъ ягоды, варить, снимая пѣну, до готовности (ягоды сдѣлаются полными). Способъ *англійскій:* извѣстное количество ягодъ положить въ тазикъ, держать на *легкомъ* огнѣ, пока выпустятъ сокъ (около $^3/_4$ час.); сокъ процѣдить сквозь полотно; на каждый $^1/_2$ штофа сока взять $2^3/_5$ фунта сахара, положить въ тазикъ, смочить сокомъ; сваривъ сиропъ и снявъ пѣну, прибавить въ него на $^1/_2$ штофа сока 2 ф. свѣжихъ ягодъ; когда ягоды согрѣются въ сиропѣ, варить на *легкомъ* огнѣ; на *половину* сваренныя (приблиз. черезъ $^1/_2$ часа) вмѣстѣ съ сиропомъ выложить въ миску, оставить на сутки; затѣмъ доварить, пока проба сиропа не станетъ, остывая, превращаться въ желе ($^1/_4$ часа); разлить въ банки. Ягоды должны быть зрѣлы, но еще достаточно крѣпки; чтобы не повредить ихъ, мѣшать осторожно и варить на *легкомъ* огнѣ.—*Ежевичный сиропъ:* спѣлыя ягоды положить въ горшокъ, накрыть, опустить въ кипящую воду и вмѣстѣ съ нею поставить въ печь; когда вышло много сока, его слить; но операцію продолжать, пока ягоды не будутъ болѣе давать соку; профильтровать сквозь тряпку; смѣшать съ сахаромъ (на 1 часть по вѣсу сока $^3/_4$ части сахара), сварить жидкій сиропъ, остудить, разлить въ бутылки, которыя, закупоривъ, засмолить. Очень хорошъ для приготовленія лимонада.

Ежъ (Erinaceus europaeus) распространенъ во всей средней и южной Европѣ; у насъ встрѣчается вездѣ, за исключеніемъ самыхъ сѣверныхъ мѣстностей. Иглы **е.** ничто иное какъ сросшіеся волоса; онѣ начинаютъ покрывать тѣло животнаго, рождающагося голымъ, уже черезъ сутки послѣ выхода его на свѣтъ. Питается насѣкомыми, улитками, червями и въ особенности любитъ мышей, которыхъ онъ ловитъ съ большою ловкостью; не брезгаетъ также лягушками и змѣями, укушенія которыхъ не боится. Въ мѣстахъ, гдѣ много **е.**, змѣи и вообще гады исчезаютъ; въ садахъ **е.** истребляютъ вредныхъ для растеній мелкихъ животныхъ. Поэтому **е.** не вреденъ, а полезенъ человѣку. Онъ легко дѣлается ручнымъ и въ этомъ состояніи охотно кормится размоченными овощами и хлѣбомъ. Зиму проводитъ въ спячкѣ даже и въ томъ случаѣ, когда прирученъ. Въ нѣкоторыхъ странахъ мясо его употребляется въ пищу.

Елецъ — рыба изъ семейства карповыхъ; похожъ на молодаго головля (см. это слово), отъ котораго отличается малымъ ртомъ, удлиненнымъ носомъ, болѣе узкою головою и сжатымъ съ боковъ тѣломъ; длиною не болѣе 10 дюйм. и вѣсомъ около $^1/_2$ ф. Водится въ рѣкахъ съ песчанымъ дномъ и въ проточныхъ озерахъ. Нерестится (см. это слово) въ концѣ апрѣля. Питается насѣкомыми, червяками и пр. Удить можно круглый годъ: въ концѣ зимы и въ началѣ весны на глубокихъ мѣстахъ наплавною удочкою съ поплавкомъ—на червяка, а лѣтомъ на поверхности воды на маленькую удочку съ мухою на крючкѣ. (См. **Удочки**).

Ель. Хвойныя деревья съ гранеными игольчатыми листьями (хвоями), кольчато расположенными вѣтвями, образующими пирамидальный шатеръ, и висячими плодовыми шишками, собраны въ одинъ родъ — *Picea,* который содержитъ нѣсколько превосходныхъ деревьевъ, удобныхъ для разведенія въ нашихъ климатахъ. Самое извѣстное изъ нихъ — *обыкновенная* **е.** (Picea excelsa), растущая въ западной Европѣ и у насъ до сѣверныхъ предѣловъ лѣсной растительности. На югѣ она останавливается приблизительно у границъ распространенія чернозема, хотя можетъ рости и на этой почвѣ. На востокѣ, около Уральскаго хребта, она смѣшивается съ сибирскою елью и переходитъ въ Сибирь только мѣстами, не распространяясь въ глубь страны. *Сибирская* **е.** (Picea obovata) очень близка къ нашей. Обѣ называются однимъ именемъ. **Е.** при полномъ ростѣ можетъ достигать 100 фут. высоты. Корни ея распространяются горизонтально — лапою, а поэтому она подвержена бурелому болѣе, чѣмъ сосна. Растетъ на всякой, даже неудобной, почвѣ и даетъ хорошій строевой лѣсъ, который однако же хуже сосноваго. Разводится какъ и другія хвойныя деревья (см. **Дерево**). Нѣсколько американскихъ елей, между которыми особенно можно рекомендовать *Picea Engelmanni, P. alba* и *P. nigra,* отлично выносятъ русскій климатъ. — *Дерево* **е.** легко и упруго, хорошо колется и стругается, но полируется плохо; употребляется главнымъ образомъ какъ строительный матеріалъ; заключающаяся въ немъ смола мѣшаетъ прониканію въ него сырости и черезъ это дѣлаетъ его прочнымъ; но въ этомъ отношеніи оно уступаетъ соснѣ; вслѣдствіе эластичности идетъ на приготовленіе резонирующихъ фортепьянныхъ декъ и т. п. Кору употребляютъ иногда, вмѣсто дубовой, для дубленія кожъ; пни и корни идутъ на добываніе дегтя. О качествѣ еловыхъ дровъ см. **Топливо**; о медицинскомъ употребленіи еловыхъ шишекъ или листьевъ см. **Сосна.**

Енотъ (Procyon lotor)—хищное животное изъ семейства медвѣдей, ростомъ и длиною съ собаку средней величины; тѣло покрыто желтовато-сѣрымъ длиннымъ мѣхомъ съ черными кончиками; подъ глазами чернобурая полоса; пушистый хвостъ съ бѣлыми кольцами равняется $^{1}/_{2}$ длины тѣла. Водится въ с. Америкѣ, по берегамъ рѣкъ; днемъ спитъ въ норахъ, а ночью выходитъ на добычу; питается маленькими звѣрками, птицами, яицами, раками, плодами и нѣкоторыми сладкими растеніями (сахарн. тростникомъ, маисомъ и т. п.); имѣетъ привычку полоскать или валять пищу въ лапахъ, а потому называется еще *полоскуномъ*. Легко приручается. Мѣхъ извѣстенъ (см. **Мѣха**).

Епархія см. **Духовенство.**

Епископъ см. **Духовенство.**

Эпитимія—наказаніе, налагаемое священниками или церковнымъ судомъ за проступки противъ правилъ вѣры.

Епитрахиль въ переводѣ съ греческаго значитъ *нашейникъ;* тоже, что *орарь* (см. это слово), только вдвое сложенный и спускающійся спереди; одежда священническая; безъ е. священникъ, какъ діаконъ безъ ораря, не совершаетъ ни одной службы.

Ерань тоже что **Гераній.**

Ересь см. **Расколъ.**

Ершъ небольшая рыба изъ отряда колючеперыхъ; тѣло отъ 4 до 6 дюйм., рѣдко до 8—11 дюйм.; голова тупая, спина сѣрозеленая съ черными пятнышками, бока сѣрожелтые, брюхо бѣловатое. Водится въ рѣкахъ и озерахъ, держится б. ч. въ глубинѣ у самаго дна, только ночью и во время метанія икры выплываетъ на мелкія мѣста. Нерестъ (см. это слово) въ концѣ апрѣля и началѣ мая; передъ нимъ и осенью собирается стаями. Питается насѣкомыми, червяками, рачками, икрою другихъ рыбъ. Ловится лучше всего весною, до нереста, и осенью: удочками средней величины, на червяка (надѣвать всего — иначе оборветъ); крючекъ опускать до дна; охотнѣе клюетъ ночью и вечеромъ. Вкусенъ, но костлявъ; идетъ главнымъ образомъ на уху (см. это слово).

Есаулъ — чинъ въ казачьихъ войскахъ, равный капитану въ пѣхотѣ и ротмистру въ кавалеріи.

Ефрейторъ — первая степень повышенія рядоваго солдата; ниже унтеръ-офицера.

Ж.

Жаба (Bufo) отличается отъ лягушки полнымъ отсутствіемъ зубовъ въ челюстяхъ, короткими задними ногами, приспособленными болѣе для ползанія, чѣмъ для скаканія, бородавками на тѣлѣ и железками по бокамъ головы, отдѣляющими ядовитую жидкость. Изъ различныхъ породъ наиболѣе извѣстна обыкновенная ж. (B. cinereus), сѣраго, зеленовато—или коричнево-сѣраго цвѣта съ темными пятнами, животъ бѣловатый; живетъ уединенно въ темныхъ мѣстахъ, въ трещинахъ стѣнъ, подваловъ и пр.; воды боится и приближается къ ней только для метанія икры; на зиму зарывается въ землю. Бородавки ея испускаютъ ѣдкую жидкость, которая на тонкой кожѣ въ состояніи вызвать легкое (но нисколько не опасное) воспаленіе, вслѣдствіе чего собаки, схвативъ ж., тотчасъ-же бросаютъ ее и затѣмъ долго пускаютъ изо рта пѣну. Живетъ десятки лѣтъ, питается улитками, насѣкомыми, гусеницами и т. п. и тѣмъ приноситъ большую пользу огородамъ и садамъ (опытный садовникъ не станетъ истреблять ж.). Способна приручаться. Выходя изъ яичка, испытываетъ тѣже превращенія какъ и лягушка.

Жаба (Angina) — воспаленіе зѣва (см. это слово); начинается обыкновенно сухостью въ зѣвѣ, позывами къ глотанію, затрудненіемъ и болью при глотаніи. Зѣвъ (въ особенности кончикъ язычка и края дужекъ) представляется покраснѣвшимъ (заставить больнаго широко открыть ротъ и, помѣстивъ его противъ свѣта, придавить ложечкою языкъ). Часто этимъ и ограничиваются всѣ болѣзненныя явленія — легкая степень *катарральной* жабы; при болѣе сильной степени присоединяется лихорадка (ознобъ, жаръ, потеря аппетита, общая слабость и пр.), зѣвъ не только сильно краснѣетъ, но и припухаетъ, глотаніе становится очень болѣзненнымъ. Дальше этихъ припадковъ простая катарральная ж. обыкновенно не идетъ и при надлежащемъ уходѣ и леченіи проходитъ въ 2—4 дня, нерѣдко даже черезъ сутки. Болѣе важную болѣзнь представляетъ ж., соединенная съ болѣе или менѣе значительнымъ припуханіемъ миндалевидныхъ железъ (см. **Зѣвъ**)— *флегмонозная* жаба. Она уже всегда начинается и сопровождается болѣе или менѣе значительною лихорадкою; зѣвъ представляется сильно припухшимъ, часто до того, что дужки и язычекъ кажутся какими-то темнокрасными подушками, запирающими отверстіе глотки, вслѣдствіе чего глотаніе дѣлается почти невозможнымъ, а дыханіе затруднительнымъ; ощупывая пальцами сзади угловъ нижнихъ челюстей, можно убѣдиться въ болѣе или менѣе значительной опухоли миндалевидныхъ железъ (одинъ изъ отличительныхъ признаковъ флегмонозн. **ж.**). И въ благопріятныхъ случаяхъ флегм. **ж.** длится не менѣе недѣли, обыкновенно-же больше; оканчивается она или постепеннымъ уменьшеніемъ припадковъ, или же нагноеніемъ въ миндалевидныхъ железахъ — *нарывомъ*, при чемъ какъ мѣстныя, такъ и общія (лихорадка) болѣзненныя явленія усиливаются еще болѣе. Но какъ ни мучительна флегм. **ж.**, она всетаки обыкновенно оканчивается выздоровленіемъ; только оч. маленькихъ дѣтей и при особыхъ осложненіяхъ она заставляетъ иногда погибать отъ задушенія. Причины—б. ч. простуда, обыкновенно,впрочемъ, въ такое время, когда въ воздухѣ существуетъ такъ называемое *повѣтріе*, т. е. состояніе похожее на эпидемію; чаще всего при влажной холодной погодѣ (начало весны, вторая половина осени, сырая зима). Нѣкоторыя лица особенно расположены къ **ж.** Предохранительныя средства тѣже, какія указаны противъ катарра глотки (см. **Глотка**). *Леченіе:* — оставаться въ достаточно вентилируемой комнатѣ, при умѣренной температурѣ (ни въ какомъ случаѣ не жаркой); вокругъ шеи согрѣвательный компрессъ (см. это слово); смазывать зѣвъ кисточкою, смоченною въ растворѣ ляписа (5 гранъ на 1 унцію дистиллир. воды), 1 или 2 раза въ день; смазывать тщательно, — чтобы не осталось не смазаннымъ ни одного мѣста пораженной части; послѣ смазки дать всполоснуть соленою водою. Для уничтоженія катарральной **ж.** часто бываетъ достаточно одной смазки. Полосканія почти никогда не помогаютъ, именно потому, что больной обыкновенно не въ состояніи полоскать, какъ слѣдуетъ. Съ этою цѣлью употребляютъ бертолетову соль (полную чайную ложку на стаканъ сахарной воды; для липкости можно прибавить немного порошка гуммиарабика: на кончикъ ножа) или квасцы ($^1/_4$ чайн. ложки на ту же пропорцію воды). При флегмонозной **ж.** лучше тепловатыя мягчительныя полосканья, хотя-бы отваромъ винныхъ ягодъ въ молокѣ или отваромъ алтейнаго корня (1 унц. варить въ $1^1/_2$ стак. воды, пока не уварится до 1-го стакана), или жидкимъ отваромъ льняныхъ сѣмянъ и т. п. Пульверизацію, равно вдуваніе лекарствъ въ порошкѣ, лучше не производить безъ врача. Противъ лихорадки — держать желудокъ въ порядкѣ (если нужно, касторовое масло по чайной ложкѣ до дѣйствія, или промывательныя); хининъ (отъ $^1/_4$ до 2 гранъ на пріемъ раза 2—4 въ день). *Дифтеритическая* **ж.** и *крупозная* **ж.**— см. **Дифтеритъ** и **Крупъ**.

Жаворонокъ — общеизвѣстная небольш. птица изъ отряда воробьиныхъ, желтовато- или буровато-сѣраго оперенія. Распространенъ вездѣ въ Старомъ свѣтѣ, особливо наиболѣе часто встрѣчающійся видъ его — *полевой* **ж.** (Alauda arvensis), живущій главнымъ образомъ на поляхъ и въ степяхъ, но иногда встрѣчается также на лугахъ и даже болотахъ. Въ степяхъ южной Россіи въ большомъ количествѣ водится еще *степной* **ж.** (A. calandra). Другіе виды —*лѣсной, хохлатый* и пр. встрѣчаются уже гораздо рѣже. Въ Россіи, за исключеніемъ, м. б., южныхъ частей ея, **ж.** птица перелетная; прилетаетъ весною, обыкновенно ранѣе другихъ птицъ, а улетаетъ осенью позже всѣхъ. Отличается большою способностью къ пѣнію, главнымъ образомъ полевой **ж.**; летаетъ неровно, но подымается быстро и высоко, часто почти вертикально; можетъ летать долго, но держится б. ч. на землѣ, гдѣ строитъ свои гнѣзда и добываетъ пищу; превосходно бѣгаетъ; питается насѣкомыми и хлѣбн. зернами. Очень плодовитъ: въ теченіе лѣта выводитъ птенцовъ 2 — 3 раза, всего отъ 10 до 12 штукъ. Живетъ стаями, попарно. Стрѣляютъ дробью №№ 8—10. Ловятъ сѣтями и силками. Для клѣтокъ можно вскармливать птенцовъ, вынутыхъ изъ гнѣзда; выбираютъ самцовъ, такъ какъ способностью къ пѣнію отличаются преимущественно они. Первое время птенцовъ кормятъ кашицею изъ смѣси (по-ровну) мелко рублен. мяса и хлѣбнаго мякиша, или изъ хлѣбнаго мякиша съ толченымъ коноплянымъ сѣменемъ; позже различнаго рода хлѣбными зернами. Такъ какъ **ж.** и въ неволѣ часто сохраняютъ стремленіе быстро подыматься вверхъ, то, для предохраненія ихъ отъ ушибовъ, верхъ клѣтки лучше всего дѣлать полотняный (слабо натянутый); по той же причинѣ въ ней не дѣлаютъ никакихъ перекладинъ; одну половину дна покрывать свѣжимъ дерномъ (перемѣнять), а другую мелкимъ рѣчнымъ пескомъ, въ которомъ **ж.** любятъ валяться. Переноситъ неволю довольно легко, но не размножается.—Мясо считается лакомствомъ; оно вкуснѣе всего къ осени, послѣ сбора жатвы; весной **ж.** худы. *Жаворонки жареные.* Потрошить не нужно, но вынуть зобъ, для чего, проткнувъ кончикомъ остраго неб. ножа подъ лѣвою лапкою, подавить слегка животъ (осторожно, чтобы не попортить птицу); опалить, тщательно очистить отъ перьевъ, обрѣзать лапки у суставовъ; завернуть вполнѣ въ цѣльный тонкій ломоть свинаго сала (какъ бекаса); надѣть на толстую длинную вязальную иглу столько штукъ, сколько умѣстится (не должны касаться другъ друга, игла должна проникать сало съ обѣихъ сторонъ и придерживать его), привязать иглу къ вертелу; подставить, для собиранія сока, блюдо съ ломтиками булки, поджаренными въ маслѣ; жарить на яркомъ огнѣ 8—10 и до 15 мин. Подавать на означенныхъ сухаряхъ съ собственнымъ сокомъ. Жарить можно и не завертывая въ сало, а смазавъ яичнымъ желткомъ и посыпавъ сухарями (поливать все время масломъ и посыпать по временамъ свѣжими сухарями); въ этомъ видѣ, т. е. въ сухаряхъ, **ж.** хороши и жареные на рашперѣ (на яркомъ огнѣ — 10 — 15 мин.); въ духовой печи (хуже всего)—какъ бекасъ.— *Жаворонки въ кострюлѣ* (Salmis d'alouettes): разрѣзавъ 12 зол. свинаго сала (отъ грудины, безъ кожи) на кусочки (въ 1½ поперечн. пальц. длиною и въ ½ толщиною), подрумянить его на сковородѣ съ масломъ; положить въ кострюлю вмѣстѣ съ 6 **ж.,** приготовленными какъ сказано выше, и 35 зол. нарѣзанныхъ грибовъ; прокипятить 8 мин.; посыпать 3 зол. муки, перемѣшать хорошенько; смочить (мѣшая) ¾—1 стак. бѣлаго вина, предварительно прокипяченнаго (5 мин.) съ щепоткою перца и неб. количеств. соли, прибавить стол. ложку рубл. зелен. петрушки и вскипятить 1 разъ; приправить по вкусу.—*Паштетъ изъ* **ж.** (англійск.): изъ 1 чайной чашки хлѣбн. крошекъ, ½ стол. ложки крошеной лимон. корки, 1 стол. ложки рубленой петрушки и 1 яйца приготовить фаршъ, начинить имъ 9 **ж.,** обваленныхъ въ мукѣ; покрывъ дно паштетной формы нѣсколькими тонкими ломтями говядины и ветчины, положить **ж.,** приправить по вкусу солью и перцемъ, рубл. петрушкою и шарлотами (по 1 стол. ложкѣ); смочить 1 — 1½ стак. слабаго бульона, покрыть паштетнымъ тѣстомъ; печь около 1 час. (въ теченіе этого времени встряхнуть раза 2) въ умѣренно нагрѣтой печи (см. **Паштетъ**).

Жажда сопровождается сухостью въ горлѣ, зѣвѣ, у корня языка, а иногда и во всей полости рта; ощущеніе этой сухости и есть ближайшая причина **ж.**: «въ горлѣ пересохло». Но только въ рѣдкихъ случаяхъ это «пересыханіе въ горлѣ» зависитъ отъ чисто мѣстныхъ причинъ, напр. отъ усиленнаго провѣтриванія горла при продолжительномъ разговорѣ, особенно въ сухомъ воздухѣ, отъ раздраженія горла и зѣва солеными или пикантными веществами, водкою и т. п. Въ большинствѣ случаевъ сухость горла есть только слѣдствіе общаго недостатка воды въ организмѣ, а потому **ж.** вызывается всѣмъ тѣмъ, что влечетъ за собою усиленное удаленіе жидкостей изъ тѣла: поносами, обильнымъ и частымъ мочеиспусканіемъ (при діабетѣ, альбуминуріи и т. п.), кровотеченіями, но чаще всего испареніемъ воды черезъ кожу и легкія. Такъ какъ вода испаряется изъ тѣла тѣмъ больше, чѣмъ суше и теплѣе окружающій воздухъ и чѣмъ сильнѣе притокъ крови къ легкимъ и въ особенности къ кожѣ, то лѣтомъ и въ жаркихъ странахъ **ж.** сильнѣе, чѣмъ зимою и въ холодныхъ странахъ; въ песчаныхъ пустыняхъ тропическихъ странъ, гдѣ жаръ и сухость воздуха оч. значительны, ощущеніе **ж.** достигаетъ высшей степени. Всякая болѣе или менѣе усиленная мышечная работа, причиняя приливъ крови къ кожѣ и ускоряя дыханіе, увеличиваетъ испарину и **ж.** Точно также лихорадочныя болѣзни сопровождаются тѣмъ большею **ж.,** чѣмъ значительнѣе лихорадка. **Ж.** есть явленіе нормальное и столь же необходимое, какъ и ощущеніе голода; неудовлетвореніе ея влечетъ за собою болѣзненныя явленія: сухость въ горлѣ и во рту усиливается, слизистая оболочка ихъ краснѣетъ, дѣлается горячею, глотаніе и рѣчь затрудняются, голосъ хрипнетъ; затѣмъ, присоединяются налитіе глазъ кровью, лихорадка, усиленная нервная раздражительность вмѣстѣ съ общею слабостью и наконецъ припадки умопомѣшательства. Отъ **ж.** умираютъ быстрѣе, чѣмъ отъ голода (см. **Голодъ**). Только чрезмѣрная **ж.,** т. е., **ж.** усиленная несоотвѣтственно съ условіями, въ которыхъ находится человѣкъ, есть явленіе болѣзненное; но такъ какъ оно въ этомъ случаѣ есть только припадокъ болѣзни, то лечить слѣдуетъ не отъ **ж.,** а отъ болѣзни, производящей ее.

Жаконетъ — бумажная матерія, похожая на бумажный батистъ, отъ котораго она въ сущности отличается только болѣе мягкою аппретурою (см. это слово); плотнѣе муслина. Бываетъ или бѣлый или съ цвѣтными полосами и рисунками. Бѣлый идетъ на бѣлье, главн. образомъ для грудныхъ дѣтей, на чепчики, воротнички, галстуки и т. п.; но *нансукъ* (см. это слово) для этихъ цѣлей предпочитается. Разноцвѣтный — исключительно на дамскія платья. Лучшій англійскій. (См. **Ткани бумажныя**).

Жандармы см. **Полиція.**

Жанръ — живопись, сюжеты которой взяты изъ обыденной жизни того или другого народа.

Жареніе см. **Жаркое.**

Жаркое. Жареніе — способъ приготовленія пищи, при которомъ мясо сохраняетъ наиболѣе свои питательныя и вкусовыя свойства. При вареніи вода, проникая внутрь мяса, извлекаетъ оттуда всѣ вкусовыя и часть питательныхъ началъ; при тушеніи тоже самое производится паромъ, окружающимъ мясо. Надлежащимъ образомъ приготовленное **ж.,** напротивъ того, теряетъ очень мало своихъ соковъ и потому обладаетъ сочностью и настоящимъ мяснымъ вкусомъ. Существенное условіе для полученія хорошаго **ж.** — быстрое охватываніе куска съ самаго начала сильнымъ жаромъ, который, заставляя створаживаться наружный слой бѣлковъ и подсушивая поверхность, образуетъ вокругъ куска плотную корку, мѣшающую испаренію и вытеканію внутреннихъ соковъ; чѣмъ раньше образовалась эта корка, тѣмъ **ж.** будетъ сочнѣе и вкуснѣе. Поэтому наибольшій жаръ долженъ быть именно въ самомъ началѣ жаренія; когда корка образовалась, огонь можетъ быть и обыкновенно долженъ быть болѣе или менѣе значительно уменьшенъ. Начальный жаръ, впрочемъ, не долженъ быть одинаково силенъ для всѣхъ сортовъ мяса: для темнаго мяса — говядины, баранины и т. п. наиболѣе сильный, для бѣлаго—телятины, ягнятины, домашней птицы и пр. значительно болѣе умѣренный. При жареніи мясо, такъ сказать, варится въ собственномъ соку. Есть нѣсколько способовъ жаренія: 1) на вертелѣ, 2) на рашперѣ, 3) въ маслѣ или жирѣ, 4) на сковородѣ съ масломъ или жиромъ и 5) въ духовой печи. Первый и послѣдній способы употребляются для жаренія большихъ, а остальные для жаренія малыхъ кусковъ. Жареніе въ духовой печи, которое англичане вѣрнѣе называютъ *печеніемъ* (baking), не есть собственно жареніе, такъ какъ при этомъ способѣ кусокъ мяса постоянно окруженъ водянымъ паромъ, исходящимъ изъ самого мяса, и потому корки вокругъ куска обыкновенно не образуется, вслѣдствіе чего на противень вытекаетъ изъ мяса значительное количество его соковъ; **ж.**, приготовленное въ печи, никогда не имѣетъ того вкуса, которымъ обладаетъ настоящее **ж.** (на вертелѣ). Способъ этотъ представляетъ нѣчто среднее между тушеніемъ и жареніемъ и при немъ, какъ и при тушеніи, мясо, для вкуса, требуетъ приправъ. Чѣмъ жарче въ самомъ началѣ печь, въ которую поставлено **ж.**, тѣмъ больше оно приближается къ настоящему **ж.**, и наоборотъ; но, съ другой стороны, слишкомъ сильный жаръ портитъ **ж.** — сушитъ его; практическимъ указаніемъ въ этомъ отношеніи можетъ служить слѣдующ. средство: кусокъ бумаги, введенный въ печь, долженъ *слегка темнѣть*, но не долженъ обугливаться.—Жареніе на вертелѣ самый лучшій способъ приготовленія мяса—это типъ настоящаго **ж.** Для этого кусокъ мяса надѣваютъ на вертелъ и помѣщаютъ послѣдній или передъ яркимъ огнемъ камина, или передъ раскаленными угольями; чтобы жареніе совершалось равномѣрно, вертелъ долженъ вертѣться постоянно и равномѣрно, такъ чтобы каждая часть мяса оставалась одинаковое время передъ огнемъ; вертелъ можно вертѣть руками, но гораздо удобнѣе и равномѣрнѣе эта операція совершается особыми, существующими въ торговлѣ, машинками (tournebroche), нѣкоторыя изъ которыхъ снабжены часовымъ механизмомъ. Вмѣсто вертела мясо можно повѣсить передъ огнемъ на крючекъ и также вертѣть; это, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, можетъ быть проще, но обыкновенно менѣе удобно. Огонь долженъ быть расположенъ такъ, чтобы онъ дѣйствовалъ одинаково на всю длину куска, т. е. былъ вездѣ одинаковымъ; онъ не долженъ горѣть вспышками, т. е., то сильно, то слабо, а по возможности однообразно. Ставить **ж.** передъ огнемъ только тогда, когда огонь вполнѣ разожженъ — именно съ цѣлью сразу охватить мясо жаромъ. Во время жаренія по временамъ поливать бульономъ: большіе куски разъ 5—6, малые и мелкую птицу раза 3. Поливать масломъ б. ч. не слѣдуетъ, такъ какъ оно портитъ вкусъ. **Ж.** готово, когда уступаетъ давленію пальцемъ (у птицъ давить на мякоть лапки — бедро) и начинаетъ испускать легкій паръ. Для жаренія на хорошемъ равномѣрномъ огнѣ потребно:

для куска говядины (ростбифа) въ	4—5 ф.	1—1½ час.
» » баранины . . . . »	4—5 »	45 м.—1 »
» » телятины . . . . »	4—5 »	50 м.—1 »
» » свинины . . . . »	4—5 »	— 1—1½ »

На каждый фунтъ прибавленія или убавленія вѣса около 10 мин. больше или меньше; но понятно, что цифры показаны только приблизительныя, такъ какъ многое зависитъ отъ степени жара, отъ качества мяса и отъ вкуса потребителя. Жареніе на *рашперѣ*, употребляемое для мелкихъ кусковъ, бифстека, котлетъ и т. п., по эффекту схоже съ жареніемъ на вертелѣ; здѣсь также наружный слой быстро покрывается коркою, предохраняющею мясо отъ потери соковъ. Рашперъ (см. это слово) ставится или на раскаленныя уголья (не должны дымить), лежащія равномѣрно плоско на горячей золѣ, или на приспособленныя раскаленныя чугунныя вьюшки плиты; и слой угольевъ и вьюшка должны быть шире и длиннѣе рашпера, вершка на полтора кругомъ; поджаривъ одну сторону, перевертываютъ на другую. На кусокъ мяса въ 70 зол. требуется около 10—12 мин., въ 50 зол. — 7—9 мин., въ 30—40 зол. — 6—7 мин. на яркомъ огнѣ; на болѣе умѣренномъ, напр. когда жарится въ сухаряхъ, долѣе на 1—3 мин. Способъ жаренія на сковородѣ съ масломъ (а не въ маслѣ— sauter французовъ), употребляемый чаще всего у насъ, также сохраняетъ сокъ мяса, если послѣднее положено на достаточно разогрѣтую сковороду, но наружная корка при немъ жестче, иногда обуглена, а потому и вкусъ менѣе пріятенъ. О жареніи въ маслѣ—*пряженіи* см. **Пряженіе.** Лучшій изъ всѣхъ способовъ, сохраняющій въ мясѣ наиболѣе питательности и вкуса,—жареніе на вертелѣ, къ сожалѣнію, у насъ мало распространенъ; между тѣмъ, онъ обыкновенно и болѣе быстръ и, можетъ быть, экономичнѣе, чѣмъ жареніе въ духовой печи, такъ какъ для него нѣтъ надобности вовсе топить плиты. Существующіе для этого въ продажѣ аппараты позволяютъ очень хорошо жарить на угольяхъ, употребляемыхъ для самоваровъ, а нагрѣть воду въ самоварѣ, какъ всякому извѣстно, значительно экономичнѣе, чѣмъ нагрѣть ее на плитѣ (если топить плиту для этой цѣли нарочно). Стоитъ только первое обзаведеніе — во всякомъ случаѣ не особенно дорого; въ Петербургѣ аппаратъ для жаренія на вертелѣ безъ заводнаго механизма для верченія послѣдняго стоитъ отъ 20 до 30 р., а съ заводнымъ механизмомъ отъ 45 до 55 р. — цѣны слишкомъ дорогія, единственно вслѣдствіе малаго спроса. Въ статьѣ **Кухня** будетъ приведенъ рисунокъ этого аппарата, могущаго быть изготовленнымъ обыкновеннымъ жестяникомъ или мѣдникомъ.

Жасминъ. Этимъ именемъ называютъ нѣсколько растеній. Настоящіе **ж.** относятся къ семейству жасминовыхъ или ясминовыхъ. Самый извѣстный и любимый *Jasminum officinale*, растущій у насъ дико за Кавказомъ; слегка вьющійся кустарникъ, который можетъ достигать значительной высоты—до сажени и выше. Листья перистые, цвѣты бѣлые очень ароматные. Другой видъ *J. fruticans* — растетъ дико на Кавказѣ и въ Крыму, и вообще въ южной Европѣ; также кустарникъ съ желтыми цвѣтами безъ запаха. Знаменитъ еще индійскій **ж.** *J. sambac* съ чрезвычайно душистыми цвѣтами, которыми, между прочимъ, ароматизируютъ чаи. **Ж.** любятъ питательную слегка глинистую почву. *J. officinale* хорошо садить въ защищенныхъ мѣстахъ, у низкихъ стѣнъ, обращенныхъ къ солнцу; онъ прикрываетъ стѣну веселою зеленью и обильно цвѣтетъ. На зиму его лучше зарывать въ землю, а весною, обрѣзавъ верхушки побѣговъ, опять расправить по стѣнѣ; изъ него можно дѣлать красивыя живыя изгороди; но переносить зиму на воздухѣ онъ можетъ только въ южной Россіи. Пахучіе цвѣты **ж.** очень цѣнятся парфюмерами. Другое растеніе, называемое *дикимъ* или *воздушнымъ* **ж.**, относится къ сем. *Philadelpheae*, къ роду Philadelphus, который заключаетъ въ себѣ много красивыхъ кустарниковъ. Самый извѣстный *Ph. coronarius*, называемый также *чубушникомъ*, на томъ основаніи, что изъ его длинныхъ побѣговъ дѣлаютъ чубуки. Это большой, густой и красивый кустарникъ съ противуположными листьями и крупными сливочно-бѣлыми цвѣтами, особаго смолистаго запаха; отлично удается повсюду на открытомъ воздухѣ, даже еще въ Финляндіи. Весною слѣдуетъ обрѣзать его черезъчуръ длинные побѣги. Разводятъ **ж.** 4-хъ лѣтними черенками, разсадкою и сѣменами. О приготовленіи изъ *J. officinale* душистаго масла, помады и духовъ см. **Духи.** Для приготовленія изъ него *жасминнаго сиропа*, цвѣты **ж.** разсыпаютъ вмѣстѣ съ сахарнымъ порошкомъ на сито, прикрываютъ смоченною тряпкою и ставятъ на погребъ надъ мискою, въ которую стекаетъ сиропъ, пропитанный запахомъ **ж.**

Жатва — въ умѣренныхъ странахъ производится обыкновенно въ концѣ лѣта, но въ различные сроки не только въ мѣстностяхъ съ различными климатами, но даже въ одной и той же мѣстности, смотря по времени бывшаго посѣва, по качеству употребленныхъ сѣмянъ, по состоянію погоды и т. п. Опредѣлить время, когда именно слѣдуетъ приступать къ **ж.** — обстоятельство очень важное для сельскаго хозяина, такъ какъ отъ своевременности **ж.** въ значительной степени зависитъ количество собранныхъ зеренъ. Чѣмъ спѣлѣе зерно, тѣмъ хуже солома; вполнѣ спѣлыя зерна легко высыпаются при **ж.**, а плохая солома не можетъ идти на кормъ для скота; притомъ-же зерна, собранныя до полной зрѣлости, даютъ лучшую муку и меньше отрубей, а потому цѣнятся дороже. Вслѣдствіе этихъ причинъ, какъ озимые, такъ и яровые хлѣба слѣдуетъ жать ранѣе наступленія полной зрѣлости. Когда-же именно? Или тогда, когда въ зернѣ только что пропало *молочко* и оно становится плотнымъ какъ воскъ, ломается на ногтѣ, но не сдѣлалось еще сухимъ: послѣ потери молочка зерно перестаетъ наливаться, а только сохнетъ, а сушить его гораздо выгоднѣе въ снопахъ; или, какъ многіе совѣтуютъ, еще ранѣе: какъ только зерно начинаетъ ломаться на ногтѣ, но еще содержитъ молочную жидкость. Въ особенности съ **ж.** нужно спѣшить, когда погода стоитъ хорошая, теплая, заставляющая дозрѣвать зерно очень быстро, причемъ можетъ случиться, что, при недостаточно быстрой работѣ, послѣдняя половина жнива успѣетъ перезрѣть прежде, чѣмъ его срѣжутъ. Въ особенности это относится до ржи, пшеницы и ячменя; овесъ, въ случаѣ крайности, еще можетъ подождать, такъ какъ зерна его осыпаются труднѣе. Къ жатвѣ стручковыхъ растеній, гороха, бобовъ и т. п., должно приступать, какъ только самыя спѣлые стручки начинаютъ темнѣть, т. е. также, когда зерна еще не вполнѣ созрѣли (см. **Горохъ**).—Употребленіе для срѣзыванія колосьевъ серпа имѣетъ то преимущество, что позволяетъ употреблять на работу дѣтей и женщинъ; притомъ же, при этомъ способѣ теряется менѣе зерна; но, съ другой стороны, онъ на столько медленъ, что въ большихъ хозяйствахъ въ настоящее время вездѣ предпочитаютъ косу, особенно если жать хлѣбъ не вполнѣ зрѣлый и слѣдовательно менѣе склонный къ высыпанію зеренъ. Сжатый хлѣбъ связывается въ снопы и затѣмъ обыкновенно складывается въ *крестцы* или *бабки* до полнаго высыханія. Чѣмъ менѣе зрѣлъ сжатый хлѣбъ, тѣмъ больше нужно заботиться о томъ, чтобы связываніе въ снопы начиналось послѣ схода утренней и оканчивалось до появленія вечерней росы: иначе — трудно высыхаетъ. При **ж.** недозрѣлаго хлѣба, когда ему приходится оставаться въ полѣ долго, слѣдуетъ предпочитать складываніе въ бабки, такъ какъ онѣ наиболѣе предохраняютъ его отъ дождей и вѣтровъ; почти дозрѣлый хлѣбъ — въ крестцы, а вполнѣ зрѣлый или перезрѣлый, для избѣжанія потери зеренъ при связываніи въ снопы, лучше оставлять сохнуть несвязаннымъ—въ горстяхъ. Снопы вязать, какъ можно, плотнѣе (придавливать колѣнами) и стараться дѣлать ихъ одинаковой средней величины. Складываніе сноповъ въ крестцы, практикуемое въ Россіи съ незапамятныхъ временъ, извѣстно всѣмъ. На бабку нужно 10 сноповъ; строятъ ее такимъ образомъ: одинъ снопъ ставятъ вертикально на землю (чтобы сталъ плотно, ударить имъ нѣсколько разъ по землѣ), перевязываютъ соломою его колосья, чтобы не расходились; къ нему съ двухъ сторонъ приставляютъ нѣсколько наклонно два другихъ снопа, затѣмъ къ оставшимся свободнымъ сторонамъ — еще два снопа и наконецъ въ промежутки — четыре снопа; колосья приставныхъ сноповъ также связываютъ соломою, а самые снопы прижимаютъ *плотно* къ первому; послѣдній, десятый, снопъ (выбирается самый толстый) надѣваютъ на верхушку приготовленной такимъ образомъ пирамиды—колосьями внизъ, такъ чтобы колосья его обхватывали собранные въ пучекъ колосья остальныхъ сноповъ; для прочности совѣтуютъ верхушечный снопъ, по окончаніи операціи, перевязать еще вторымъ свясломъ, дюймовъ на 8 выше колосьевъ. Для построенія бабки нужно 4 рабочихъ. Свозить хлѣбъ съ поля слѣдуетъ только тогда, когда онъ вполнѣ высохъ; прежде, чѣмъ накладывать на возы, снопы бабокъ или крестцовъ развалять по землѣ, чтобы обсохли нижніе концы. Особенно нужно быть осмотрительнымъ при свозѣ на гумно овса и ячменя, такъ какъ они просыхаютъ медленно, а сложенные недостаточно сухими слегаются и плѣснѣютъ Стручковыя растенія (горохъ и проч.) перевозятся въ сараи или связанными въ пучки, или чаще несвязанными, такъ какъ солома ихъ не слегается, то ихъ можно убирать съ поля и ранѣе полнаго высыханія. *Жатвенныя машины* см. **Машины сельско-хозяйственныя.**

Жбанъ — деревянный сосудъ въ формѣ кувшина съ носикомъ,—употребляется для кваса, браги и т. п.

Жвачка — свойство млекопитающихъ травоядныхъ животныхъ, извѣстныхъ подъ названіемъ *жвачныхъ*, отрыгать разъ проглоченную пищу для вторичнаго ея пережевыванія. Желудокъ этихъ животныхъ состоитъ изъ 4 отдѣленій: первое — *рубецъ*, второе — *сѣтка*, третье — *книжка* и четвертое—*сычугъ*. Грубо пережеванная пища поступаетъ въ первый и второй желудки и остается тамъ извѣстное время, пока животное занято принятіемъ и жеваніемъ свѣжей пищи; въ промежутки пища изъ первыхъ двухъ желудковъ отрыгается, пережевывается (*жвачка*) болѣе тщательно и проглатывается уже въ третій желудокъ, который переводитъ ее въ четвертый, соотвѣтствующій желудку другихъ млекопитающихъ; онъ одинъ заключаетъ въ себѣ желѣзы, отдѣляющія желудочный сокъ; прочіе три даютъ только слизистую жидкость, служащую для предварительнаго размягченія пищи. Всѣ жвачныя животныя имѣютъ 2 копыта и потому называются также *двукопытными;* верхнихъ рѣзцовъ у нихъ нѣтъ, у б. ч. нѣтъ и клыковъ, а коренные зубы приспособлены къ перетиранію пищи, на подобіе жернововъ. Онѣ приносятъ по одному дѣтенышу въ годъ; распространены по всей землѣ (въ Австраліи ихъ прежде не было, и они завезены туда европейцами). Къ этому отряду принадлежатъ б. ч. нашихъ домашнихъ животныхъ — коровы, буйволы, овцы, козы, олени, верблюды и проч. и множество дикихъ—зубры, бизоны, серны, дикія козы, лани, лоси, жирафы, ламы и проч. Потеря жвачки, сама по себѣ, не составляетъ болѣзни ея, а есть только припадокъ болѣзни, обыкновенно указывающій на потерю животнымъ аппетита.

Жеваніе. Тщательное пережевываніе пищи необходимо для ея удобоваримости. При **ж.** пища не только размельчается, но и смѣшивается съ жидкостями полости рта (слюною, слизью), способствующими пищеваренію. Кто жуетъ плохо, у того значительная часть твердой пищи теряется даромъ — выходитъ непереваренною.

Желатинъ добывается вывариваніемъ въ водѣ различныхъ животныхъ частей: костей, хрящей, сухихъ жилъ, кожи и т. п.; остуженный отваръ превращается въ прозрачное желе, которое послѣ высушиванія твердѣетъ, становится хрупкимъ и въ очищенномъ видѣ называется *желатиномъ*, а въ неочищенномъ *столярнымъ клеемъ*. Имѣетъ многочисленныя практическія примѣненія: для просвѣтленія винъ, для приготовленія губнаго клея, для покрытія рисунковъ, для аппретуры тканей и пр.; на кухнѣ идетъ въ составъ различнаго рода желе. Въ медицинѣ въ настоящее время идетъ почти исключительно для изготовленія *желатинныхъ капсулъ,* заключающихъ въ себѣ непріятныя для вкуса лекарства (касторовое масло, копайскій бальзамъ и т. п.), и для покрыванія пилюль. Въ торговлѣ—обыкновенно въ формѣ прозрачныхъ бѣлыхъ тонкихъ листиковъ, но иногда и въ формѣ нитокъ (**ж.** Нельсона). *Рыбій клей* (см. это слово) тотъ-же **ж.,** но добываемый изъ плавательнаго пузыря извѣстныхъ рыбъ

Желе приготовляется или вывариваніемъ извѣстныхъ животныхъ частей (мышцъ сухихъ жилъ, костей и т. п.), или же изъ растительныхъ соковъ — съ прибавленіемъ или безъ прибавленія желатина или рыбьяго клея. О **ж.** изъ животн. тканей см. **Студень. Ж.** изъ растительныхъ соковъ принадлежатъ къ числу кухонныхъ или кондитерскихъ производствъ. **Ж.**-*варенье* приготовляется безъ примѣси желатина — однимъ увариваніемъ сока до надлежащей густоты; **ж.**-*пирожное,* напротивъ того, всегда съ желатиномъ или лучше съ рыбьимъ клеемъ.— **Ж.** не очень питательная, но удобоваримая пища, а потому можетъ быть употребляема больными.

Желе-варенье дѣлается изъ соковъ различныхъ ягодъ и фруктовъ. Самое существенное — уварить сокъ до надлежащей степени: ни слишкомъ много, ни слишкомъ мало; иначе будетъ или очень жидко, или очень крѣпко; нужно, чтобы оно не липло, отдѣлялось слоями и держалось. Для узнанія, что **ж.** уварилось до надлежащей степени, совѣтуютъ различн. практич. средства: поставленное въ ложкѣ на ледъ, должно застывать и рѣзаться, не прилипая, булавкою; капли горячаго **ж.,** падая съ ложки, должны застывать и держаться на ней (дѣлать опытъ не надъ огнемъ); но самое лочшее и вѣрное — *сахарометръ* (см. это слово и **Ареометръ**): когда, обмокнутый въ сукъ онъ показываетъ 28°,—**ж.** *готово*; этимъ недорогимъ инструментомъ должна запастись всякая хозяйка, не желающая портить своихъ вареній и сироповъ. **Ж.** обыкновенно удаются тѣмъ лучше, чѣмъ меньшія количества ихъ приготовляютъ сразу. Если не желаютъ испортить цвѣтъ, ихъ, какъ и варенья, не слѣдуетъ варить въ луженой посудѣ. — *Желе изъ красной смородины.* 10 ф. красной смородины или лучше 8 ф. смородины и 2 ф. малины положить въ тазикъ, облить 4 стак. воды; постоянно мѣшая, варить на хорошемъ огнѣ 8 мин.; слить на волосяное сито и, когда сокъ весь процѣдится, прибавить на каждый фунтъ сока 58 зол. сахара, распустить на огнѣ, процѣдить сквозь шелковое сито или чистую полотн. тряпку, уварить на хорошемъ огнѣ до 28° по сахарометру; разлить горячимъ въ банки; когда простыло, положить на **ж.** кружки бумаги, смоченные въ очищ. водкѣ, затѣмъ обвязать бумагою и хранить въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ (англичане совѣтуютъ обвязывать бумагою, смоченною въ бѣлкѣ).— *Желе изъ яблокъ.* Годятся всякія яблоки съ кваскомъ и достаточно сочныя. 5 ф. очищенн. яблокъ варить въ тазикѣ съ 13 стакан. воды, пока яблоки не сварятся вполнѣ (превратятся въ мармеладъ); слить все на волосяное сито; на каждый фунтъ процеженнаго сока прибавить 58 зол. сахара и далѣе поступать, какъ въ предъидущемъ случаѣ. Оставшійся на ситѣ мармеладъ можетъ служить для компотовъ, шарлотокъ, блинчиковъ и т. п.— Подобнымъ-же образомъ приготовляются и **ж.** изъ другихъ фруктовъ (см. названія фруктовъ).

Желе-пирожное приготовляется изъ тѣхъ-же фруктовыхъ соковъ, изъ винъ, ликеровъ и т. п., но всегда съ прибавленіемъ или желатина, или рыбьяго клея; въ прежнія времена для этой цѣли употребляли отваръ телячьихъ ножекъ, т. е., тотъ же желатинъ, но обыкновенно менѣе чистый; въ настоящее время, когда желатинъ дешевъ, его всегда слѣдуетъ предпочитать отвару изъ телячьихъ ножекъ; но самаго лучшаго качества **ж.** приготовляется на рыбьемъ клеѣ. Передъ употребленіемъ и желатинъ, и рыбій клей (см. эти слова) должны быть вымочены въ чистой холодной водѣ до тѣхъ поръ, пока не размягчатся на столько, что станутъ разрываться пальцами (иногда 5—6 час.). Нужно принять за правило никогда не класть много ни того, ни другого: не болѣе того, сколько нужно, чтобы могло образоваться **ж.,** — чѣмъ меньше, тѣмъ лучше. Если желатинъ или рыбій клей надостаточно чисты (въ большинствѣ случаевъ), предварительно очистить ихъ яичнымъ бѣлкомъ: на 10 зол. рыб. клея или желатина, разведенныхъ нужнымъ для **ж.** количествомъ чистой воды, прибавить 2 — 3 яичн. бѣлка, поставить на огонь и, постоянно взбивая, дать вскипѣть *только разъ,* процѣживать сквозь фланель до тѣхъ поръ, пока жидкость не станетъ вытекать совершенно прозрачною. Способъ приготовленія **ж.** во всѣхъ случаяхъ одинаковъ, разнятся только пропорціи. Уваривъ до надлежащей степени, наливаютъ въ формы и даютъ застыть на холодѣ. Для окрашиванія **ж.** въ красный цвѣтъ употребляютъ профильтрованный отваръ красн. свеклы, въ зеленый—листьевъ шпината, въ желтый—листокъ шафрана, который держатъ въ **ж.**, пока не приметъ желаемое окрашиваніе. Если хотятъ получить *взбитое* или *пѣнистое* **ж.** (gelée fouettée), готовую для **ж.** смѣсь изъ рыбьяго клея и сока или вина взбиваютъ въ прохладномъ мѣстѣ минутъ 10 и болѣе (если **ж.** преждевременно застываетъ, подогрѣть въ теплой водѣ),—пока достаточно вспѣнится; сливаютъ вспѣненное въ форму и застуживаютъ. Нижній слой можетъ б. изъ гладкаго, а верхній изъ вспѣненнаго **ж.** Пѣнистое **ж.** очень удобно, чтобы скрыть недостаточную прозрачность или несовсѣмъ хорошій цвѣтъ **ж.**; для него могутъ б. употреблены остатки **ж.** (предварительно расплавленныя нагрѣваніемъ въ теплой водѣ). — Нужно нѣкоторое искусство, чтобы вынуть **ж.** неповрежденнымъ изъ формы: для этого форму съ **ж.** на *мгновеніе* (не болѣе) погружаютъ въ горячую (но не кипящую) воду и, вынувъ, быстро опрокидываютъ на блюдо. Приготовляя **ж.** изъ фруктовыхъ соковъ, употреблять *только серебряныя ложки:* иначе испортится цвѣтъ.— *Желе земляничное.* Уваривъ 4½ — 5 стак. сиропа до 30°, облить горячимъ, но не кипящимъ, 1½ ф. очищенной садовой земляники (въ мискѣ); дать постоять 1 часъ или долѣе (даже цѣлую ночь); очистивъ, какъ сказано, бѣлкомъ слегка подкисленный лимономъ растворъ 11 зол. рыбьяго клея (или желатина) въ 2½ стак. воды, процѣдить земляничный сиропъ сквозь фланель, смѣшать съ растворомъ рыб. клея, влить въ форму, поставить на холодъ (ледъ).—*Желе изъ красной смородины.* 1½ ф. смородины положить въ 4 стак. сиропа, увареннаго до 30°; встряхивая, подержать на огнѣ 2 мин., слить въ миску; когда остынетъ, процѣдить сиропъ сквозь фланель, смѣшать съ очищенн. бѣлкомъ растворомъ 8½ зол. рыб. клея и 1 ф. сахара въ 5 стак. воды; слить въ формы, застудить. Вмѣсто одной красн. смородины можно брать смѣсь изъ нея и малины (на 4 ч. первой 1 часть послѣдней, или пополамъ, если смородина бѣлая). Если, вмѣсто красной, употреблять бѣлую смородину, то **ж.** можно гарнировать 1½ ф. малины: остудить въ формѣ слой **ж.**, положить малины, залить новымъ слоемъ **ж.**, опять остудить, еще положить рядъ малины и т. д., прикрывъ все **ж.** — Подобнымъ же образомъ приготовляется **ж.** изъ *вишенъ* (безъ косточекъ); на 10 ч. по вѣсу вишень можно прибавить 1—1½ ч. красн. смородины. О **ж.** изъ др. фруктовъ см. названія фруктовъ.— *Желе изъ ликеровъ и винъ.* 10 зол. рыб. клея и 70 зол. сахара съ прибавленіемъ сока изъ 1 (для ликеровъ) —4 (для рома) лимоновъ (для винъ лимонн. сока не нужно), растворить въ 4—5 стак. воды, очистить, какъ сказано, бѣлкомъ; когда остынетъ, прибавить ⅓—½ стак. рома или ¾—1 стак. ликера (мараскина, crême de Moka и т. п.), или 2½ стак. мадеры, или 1½ — 2 стак. шампанскаго и пр.; слить въ форму, застудить во льду (2 час.). Винное или ликерное **ж.** очень идетъ гарнировать фруктами — грушами, яблоками, персиками, абрикосами, сливами, вишнями и т. п.; поступаютъ такимъ образомъ: на дно формы слой **ж.** въ ½ поперечн. пальца; когда застынетъ—рядъ фруктовъ, приготовленныхъ какъ для компота; затѣмъ опять слой **ж.**; по застываніи — рядъ фруктовъ и т. д. до разстоянія 1 попер. пальца отъ края формы, которую дополнить **ж.**, застудить и пр.

Желна см. **Дятелъ.**

Желтинникъ (Rhus). Кустарники, изъ которыхъ одни ядовиты, а другіе безвредны и могутъ удобно разводиться у насъ, особенно въ южной Россіи. Къ числу первыхъ относится *ядовитый* **ж.** или *сумахъ* (R. toxicodendron), родомъ изъ Сѣверной Америки, и *японскій лаковый* **ж.** или *сумахъ* (R. vernicifera). Эти 2 вида лучше вовсе оставить, какъ то начинаютъ дѣлать теперь въ западной Европѣ, гдѣ ядовитый **ж.** довольно часто разводился, такъ какъ считался лекарственнымъ. Лаковый **ж.**, сокъ котораго въ смѣси съ масломъ изъ Bignonia tinctoria и киноварью идетъ на приготовленіе знаменитаго японскаго лака, еще ядовитѣе. Безвредные виды, а именно *обыкновенный* **ж.** или *райдерево* (R. cotinus) и *кожевенный* **ж.** (R. coriaria) очень живописны и не прихотливы. Рай-дерево растетъ дико или одичало въ южной Россіи, начиная съ Украйны. Его большія цвѣточныя метелки приносятъ невзрачные мелкіе цвѣты, которые отчасти не доростаютъ; но всѣ вѣточки покрыты густо оттопыренными волосками, что придаетъ всему кусту большую оригинальность; за эти волосатыя очень обильныя соцвѣтія его называютъ *париковымъ* деревомъ (съ французскаго arbre à peruque); древесина служитъ для окраски въ желтый цвѣтъ. Кожевенный **ж.** важенъ въ кожевенномъ дѣлѣ, такъ какъ его листья и молодые прутья даютъ отличный дубильный матеріалъ; онъ также окрашиваетъ въ желтый цвѣтъ; въ Греціи съ древнѣйшихъ временъ его употребляютъ для дубленія и окраски кожъ. Кордуанскій сафьянъ и до сихъ поръ дубятъ помощью этого **ж.** Кустарники **ж.** не прихотливы на почву, хотя въ хорошей, питательной растутъ, безъ сомнѣнія, лучше; любятъ сухія мѣста и сырой почвы не выдерживаютъ. Размножаются сѣменами, отводками и черенками.

Желтокъ см. **Яйца.**

Желтофіоль (Cheiranthus Cheiri). Многолѣтняя трава или полукустарникъ изъ семейства крестоцвѣтныхъ. Въ дикомъ состояніи, именно въ южной Европѣ, **ж.** двулѣтняя трава; но культурою ее можно превратить въ небольшой полукустарникъ. У садовыхъ породъ цвѣты б. или м. темно-желтые съ бурыми, коричневыми и даже фіолетовыми отливами. Есть разновидности съ крупными немахровыми цвѣтами и съ махровыми. Послѣдніе рѣдко даютъ сѣмена, а если и даютъ, то изъ нихъ далеко не всегда выростаютъ растенія съ махровыми цвѣтами. Махровой **ж.** 2 главныхъ породы: одностебельная и кустарная. Стебель первой не вѣтвистый и заканчивается большою густою кистью крупныхъ цвѣтовъ; вторая снизу часто дѣлится на многія вѣтви, кончающіяся не столь большими кистями цвѣтовъ. Обѣ породы выведены въ Германіи, гдѣ **ж.** занимаются больше, чѣмъ въ другихъ мѣстахъ. Разводятъ преимущественно сѣменами. Земля должна быть питательная и легкая, горшки—хорошо дренированы. Сѣять въ апрѣлѣ: въ холодные парники, а гдѣ можно — и на открытыя гряды; у насъ, въ средней Россіи, приходится по б. ч. сѣять въ горшки или въ поддонки, которые должно ставить въ свѣжемъ мѣстѣ. На зиму горшки помѣщать въ сухой подвалъ и едва-едва поливать у краевъ горшка; впусканіе наружнаго воздуха и даже выносъ на открытый воздухъ во время оттепели очень важно. Весною горшки съ растеніями постепенно выносятъ въ холодную оранжерею или въ комнаты, ставятъ ихъ около оконъ и обильно поливаютъ. Жаркія комнаты не годятся. Можно поддерживать одно и то же растеніе впродолженіи многихъ лѣтъ; но старыя растенія гораздо хуже, а потому лучше замѣнять ихъ новыми, которыя выводятъ посѣвомъ или весенними отводками.

Желтуха (Jcterus)—окрашиваніе въ желтый цвѣтъ покрововъ тѣла; обыкновенно прежде всего желтизна замѣчается въ бѣлкахъ глазъ; въ легкихъ степеняхъ **ж.** ими и ограничивается видимое окрашиваніе. Моча б. ч. окрашена въ темный, желтоватый цвѣтъ; иногда также слюна и даже потъ. Ближайшая причина — поступленіе красящаго вещества желчи въ кровь и оттуда въ ткани и др. жидкости тѣла. Въ нормальномъ состояніи *желчь* (см. это слово) отдѣляется печенью, накопляется въ желчномъ пузырѣ и оттуда постоянно переходитъ въ двѣнадцатиперстную кишку (слѣдующую тотчасъ за желудкомъ); если, вслѣдствіе какихъ либо болѣзненныхъ условій, оттокъ желчи изъ желчн. пузыря и печени становится невозможнымъ или даже только оч. затруднительнымъ, **ж.** всасывается кровью, и образуется желтуха; происходить это можетъ отъ различныхъ причинъ: засоренія желчнаго протока желчн. камнями (см. это слово), катарра двѣнадцатиперстной кишки, припухшая слизистая оболочка которой съуживаетъ или даже запираетъ выходное отверстіе желчн. протока, катарра самого протока, болѣзней печени, судорожнаго сжатія протока вслѣдствіе нервн. потрясеній и т. п. Присутствіе желчи въ крови, кромѣ окрашиванія покрововъ и жидкостей, выражается замедленіемъ пульса (иногда до 40 удар. въ минуту), пониженіемъ температуры тѣла (если нѣтъ причинъ для лихорадки), слабостью, вялостью, меланхолическимъ настроеніемъ духа (гипохондрія), иногда безсонницею и др. мозговыми припадками; у многихъ больныхъ является нестерпимый зудъ въ тѣлѣ. Аппетитъ и пищевареніе (особливо мяса) разстраиваются, испражненія теряютъ нормальную окраску — блѣдны, глиноподобны; часто упорные запоры. Такъ какъ **ж.** не есть болѣзнь, а только припадокъ различныхъ болѣзней, то предсказаніе зависитъ единственно отъ послѣднихъ; **ж.** отъ катарра двѣнадцатиперстной кишки, отъ нервныхъ волненій и т. п. проходитъ скоро и безслѣдно; при желчныхъ камняхъ, съ перемежками, длится часто неопредѣленное время; при органическихъ болѣзняхъ печени можетъ никогда не проходить. Открыть причину **ж.** не всегда удается врачу; тѣмъ менѣе можетъ разсчитывать на это самъ паціентъ; но слѣдующіе признаки могутъ дать ему приблизительныя указанія. **Ж.** отъ нервныхъ потрясеній чрезвычайна рѣдка и существуетъ, можетъ б., болѣе въ теоріи, чѣмъ на практикѣ; во всякомъ случаѣ, она должна слѣдовать за нервнымъ потрясеніемъ. **Ж.** вслѣдствіе органическихъ болѣзней печени предшествуется и сопровождается многими другими припадками тяжкаго страданія организма (см. **Печень**); присутствіе желчныхъ камней выражается пароксизмами сильныхъ болей въ сторонѣ печени и вокругъ, вызываетъ **ж.** обыкновенно періодически; наконецъ, катарральная **ж.** появляется б. ч. послѣ припадковъ катарра желудка (см. **Желудокъ**) или пищеварительнаго канала вообще и сопровождается имъ. *Лечить* слѣдуетъ не **ж.**, а болѣзнь, произведшую ее. Но желтое окрашиваніе покрововъ исчезаетъ не тотчасъ, а остается болѣе или менѣе продолжительное время и послѣ уничтоженія болѣзни. Теплыя ванны, потогонныя (баня) и мочегонныя средства (пить побольше) способствуютъ скорѣйшему обезцвѣчиванію кожи.

Желуди или **жолуди,** какъ извѣстно, употребляются для корма свиней; но пріучить къ нимъ можно и друг. домашнихъ животныхъ: рогатый скотъ и лошадей; куры и индѣйки ѣдятъ ихъ сырыя или, лучше, вареныя. Для желудеваго кофе изъ **ж.** нужно предварительно удалить горечь: разрѣзавъ спѣлыя **ж.** поперекъ, обварить ихъ въ деревянной посудинѣ кипяткомъ; плохія всплываютъ на поверхность и выбрасываются; давъ постоять 24 ч., заварить свѣжимъ кипяткомъ и еще черезъ сутки, просушивъ на рѣшетѣ и снявъ кожицу, изжарить какъ кофе, но менѣе (пока станутъ равномѣрно свѣтлокоричневыми); подъ конецъ жаренія, когда уже потемнѣютъ, можно прибавить немного свѣжаго масла (встряхнуть посильнѣе). Мелется и завариваетея какъ кофе: 4—5 зол. (для дѣтей 3 зол.) на 3—4 чашки кипятку; варить 10—15 мин. Для аромата на 1 ф. жел. кофе можно прибавить 2 гвоздички и, кто любитъ, щепотку мяты. Съ молокомъ и сахаромъ довольно вкусный и питательный напитокъ, но не обладающій вовсе тѣми цѣлебными свойствами противъ золотухи или англійской болѣзни, которыя ему приписываютъ въ народной медицинѣ.

Желудокъ лежитъ въ верхней части полости живота подъ грудобрюшною преградою (см. **Діафрагма**); спереди прилегаетъ къ ложечкѣ, слѣва—къ селезенкѣ, а справа—къ печени; однимъ отверстіемъ (верхнимъ) переходитъ въ пищепроводъ (см. это слово), другимъ (справа и сбоку, у печени) въ начало тонкихъ кишекъ — двѣнадцатиперстную кишку; въ этомъ послѣднемъ отверстіи находится круглая мышца, могущая запирать выходъ **ж.** По строенію **ж.** похожъ на другія части пищеварительнаго канала, но отличается присутствіемъ въ его слизистой оболочкѣ особыхъ — *пепсиновыхъ железъ,* отдѣляющихъ *желудочный сокъ,* при помощи котораго совершается въ немъ перевариваніе пищи, главнымъ образомъ мясной (см. **Пищевареніе**): въ этомъ главная физіологическая роль **ж.** Поэтому, всѣ болѣзни желудка сопровождаются припадками болѣе или менѣе значительнаго разстройства пищеваренія: потерею аппетита, тошнотою, отрыжкою, либо кислою, либо вонючими газами, вздутіемъ верхней части живота, чувствомъ тяжести, тупою болью и болѣзненностью при давленіи подъ ложкою; нерѣдко рвотою послѣ употребленія пищи. Чаще всего встрѣчается *катарръ желудка,* рѣже—*круглая язва желудка* и *ракъ желудка.* Описанныя выше явленія существуютъ при всѣхъ трехъ болѣзняхъ; но при круглой язвѣ къ нимъ присоединяются обыкновенно пароксизмы острыхъ невралгическихъ болей на мѣстѣ желудка и по временамъ рвота *кровью,* вслѣдствіе кровотеченій изъ сосудовъ язвы; при ракѣ — общее раковое худосочіе (см. **Ракъ**) и изверженіе при рвотѣ жидкости, похожей на кофейную или шоколадную гущу, цвѣтъ которой также зависитъ отъ примѣси красящаго вещества крови, но уже болѣе или менѣе разложившагося (изъ раковыхъ язвъ); при простомъ катаррѣ **ж.** въ извергаемой рвотѣ нѣтъ ни свѣжей, ни разложившейся (кофейная гуща) крови. Причины круглой язвы и рака **ж.** не извѣстны; желудочный катарръ можетъ вызываться объѣденіемъ, употребленіемъ трудно варимой пищи, крѣпкими спиртными напитками и т. п., простудою, повѣтріемъ (эпидемическимъ состояніемъ воздуха), отравленіемъ нѣкоторыми минеральными или растительными веществами, часто даже лекарствами, принимаемыми по рецепту врача. Ракъ не излечимъ и быстро ведетъ къ смерти. Желудочная язва, хотя можетъ быть опасна, вслѣдствіе кровотеченій изъ нея или возможнаго пробуравливанія ею стѣнокъ желудка и изліянія содержимаго **ж.** въ брюшную полость,—излечивается часто: леченіе слѣдуетъ предоставить врачу, а паціенту стараться только соблюдать возможный физическій и нравственный покой (для избѣжанія кровотеченій) и строгую діету (лучше всего — исключительно молочную). Острый желудочный катарръ можетъ излечиваться одною діетою; но діета должна быть очень строгая: ничего, кромѣ нежирнаго бульона съ небольшимъ количествомъ сушеной булки (гренки безъ жира и масла), нѣсколько разъ въ день, но каждый разъ понемногу; согрѣвающіе компрессы на желудокъ, теплыя ванны; въ самомъ началѣ, чтобы удалить содержимое изъ **ж.,** иногда полезно вызвать рвоту (щекотаніемъ въ зѣвѣ бородкою пера или пальцами), или принять легкое слабительное (касторовое масло по чайн. ложкѣ черезъ 2 часа до дѣйствія). При несоблюденіи діеты катарръ затягивается и можетъ перейти въ хроническій, излечимый гораздо труднѣе уже потому, что ограничивать паціента показанною выше строгою діетою, безъ опасности истощенія, возможно только относительно короткое время: нѣсколько дней, недѣлю; затѣмъ, приходится давать уже болѣе питательную пищу; и здѣсь молочная діета, если переносится, лучше всякой другой. Употреблять лекарства безъ совѣта врача не слѣдуетъ ни въ какомъ случаѣ, чтобы не ухудшить болѣзнь неумѣстнымъ ихъ примѣненіемъ. О нервной боли **ж.** см. **Гастралгія.**

Желчь. Объ отдѣленіи **ж.** см. **Печень,** о пищеварительномъ ея значеніи — **Пищевареніе.** Но **ж.**, именно *бычачья желчь,* имѣетъ очень полезное практическое примѣненіе въ живописи и красильной техникѣ. *Быч. ж.*— жидкость желто-зеленоватаго или зеленаго цвѣта, особаго непріятнаго запаха; растворяется въ водѣ и спиртѣ. Обладаетъ замѣчательнымъ качествомъ — растворять б. ч. жирныхъ веществъ; пятновыводчики предпочитаютъ ее въ этомъ отношеніи мылу и щелочамъ (см. **Пятна**). Чтобы имѣть возможность сохранять **ж.** долгое время, ее выпариваютъ въ водяной банѣ до консистенціи экстракта (лучше всего въ серебряной посудѣ) и, затѣмъ, при употребленіи разводятъ нужнымъ количествомъ воды, слегка подщелоченной содою. Въ живописи употребляется **ж.**, очищенная такимъ образомъ: **ж.**, взятой изъ желчнаго пузыря только что убитаго быка, дать отстояться въ теченіи ночи, потомъ слить жидкость *осторожно* съ образовавшагося осадка въ чистую фарфор. или фаянс. посуду, поставить въ кострюлю съ кипящею водою и выпаривать въ ней, пока не сгустится достаточно (ни капли воды не должно попадать въ сосудъ съ **ж.**); сгущенную размазать на блюдѣ и высушить передъ огнемъ (или на солнцѣ), сложить въ баночки, плотно обвязать бумагою; сохраняется годы; при употребленіи, конечно, должна быть разведена. Приготовленная такимъ образомъ **ж.** легко соединяется со всѣми красками, сообщаетъ имъ прочность и блескъ; вмѣстѣ съ нею краски лучше пристаютъ къ бумагѣ, слоновой кости и т. п.; предохраняетъ отъ трещинъ краски, приготовленныя съ гуммиарабикомъ, и значительно фиксируетъ ихъ; въ смѣшеніи съ сажею и растворомъ гуммиарабика можетъ замѣнять тушь (см. это слово). Если покрыть растворомъ сухой **ж.** рисунки карандашемъ, то они болѣе не стираются, и ихъ можно свободно раскрашивать красками (также съ примѣсью **ж.**). На лаковой или масляной прозрачной бумагѣ, употребляемой для транспарантовъ, смоченной **ж.** и высушенной, краски съ примѣсью **ж.** пристаютъ и держатся очень хорошо. Миньятюристы на слоновой кости съ тою же цѣлью смачиваютъ **ж.** пластинки слонов. кости (отнимаетъ жиръ) и рисуютъ красками съ прибавленіемъ небольш. количества **ж.** Чѣмъ свѣжѣе **ж.**, тѣмъ дѣйствіе ея лучше. Въ торговлѣ имѣются готовые растворы очищенной **ж.**—Въ медицинѣ употребляется въ тѣхъ случаяхъ, когда можно подозрѣвать, что плохое пищевареніе зависитъ отъ недостатка желчи въ кишечномъ каналѣ, наприм. въ случаяхъ болѣзней печени и т. п.: по 10—20 гран. на пріемъ Fel Tauri inspissati или 3 — 15 гран. Fel tauri depur. sicc. (то и другое въ пилюляхъ).

Желѣзо отличается ковкостью, гибкостью и изъ всѣхъ металловъ наибольшою силою сопротивленія; очень хорошо полируется; въ чистомъ видѣ не плавится, но обладаетъ драгоцѣнною способностью размягчаться при сравнительно низкой температурѣ и, подъ вліяніемъ ковки, принимать любую форму и легко свариваегся. При обыкновенной температурѣ въ сухомъ воздухѣ не портится, но при нагрѣваніи въ воздухѣ, особливо при накаливаніи его до красна, окисляется быстро: летящіе при ковкѣ кусочки ничто иное какъ окись **ж.** Въ сыромъ воздухѣ окисляется медленно—*ржавѣетъ.* При высокой температурѣ **ж.** соединяется въ различныхъ пропорціяхъ съ углеродомъ (углемъ); смотря по количеству послѣдняго, **ж.** превращается или въ сталь (1°/о—2°/о углерода) или чугунъ (2°/о—5°/о углерода); но и обыкновенное продажное **ж.**, вслѣдствіе приготовленія его изъ чугуна, всегда содержитъ углеродъ въ небол. количествѣ (не болѣе $^1/_2$ °/о). **Ж.** обладаетъ на видъ извѣстною зернистостью, и тѣмъ оно лучше, чѣмъ зернистость мельче и блестящее; изломъ хорошаго **ж.** представляетъ скрученныя бѣлыя блестящія волокна; тусклость послѣднихъ показываетъ, что **ж.** *пережжено* и слѣдовательно потеряло значительную долю силы сопротивленія. Бурыя *пятна* на полированномъ **ж.** указываютъ на присутствіе въ ткани его окисловъ и значительно уменьшаютъ его цѣнность. По качеству продажное **ж.** можно раздѣлить на 2 сорта: *мягкое* и *жесткое;* первое ковко и гибко; послѣднее хрупко или въ холодномъ состояніи (когда содержитъ излишекъ фосфора), или въ накаленномъ (когда въ немъ есть сѣра). Мягкое **ж.**, конечно, высшаго достоинства, чѣмъ жесткое; **ж.** хрупкое какъ при низкой, такъ и при высокой температурѣ никуда не годно. Лучшимъ **ж.** считается *русское* (благодатское и нижнетагильское) и *шведское* (даннеморское). По формѣ въ торговлѣ отличаютъ: 1) *листовое:* кровельное не толще $^1/_8$ дюйм. и котельное не толще $^1/_2$ дюйма; 2) *сортовое:* круглое прутовое и гранное прутовое; 3) *фигурное* или *фасонное:* угловое, тавровое (въ формѣ буквы **Т**), двойное тавровое (въ формѣ **Н**) и пр.; 4) *полосовое:* полосы различной толщины, и нѣкотор. др.

Чтобы предохранить желѣзныя (или стальныя) вещи отъ ржавчины,—нагрѣвъ сильно, но не до красна, погрузить ихъ нѣсколько разъ въ топленый говяжій жиръ; когда остынутъ, покрыть тонкимъ слоемъ алифы (см. это слово); по высыханіи послѣдней тщательно обтереть, чтобы уничтожить всякій слѣдъ видимаго жира. **Или:** 14 зол. сандарака и $^1/_2$ зол. камфоры растворить на легкомъ огнѣ (или лучше въ водяной банѣ) въ $^1/_3$ штофа спирта съ примѣсью $^1/_2$ стак. скипидара; подчернивъ часть этого лака сажею, покрыть имъ вещь въ два слоя, а когда послѣдніе вполнѣ высохли (передъ легкимъ огнемъ),—третій слой лакомъ безъ сажи.—При помощи слѣдующей пробы можно убѣдиться относительно того, сдѣлана-ли вещь изъ *стали или желѣза:* взявъ на кончикъ спички (безъ головки) каплю азотной кислоты, приложить ее на вещь; черезъ нѣсколько *секундъ* смыть струею воды —если оставшееся пятно свѣтло или слегка бѣловато—вещь изъ **ж.**; на стали оно темно, почти черно.

Желѣзо существенная составная часть крови — кровеныхъ шариковъ, а такъ какъ послѣдніе непрерывно разрушаются и замѣняются новыми, то постоянное введеніе **ж.** въ организмъ необходимо, и мы дѣйствительно ежедневно принимаемъ его съ пищею, преимущественно мясною. По этой же причинѣ **ж.** употребляется во всѣхъ случаяхъ, такъ называемаго, *малокровія,* которое характиризуется главнымъ образомъ уменьшеніемъ въ крови красныхъ шариковъ. Къ сожалѣнію, практика въ этомъ случаѣ не вполнѣ согласна съ теоріею: **ж.** хотя нерѣдко и помогаетъ въ малокровіи, но далеко не такъ вѣрно, какъ предполагалось; очень часто оно не оказываетъ никакого видимаго дѣйствія; лучше всего, во всякомъ случаѣ, дѣйствуетъ въ томъ видѣ малокровія, который извѣстенъ подъ названіемъ *блѣдной немочи* (см. это слово). Для успѣха принимать **ж.** слѣдуетъ продолжительное время (мѣсяцы съ небольшими перерывами) раза 2—3 въ день (во время принятія пищи) въ малыхъ пріемахъ ($^1/_2$—2—3 грана), такъ какъ большіе причиняютъ запоры и вообще разстраиваютъ пищевареніе; при этомъ почти все равно, давать-ли чистое **ж.** въ порошкѣ (ferr. pulverat.), или соли его съ слабыми кислотами (ferr. lactic., ferr. carbonic. и пр.). Въ домашней практикѣ можно употреблять **ж.** въ такой формѣ: въ яблоко съ кваскомъ натыкать желѣзныхъ гвоздей; черезъ сутки или двое гвозди вынуть, и за десертомъ послѣ обѣда и завтрака съѣдать по цѣлому или по половинѣ такого яблока, смотря по величинѣ. **Ж.** не слѣдуетъ принимать при разстройствѣ пищеваренія, при кровехарканіи или наклонности къ нему и при лихорадочномъ состояніи.

Желѣзо бѣлое см. **Жесть.**

Желѣзы. Этимъ именемъ въ физіологіи и анотоміи называютъ органы, служащіе для приготовленія особыхъ специфическихъ веществъ, б. ч. жидкостей. **Ж.** состоятъ изъ скопленія клѣточекъ; однѣ изъ нихъ снабжены выходными каналами, черезъ которые вытекаютъ приготовляемыя ими жидкости; это *истинныя* **ж.**; другія не имѣютъ такихъ каналовъ и передаютъ продукты своего приготовленія непосредственно кровеноснымъ или лимфатическимъ сосудамъ тѣла. Къ **ж.** послѣдней категоріи принадлежатъ лимфатическія **ж.**, разбросанныя вездѣ въ тѣлѣ, и, такъ называемыя, кровеныя **ж.**: селезенка, щитовидная **ж.** и грудная **ж.** (Thymus). Къ истиннымъ **ж.** относятся: печень, почки, слюнныя **ж.**, поджелудочная **ж.**, множество маленькихъ желѣзокъ, разсѣянныхъ въ пищеварительномъ каналѣ, въ томъ числѣ, пепсиновыя **ж.** въ желудкѣ (см. это слово), сальныя и потовыя **ж.** въ кожѣ и пр. Въ публикѣ *желѣзами* называютъ обыкновенно припухшія лимфатическія **ж.**, преимущественно шейныя, и считаютъ ихъ признакомъ золотухи (см. это слово).

Жемчугъ имѣетъ тотъ-же составъ и приготовляется тѣми-же животными, какъ и перламутръ. Его добываютъ главнымъ образомъ изъ *жемчужной раковины* (Margarita margaritifera), встрѣчающейся въ южныхъ моряхъ, а также изъ *рѣчной жемчужной раковины* (Unio. margaritifera), находимой и въ нѣкоторыхъ рѣкахъ Европы, напр. въ Баваріи; но **ж.** рѣчной раковины никогда не достигаетъ ни величины, ни красоты **ж.** морской раковины. Отдѣленіе **ж.** обусловливается б. ч. попаденіемъ внутрь раковинъ постороннихъ тѣлъ (песчинокъ, червячковъ и т. п.), вокругъ которыхъ обыкновенно и отлагается вещество **ж.** Лучшій **ж.** получается изъ морей около островъ Остъ-Индіи (Цейлонъ, Суматра, Ява) и изъ Персидскаго залива, а также съ береговъ Мексики и Японіи. Въ одной раковинѣ встрѣчается обыкновенно отъ 8 до 12 жемчужинъ. Раковины складываются въ бочки и, когда достаточно прогніютъ, открываются б. ч. сами собою. **Ж.** сортируютъ, просѣевая его черезъ 9 рѣшетъ съ дырочками различной величины. Красота и цѣна **ж.** зависитъ отъ величины, формы, политуры и блеска; по формѣ жемчужены бываютъ круглыя, грушевидныя, луковицообразныя и неправильной формы; дороже всего цѣнятся грушевидныя и особенно круглыя. Очень рѣдко **ж.** достигаетъ величины грецкаго орѣха; нѣсколько чаще — величины вишни. Цвѣтъ бол. част. бѣлый съ различнымъ отливомъ: голубоватымъ, серебристымъ, желтоватымъ, золотистымъ, свинцовымъ; иногда встрѣчаются розовыя, голубыя, лиловыя, темныя и даже черныя жемчужины. Дороже всего цѣнятся бѣлыя съ едва замѣтнымъ желтымъ отливомъ. Подъ вліяніемъ кислыхъ и гнилостныхъ испареній и вообще отъ дѣйствія времени **ж.** теряетъ блескъ и становится тусклымъ. — О поддѣльномъ **ж.** см. **Бусы.**

Жена см. **Супруги.**

Жеребенокъ и **жеребецъ** см. **Лошадь.**

Жерновъ см. **Мельница.**

Жестеръ см. **Крушина.**

Жесть или **бѣлое желѣзо** — луженое оловомъ листовое желѣзо; легко спаивается и употребляется для приготовленія различн. рода посуды; но посуда, приготовленная спайкою, не прочна, такъ какъ не выдерживаетъ высокой температуры. Въ настоящее время дѣлаютъ гораздо болѣе прочную посуду изъ *кованаго бѣлаго желѣза:* она формуется и скрѣпляется безъ нагрѣванія и лудится уже готовою. Эта посуда по прочности мало чѣмъ уступаетъ мѣдной, но гораздо дешевле ея. Покупая посуду изъ жести или кованаго бѣлаго желѣза, нужно смотрѣть за тѣмъ, чтобы полуда равномѣрно и сплошь ее покрывала, безъ малѣйшихъ точекъ или трещинокъ: на открытомъ мѣстѣ **ж.** быстро проржавливаетъ; по той-же причинѣ самую ничтожную порчу въ полудѣ отъ употребленія слѣдуетъ немедленно исправлять.

Жетоны—родъ монетъ или медалей, выбиваемыхъ въ память какого-либо событія; также—марки при нѣкоторыхъ играхъ.

Жженка см. **Пуншъ.**

Живокость (Delphinium). Травы изъ семейства Лютиковыхъ. Изъ многочисленныхъ садовыхъ видовъ особенно распространены и хорошо удаются у насъ въ сѣверной и средней Россіи слѣдующіе: 1) *D. Consolida* — сад. названіе *левкойныя Риттеръ-шпоры*, растеніе однолѣтнее, растущее дико во всей Россіи, преимущественно въ яровыхъ хлѣбахъ. Очень кустистая трава съ узко и много разсѣченными листьями. Породы съ махровыми цвѣтами разныхъ колеровъ очень изящны; у дикорастущихъ цвѣты синіе, а у садовыхъ бываютъ также карминовые, розовые, фіолетовые и голубые. Изъ садовыхъ болѣе извѣстны двѣ: высокая и низкая; первая — для группъ въ большихъ садахъ, вторая—для клумбъ въ малыхъ садахъ. Очень выносливо и удается хорошо и въ сухой, даже известковой почвѣ. Сѣять поздно осенью до морозовъ, а еще лучше самою раннею весною—прямо въ клумбы. Цвѣтетъ до поздней осени. 2) *D. Ajacis*—сад. названіе *обыкновенные Ритеръ-шпоры*, также однолѣтняя трава, растущая у насъ дико на югѣ; крупнѣе предыдущей, никогда сильно не вѣтвится; имѣетъ много породъ съ очень обильными кистями цвѣтовъ разнообразныхъ колеровъ, превосходна для одноцвѣтныхъ или пестрыхъ бордюровъ у краевъ дорожекъ и для группъ, вынослива и удается хорошо на сухой почвѣ. Сѣять какъ предыдущую. 3) *D. elatum* — многолѣтняя высокая трава съ изящными лапчатыми листьями и большими кистями синихъ цвѣтовъ, очень высокая; у насъ растетъ дико въ Сибири и сѣверо-восточной Россіи; очень вынослива, цвѣтетъ до поздней осени и чрезвычайно удобна для группъ въ большихъ садахъ и паркахъ; размножается раздѣленіемъ кустовъ весною, но чаще посѣвомъ въ горшки, производимымъ въ продолженіи всей весны и лѣта. Есть еще нѣсколько видовъ менѣе выносливыхъ, но все еще хорошо удающихся у насъ; таковъ между прочимъ: *D. hybridum.*

Живопись по исполненію раздѣляется на *художественную* и *малярную;* о послѣдней см. **Мастерство малярное;** первая по роду изображаемыхъ предметовъ бываетъ историческая, бытовая (жанръ), батальная (картины сраженій), ландшафтная, портретная, животныхъ, цвѣтовъ и пр.; по составу красокъ — **ж.** масляными красками, водяными красками (акварель), гуашью, пастелью, тушью и пр. Кромѣ того, отличаютъ еще **ж.** декоративную (на стѣнахъ и потолкахъ зданій, на мебели и пр.), на стеклѣ, на фарфорѣ, слонов. кости и т. п. *Живопись масляными красками* пригодна для всякаго рода картинъ. *Необходимыя принадлежности* для нея: нагрунтованное полотно или доска, краски, мольбертъ, палитры, кисти, мастихины, скоблилки, масла и пр. *Грунтованныя доски* и *полотна* имѣются готовыми въ продажѣ; но первыя употребляются рѣдко, б. ч. только для очень небольшихъ картинъ; полотна соотвѣтственно размѣрамъ раздѣляются на номера отъ 1 до 30; чѣмъ выше номеръ, тѣмъ больше размѣръ. Продаются также полотна натянутыя на рамы съ шипами, удобныя въ томъ отношеніи, что натяженіе ихъ, по мѣрѣ надобности, можно измѣнять. (1 арш. грунтов. полотна въ 1 арш. ширин. въ Петербургѣ стоитъ: русск. приготовл. 75 коп., Дрезденскаго—1 р. 20 и 1 р. 60; чѣмъ шире, тѣмъ дороже). *Краски* продаются готовыми въ оловянныхъ трубкахъ съ пробками (см. **Краски**). *Мольберты* для небольш. картинъ удобнѣе на подъемныхъ винтахъ (à cremaillère); имѣются складные дорожные (отъ 2 р. 50 к. до 20 р. и болѣе, смотря по дереву и устройству). *Палитры* должны б. изъ твердаго дерева — дуба, бука, краснаго дерева и т. п. (отъ 60 коп. до 2 р. 50 к.); располагать краски на палитрѣ слѣдуетъ въ извѣстномъ порядкѣ: бѣлыя у отверстія, черезъ которое продетъ палецъ, затѣмъ желтыя, красныя, синія, коричневыя и черныя; смѣшивать краски по серединѣ палитры—кистью или *мастихиномъ*, т. е. тупымъ ножемъ изъ дерева, металла или рога (отъ 50 коп. до 1 р. 50 к.). *Кисти* — круглыя и плоскія изъ щетины (отъ 70 к. до 1 р. 50 к. за дюжину) и мягкія изъ мѣха куницы и т. п. (отъ 2 р. 50 к. до 5 р. 25 к. за дюжину); послѣднія служатъ главнымъ образомъ для окончательнаго выраженія мелкихъ подробностей; большія мягкія кисти (*флейцы,* blaireaux) употребляются для сглаживанія (стушевыванія) тоновъ послѣ жесткихъ кистей (отъ 50 к. до 3 р. 50 к. за штуку). *Скоблилки* — для соскабливанія красокъ (50 к.—1 р.). *Масло* — главнымъ образомъ маковое: для разведенія красокъ и промыванія кистей, но также—вареное, орѣховое и др. Палитру и кисти должно держать въ возможной опрятности; каждый разъ по окончаніи работы мастихиномъ снять съ палитры краски, очистить ее съ помощью маков. масла и скоблилки и вытереть; тѣ краски, которыя еще годны къ употребленію, переложить на особую *фарфоровую* палитру и опустить въ чистую холодную воду, въ которой онѣ могутъ сохраняться сутки и болѣе (если не жарко); передъ употребленіемъ дать стечь водѣ. Кисти вымочить и промыть въ маковомъ маслѣ, тщательно вытереть.— Первый очеркъ картины дѣлается обыкновенно мѣломъ; потомъ чернымъ карандашемъ. Наложеніе красокъ въ ландшафтахъ начинаютъ съ неба и дали и затѣмъ слегка набрасываютъ всю картину; къ подробностямъ приступаютъ только тогда, когда набросокъ оказывается надлежащимъ. Покрывать картину лакомъ не слѣдуетъ прежде, чѣмъ она достаточно высохла, т. е. обыкновенно не ранѣе, какъ черезъ нѣсколько мѣсяцевъ. Производятъ эту операцію такимъ образомъ: положивъ картину совершенно горизонтально на столѣ, промываютъ ее слегка губкою, смоченною мыльною водою; когда высохнетъ, покрываютъ бѣлымъ лакомъ при помощи широкой кисти, какъ можно равномѣрнѣе; оставляютъ на столѣ, пока лакъ не высохъ, на что требуется не болѣе нѣсколькихъ минутъ. Лакъ имѣется въ продажѣ готовымъ ($^1/_4$ ф. 40 коп., 1 ф. 1 р. 50 коп.).—Любительскіе ящики съ принадлежностями живописи масляными красками въ Петербургѣ можно имѣть за 8 р. 50 к.—18 р. О прочихъ родахъ живописи см. соотвѣтствующія названія; — о живописи на фарфорѣ — **Фарфоръ,** на стеклѣ — **Стекло.**

Животъ — самая большая изъ полостей тѣла; сверху она отдѣляется отъ грудной полости грудобрюшною преградою (см. **Діафрагма**), снизу оканчивается въ тазу, сзади ограничена позвоночнымъ столбомъ и поясничными мышцами, спереди и сбоковъ брюшными мышцами. Въ ней помѣщаются пищеварительные и др. важные органы тѣла: въ серединѣ подъ ложечкою лежитъ желудокъ, вправо отъ него, въ правомъ подреберьи — печень, въ лѣвомъ — селезенка; на высотѣ пупка и ниже полость **ж.** занята тонкими кишками, въ пахахъ и поясничныхъ областяхъ—толстыя кишки, позади которыхъ, у самой поясницы—почки; въ самомъ низу и спереди мочевой пузырь, сзади котораго прямая кишка; между послѣднею и мочевымъ пузыремъ—у женщинъ матка. Мышцы **ж.** обладаютъ значительною силою и играютъ очень важную роль при многихъ актахъ: сокращеніемъ ихъ совершается испражненіе кала и выдѣленіе мочи, выгоняется плодъ изъ матки во время родовъ; безъ помощи ихъ невозможно глубокое выдыханіе (см. **Дыханіе**). Такъ какъ первые два изъ упомянутыхъ выше актовъ повторяются каждымъ изъ насъ ежедневно и по нѣскольку разъ, а послѣдній очень часто, то недостатка для упражненія (гимнастики) брюшныхъ мышцъ нѣтъ: отъ этого въ значительной степени зависитъ ихъ сила. Изъ болѣзней стѣнокъ **ж.** достойны упоминанія только **грыжа** (см. это слово); о болѣзняхъ лежащихъ въ **ж.** внутренностей см. соотвѣтств. названія.

Жилище имѣетъ для здоровья, можетъ быть, еще болѣе важное значеніе, чѣмъ пища,—уже потому, что пищу гораздо легче измѣнять во всякое время по произволу. **Ж.** служитъ намъ главнымъ образомъ убѣжищемъ отъ вредныхъ вліяній климата и непогоды, а потому значеніе его тѣмъ больше, чѣмъ суровѣе климатъ и чѣмъ дольше, слѣдовательно, приходится оставаться въ жилищѣ, напр. въ средней и сѣверной Европѣ. Существенныя условія хорошаго **ж.** — *чистый воздухъ, сухость, достаточное количество теплоты и свѣта.* Условія эти зависятъ отъ мѣста, на которомъ построено **ж.**, отъ употребленнаго на него матеріала, отъ способа постройки и отъ окружающей обстановки. Мѣстоположеніе лучше всего ровное, но возвышенное, не подверженное туманамъ, вдали отъ болотъ и вообще стоячихъ водъ; слѣдуетъ избѣгать котловинъ, въ которыхъ и воздухъ, и вода застаиваются; при наклонѣ мѣстности въ какую либо сторону — предпочитать наклонъ къ югу или востоку. На состояніе воздуха и теплоты въ **ж.** имѣетъ вліяніе не только окружающая атмосфера, но въ значительной степени также и качество почвы, на которой оно построено. Влага и воздухъ, содержащіеся въ почвѣ (см. **Почва**), проникаютъ въ **ж.** черезъ полъ точно такъ же, какъ окружающій внѣшній воздухъ черезъ стѣны, и тѣмъ больше, чѣмъ значительнѣе разница между температурами внутри и снаружи (см. **Вентиляція**), слѣдовательно преимущественно въ холодныя времена года, т. е. именно тогда, когда мы наиболѣе остаемся въ ж. Вмѣстѣ съ воздухомъ изъ почвы могутъ проникать въ ж. образующіеся въ ней вредные газы и заразительныя вещества (см. **Зараза** и **Міазмы**). Съ другой стороны, отъ качества почвы въ значительной степени зависитъ теплота пола ж. На этомъ основаніи для ж. слѣдуетъ выбирать *грунтъ* сухой, т. е. не удерживающій, а пропускающій влагу, и по возможности теплый; оба качества до извѣстной степени связаны между собою, такъ какъ влажность дѣлаетъ почву въ тоже время менѣе теплою. Песчаный грунтъ въ этомъ отношеніи занимаетъ первое мѣсто; по теплотѣ за пескомъ слѣдуетъ глина, но она слишкомъ удерживаетъ влагу, а потому, если приходится строить на глинистой почвѣ, слѣдуетъ примѣшать къ ней и покрыть ее щебнемъ и пескомъ; на чистой глинѣ не строить ни въ какомъ случаѣ. Известнякъ сухъ, но не достаточно тепелъ; черноземъ очень холоденъ и, кромѣ того, негодится потому,что содержитъ очень много гніющихъ органическихъ веществъ. (Подробности см. **Фундаментъ**). Растительный слой при постройкѣ долженъ быть удаленъ; вообще для постройки ж. вполнѣ годна только та почва, которая содержитъ очень мало органическихъ веществъ; животныхъ остатковъ въ ней не должно быть вовсе. *Матеріалъ* для постройки, конечно, различенъ въ различныхъ странахъ и климатахъ; но существенное условіе всякаго строительн. матеріала для ж. — его порозность, проницаемость для воздуха, такъ какъ только такой матеріалъ допускаетъ естественную вентиляцію (см. это слово) и *способенъ наиболѣе сохранять теплоту* въ ж., на томъ основаніи, что воздухъ, заключающійся въ порахъ его, очень худой проводникъ теплоты; гранитъ, мраморъ, металлы въ этомъ отношеніи никуда не годны; напротивъ того, очень хороши для этой цѣли дерево, преимущественно легкое—сосновое или еловое (см. **Дерево**), достаточно обожженый кирпичъ, песчанникъ, известнякъ; послѣдній, вслѣдствіе относительно значительной теплопроводимости, болѣе холоденъ и потому не идетъ для холодныхъ климатовъ; для средней и сѣверной Россіи дерево и кирпичъ—лучшій матеріалъ; но первое должно быть сухо, а послѣдній хорошо обожженъ; еще лучше, какъ для вентиляціи и сухости, такъ и для поддержанія теплоты, кирпичъ съ пустотами внутри (см. **Кирпичъ**). Вообще, чѣмъ толще стѣны, тѣмъ больше онѣ сохраняютъ тепла, но только до извѣстной границы, дальше которой увеличеніе толщины стѣнъ б. ч. напрасная затрата капитала; въ средн. и южн. Россіи $^3/_4$ арш., т. е. кладка въ 3 кирпича совершенно достаточна. Какъ связывающее вещество, известковый растворъ болѣе другихъ достигаетъ цѣли; кладка на цементѣ или бетонѣ просыхаетъ слишкомъ медленно. *Полы* дѣлаются изъ дерева, кирпича, цемента, бетона, асфальта, глины и т. п. Употребляемые у насъ деревянные полы лучше другихъ: мало задерживаютъ влагу и теплѣе (менѣе проводятъ теплоту) кирпичныхъ, цементныхъ и т. п.; паркетные изъ твердаго лѣса (дуба и т. п.) предпочтительнѣе, такъ какъ они плотнѣе и легче содержатся въ чистотѣ. Кирпичные, цементные и бетонные полы идутъ для кухонь и подвальныхъ этажей: холодны и пыльны (глазированный кирпичъ или кафли, напротивъ, очень опрятны); асфальтовые полы чисты, сухи, не пропускаютъ сырости снизу; глиняные—самые дурные: и сыры, и холодны, и пыльны. *Потолки*—обыкновенно изъ досокъ. Какъ подъ полами (между чернымъ и чистымъ), такъ и надъ потолками, для сохраненія теплоты, долженъ быть постланъ болѣе или менѣе толстый слой пористаго сухаго вещества: щебень, песокъ, просохшая кирпичная кладка и т. п.; глиняная смазка въ состояніи удерживать прониканіе сырости снизу, но сама гигроскопична; войлокъ, какъ органическое вещество, способенъ загнивать и тѣмъ портить воздухъ помѣщенія (лучше—подпольный слой дѣлать толще). Всякая *окраска* стѣнъ болѣе или менѣе уменьшаетъ проницаемость стѣнъ и потому вредитъ естественной вентиляціи: меньше всего—известковая окраска, больше всего — масляная. Немасляную окраску и обои слѣдуетъ, если не возобновлять, то чистить ежегодно; избѣгать красокъ и обоевъ, содержащихъ ядовитыя вещества, чаще всего мышьякъ; особливо подозрительны въ этомъ отношеніи зеленые цвѣта. Дома-особняки вообще представляютъ болѣе здоровыя жилища, чѣмъ многоэтажныя зданія съ множествомъ обитателей, хотя бы размѣры ихъ помѣщеній находились и въ одинаковой пропорціи относительно числа жителей; очевиднымъ доказательствомъ въ этомъ отношеніи можетъ служить Лондонъ, гдѣ смертность, не смотря на громадное число обитателей и значительно развитый пролетаріатъ, въ настоящее время меньше, чѣмъ во многихъ др. большихъ городахъ—главнымъ образомъ, благодаря системѣ построекъ въ формѣ домовъ-особняковъ (въ Лондонѣ на каждый домъ приходится средн. числомъ 8 жильцовъ, въ Берлинѣ 32, въ Парижѣ — 35, въ Петербургѣ 52 и въ Вѣнѣ 55). Дома-особняки болѣе открыты внѣшнему воздуху и потому естественная вентиляція въ нихъ значительнѣе; притомъ-же, при эпидемическихъ болѣзняхъ ихъ гораздо легче изолировать. Во всякомъ случаѣ слѣдуетъ, чтобы ширина улицы, въ которой помѣщается домъ, была не менѣе высоты дома, такъ какъ только при этомъ условіи всѣ жилыя помѣщенія въ домѣ могутъ получать достаточно свѣта; тоже и относительно дворовъ. Но, конечно, чѣмъ шире улица и чѣмъ на большемъ разстояніи другъ отъ друга размѣщены дома, тѣмъ лучше. Растительность около домовъ вообще полезна, такъ какъ она мѣшаетъ развитію гнилостныхъ испареній и очищаетъ воздухъ; газоны, кромѣ того, устраняютъ пыль; но деревья не должны отнимать свѣта у жилищъ, а потому разстояніе ихъ отъ домовъ должно быть не менѣе ихъ высоты. Изъ этажей наиболѣе вредны для здоровья подвальные и чердачные; первые по недостаточности въ нихъ вентиляціи и свѣта и по сырости, которая можетъ проникать въ нихъ изъ грунта, если послѣдній недостаточно сухъ; послѣднія, потому что строятся обыкновенно съ низкими потолками и очень тонкими стѣнами, не защищающими жильцовъ вполнѣ отъ непогодъ; къ счастью, впрочемъ, въ Россіи жилье на чердакахъ не въ употребленіи. Нижній этажъ, находящійся надъ подвальнымъ или прямо на землѣ, менѣе здоровъ, чѣмъ вышележащіе, такъ какъ въ немъ существуютъ отчасти недостатки подвальныхъ этажей. Для людей слабогрудыхъ или страдающихъ болѣзнями сердца могутъ быть вредны верхніе этажи, вслѣдствіе необходимости часто подыматься по лѣстницамъ. Высота комнатъ должна быть не менѣе 4 аршинъ, а лучше 5 — 5½ арш.; глубина комнаты въ одно окно средней величины = не болѣе 7 арш., а ширина не болѣе 4 — 4½ арш.: иначе въ комнатѣ будутъ мѣста съ недостаточнымъ свѣтомъ и плохою вентиляціею; при 2-хъ окнахъ ширина можетъ быть вдвое и т. д. Чѣмъ больше число и величина (въ особенности высота) оконъ, тѣмъ жилище вообще здоровѣе; двойныя, а если нужно, то и тройныя рамы достаточно гарантируютъ отъ холода, такъ какъ стоячій или мало подвижный слой воздуха между рамами очень плохой проводникъ тепла и удерживаетъ его тѣмъ лучше, чѣмъ онъ шире, т. е., чѣмъ больше разстояніе между рамами. (О вставкѣ рамъ см. **Рамы**). При выборѣ квартиръ слѣдуетъ предпочитать такія, б. ч. оконъ которыхъ обращена къ солнцу, т. е. къ Ю., ЮВ. или ЮЗ.; точно также, при распредѣленіи комнатъ для жилья или постояннаго пребыванія — отводить съ окнами на солнечную сторону; столовая, кухня и отхожія мѣста — на сѣверъ. Во вновь построенныя дома не слѣдуетъ переселяться, пока не высохнутъ достаточно. Относительно вентиляціи, сырости, отопленія, отхожихъ мѣстъ и пр. см. эти слова.

Жилы. Въ народномъ языкѣ подъ именемъ **ж.** разумѣютъ и кровеносные сосуды, и сухія жилы, и нервы; въ анатоміи *сухими жилами* называютъ бѣловатые жилистые концы нѣкоторыхъ мышцъ, которыми онѣ обыкновенно прикрѣпляются къ костямъ. Сухія **ж.** не содержатъ мышечныхъ волоконъ и потому сокращаться не могутъ.

Жимолость (Lonicera). Кустарники съ противуположными цѣльными листьями. Родъ обильный видами, разводимыми въ садахъ и паркахъ. Вильморенъ насчитываетъ 24 садовыхъ вида; но особенно распространены и хороши слѣдующіе. **Ж.** *обыкновенная* (L. Xylosteum), которая растетъ дико во всей Европѣ и у насъ довольно далеко на сѣверъ; этотъ красивый кустарникъ бываетъ высотой въ сажень и больше; отличается тѣмъ, что хорошо удается при самыхъ неблагопріятныхъ условіяхъ, довольствуется самою бѣдною почвою, растетъ богато даже въ щеляхъ скалъ и стѣнъ, почти одинаково на открытыхъ мѣстахъ на солнцепекѣ и на густо оттѣненныхъ. Разрастается быстро, скоро заполняетъ пустыя мѣста въ паркахъ и представляетъ одинъ изъ лучшихъ орнаментальныхъ кустовъ. Другая **ж.** *татарская* (L. tartarica), распространена у насъ въ средней Россіи, также очень красива; но цвѣты ея мельче, и она менѣе вынослива. Всего же больше цѣнятъ вьющуюся **ж.** или *каприфоль* (L. caprifolium), изящные крупные цвѣты которой отличаются своеобразнымъ ароматомъ, а широкіе сросшіеся листья и граціозно извивающіяся длинныя вѣтви необыкновенно удобны для украшенія балюстрадъ, стѣнъ и пр. У насъ она дико растетъ только на южномъ берегу и на Кавказѣ; поэтому даже въ средней Россіи требуетъ прикрытія. Большинство видовъ **ж.** любятъ питательную почву; могутъ разводиться сѣменами, высѣваемыми осенью, но лучше всего отводками и черенками. Въ питомникѣ не должны оставаться слишкомъ долго, потому что скоро укореняются весьма глубоко. Татарскую **ж.** нужно много обрѣзывать, удаляя всѣ сколько нибудь старѣющіеся побѣги, иначе оголяется снизу.

Жирафъ — жвачное двукопытное животное, встрѣчающееся въ Африкѣ преимущественно между Сахарою и Оранжевою рѣкою; обладаетъ очень длинною шеею, вмѣстѣ съ которою ростъ его доходитъ до 2½ саженъ и болѣе; окраска шерсти похожа на мѣхъ пантеры; на лбу у самки 2, а у самца 3 твердыя возвышенія, покрытыя шерстью — рога въ зачаточномъ состояніи. Бѣгаетъ очень быстро, трусливъ; легко приручается. Въ дикомъ состояніи питается вѣтвями и листьями деревъ, преимущественно мимозы; прирученный ѣстъ сѣно, овощи, муку хлѣбныхъ зеренъ и пр. Въ звѣринцахъ можетъ жить долго, если его оберегать отъ сырости и холода. Мясо употребляется въ пищу.

Жировикъ — разновидность талька; на ощупь жиренъ; обыкновенно бѣлаго, желтоватаго или слегка сѣроватаго цвѣта, рѣже красноватаго; изломъ матовый, но отъ тренія о гладкіе предметы полируется и становится блестящимъ; состоитъ изъ магнезіи и кремнезема; удѣльн. вѣсъ 2,6—2,7. Въ Европѣ встрѣчается во многихъ мѣстахъ Германіи, Англіи и пр., у насъ въ Финляндіи и въ больш. количествѣ на Уралѣ. Употребляется для выведенія пятенъ изъ тканей, для чистки галуновъ, полировки гипса, мрамора и т. п.: если натереть имъ скобленыя мѣста бумаги, то на нихъ можно писать; растертый съ маслами очень хорошо полируетъ зеркальныя стекла, а также металлическія зеркала и кожу. Въ машинахъ порошкомъ его натираютъ винты и др. части для уменьшенія тренія. Ели на стеклѣ начертить имъ фигуру и потомъ стереть тряпкою, то при дышаніи на нее она снова становится видимою, а когда высохнетъ, опять исчезаетъ. Употребляется какъ мѣлъ (подъ именемъ бріансонскаго или испанскаго мѣла) для писанія на карточныхъ столахъ и рисованія; легко обработывается на токарномъ станкѣ и служитъ для приготовленія медальоновъ, игрушекъ, трубокъ и т. п.; въ послѣднее время изъ него стали дѣлать газовые рожки, тигли. Перчаточники натираютъ имъ лайку и замшу. Слабо пережженый можетъ, какъ и талькъ, итти на бѣлила (см. это слово).

Жиръ или **сало**—вещество, встрѣчающееся въ тѣлѣ животныхъ и состоящее главнымъ образомъ изъ *олеина, стеарина и маргарина*. Консистенція, цвѣтъ и запахъ не одинаковы у всѣхъ животныхъ. **Ж.** китообразныхъ млекопитающихъ жидокъ; у хищныхъ животныхъ—мягокъ и пахучъ, у жвачныхъ—плотенъ; бѣлъ и обиленъ у молодыхъ, желтоватъ у старыхъ. У одного и того-же животнаго различенъ въ различныхъ частяхъ тѣла: плотнѣе подъ кожею и около почекъ, чѣмъ вокругъ др. внутренностей. Вообще-же жиръ или бѣлаго, или слегка желтоватаго цвѣта, почти безъ запаха, нѣсколько сладковатаго вкуса; легче воды и плавится обыкновенно при температурѣ низшей 80° Р. При нагрѣваніи на воздухѣ даетъ бѣловатый и пикантный паръ и темнѣетъ; отъ соприкосновенія съ воздухомъ окисляется—горкнетъ; со щелочами образуетъ мыло (см. это слово). Въ водѣ не растворяется, въ спиртѣ едва, а въ эфирѣ, бензинѣ и эфирныхъ маслахъ — легко. Имѣетъ громадное практическое примѣненіе. Большая часть жировъ употребляется въ пищу. Свиной **ж.** идетъ на приготовленіе многихъ косметическихъ и аптечныхъ препаратовъ, для смазыванія кожъ, которымъ сообщаетъ мягкость. Бычачій и овечій **ж.** служатъ для приготовленія сальныхъ и стеариновыхъ свѣчей, мыла и пр. Медвѣжій **ж.** и костный жиръ быка — для помады. Существуетъ масса др. примѣненій **ж.** Для кухни и для сохраненія пищевыхъ веществъ въ жиру лучше всего свиной и гусиный **ж.**— Чтобы получить топленое свиное сало, поступаютъ обыкновенно такъ: выбравъ хорошее бѣлое брюшное свиное сало и очистивъ его отъ постороннихъ частей, расплавить на легкомъ огнѣ въ поливной или мѣдной, не луженой, посудѣ (или въ котелкѣ, или на сковородѣ, употребл. для *пряженія*); когда достаточно разогрѣлось, подавить нѣсколько разъ дырчатою ложкою; расплавленное процѣдить сквозь чистую тряпочку въ банки, предварительно нагрѣтыя въ кипяткѣ; на каждый фунтъ **ж.** прибавить 3 зол. соли въ порошкѣ (части сала, содержащія мясо, разрѣзать на мелкіе куски и плавить отдѣльно). Для полученія топлен. сала лучшаго качества и болѣе прочнаго выбирать только самое бѣлое сало, разрѣзать его на куски величиною въ орѣхъ; тщательно удаливъ жилы, сосуды, клѣтчатку и др. постороннія примѣси, положить въ свѣжую чистую воду и сильно мѣсить руками для очищенія его отъ крови и пр., возобновляя воду нѣсколько разъ — пока она будетъ оставаться совершенно прозрачною; послѣ этого переложить сало въ одинъ изъ сосудовъ, поименованныхъ выше, предварительно политый небольшимъ количествомъ воды; плавить на легкомъ огнѣ, замѣняя испаряющуюся воду кипяткомъ; когда **ж.** вполнѣ расплавится, нагрѣвать (осторожно на легкомъ огнѣ), пока вся вода не испарится (на поверхности перестанутъ появляться пузыри). Послѣдующія операціи тѣже. Банки закупорить пузыремъ (чистымъ). Поливная посуда не годится для храненія **ж.**, потому что могущія заключаться въ поливѣ вредныя для здоровья примѣси легко переходятъ въ **ж.** (см. **Глазурь** и **Горшки**); лучше расплавленнымъ **ж.** наполнять хорошо очищенныя бычачьи кишки или свиной пузырь; когда **ж.** остынетъ, плотно завязать и повѣсить въ прохладномъ мѣстѣ. Приготовляются кишки и свин. пузырь для этой цѣли вымачиваніемъ ихъ въ известковой водѣ (для удаленія жира), затѣмъ повтореннымъ промываніемъ въ чистой водѣ и наконецъ размягченіемъ ихъ, когда высохнутъ, въ водѣ, слегка подкисленной уксусомъ. Чтобы предупредить порчу сала въ банкахъ или горшкахъ, на остывшій **ж.** налить слой очищенной водки (до верху) и затѣмъ плотно закупорить. Для поправленія нѣсколько испорченнаго сала достаточно переплавить его и, когда оно перестанетъ издавать характерный шумъ кипѣнія, прибавить въ него ломоть хлѣбной мякоти, поварить еще нѣкоторое время; снявъ съ огня, дать постоять нѣсколько секундъ и затѣмъ осторожно слить съ хлѣба и нечистотъ на днѣ. Если **ж.** уже значительно испорченъ, расплавивъ его на легкомъ огнѣ, осторожно перелить съ отстоя въ чистую свѣжую воду, мѣсить тщательно, возобновляя воду до тѣхъ поръ, пока не перестанетъ дѣлаться мутною; затѣмъ **ж.** снова расплавить, прибавить въ него грубаго порошка костнаго угля; давъ прокипѣть $^1/_4$ час., процѣдить горячимъ сквозь чистую тряпочку. Точно такимъ же образомъ плавятся и очищаются другіе жиры.—О значеніи **ж.** какъ пищи см. это слово и **Питаніе;** объ употребленіи его для помадъ и мазей см. **Помады, Мази.**

Жиръ рыбій или тресковый добывается изъ печени различныхъ видовъ трески, преимущественно изъ G. Morrhua; различаютъ 3 сорта: *блѣдно-желтый* (Ol. jecor. album)—почти водянистаго цвѣта съ слабымъ рыбнымъ запахомъ, получается подогрѣваніемъ свѣжей печени; *желтый* (ol. jec. subfusc.)—вытекаетъ самъ собою изъ печеней, сложенныхъ въ бочки; *темный* (ol. jec. fuscum)—вываривается изъ печени. Содержитъ іодъ и бромъ, но въ такомъ ничтожномъ количествѣ, что приписывать имъ цѣлебное дѣйствіе **р. ж.** ни въ какомъ случаѣ нельзя. Вообще онъ дѣйствуетъ на организмъ, какъ хорошее *жирное питательное вещество,* а не какъ лекарство. Употребляется съ этою цѣлью во всѣхъ случаяхъ *плохаго питанія тѣла, соединеннаго съ исхуданіемъ;* но необходимое условіе для его употребленія: отсутствіе пищеварительныхъ разстройствъ (тошноты, поноса и т. п.), отсутствіе лихорадки и воспаленій. Особенно полезнымъ онъ оказался въ чахоткѣ, золотухѣ (не у рыхлыхъ жирныхъ дѣтей), въ англійской болѣзни (рахитизмъ), при костоѣдѣ, при нѣкоторыхъ хроническихъ сыпяхъ и пр. Начинать употреблять съ малыхъ пріемовъ: $^1/_2$ стол. ложки для взрослыхъ и отъ $^1/_2$ до 2 чайн. ложекъ для дѣтей, два раза въ день, лучше одновременно съ ѣдою (легче переваривается); затѣмъ, только по мѣрѣ привычки, можно восходить до 3 рѣже до 4 стол. ложекъ въ сутки. При разстройствѣ желудка (постоянной отрыжкѣ, тошнотѣ и т. п.) или кишекъ (поносъ) оставлять на время. Дѣтямъ до 7—8 мѣсяцевъ и даже до 1 года не давать вовсе. Для лучшаго перевариванія къ **р. ж.** можно прибавлять нѣсколько гофманскихъ капель, а для удаленія вкуса,—запивать кофе, виномъ, заѣдать мятными лепешками и т. п.

Житница см. **Зерна** и **Хлѣбъ зерновой** (сохраненіе).

Жито. Этимъ именемъ называютъ въ Малороссіи *рожь* (см. это слово), а въ нѣкоторыхъ другихъ мѣстностяхъ — *ячмень* (см. это слово).

Жмыхи или **жмаки** — остатокъ послѣ отжиманія масла изъ растительныхъ зеренъ. См. **Выжимки.**

Жолуди см. **Желуди.**

Жужелицы — извѣстные всѣмъ жучки съ нитеобразными усиками, превосходно бѣгающія. Сем. **ж.** (Carabida) имѣетъ множество видовъ; б. ч. ихъ одноцвѣтны и чаще болѣе темныхъ цвѣтовъ, рѣдко летаютъ, но всѣ бѣгаютъ превосходно. Всѣ онѣ полезны человѣку тѣмъ, что истребляютъ вредныхъ для него насѣкомыхъ (улитокъ, гусеницъ, майскихъ жуковъ и т. п.). У насъ наиболѣе извѣстный видъ *золотистая* **ж.** (Carabus auratus) — ярко-зеленаго цвѣта, длиною около 1 дюйма; но встрѣчаются также темно-бронзовыя, фіолетовыя и проч.

Жуки—насѣкомыя, образующія порядокъ *жесткокрылыхъ* (Coleoptera); отличаются болѣе или менѣе жесткими верхними крыльями, служащими покрышкою, но не участвующими въ полетѣ, который совершается только одними мягкими нижними крыльями: верхнія при этомъ только раздвигаются и остаются неподвижными. За исключеніемъ очень немногихъ, у всѣхъ верхнія крылья жестки и обыкновенно окрашены въ различные цвѣта: коричневый, черный, бронзовый, зеленый и т. п. У нѣкоторыхъ изъ живущихъ въ землѣ нѣтъ вовсе глазъ. Превращеніе претерпѣваютъ полное: изъ яичка образуется личинка или червячекъ, превращающійся въ куколку, изъ которой выходитъ вполнѣ развитое насѣкомое. (См. **Насѣкомыя**). Б. ч. **ж.** очень вредны человѣку, такъ какъ питаются растеніями, ихъ зернами и плодами; только нѣкоторые изъ хищныхъ **ж.,** напр. жужелица, напротивъ того, приносятъ пользу (см. **Жужелица**). Существуетъ около 80000 видовъ **ж.;** б. ч. свойственны умѣренному климату сѣвернаго полушарія. Наиболѣе извѣстны: *хрущи* (Melontha),—жесткія крылья болѣе или менѣе свѣтло-коричневаго цвѣта, покрыты пушкомъ; летаютъ съ характернымъ жужжаніемъ, истребляютъ всякаго рода растенія и потому чрезвычайно вредны; *жукъ-олень* (Lucanus cervus)—самый крупный изъ нашихъ **ж.,** отличается двумя большими, похожими на оленьи рогами (челюсти на подобіе роговъ), темнобурый, водится въ средней и южной Россіи; *жукъ-носорогъ* (Oryctes nasicornis) — темнокоричневый съ рогомъ на лбу, загнутымъ вверхъ и назадъ; *щелкуны*— длинное плоское тѣло, съуженное сзади; обладаютъ способностью подпрыгивать съ *прищелкиваніемъ,* если ихъ положить на спину на твердую поверхность; вредны главн. образомъ ихъ личинки, пожирающія хлѣбныя зерна и огородныя растенія; о *жужелицахъ, майкахъ, шпанскихъ мухахъ* и проч. см. соотвѣтственныя слова; о вредныхъ для сельскаго хозяйства **ж.** см. **Долгоносикъ, Кузька и Насѣкомыя вредныя.** Къ жукамъ-же принадлежитъ извѣстный всѣмъ *свѣтящійся* или *Ивановъ червячекъ* см. **Свѣтлякъ.** О собираніи **ж.** для коллекцій см. **Насѣкомыя.**

Жуланъ птица изъ сем. сорокопутовъ (см. **Сорокопутъ**).

Журавельникъ см. Гераній.

Журавль изъ отряда голенастыхъ; въ Европѣ, въ томъ числѣ и Европ. Россіи, водится только одинъ видъ—*обыкновенный* или *сѣрый журавль* (Grus cinerea); около 1½ арш. высотою, пепельно-сѣраго цвѣта; затылокъ голый, красный; любитъ болотистыя мѣста; зиму проводитъ въ жаркихъ странахъ—Африки и Азіи, а къ намъ является весною, чтобы осенью опять улетѣть; стаи **ж.** подымаются иногда на полутороверстную высоту и располагаются б. ч. въ формѣ сзади открытаго угла. Питается б. ч. растительною пищею, но также и насѣкомыми. Характерный громкій крикъ **ж.** слышится издалека; очень остороженъ и подпускаетъ трудно. Легко приручается. Мясо не вкусно.

Журналы см. Изданія періодическія.

З.

Заболонь см. Дерево.

Завалы. Такъ обыкновенно называютъ въ публикѣ опухоли печени и селезенки, ощупываемыя въ подреберьяхъ черезъ покровы живота или чувствительныя для самого больнаго; чаще всего — опухоли этихъ органовъ, бывающія послѣ перемежающейся лихорадки. Такого рода завалы вызываются различными болѣзненными состояніями, а потому и леченіе ихъ не одинаково и безъ помощи знающаго врача не возможно; главная сущность его — удаленіе болѣзни, причинившей **з.**

Заведеніе гимнастическое *для приготовленія учителей и учительницъ гимнастики* въ С.-Петербургѣ (В. О. въ зданіи универс.). Принимаются лица обоего пола и всѣхъ званій, не моложе 17 л., здороваго тѣлосложенія. Имѣющіе дипломы на учительск. званіе или свидѣтельство объ окончаніи курса въ высшихъ или среднихъ учебн. заведеніяхъ, или посѣщающіе классы высшихъ или высшіе классы средн. учебн. заведеній допускаются безъ испытанія; всѣ прочіе подвергаются вступит. экзамену. Плата за ученіе 80 р. въ годъ; но недостаточн. лица, съ согласія начальства, м. б. освобождены отъ платы. Курсъ 2 годичный. Окончивш. курсъ получаютъ свидѣтельство на званіе *учителя* или *учительницы гимнастики.*

Заведенія благотворительныя. Существующія въ Россіи общественныя **бл. з.** находятся: или 1) подъ покровительствомъ Особ. Имп. Дома (уставы этихъ **з.** собраны въ особый сводъ); или 2) въ вѣдѣніи земствъ (сиротскіе и воспитательные дома, больницы и дома для умалишенныхъ, богадѣльни и нѣкотор. **з.,** управл. особыми уставами—см. Т. XIII Уст. Общ. Призр. ст. 363 по прод. 1876 и 1879 г. и ст. 1157 по прод. 1876 г.) и отчасти городск. управленій (Город. Полож. Собр. Узак. 16 іюня 1870 г.); или 3) въ непосредственномъ вѣдѣніи М. Вн. Д. (Т. XIII Уст. Общ. Призр. ст. 1523); или 4) въ вѣдомствѣ Импер. Человѣколюбиваго Общества (тамъ же ст. 1530); или 5) въ вѣдѣніи Попечительства о бѣдныхъ духовнаго званія, находящагося подъ наблюденіемъ епарх. архіерея (тамъ же ст. 1561 и 1562, 1579). См. **Призрѣніе общественное.**

Заведенія учебныя. Къ общеобразовательнымъ **уч. з.,** дающимъ *первоначальное* образованіе принадлежатъ: для дѣтей *обоего пола* — дѣтскіе пріюты, начальныя народныя школы и Ливадская школа; *мужск.* — городскія, уѣздныя, окружныя и духовныя училища (на Кавказѣ — горскія), *женск.*—начальныя школы (очень мало); къ *среднеобразовательнымъ: мужскимъ* — прогимназіи, гимназіи, реальныя училища, духовн.

семинаріи, кадетскіе корпуса, Гатчинскій Никол. сиротскій институтъ, училища при церквахъ иностранныхъ исповѣданій, коллегія Павла Галагана; *женскимъ* — прогимназіи, гимназіи, институты и училища, имѣющія одинаковыя съ ними права, духовныя женск. училища, реальное училище въ С.-Петерб., училища при церквахъ иностр. исповѣданій; къ *высшимъ: мужскимъ* — университеты, лицей Цесаревича Николая, Имп. Александровскій лицей; *женскимъ* — высшіе курсы, педагогическіе курсы. — **Спеціальныя** *мужск. уч.* **з.:** *Военныя*—пѣхотныя, кавалерійское, артиллерійское, инженерное, военно-топографическое, юнкерскія, пиротехническія, техническія и оружейныя училища, пажескій корпусъ, академіи генеральнаго штаба, артиллерійская, инженерная и военно-юридическая. *Морскія*—мореходныя школы, морское училище, морск. юнкерскіе классы, минный офицерск. классъ, техническое морск. училище, морская академія; шкиперск. курсы и мореходн. классы М. Н. Пр. *Медицинскія* — фельдшерскія школы, военно-медиц. академія и медиц. факульт. университетовъ. *Ветеринарныя:* — ветер.-фельдшерскія школы, Варшавская ветеринарн. школа и ветер. институты. *Юридическія*—Имп. училище правовѣдѣнія, Демидовскій юридическій лицей, военно-юридическая академія и юридическ. факультеты университетовъ. *Педагогическія* — учительскія семинаріи, учительск. институты, историко-филологическіе институты, русская филологическая семинарія при Лейпцигскомъ университетѣ, историко-филологическіе факультеты университетовъ. *Восточныхъ языковъ*—Лазаревскій институтъ, учебное отдѣленіе вост. языковъ, факульт. восточныхъ языковъ при С.-Пет. университетѣ. *Богословскія*—правосл. духовныя академіи, римско-катол. духовн. академ.; лютеранско-богосл. факультетъ при Дерптск. университетѣ. *Техническія* — технологическій институтъ, техническія училища и школы, строительное училище, пробирное училище. *Ремесленныя*—ремесленныя училища и школы. *Земледѣльческія, лѣсныя* и *садоводства* — земледѣльческій институтъ, Петровская земледѣльческая и лѣсная академія, Ново-Александровскій институтъ сельск. хозяйства и лѣсоводства, земледѣльческія школы и училища, школы и училища садоводства, Лисинское лѣсное училище, школы шелководства, пчеловодства, сыроваренія и маслодѣлія. *Землемѣрныя* — Константиновскій межевой институтъ, Горигорѣцкіе землемѣро-таксаторскіе классы, землемѣрныя училища. *Желѣзнодорожныя*—институтъ инженеровъ путей сообщенія Имп. Александра I) Дельвиговское училище. *Горныя* — горный институтъ, Штейгерская школа училища. *Коммерческія*—практическая академія коммерческихъ наукъ, училища. **Спеціальныя** *женск. уч.* **з.:** *Медицинскія*—медицинскіе курсы, повивальные институты, Суворовское училище повивальн. бабокъ, земскія повивальныя школы, училища и школы фельдшерицъ. *Педагогическія* — учительскія семинаріи, педагогическіе курсы, спеціальн. классъ французск. языка для приготовленія преподавательницъ въ женск. гимназіи и инстит. въ С.-Петерб., спеціальные курсы для образованія руководительницъ дѣтск. садовъ, курсы сельскихъ учительницъ —садовницъ, земскія учительскія школы, училище нянекъ въ С.-Петерб. *Ремесленныя* — ремесленныя училища, школы рукодѣлій. **Спеціальныя** *уч.* **з.** для *обоихъ половъ:* Имп. академія художествъ, Строгановскоецентральное училище технич. рисованія въ Москвѣ, училище живописи, зодчества и ваянія въ Москвѣ, Спб. центральное училище технич. рисованія бар. Штиглица, рисовальныя школы, театральныя училища, музыкальныя консерваторіи, телеграфная школа въ С.-Петербургѣ, курсы стенографіи въ С.-Петербургѣ, гимнастическое заведеніе при Спб. универс. — О подробностяхъ см. названія отдѣльн. учебн. заведеній.—Прошенія о принятіи въ учебн. заведенія подаются на простой бумагѣ и въ большинствѣ случаевъ должны сопровождаться слѣдующими документами (и копіями съ нихъ): 1) метрическимъ свидѣтельствомъ о рожденіи и крещеніи; 2) свидѣтельствомъ о происхожденіи; 3) мед. свидѣт. о привитіи оспы и объ удовлетворительномъ состояніи здоровья вообще. Отъ лицъ мужскаго пола, принадлежащихъ къ податнымъ сословіямъ, обыкновенно требуется еще увольнительное свидѣтельство отъ общества, а если поступающій достигъ извѣстнаго возраста, то, для нѣкоторыхъ заведеній, кромѣ того, свидѣтельство о припискѣ къ призывному участку. При поступленіи изъ низшихъ заведеній въ высшія—аттестаты или свидѣтельства объ ученіи. Для нѣкоторыхъ заведеній—свидѣтельство о поведеніи отъ полиціи. Поступающіе пансіонерами обыкновенно должны представить письменное обязательство кого-либо изъ мѣстныхъ жителей въ томъ, что воспитанникъ будетъ принятъ имъ въ случаѣ увольненія его изъ заведенія. Объ особыхъ правилахъ для поступленія въ военныя, морскія и т. п. учебн. заведенія см. соотвѣтств. названія.

Заводы. По русскимъ законамъ, принадлежности фабрикъ и заводовъ суть: всѣ заводскія построенія, посуда и инструменты, земли, лѣса, покосы, руды, соляные разсолы, трубы и всѣ вещества ископаемыя. Заводы—имущества нераздѣльныя (т. X. гр. зак. ст. 388 и 394. Рѣшен. сенат. 1877 г. №№ 167 и 175); см. **Промыслы**.

Заволока — шнуръ, нить или трубочка, проведенная черезъ какую либо часть тѣла насквозь и оставляемая тамъ на извѣстное время для поддержанія нагноенія. Прежде **з.** употребляли, какъ отвлекающее средство, при различныхъ болѣзняхъ; но въ настоящее время примѣненіе ихъ съ этою цѣлью оставлено, такъ какъ отвлеченіе можетъ быть удобнѣе произведено менѣе непріятными средствами: мушками, повторенными горчичниками и т. п.; напротивъ того, **з.** и теперь часто употребляется въ хирургіи — для доставленія гною болѣе свободнаго выхода. **З.** могутъ быть полотняныя, бумажныя, шелковыя; но въ послѣднее время чаще всего прокладываютъ каучуковыя трубочки съ дырочками по бокамъ — такъ называемый *хирургическій дренажъ* (см. **Дренажъ**), средство, оказывающее очень существенную пользу въ хирургіи.

Завтракъ. Обыкновеніе завтракать и обѣдать не есть простая прихоть моды; ѣсть только одинъ разъ въ 24 часа — значитъ наѣдаться за одинъ разъ на всѣ сутки или ѣсть въ одинъ пріемъ слишкомъ много; при такомъ обычаѣ желудокъ слишкомъ обременяется пищею, что вредно и въ гигіеническомъ и въ экономическомъ отношеніи; въ гигіеническомъ — потому, что переполненные пищеварительные органы легче разстроиваются, въ экономическомъ — потому, что значительная часть пищи выходитъ не переваренною и слѣдовательно пропадаетъ даромъ. Среднимъ числомъ черезъ 5 часовъ пищевареніе оканчивается и является снова аппетитъ. Поэтому-то и у насъ сельскіе обитатели обыкновенно не довольствуются однимъ обѣдомъ а присоединяютъ къ нему ужинъ; разница только въ распредѣленіи времени и въ обратномъ отношеніи между первою и второю ѣдою: при обѣдѣ и ужинѣ болѣе плотно ѣдятъ среди дня, а менѣе плотно вечеромъ передъ сномъ; при завтракѣ—менѣе плотно среди дня и болѣе плотно—къ концу дня, но обыкновенно еще за нѣсколько часовъ до сна; послѣднее обыкновеніе болѣе гигіенично, потому что ѣда передъ сномъ б. ч. дѣлаетъ его безпокойнымъ и для многихъ положительно вредна; кромѣ того, менѣе плотный завтракъ не мѣшаетъ работѣ, болѣе-же плотный обѣдъ затрудняетъ ее; онъ требуетъ для своего перевариванія нѣкотораго спокойствія, которое возможно, если обѣдать по окончаніи работъ. Подробности см. въ ст. **Пищевареніе** и **Питаніе**. Экономная хозяйка на **з.** употребляетъ преимущественно остатки отъ предъидущихъ обѣдовъ; приготовленные извѣстнымъ способомъ, они могутъ составлять вкусныя и питательныя блюда (см. **Говядина, Телятина, Баранина** и пр.).

Завѣщаніе (или духовная). Духовное **з.** есть законное объявленіе воли владѣльца о его имуществѣ на случай смерти. *Могутъ* завѣщать всѣ лица, находящіяся въ здравомъ умѣ и твердой памяти и имѣющія по зак. право отчуждать свое имущество. Состоящіе подъ арестомъ за преступленія м. зав. до объявленія приговора о лишеніи ихъ правъ состоянія, а состоящіе подъ опекою за долги, — только за удовлетвореніемъ долговъ. *Не могутъ* зав.: безумные, умалишенные и сумасшедшіе; несовершеннолѣтніе; приговоренные по суду къ лишенію всѣхъ правъ состоянія. **З.** самоубійцъ не дѣйствительно, если не доказано, что самоубійство совершено въ умопомѣшательствѣ (не существовавшемъ во время составленія **з.**). Два лица не м. дѣлать посм. распоряж. въ одномъ и томъ-же завѣщаніи (т. X ч. 1 ст. 1010, 1016, 1018, 1020 — 22, 1025, 1017, 1019, 1032).—*Благопр. имущ.* можно зав. неограниченно, но съ слѣд. исключеніями: а) жалованныя аренды м. быть зав. только женѣ или дѣтямъ, или одному изъ ихъ прямыхъ наслѣдниковъ (см. **Наслѣдство**); б) монастыри и церкви м. наслѣдовать, по **з.**, недвиж. им. только съ Высоч. соизволенія; в) нельзя завѣщ. въ пользу монашествующихъ и лишенныхъ всѣхъ правъ состоянія; г) недѣйствительны **з.** умершихъ въ карантинѣ въ пользу карант. чиновниковъ и начальника карант. округа, но не членовъ кар. совѣтовъ; д) Московскій Попечит. Комитетъ м. наслѣдовать по **з.** только съ Высоч. разрѣшенія.—Не могутъ б. завѣщаемы имущества *родовыя, заповѣдныя* и *маіоратныя* (см. **Имущества**); но владѣлецъ род. им., не имѣющій прямыхъ нисходящихъ родственниковъ (см. **Родство**), мож. зав. все или часть род. имущества одному лицу изъ того рода, откуда до шло къ нему имущество, хотя бы лицо это и не носило его фамиліи; но при этомъ остающемуся супругу должна б. предоставлена $^{1}/_{7}$ ч. всего род. им. (1028, 1067 — 69). Благопр. им. можно зав. или въ собственность или во временное владѣніе, или одному лицу въ пожизненное пользованіе, а другому, послѣ смерти перваго, — въ собственность; но, завѣщавъ въ собственность, нельзя дѣлать распоряженія о переходѣ имущ. послѣ смерти наслѣдника. Родовое им. м. зав. въ пожизненное владѣніе пережившему супругу. Можно обязать наслѣдниковъ денежн. выдачами изъ благопр. имущества; но въ род. им. наслѣдники м. отказаться отъ выдачъ, соединенныхъ съ утратою части имѣнія (1011, 116, 1086).—Завѣщанія бываютъ *домашнія* и *нотаріальныя;* первыя—составляются въ мѣстѣ пребыванія завѣщателя и являются въ окружной судъ для утвержденія по смерти завѣщателя; вторыя—вносятся въ актовую книгу нотаріуса.—*Дом.* **з.** м. б. писано на простой бумагѣ всякаго формата, лишь бы бумага эта состояла изъ 2-хъ полныхъ половинокъ и составляла полный листъ; оно м. б. написано другимъ лицомъ, но непремѣнно д. б. подписано самимъ завѣщателемъ съ прописаніемъ званія, имени, отчества и фамиліи; но м. б. достаточно и одной фамиліи, если исполнены всѣ остальн. треб. закономъ условія. Кромѣ подписи завѣщателя, необходима подпись 3 свидѣтелей; но можетъ б. достаточно и 2, если **з.** писано рукою завѣщателя или если въ числѣ свидѣтелей духовный отецъ завѣщателя (дух. отецъ раскольникъ не пользуется этимъ преимуществомъ). Если **з.** писано другимъ лицомъ, то д. б. и подпись писавшаго. Безъ подписи переписчика **з.** утверждается только тогда, когда въ теченіи срока, положеннаго для явки, переписчикъ докажетъ, что дѣйствительно переписывалъ онъ. Свидѣтели своею подписью д. удостовѣрить, что лицо, предъявившее имъ **з.**, есть то, кѣмъ оно сдѣлано и подписано, и что это лицо, въ моментъ предъявленія имъ **з.**, было въ здравомъ умѣ и твердой памяти. Вмѣсто завѣщателя **з.**, въ особыхъ случаяхъ, м. б. подписано другимъ лицомъ, но непремѣнно съ оговоркою о причинѣ: за неумѣніемъ писать или за болѣзнію. Нельзя б. одновременно рукоприкладчикомъ за завѣщателя и переписчикомъ или свидѣтелемъ, или переписчикомъ и свидѣтелемъ. Не могутъ б. свидѣтелями при **з.** и рукоприкладчиками за завѣщателя: 1) лица, назначенныя наслѣдниками; 2) ихъ родственники до четвертой и свойственники до третьей степени (см. **Свойство**), если **з.** дѣлается не въ пользу прямыхъ наслѣдниковъ, вполнѣ или хотя частію; 3) душеприкащики и опекуны, назначенные по **з.**; 4) лица, не имѣющія права завѣщать; 5) не имѣющія права быть свидѣтелями въ дѣлахъ гражд. (см. **Свидѣтели**); 6) женщины въ губерн. Черниговской и Полтавской. Подписи свидѣтелей д. находиться или на листѣ **з.**, или внутри листа, или на оборотѣ (1012, 1014, прилож. къ 1012, 1046 — 1051, 1053 — 1055).— *Нотаріальныя* **з.** (тамъ, гдѣ не введены Суд. Уст. 1864 г., имъ соотвѣтств. крѣпостныя) записываются въ актовую книгу нотаріуса въ присутствіи завѣщателя и 3 свидѣт.— Словесныя **з.** никакой силы не имѣютъ; только вдовы м. объявлять при жизни опекунскимъ совѣтамъ, кому оные должны, по ихъ смерти, выдать положенный во вдовью казну капиталъ (т. X ч. 1, 1023, 1024).—Завѣщаемое имущество и лица, коимъ оно завѣщается, должны быть точно означены; но, вмѣсто подробн. перечисленія имущества, допускаются выраженія: «все движимое и недвижимое имѣніе», или «такую-то часть онаго», или «за исключеніемъ такихъ-то частей», наблюдая только, чтобы въ послѣднемъ случаѣ части были опредѣлены точно; въ случаѣ неточнаго обозначенія долей **з.** сохраняетъ силу, но доли наслѣдниковъ считаются *равными* (1026, 1027).— Лица, находящіяся *заграницей,* м. составлять **з.** по обрядамъ той страны, гдѣ живутъ, но съ явкою онаго при русск. миссіи или консульствѣ (см. **Консулъ**), гдѣ оно или вписывается въ книгу, если представляется открытымъ, или принимается на храненіе, если предст. закрытымъ (т. X ч. 1, ст. 1077, 1079 и Уст. Торг. прил. къ ст. 2025). Въ походѣ **з.**, совершенныя и записанныя въ полковыхъ и походн. канцеляріяхъ, имѣютъ силу крѣпостныхъ, хотя бы были писаны на простой бумагѣ. На военномъ или вообще казенномъ кораблѣ, во время похода, **з.** мог. б. отданы на храненіе командиру или старшему по немъ, а если составлены съ вѣдома этихъ лицъ, то получаютъ силу крѣпостныхъ. На купеческихъ кор. домашнее **з.** отдается на храненіе корабельному писцу вмѣстѣ съ капитаномъ кор. Во всѣхъ сихъ случ. **з.** д. б. вручено на храненіе при 2 свидѣт. (т. X ч. 1, 1071—1074).—Отмѣна нотаріальнаго **з.** м. б. сдѣлана посредствомъ нотаріальнаго-же **з.**, домашняго—посредств. домашн. или нотар.; и то, и другое м. б. уничтожено особ. нотар. актомъ, а также письменнымъ донесеніемъ начальству отъ лицъ, находящихся въ походѣ или командировкѣ. Всякая отмѣна или измѣненіе въ **з.** подлежитъ въ составленіи тѣмъ-же правиламъ, какъ и самое **з.** (ст. 1012 прил. пп. 10, 11 и ст. 1031).—Домашнія **з.** м. б. внесены на храненіе или нотаріусу, или въ Опекунскій Совѣтъ учр. Импер. Маріи, или въ Попечительн. Комитетъ Импер. Человѣколюб. Общ., или въ Закавказскій Приказъ Обществ. Призрѣнія (1058, 1012 пр.). По смерти завѣщателя, всякое **з.** д. б. представлено къ утвержденію въ окружный судъ, или по мѣсту нахожденія имущ., или по мѣсту жит. завѣщателя: домашнія **з.** въ подлинникѣ, а нотаріальныя — въ выписи. Срокъ для явки **з.**—*годовой* для живущихъ въ Россіи, *двухгодичный* для пребывающихъ заграницей, считая со дня смерти завѣщателя; но наслѣдникъ м. просить утвержденія **з.** и послѣ сего срока, въ теченіи 10 лѣтъ со смерти завѣщателя, если докажетъ, что не зналъ о существованіи **з.** или не могъ просить утвержденія его по законной причинѣ. Нотаріусы и установленія, которымъ поручено храненіе **з.**, по смерти завѣщателя отсылаютъ з. къ лицу, назначенному завѣщателемъ, или, если не было такого назначенія, въ окр. судъ, для утвержденія (ст. 1012 пр. п. 16; ст. 1063, 1066, 1012 пр. п. 18). Для утвержденія судомъ нотар. з. не требуется спроса свидѣтелей, подписавшихъ его; домашн. з. утверждаются окр. судомъ не иначе, какъ по спросѣ имъ свидѣтелей, безъ присяги. Если число свидѣтелей болѣе требуемаго закономъ, а наличныхъ достаточно, то судъ можетъ удовлетвориться спросомъ послѣднихъ; въ противн. случаѣ, тѣ изъ свидѣтелей, которые не явились по зак. причинамъ, допрашиваются на дому членомъ суда; свид., живущіе внѣ мѣста нахожденія суда, допр. миров. судьею, а гдѣ его нѣтъ, — членомъ полиц. управленія. Смерть одного или даже всѣхъ свидѣтелей не мож. служ. припятствіемъ къ утвержд. з., если не доказана его недѣйствительность. Жалобы на отказъ въ утвержденіи з. приносятся судебной палатѣ въ мѣсячный срокъ. Отказъ суда и палаты въ утвержденіи не лишаетъ права просить утвержденія судебнымъ (исковымъ) порядкомъ (см. **Искъ**); срокъ для такихъ исковъ—двухлѣтній. Если по з. возникъ споръ до утвержденія з., — утвержденіе отлагается до рѣшенія спора, а если послѣ ввода во влад., то имѣніе берется въ опекунское управленіе (1012 пр. 23, 1029, 1012 пр. 24, 26, 27, 32, 34 — 37).— Исполняется з.: 1) душеприказчиками или 2) самими наслѣдниками. *Душеприказчикъ* есть только исполнитель воли завѣщателя: онъ передаетъ имущество указаннымъ въ з. лицамъ, но самъ не имѣетъ никакихъ правъ на него; управляетъ имуществомъ до передачи его наслѣдникамъ, но затѣмъ обязанъ отдать имъ отчетъ въ управленіи. Душеприказчикъ м. б. назначенъ и изъ числа наслѣдниковъ или лицъ, въ пользу которыхъ имѣются какія либо назначенія въ з. Душеприказчиковъ м. б. нѣсколько; но каждый изъ нихъ имѣетъ право отказаться (ст. 1084).—Вводъ во владѣніе по з. производится на основаніи общихъ правилъ. Оспаривать з. можно только въ 2-хъ случ.: когда подозрѣвается подлогъ, или когда недв. имѣніе, названное въ з. благопр., есть родовое; но самъ судъ не вправѣ возбуждать этихъ вопросовъ. Имущества, переходящія по з., подлежатъ оплатѣ пошлиною въ размѣрѣ отъ 1 до 8 процентовъ съ причитающейся каждому наслѣднику доли; взиманіе пошлины производится при выдачѣ судомъ утвержденнаго къ исполненію з. (Собр. Узак. 1882 г. № 65; см. **Наслѣдство** и **Пошлины**).

Завѣщатель — см. **Завѣщаніе**.

Загаръ. Происхожденіе з. и *веснушекъ* (см. это слово) сходно: то и другое является подъ вліяніемъ дѣйствія сильнаго свѣта на кожу; но веснушки вызываются только непосредственными солнечными лучами, загаръ же и яркимъ разсѣяннымъ свѣтомъ. Въ обоихъ случаяхъ потемнѣніе кожи зависитъ отъ отложенія въ ней темнаго пигмента. Загаръ у людей, остающихся продолжительное время въ жаркихъ климатахъ, можетъ быть очень значителенъ; отложеніе пигмента у нихъ проникаетъ и въ болѣе глубокіе слои кожи, вслѣдствіе чего темный цвѣтъ кожи остается долго и послѣ ихъ выселенія изъ жаркихъ странъ, иногда даже вполнѣ не проходитъ цѣлую жизнь. Въ большинствѣ же обыкновенныхъ случаевъ з. исчезаетъ довольно скоро по удаленіи причины: вмѣстѣ съ слущиваніемъ верхнихъ слоевъ кожи. Предохранительныя и лечебныя средства противъ з. тѣ-же, какъ и противъ веснушекъ.

Заговоръ. З. есть заранѣе обдуманное соглашеніе или уговоръ многихъ лицъ на совершеніе одного или нѣсколькихъ преступленій; названіе примѣняется преимущественно къ преступленіямъ государственнымъ. Если преступленіе совершено толпою безъ предварит. уговора, то говорятъ о *скопѣ*. З. представляетъ самый опасный видъ соучастія и потому за него положено высшее наказаніе. За составленіе з. и принятіе въ немъ участія или за возстаніе скопомъ и заговоромъ противъ Государя и государства всѣ, какъ главные виновные въ томъ, такъ и сообщники ихъ, подговорщики, подстрекатели, попустители, пособники, укрыватели, подвергаются смертной казни. Тому же наказ. подверг. всѣ знавшіе, но не донесшіе о з. начальству. Въ этомъ случаѣ не дѣлается исключенія и для родителей или родственниковъ. При этомъ—все равно, совершено-ли преступленіе или остановлено вслѣдствіе своевременнаго открытія з. Только въ случаяхъ, когда з. открытъ заблаговременно и при этомъ не произошло ни смятеній, ни покушеній, смертная казнь замѣняется каторжн. работой. Дѣла о государств. преступл. вѣдаются: а) судебными палатами, если наказаніе не соединено съ лишеніемъ или ограниченіемъ правъ; въ противномъ случаѣ онѣ: б) подлежатъ суду палатъ съ сословными представителями или суду особаго присутствія прав. сената съ тѣми же представителями (одинъ губернскій и одинъ уѣздный предводит. дворянства, одинъ городской голова, одинъ изъ волостныхъ старшинъ), наконецъ, в) если въ разныхъ частяхъ государства открытъ общій з., то дѣло о немъ подлежитъ разсмотрѣнію Верховнаго Уголовнаго Суда, каждый разъ назначаемаго особымъ Высочайш. указомъ (Улож. о Нак. 249, 250; Уст. Уг.

Суд. 1030, 1037). — Виновные въ составленіи противузаконныхъ сообществъ и соучастники ихъ, смотря по степени участія и прикосновенности, подлежатъ наказаніямъ отъ заключенія въ тюрьму на 2 мѣсяца и штрафа отъ 5 до 500 р. до лишенія всѣхъ правъ состоянія и ссылки на каторжныя работы въ рудники на 15 лѣтъ (Улож. о нак. 318). По Высочайшему повелѣнію 9 мая 1878 г. всѣ дѣла по преступленіямъ о сопротивленіи и неповиновеніи властямъ, объ оскорбленіи и явномъ неуваженіи къ присутственнымъ мѣстамъ и чиновникамъ и о взломѣ тюремъ, если наказаніе соединено съ лишеніемъ или ограниченіемъ правъ состоянія, а также дѣла объ убійствѣ должностныхъ лицъ при или вслѣдствіе исполненія ими служебн. обязанностей, о нанесеніи имъ ранъ, увѣчій, насильственныхъ дѣйствій и угрозъ — *временно* изъяты изъ вѣдѣнія суда съ участіемъ присяжныхъ и признаны подлежащими суду суд. палатъ съ участіемъ сословныхъ представителей. Высоч. указомъ отъ 9 августа 1878 г. повелѣно: лицъ, обвиненныхъ въ вооружен. сопротивленіи властямъ и нападеніи на чиновъ войска и полиціи и на всѣхъ вообще должностныхъ лицъ, при или вслѣдствіе исполненія ими своихъ обязанностей, если дѣянія эти сопровождались убійствомъ, нанесеніемъ ранъ, увѣчій, тяжкихъ побоевъ или поджогомъ, — предавать военному суду для сужденія по законамъ военнаго времени.

Задатокъ. З. называется часть денегъ, отданная впередъ въ зачетъ условленной платы. Только относительно *задаточныхъ росписокъ* законъ устанавливаетъ потерю з., какъ непремѣнное слѣдствіе неисполненія договора; по всѣмъ проч. договорамъ выдавшій з. теряетъ право обратнаго полученія его только тогда, когда объ этомъ *было постановлено въ договорѣ*. Если такого рода оговорки въ договорѣ не было, потерпѣвшій можетъ искать убытки, но не имѣетъ права удерживать з. (т. X ч. 1, ст. 1681 и ст. 1685, объясн. по рѣш. сенат.). — *Задаточная росписка,* — составленная по узаконенной формѣ, росписка въ полученіи продавцомъ отъ покупателя з. за запроданное первымъ послѣднему имущество; одинъ изъ *существенныхъ* признаковъ зад. росписки — обозначеніе, что з. данъ въ *обезпеченіе* продажи. Зад. росписка пишется на установл. гербовой бумагѣ и должна содержать въ себѣ: 1) годъ, мѣсяцъ, число и мѣсто ея выдачи; 2) опредѣленіе условій, на котор. стороны согласились заключить договоръ продажи; 3) означеніе формальн. акта (купч. кр. или запродажн. зап.), совершеніе котораго стороны условились обезпечить з., и самаго срока, въ теченіи котораго актъ д. б. совершенъ: не долѣе *одного года* со дня выдачи зад. росп.; 4) объявленіе продавца, что онъ, по соглашенію о продажѣ имъ *такого-то* недвиж. имѣнія *такому-то* лицу за *такую-то* цѣну, получилъ отъ него *столько-то* въ з.; 5) собственноручную подпись продавца или, при невозможности имъ подписать, надлежащее засвидѣтельствованіе. Если формальн. актъ не будетъ совершенъ въ срокъ, указанный роспискою или, при необозначеніи срока, въ теченіи одного года, вслѣдствіе отказа или по винѣ продавца, — то послѣдній обязанъ возвратить з. покупателю въ двойномъ количествѣ; въ противномъ случаѣ, т. е. — несовершеніи акта въ указанный срокъ по винѣ или вслѣдствіе отказа покупателя, з. остается въ пользу продавца. Если совершеніе форм. акта не состоялось по взаимному соглаш. или по винѣ обоихъ, или по невозможности совершить оный, то условіе уничтожается простымъ возвращеніемъ з. Законными причинами неявки къ совершенію акта и слѣдовательно къ уничтоженію договора съ возвращеніемъ з. признаются: 1) лишеніе свободы; 2) прекращеніе сообщеній непреодолимыми препятствіями (наводненія, нашествія непріятеля, зараза и т. п.); 3) внезапное разореніе отъ несчастн. случая; 4) болѣзнь, лишающая возможности отлучиться изъ дому; 5) смерть или тяжкая, грозящая смертью, болѣзнь родителей, мужа, жены или дѣтей (т. X ч. 1, ст. 1685, примѣч. по прод. 1879 г.). Правила о задаточн. роспискахъ относятся *исключительно* до сдѣлокъ о *недвижимыхъ* имуществахъ и къ движимости примѣняться не могутъ (ст. 1685 по прод. 1879 г. и объясн. по сен. рѣшен.). См. **Запродажа, Наемъ личный, Подряды.**

Задержаніе за долги примѣняется въ настоящ. время только къ несостоятельн. должникамъ изъ торговаго класса (см. **Несостоятельность**).

Задушеніе — смерть черезъ прекращеніе дыханія. См. **Обмираніе.**

Заемъ. Предметомъ з. могутъ быть только *деньги* (отличіе ссуды отъ займа — см. **Ссуда**). При всякомъ з. предполагается *передача* денежныхъ цѣнностей отъ одного лица другому; но вмѣсто передачи допускается *обмѣнъ* или *зачетъ* цѣнностей, образовавшихся изъ прежнихъ отношеній договаривающихся; поэтому возможна и употребительна выдача заемныхъ обязательствъ за полученные товары, вещи, за работу, услуги и пр., а также въ удовлетвореніе обязательствъ и взысканій, проистекающихъ отъ договоровъ, хотя бы и словесныхъ; наконецъ, заемное обязательство можетъ быть выдано, какъ обезпеченіе сдѣланнаго *дара* (ст. 2017 и сен. разъясн. къ ст. 993 и 2014). За емное обязательство, происхожденіе котораго не основано ни на одномъ изъ сказанныхъ актовъ, можетъ быть признано *безденежнымъ* и вслѣдствіе этого *ничтожнымъ*. Нѣкоторыя заемныя обязательства, хотя и не безденежныя, признаются закономъ ничтожными по причинѣ безнравственности ихъ происхожденія: если онѣ учинены по игрѣ или для игры съ вѣдома о томъ заимодавца (ст. 2014 и 2019) или выданы за крѣпкіе напитки въ мѣстахъ ихъ розничной продажи (ст.356 Уст. пит.). Ничтожными считаются также обязательства, заключенныя подложно во вредъ конкурсу надъ несостоятельнымъ должникомъ (ст. 2014). — Давать въ заемъ можно только *свои деньги*. Правомъ занимать и давать въ заемъ пользуются всѣ лица, обладающія законною правоспособностью (см. это слово) съ слѣдующими ограниченіями; не могутъ входить въ долговыя обязательства: а) слѣдственные чиновники съ обвиняемыми и вообще прикосновенными къ дѣлу; б) чиновники (и ихъ жены) казенныхъ учрежденій, въ которыхъ заключаются подряды, съ подрядчиками; в) казначеи присутственныхъ мѣстъ (и ихъ жены) могутъ давать деньги въ заемъ только съ разрѣшенія начальства (ст. 2025, 1791, 1793, 2048, 2049, 1434—1441 т. X ч. 1). — Заемъ долженъ быть облеченъ въ ту или другую *письменную форму* и не можетъ быть доказываемъ свидѣтельскими показаніями (при помощи послѣднихъ можно доказывать долгъ, возникшій изъ какихъ либо другихъ обстоятельствъ, но не заемъ); исключеніе въ этомъ отношеніи допускается только въ Черниговской и Полтавской губерн. для займовъ не свыше 12 р. Заемнымъ обязательствомъ можетъ служить всякій письменный актъ (даже простое частное письмо), *подписанный* должникомъ и *удостовѣряющій о его долговыхъ отношеніяхъ* къ кредитору, т. е., въ актѣ должно быть означено: «что деньги получены должникомъ *въ заемъ* и что онъ обязывается *возвратить* ихъ; актъ, въ которомъ недостаетъ только одного изъ этихъ выраженій (напр., говорится о возвращеніи, но не упоминается о займѣ, или наоборотъ), не лишается характера заемнаго обязательства; но актъ, въ которомъ нѣтъ ни одного изъ нихъ, не можетъ быть признанъ актомъ займа (разъясн. сен. къ ст. 2031 и 2032). Хотя заемъ обыкновенно подразумѣваетъ вознагражденіе за пользованіе даннымъ капиталомъ, но чтобы заимодавецъ имѣлъ право требовать это вознагражденіе (проценты), нужно, чтобы о томъ было условлено въ обязательствѣ, иначе заемъ считается безпроцентнымъ. Опредѣленіе величины процентовъ за пользованіе капиталомъ предоставляется соглашенію сторонъ; но если проценты выше узаконенныхъ (6% годовыхъ), то должникъ имѣетъ право, по истеченіи 6 мѣсяцевъ отъ заключенія договора о займѣ, возвратить занятый капиталъ во всякое время, при условіи, однако, увѣдомленія о томъ кредитора за 3 мѣсяца. Займы могутъ быть или съ означеніемъ *срока*, или до *востребованія*, или просто *безсрочные*; въ послѣднемъ случаѣ считается, что обязательство выдано до *востребованія* (ст. 2020 и разъясн. сенат. къ этой ст. и къ ст. 2051).—О займѣ подъ залогъ движимыхъ и недвижим. имуществъ—см. **Закладъ** и **Залогъ**. Личныя *формальныя* заемныя обязательства пишутся или въ формѣ *векселя*, или въ формѣ *заемныхъ писемъ*. О векселѣ—см. **Вексель**. Заемныя письма бываютъ или *крѣпостныя* или *домовыя*. Какъ крѣпостное, такъ и домовое заемныя письма пишутся по условленной формѣ (см. ниже) на гербовой (вексельной) бумагѣ, соотвѣтствующей суммѣ займа (см. *Бумага гербовая*); крѣпостное заемн. письмо совершается у нотаріуса и утверждается подписью не менѣе, чѣмъ двухъ свидѣтелей; домовое заемн. письмо составляется на дому, безъ свидѣтелей, но должно быть *явлено* у нотаріуса не позже какъ въ семидневный срокъ, если предъявитель (т. е. подписавшій письмо) живетъ въ городѣ, и не далѣе какъ въ мѣсячный срокъ, если онъ находится въ уѣздѣ (съ обоихъ заемныхъ писемъ взимаются пошлины въ пользу города). Если-бы заемъ, послѣ совершенія или явки письма у нотаріуса, по какой-либо причинѣ не состоялся, то письмо должно быть предъявлено къ тому-же нотаріусу для отмѣтки объ уничтоженіи (ст. 2031—2036, 2057). Крѣпостныя и домовыя заемныя письма даютъ при взысканіи (въ случаѣ неплатежа въ срокъ) право на 3% неустойку (ст. 1575 и разъясн. къ ней сената); судъ по нимъ не можетъ отказать въ немедленномъ, при самомъ предъявленіи иска, обезпеченіи его, а по рѣшеніи дѣла можетъ, по просьбѣ кредитора, допустить предварительное исполненіе; кромѣ того, самое взысканіе по нимъ производится *въ порядкѣ сокращеннаго судопроизводства*; но, чтобы письма эти не утратили этихъ преимуществъ, заимодавецъ, при неполученіи долга въ срокъ, долженъ въ теченіи 3 мѣсяцевъ по срокѣ или явить письмо у нотаріуса, или представить его для взысканія въ судъ (ст. 2056). Крѣпостное заемное письмо пользуется передъ домовымъ заемнымъ письмомъ, явленнымъ въ срокъ, единственнымъ преимуществомъ: о безденежности его не допускаются никакія показанія ни должника, ни наслѣдниковъ его; но споръ о безденежности и крѣпостнаго письма можетъ б. возбужденъ конкурснымъ управленіемъ, если должникъ несостоятельный (ст. 2015 т. X ч. 1 и ст. 1934 уст. торг.).—Къ заемнымъ обязательствамъ (не формальнымъ) причисляются также *подписанные* должникомъ *счеты* въ суммахъ, слѣдующихъ за работу, услугу, забранные товары и пр. (ст. 2045 т. X ч. 1), или *росписки*, заключающія въ себѣ указанія количества поставленныхъ продавцомъ покупщику предметовъ, *цѣну ихъ* и *подпись* получателя (разъясн. сенат. къ той-же статьѣ). Счетъ не долженъ превосходить 150 р., быть написанъ на установленной гербовой бумагѣ и въ теченіи 6 мѣсяцевъ представленъ ко взысканію или превращенъ въ формальное заемное обязательство; но несоблюденіе этихъ послѣднихъ правилъ имѣетъ значеніе *только* при несостоятельности должника, лишая кредитора права на равное удовлетвореніе съ прочими (ст. 2046, 2047; см. также **Счеты**). Росписки или квитанціи въ полученіи вещей или денегъ имѣютъ значеніе заемныхъ обязательствъ только тогда, когда на то находятся въ нихъ указанія (см. выше нѣсколькими строками и въ самомъ началѣ); росписки, сдѣланныя въ книгахъ розничныхъ торговцевъ, поставщиковъ и мастеровыхъ противъ отдѣльныхъ статей служатъ по этимъ статьямъ доказательствомъ долга (ст. 470 уст. гр. суд.). Какъ счеты, такъ и росписки подлежатъ гербовому сбору (см. **Уставъ гербовый**).—Срокъ, на который выдано заемн. обязательство, можетъ быть впослѣдствіи, до истеченія срока, продолженъ заимодавцемъ безъ замѣны обязательства новымъ. *Отсрочка* эта дѣлается: а) или надписью о томъ заимодавца на самомъ обязательствѣ; б) или выдачею заимодавцомъ должнику особой росписки объ отсрочкѣ; в) или прошеніемъ о томъ заимодавца въ присутственное мѣсто, въ которомъ находится обязательство, причемъ надпись объ отсрочкѣ дѣлается присутственнымъ мѣстомъ. Такими-же способами обязательство безсрочное или до востребованія можетъ быть обращено въ срочное (ст. 2040 и 2042).—Если заимодавецъ дѣлаетъ отсрочку въ платежѣ по заемному письму, обезпеченному поручительствомъ на срокъ, то отвѣтственность поручителя, если онъ не изъявитъ на то согласія (надписью на обязательствѣ), прекращается (ст. 2043, см. **Поручительство**).—По совершеніи платежа сполна, актъ займа долженъ быть возвращенъ должнику съ надписью на немъ рукою заимодавца или взыскателя (при неумѣніи ихъ грамотѣ—ихъ повѣренными) о полученіи всей суммы долга съ причитающимися процентами, если таковые были условлены; если надпись, по какой-либо причинѣ, не можетъ быть сдѣлана на самомъ обязательствѣ, то дозволяется брать *ясную отдѣльную платежную росписку*, въ которой было бы означено, въ замѣнъ какого именно обязательства она выдана. Подобныя-же правила соблюдаются и при *уплатѣ*, т. е. при платежѣ не сполна, а только части долга. Нахожденіе въ рукахъ должника заемнаго письма, хотя-бы и надорваннаго, безъ платежной надписи заимодавца, можетъ быть признано судомъ за доказательство платежа, но только по соображенію съ другими обстоятельствами дѣла. Если, за отсутствіемъ заимодавца или по какой-либо другой причинѣ, платежъ не можетъ быть произведенъ ни ему, ни его, повѣренному, то заемщикъ, не позже истеченія срока, обязанъ представить занятую сумму въ судебное учрежденіе по мѣстожительству кредитора, т. е. или мировому судьѣ или въ окружной судъ (ст. 2050—2055).—Заимодавецъ воленъ, какъ до срока, такъ и послѣ срока, передать другому лицу принадлежащее ему право на полученіе денегъ по заемному обязательству. О передачѣ права на полученіе по векселю—см. **Вексель**; относительно прочихъ заемн. обязательствъ (не обезпеченныхъ залогомъ), передача эта обыкновенно производится *передаточною надписью* (см. это слово) на самомъ обязательствѣ *съ указаніемъ лица*, которому передается, и *всегда безъ оборота на передатчика* (т. е. пріобрѣтатель не въ правѣ ни въ какомъ случаѣ обратить взысканіе на передатчика); но подобная передача допускается и посредствомъ *отдѣльнаго акта*. На формальныхъ заемныхъ письмахъ (крѣпостномъ и домовомъ) передаточная надпись должна быть въ семидневный срокъ, если передатчикъ въ городѣ, или въ мѣсячный срокъ, если онъ въ уѣздѣ, предъявлена къ засвидѣтельствованію у нотаріуса; при несоблюденіи этой формальности, письма, при взысканіи съ несостоятельнаго должника, теряютъ преимущество явленныхъ актовъ. Если передача по какой-нибудь причинѣ не состоялась, то передаточная надпись должна быть, не позже семидневнаго срока отъ ея засвидѣтельствованія, представлена къ тому-же нотаріусу для отмѣтки объ уничтоженіи (ст. 2058—2063).—*Образецъ домоваго заемнаго письма:* Тысяча восемьсотъ годъ день, я нижеподписавшійся, такой-то званіемъ, именемъ и пр., занялъ у такого-то денегъ серебряною монетою столько-то рублей за такіе-то проценты въ годъ (или указные), срокомъ впредь на такое-то время, то есть, будущаго или настоящаго такого-то года и мѣсяца по такое-то число, на которое долженъ всю эту сумму сполна заплатить; а буде чего не заплачу, то воленъ онъ, такой-то, просить о взысканіи и поступленіи по законамъ (приложеніе къ статьѣ 2036 т. X ч. 1).

Заиканіе. Ближайшая причина з. въ моментальной судорогѣ мышцъ органовъ рѣчи и дыханія. Причина судороги можетъ заключаться или въ мѣстномъ страданіи нервовъ названныхъ мышцъ, или въ общемъ пораженіи нервной системы, или въ психическомъ настроеніи паціента, или, наконецъ, въ пріобрѣтенной дурной привычкѣ, часто вызванной подражаніемъ. Нерѣдко з., какъ и другіе нервные недостатки, передается наслѣдственно. Раздражительность нервной системы вообще располагаетъ къ з., а возбужденное состояніе ея усиливаетъ з. Изъ психическихъ настроеній самою частою причиною з. служитъ застѣнчивость: въ спокойномъ состояніи, при обыкновенныхъ обстоятельствахъ, паціентъ говоритъ правильно, но какъ только являются постороннія лица, которыхъ онъ конфузится, начинается заиканіе и тѣмъ болѣе сильное, чѣмъ значительнѣе смущеніе паціента. Такихъ лицъ никогда не слѣдуетъ заставлять говорить съ посторонними сразу, а дать имъ сначала время привыкнуть и успокоиться. Слѣдуя этому правилу, ихъ обыкновенно не трудно отучить отъ з., особливо если въ этомъ приметъ участіе ихъ собственная воля. Гораздо труднѣе удалить привычное з. и тѣмъ труднѣе, чѣмъ болѣе укоренилась привычка. Наслѣдственное з., усиленное привычкою, излечивается рѣдко, но главнымъ образомъ именно вслѣдствіе недостаточнаго обращенія вниманія на этотъ порокъ съ ранняго дѣтства: если бы средства противъ заиканія употреблялись съ того самаго времени, какъ ребенокъ начинаетъ говорить, то несомнѣнно и въ этихъ случаяхъ достигали бы хорошихъ результатовъ. З. отъ мѣстнаго судорожнаго страданія нервовъ органовъ рѣчи можетъ быть излечимо или нѣтъ, смотря по тому, устранима или нѣтъ самая болѣзнь. Первое условіе при *леченіи* з.—возможное поддержаніе спокойствія духа и нервной системы у паціента: правильною жизнію, правильнымъ, *спокойнымъ* общимъ воспитаніемъ, если онъ ребенокъ; все, что возбуждаетъ его нервную систему, только усиливаетъ з. Затѣмъ заикающихся слѣдуетъ заставлять говорить медленно, пріучать медленно же *повторять* слова; если имъ трудно сразу произнести слово,—то по слогамъ, растягивая; но при этомъ и самому нужно произносить также медленно и отчетливо. Терпѣливо, *ласково и спокойно* веденныя упражненія подобнаго рода *(гимнастика рѣчи),* повторяясь ежедневно, въ состояніи излечить или, по крайней мѣрѣ, значительно улучшить з. у многихъ. Если произношеніе нѣкоторыхъ словъ, не смотря на сказанную медленность и растянутость рѣчи, не удается, то пробовать заставлять паціента произносить ихъ на распѣвъ или, еще лучше, пѣть ихъ; при чемъ очень помогаетъ, когда одновременно съ нимъ поетъ и учащее лицо, по возможности въ какой либо тактъ или кадансъ, напр. хотя бы соотвѣтственно правильно размѣренному движенію руки. Наконецъ, терпѣливый родитель или воспитатель хорошо сдѣлаетъ, если станетъ сравнивать положеніе губъ, языка и проч. органовъ рѣчи (въ особенности языка) при произношеніи тѣхъ или другихъ словъ у себя или у правильно говорящихъ съ положеніемъ ихъ у заикающагося; этимъ сравненіемъ ему удастся найти, въ чемъ именно заключаются неправильности движеній у заикающагося; подмѣтивъ ихъ, онъ долженъ ежедневно употреблять нѣкоторое время на то, чтобы пріучить паціента ставить языкъ, губы и пр. въ надлежащее положеніе (сначала, пока достаточно не навыкнетъ, хотя бы и безъ произношенія словъ—молча). Когда паціентъ выучился правильно повторять слова, для дальнѣйшаго укрѣпленія его рѣчи служитъ громкое и непремѣнно медленное (съ отчетливымъ произношеніемъ каждаго слова) чтеніе, по возможности съ оттѣненіемъ ихъ и должною остановкою на знакахъ препинанія. Словомъ з., какъ и многія друг. неправильныя движенія, лечится главнымъ образомъ методическимъ упражненіемъ соотвѣтственныхъ мышцъ—*гимнастикою* ихъ; къ этой гимнастикѣ очень полезно присоединить и друг. гимнастическія упражненія, въ особенности гимнастику дыхат. органовъ (см. **Гимнастика, Грудь и Дыханіе**). Успѣшность леченія зависитъ главнымъ образомъ отъ терпѣнія лечащаго. Конечно, при этомъ, не слѣдуетъ забывать и условій или средствъ, дѣйствующихъ благопріятно на здоровье паціента вообще и на нервную систему въ особенности: чистый воздухъ, питательная пища, опрятность и пр.

Закалъ — см. **Сталь.**

Закваска. *Хлѣбная закваска*—часть закисшаго (находящагося въ состояніи броженія) хлѣбнаго тѣста, которая сохраняется для приготовленія хлѣба на слѣдующій день; примѣшанное къ свѣжему тѣсту, оно дѣйствуетъ подобно дрожжамъ; поступая такимъ образомъ ежедневно, въ хлѣбопекарняхъ могутъ обходиться безъ дрожжей, которыя необходимы только для приведенія въ броженіе перваго тѣста. Хлѣбную закваску можно приготовить и искусственно однимъ изъ слѣдующихъ способовъ: 1) 36 зол. хорош. пшеничн. муки, 9 зол. желтаго сахарнаго песку и немного соли—варить 1 ч. съ 2 штоф. воды; постоявъ 24 ч.,—закваска готова; ¹/₂ штоф. ея достаточно для приготовленія 17 фунт. хлѣба. 2) Смѣшавъ 1 ф. тертаго вареннаго картофеля съ 1 ф. картофельной муки, облить 13 золотн. теплой воды, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто; черезъ 48 час. прибавить еще немного такой-же картофельной массы и теплой воды; еще черезъ 48 ч. операцію повторить; по истеченіи 6 дней закваска готова; употребляется въ той-же пропорціи какъ обыкновенное квашенное тѣсто (см. **Хлѣбъ**). См. также **Дрожжи** *(домашнія дрожжи)*.—*Сырная закваска* служитъ для быстраго створаживанія молока, прежде чѣмъ оно скислось; необходима для дѣланія сыровъ. Приготовляется изъ *сычуга* (четвертаго желудка) только что убитыхъ молочныхъ телятъ, рѣже ягнятъ или козлятъ. Хорошій сычугъ долженъ просвѣчивать на свѣтъ ровно, безъ пятенъ. Содержащееся въ сычугѣ молоко (теленокъ долженъ б. кормленъ только молокомъ матери) опорожнить въ миску, развести его ¹/₂—¹/₄ штоф. свѣж. молока, смотря по величинѣ сычуга или количеству содержавшагося въ немъ молока; прибавить ³/₄— 1 зол. соли въ мелкомъ порошкѣ (совершенно сухой) и кусокъ, величиною съ волоцкой орѣхъ, хлѣбной закваски, распущенной въ небольш. количествѣ молока; процѣдить все черезъ рѣдкое полотно (выжимая). Вымывъ сычугъ нѣсколько разъ (тщательно) въ холодной водѣ, посыпать его внутри порошкомъ соли (сухимъ), влить въ него показанный выше отцѣдъ и завязать его въ немъ въ формѣ мѣшка; повѣсить на потолокъ въ комнатѣ, которую топятъ. По мѣрѣ высыханія, мѣшокъ по временамъ осторожно сплющивать; когда *вполнѣ* высохнетъ, хранить въ *сухомъ мѣстѣ*. Для употребленія достаточно отрѣзать кусочекъ (см. **Сыры**). ***Жидкая сырная закваска:*** 1) Въ 1 штоф. воды, посоленной 2 горстями соли, прибавить столько гвоздики, корицы и мускатн. цвѣта, чтобы послѣ двухчасовой варки на *легкомъ огнѣ* и въ *закрытомъ сосудѣ* получился очень прянный отваръ; процѣдивши послѣдній и остудивъ нѣсколько (можно безъ боли держать руку), налить его на *высушенный* телячій сычугъ, разложенный въ горшкѣ, который плотно завязать. Въ теплое время года оставить настаиваться дня 3, въ прохладное—дней 6; затѣмъ процѣдить, разлить въ бутылки; въ хорошо закупоренныхъ и обвязанныхъ пузыремъ бутылкахъ сохраняется около ¹/₂ года. Показанное выше количество отвара необходимо на 1 теляч. сычугъ. Чтобы высушить сычугъ, его, промывъ хорошенько въ холодной водѣ и посоливъ внутри, надуваютъ воздухомъ и держатъ до высыханія въ умѣренной теплотѣ; сушеный сохраняется въ сухомъ мѣстѣ. 2) Жидкая закваска, извѣстная подъ названіемъ *сучужной вытяжки* (экстракта). 18 зол. сухаго телячьяго сычуга (полежавшаго по крайней мѣрѣ 3 мѣсяца), 9 зол. соли и 7 зол. борной кислоты облить ¹/₂ штоф. холодной воды и, по временамъ мѣшая, настаивать въ теченіи 5 сутокъ; прибавивъ послѣ этого еще 9 зол. соли, профильтровать сквозь пропускную бумагу (для скорости черезъ нѣсколько фильтръ одновременно); хранить въ *герметически* закупоренныхъ бутылкахъ; если имѣется въ виду долгое храненіе, прибавить 8—10 процентовъ спирта. 1 часть по вѣсу вытяжки достаточна для створаживанія 1800 ч. молока; вытяжка прибавляется въ молоко слегка разбавленная водою; для полученія отъ нея надлежащаго эфекта нужно, чтобы во все время створаживанія молоко находилось при одинаковой температурѣ: отъ 22° до 28° Р. Чѣмъ выше температура, тѣмъ быстрѣе происходитъ створаживаніе: между 28° и 22° Р. скорость створаживанія колеблется отъ 15 до 40 минутъ. Передъ обыкновенною закваскою вытяжка имѣетъ несомнѣнныя преимущества: чище, сохраняется дольше и вѣрнѣе; дѣйствіе ея быстрѣе и можетъ быть, для извѣстной температуры, заблаговременно разсчитано. 3) ***Жидкая закваска безъ сычуга:*** положить въ бутылку кусокъ сухаго свинаго пузыря, облить ¹/₃ штоф. хорошаго бѣлаго вина и стаканомъ бѣлаго уксуса, прибавить 3¹/₂ зол. соли; сохраняется долго: по мѣрѣ употребленія, добавлять бѣлымъ виномъ.

Закладка—см. **Упряжь.**

Закладная — см. **Закладъ** и **Залогъ.**

Закладъ. З. наз. обезпеченіе договора движимымъ имуществомъ. Закладывать мож. только полный собственникъ имущества. Недѣйствителенъ **з.:** 1) чужаго имущ., безъ согласія хозяина; 2) собственнаго им., состоящаго въ описи или запрещеніи по взысканіямъ; 3) казеннаго оружія, мундира или амуничныхъ вещей, заложенныхъ кѣмъ-либо изъ нижн. чиновъ. Недѣйствителенъ также **з.**, сдѣланный для игры, если заимодавецъ зналъ объ этомъ. Принимать **з.** м. всякій, кто м. давать деньги въ заемъ. Церкви не м. отдавать своихъ капиталовъ подъ **з.** Въ питейныхъ домахъ запрещ. продавать питья подъ **з.** платья, посуды, вещей и сельскихъ произвед.—Актъ о **з.** совершается или *нотаріальнымъ* (крѣпостнымъ) порядкомъ, или *на дому*. Въ перв. случаѣ актъ наз. *закладною на движимое имущество* и вносится въ книгу нотаріуса. Закладываемыя вещи показываются свидѣтелямъ, съ обстоятельною описью и оцѣнкою ихъ, затѣмъ отдаются заимодавцу съ печатями свидѣтелей и заемщика. Опись вещей подписывается свидѣтелями, заимодавцемъ и заемщикомъ и скрѣпляется печатями свидѣтелей и заемщика; одинъ экземпляръ ея вручается заимодавцу, а другой, за печатью заимодавца, — заемщику. Актъ о закладѣ, писанный на дому, наз. *домовымъ заемнымъ письмомъ съ закладомъ движ. имущества.* Онъ д. б. подписанъ не менѣе, чѣмъ 2-мя свидѣт., сопровождаться такою же описью вещей, какъ и нотаріальн. закладная, и въ теченіи 7 дней быть явленъ у нотар.; въ случаѣ неявки теряетъ преимущества явочнаго акта (см. **Актъ**). Оба обязательства пишутся по закономъ установленной формѣ. *Закладная:* «Лѣта 18... въ... день, такой-то званіемъ, именемъ и пр., занялъ я у такого-то денегъ, серебряною монетою, столько-то р. за такіе-то %, срокомъ впредь на такое-то время, т. е. будущаго или настоящаго года и мѣсяца по такое-то число; а въ тѣхъ деньгахъ до онаго срока, отдалъ я, такой-то, въ залогъ ему, такому-то, собственныя мои вещи такого-то званія и качества, всего по цѣнѣ на столько-то р., съ подробною всему таковому описью, каковая у меня, такого-то, оставлена за надлежащимъ подписаніемъ и печатями; а буде я, такой-то, тѣхъ въ заемъ данныхъ мнѣ денегъ на означенный срокъ всѣхъ сполна ему, такому-то, не заплачу: то воленъ онъ, такой-то, по срокѣ сію закладную, гдѣ слѣдуетъ, явить и удовлетвореніе получить, какъ законами повелѣно». *Домовое заемное письмо съ закл. дв. им.:* «188... года въ... день, я нижеподписавшійся такой-то, званіемъ, именемъ и проч., занялъ у такого-то»... дальше все сходно съ закладною, только послѣднія слова пишутся такъ: «...ко взысканію явить и удовольствіе получить, какъ законы повелѣваютъ».—Получивъ платежъ денегъ въ срокъ, заимодавецъ обяз. возвратить **з.**; если же **з.** или часть его утеряна, то, сверхъ уничтоженія суммы, въ которой состоялся залогъ, доплатить должнику сумму, недостающую до полной стоимости утраченнаго. За *утайку* вещи, полученной въ **з.**, виновный подвергается заключенію въ тюрьмѣ отъ 3 мѣс. до 1 года, а если вещь стоитъ болѣе 300 р. — ссылкѣ на житье въ Сибирь или отдачѣ въ исправит. арестантск. отдѣленія. Если платежъ въ срокъ не произведенъ, то не позже 3 мѣс. послѣ срока заимодав. д. или представить актъ въ судъ для взысканія, или предъявить его нотаріусу; въ противн. случ. онъ теряетъ право на равное удовлетвор. съ кредиторами, исполнившими этотъ обрядъ. Закладныя на дв. им. и заемныя п. съ закладомъ дв. им. не мог. б. передаваемы по надписямъ (т. X ч. 1, 1663—1678; Ул. о Нак. ст. 1706; Уст. о нак., нал. мир. суд., ст. 177). О закладѣ въ ссудныхъ кассахъ — см. **Кассы ссудныя.**

Заливное. *Скоромное:* 1) Вымывъ и обваривъ телячью голову или 4 теляч. ножки, варить въ подсоленой водѣ; процѣдить отваръ черезъ волосяное сито въ кострюлю, прибавить 2 нарѣзанн. луковицы, 1 нарѣз. лимонн. корку, нѣсколько гвоздики, 3 — 4 штук. лавров. листа, 20 — 30 зеренъ англ. перца, кипятить на легкомъ огнѣ; когда ножки или голова сварились, процѣдить, слегка остудить, снять жиръ, приправить отваръ бѣлымъ виномъ, уксусомъ и сокомъ 1 лимона, прибавить 2 взбит. бѣлка (для очищенія); снимая пѣну, уварить до 4 — 5 стакан., залить въ формѣ приготовленное мясо, остудить. 2) $2\frac{1}{2}$ ф. телячьяго бедра, 80 зол. теляч. голяшки, 3 теляч. ножки (безъ костей), предварительно обваренныхъ кипяткомъ, 1 курицу (вырѣзать и отложить бѣлое мясо), $1\frac{3}{4}$ ф. говядины изъ костреца (безъ костей); перевязавъ мясо нитками, положить все въ горшокъ, варить съ 15 — 16 стаканами воды, посоленной 7 зол. соли; снявъ пѣну, приправить $2\frac{1}{2}$ зол. зелен. петрушки, тимьяномъ и лавровымъ листомъ, 1 больш. луковицею, нашпигованною 2 гвоздичк., 1 больш. морковью, пореемъ; варить на очень легкомъ огнѣ, пока не сварятся ножки (сварившіяся ранѣе телятину, говядину и курицу вынуть, когда готовы); процѣдить отваръ сквозь салфетку въ кострюлю, снова варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ), снимая жиръ и пѣну; когда проба станетъ застывать на льду, отставить и простывшее очистить слѣд. образомъ: бѣлую мякоть курицы растолочь хорошенько, положить въ кострюлю съ 3 яичн. бѣлками, приправить солью, перцемъ и $\frac{3}{4}$ стак. бѣлаго вина; все смѣшать съ отваромъ, взбить хорошенько и, продолжая взбивать, поставить на хорошій огонь; когда закипитъ, отставить, дать постоять 2 мин., процѣдить сквозь салфетку; если недостаточно прозрачно, очистить и процѣдить въ другой разъ. Залить. *Постное:* 6 ф. рыбы (линь, щука, судакъ, угорь и пр.), приправивъ 1 луковиц., 1 неб. морковью, ножкою сельдерея, зелен. петрушкою, лавров. листомъ, тимьяномъ, чеснокомъ и солью, залить 12 — 13 стак. воды; варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, 2 часа; когда проба станетъ застывать на льду, процѣдить сквозь салфетку, очистить взбитымъ бѣлкомъ (3 бѣлка), какъ сказано выше; можно вмѣстѣ съ бѣлкомъ прибавить 1 стак. мадеры. Заливать, какъ сказано при скоромномъ **з.** — О заливномъ изъ свинины — см. **Студень.**

Залогодатель — лицо, дающее имущество подъ залогъ (см. **Залогъ**).

Залогодержатель — лицо, держащее залогъ (см. **Залогъ**).

Залогъ. Обезпеченіе договоровъ недвижимымъ имуществомъ назыв. *залогомъ;* обезпеченіе ихъ движимымъ имуществомъ—*закладомъ* (см. это слово). Отдавать имущество въ залогъ могутъ только лица, имѣющія право отчуждать его, а принимать въ з.—только лица, которыя, по праву ихъ состоянія, могутъ владѣть имъ (см. **Имущества** — права владѣнія ими). Только *собственникъ* имущества можетъ отдавать его подъ з.; пожизненный владѣлецъ имѣетъ право закладывать его, если оно благопріобрѣтенное, только тогда, когда право это предоставлено ему духовнымъ завѣщаніемъ, а если оно родовое, то только на основаніи особаго акта съ Высочайшаго утвержденія; притомъ въ обоихъ случаяхъ не иначе, какъ съ дозволенія прав. сената (ст. 1627—1629, т. X ч. 1). Имущество, находящееся въ общемъ владѣніи, можетъ быть заложено только съ согласія всѣхъ совладѣльцевъ; дозволяется отдавать подъ з. и имущество, состоящее въ спорѣ, если на немъ, *по причинѣ* спора, не наложено запрещенія (см. **Запрещеніе**); но если затѣмъ такое имущество, на основаніи судебн. рѣшенія по спору, будетъ отчуждено, залогъ уничтожается, а заимодавцу предоставляется право требовать отъ должника или другаго залога, или возвращенія занятой суммы. Заповѣдныя и маіоратныя имѣнія запрещается закладывать (1631, 1632, 1641). Съ 1862 года допускается закладывать и имущества, на которыхъ уже имѣются запрещенія по предшествовавшимъ залогамъ въ кредитныя установленія или частнымъ лицамъ; но въ новой закладной должны б. указаны всѣ прежде того обезпеченныя тѣмъ же имуществомъ долги съ подробными ссылками на запретительныя статьи (прим. по прод. къ ст. 1643).—Актъ залога на недвижимое имущество называется *закладною крѣпостью;* онъ совершается у нотаріуса и утверждается старшимъ нотаріусомъ; пишется по установленной формѣ на гербовой (актовой) бумагѣ, соотвѣтств. суммѣ займа, скрѣпляется подписью не менѣе, чѣмъ двухъ свидѣтелей. Крѣпостн. пошлинъ не взимается, но взыскиваются канцелярскія пошлины. По утвержденіи закладной старшимъ нотаріусомъ, на имущество налагается запрещеніе (см. это слово). При залогѣ однимъ лицомъ другому нѣсколькихъ имѣній или совершаются нѣсколько отдѣльныхъ закладныхъ, или-же дѣлается одна общая закладная съ означеніемъ, какая часть долга должна причитаться на каждое отдѣльное имѣніе (ст. 1642—1647). Если бы по совершеніи закладная почему-либо не состоялась, ее слѣдуетъ въ семидневный срокъ явить къ тому-же нотаріусу для отмѣтки къ уничтоженію (ст. 1648). Долгъ по закладной обезпечивается только тѣмъ имуществомъ, которое принято подъ залогъ; взысканіе по закладной ни въ какомъ случаѣ не можетъ быть обращено на другое имущество должника; но самое заложенное имущество не освобождается отъ взысканія (до удовлетворенія долга) даже и въ такомъ случаѣ, если бы оно по какому-либо случаю перешло во владѣніе 3-му лицу (напр. по наслѣдству). Особымъ договоромъ должникъ можетъ принять на себя удовлетвореніе кредитора до полной стоимости займа и въ томъ случаѣ, если бы сумма, вырученная продажею заложеннаго имущества, оказалась недостаточною; точно также кредиторъ имѣетъ право обезпечить исправный платежъ по закладной неустоичнымъ обязательствомъ (см. **Неустойка**) (разъясн. сен. къ ст. 1653). Относительно процентовъ соблюдаются тѣ-же правила, какъ и при займѣ вообще (см. **Заемъ**). Платежъ по закладной долженъ быть произведенъ въ срокъ, означенный въ ней (закладная не можетъ быть безсрочная); но порядокъ уплаты можетъ быть опредѣленъ и особымъ договоромъ (ст. 1649 и разъясн. къ ней сената.). По полученіи долга заимодавецъ долженъ сдѣлать на закладной надпись о платежѣ сполна и о своемъ согласіи на уничтоженіе отмѣтки о залогѣ; надпись д. б. засвидѣтельствована у нотаріуса; послѣ чего закладная должна быть представлена въ присутственное мѣсто (старш. нотаріусу) для уничтоженія отмѣтки о залогѣ и для снятія запрещенія. Уплаты по закладной могутъ доказываться и отдѣльными росписками; но старшій нотаріусъ можетъ признать ихъ погашающими долгъ только при условіи *засвидѣтельствованія подписи* получателя младшимъ нотаріусомъ. Если бы должникъ по какой либо причинѣ не могъ передать деньги заимодавцу, онъ обязанъ внести ихъ къ сроку въ надлежащее судебное мѣсто (окружн. судъ) (ст. 1650—1652 и разъясн. сената къ ст. 1650; ст. 39 и 40 врем. прав. по нотар. части, ст. 187 полож. о нотар. части). При публичной продажѣ заложеннаго имущества залогодержатели удовлетворяются по старшинству, т. е., сначала по первой закладной, потомъ по второй и т. д. (ст. 1215 Уст. Гр. Суд.). Въ случаѣ, если бы предложенною на торгахъ высшею цѣною закладная не удовлетворялась вполнѣ, залогодержатель имѣетъ право оставить имущество за собою; право это относится къ залогодержателямъ какъ первыхъ, такъ и послѣдующихъ закладныхъ; но послѣдующіе могутъ воспользоваться имъ только по удовлетвореніи предъидущихъ. Закладныя крѣпости не могутъ быть *передаваемы* ни по надписямъ, ни по особымъ актамъ (ст. 1653 и разъясн. къ ней сената); но, согласно рѣшен. кассац. департ. сената 1879 г., № 125, *право на взысканіе* по закладной можетъ б., съ согласія залогодателя, передано другому лицу особымъ договоромъ. О залогахъ по подрядамъ и пр.—см. **Подряды;** о залогахъ въ кредитныхъ установленіяхъ — см. **Установленія кредитныя.**

Замазки. Хорошая **з.** должна плотно приставать къ поверхностямъ, для склеиванія которыхъ служитъ, и, по засыханіи, крѣпко держаться, противустоять внѣшнимъ усиліямъ и вліяніямъ. **З.** на маслѣ или на смолахъ не проницаемы для воды. **Замазки на маслѣ.** 1) *Обыкновенная замазка* для стеколъ приготовляется смѣшеніемъ порошка мѣла съ алифою (см. это слово) въ тѣстоподобную *однообразную* массу: должна тянуться и не крошиться; чѣмъ чище мѣлъ и тщательнѣе смѣшеніе, тѣмъ лучше з. Если вмѣсто алифы употребить невареное льняное масло,—**з.** сохнетъ очень медленно, но по истеченіи нѣсколькихъ лѣтъ пріобрѣтаетъ необыкновенную твердость. Завязанная въ смоченный пузырь или въ тряпку, пропитанную масломъ, сохраняется долго; можно сохранять также подъ водою. 2) *Замазка для склеиванія камней и кирпичей* водяныхъ резервуаровъ, терассъ и т. п.: 100 ч. по вѣсу алифы смѣшать тщательно съ 10 ч. порошка свинц. глета и 90 ч. порошка мѣла; вмѣсто мѣла можно употребить порошокъ гашеной извести, а вмѣсто свинц. глета — цинковыя бѣлила. Передъ употребленіемъ **з.** подогрѣть, чтобы сдѣлать ее жиже и заставить легче проникать въ трещины; подогрѣтая же она скорѣе засыхаетъ. 3) *Замазка Стефенсона* для паровыхъ трубъ и т. п.: 2 ч. свинц. глета, 1 ч. гашеной извести и 1 ч. песка смѣсить съ алифою въ тѣсто.—О **з. на глицеринѣ** см. **Глицеринъ.**— **Замазки на казеинѣ** (творогѣ) могутъ служить для склеиванія дерева, камней, металловъ, стекла, фарфора и т. п. Самый обыкновенный способъ приготовленія: свѣжій, хорошо выжатый, творогъ растереть на камнѣ и, по мѣрѣ растиранія, постепенно смѣшивать съ порошкомъ гашеной извести, пока не образуется тягучая масса: твердѣетъ быстро и потому должна б. употребляема немедленно. Долѣе сохраняется слѣдующая **з.:** творогъ растворить въ водномъ растворѣ углекислаго натра или кали и жидкость выпарить до надлежащей консистенціи (вмѣсто кали или натра для растворенія творога можно употребить насыщенный растворъ буры). Растворъ творога въ *жидкомъ стеклѣ* (см. это слово) — прекрасное склеивающее средство для фарфора и стекла. Гдѣ, при склеиваніи камней, металловъ, дерева и т. п., требуется выполнить промежутки, пригоднѣе смѣсь изъ 1 ч., по вѣсу, свѣжаго творога, 1 ч. жженой извести и 3 ч. цемента (см. это слово): сначала смѣшать творогъ и известь, а затѣмъ прибавить цементъ. — **Замазки желѣзныя** для желѣзныхъ и чугунныхъ водяныхъ или паровыхъ трубъ, паровыхъ котловъ и т. п.: 1) 2 ч., по вѣсу, нашатыря и 1 ч. сѣрнаго цвѣта смѣшать съ 60 ч. желѣзныхъ опилокъ; передъ употребленіемъ приготовить съ водою, въ которую прибавлена $^1/_6$ ч. крѣпк. уксуса, тѣсто; послѣднимъ заполняютъ щели, металлическая поверхность которыхъ предварительно очищена отъ ржавчины и пр.; **з.** отвердѣваетъ черезъ нѣсколько дней; 2) если части подвергаются дѣйствію сильнаго жара: 1 ч. желѣзн. опилокъ, 2 ч. огнеупорной глины (см. **Глина**) и 1 ч. массы, употребляемой при обжиганіи фарфора (смѣсь огнеупорной глины съ кварцовымъ пескомъ—см. **Песокъ**), смѣшать въ тѣсто съ соленою водою.— **Замазки изъ смолъ** твердѣютъ быстро, но не выносятъ нагрѣванія и на воздухѣ (особливо на солнцѣ) современемъ становятся хрупкими и легко отскакиваютъ. Для мелкихъ предметовъ можно рекомендовать растворъ 1 ч., по вѣсу, расплавленнаго янтаря въ $1^1/_2$ ч. сѣрнистаго углерода; склеиваетъ необыкновенно быстро: поверхности смазываютъ кисточкою. Для крупныхъ (для смазыванія водныхъ резервуаровъ, терассъ и т. п.)—асфальтъ, смѣшанный то съ цементомъ или сѣрою, то съ терпентиномъ или дегтемъ: въ послѣднемъ случаѣ менѣе твердъ, но и менѣе хрупокъ. См. также **Клей морской.**

Замша назначается преимущественно на перчатки и нѣкотор. друг. мелкія вещи (гамаши, портмоне и т. п.); главныя достоинства ея—мягкость и растяжимость; поэтому для **з.** выбираютъ обыкновенно кожи молодыхъ животныхъ — козлятъ, ягнятъ, рѣже телятъ, козъ и кроликовъ и т. п. Для удаленія волосъ кожи погружаютъ сначала не въ чистую известь (см. **Дубленіе**), а въ кашицеобразную смѣсь извести и опермента (сѣрнистый мышьякъ); черезъ 24 ч., вымочивъ въ водѣ, кладутъ въ известковое молоко и, когда разбухнутъ достаточно, вынимаютъ, удаляютъ шерсть и очищаютъ внутр. сторону отъ мяса (см. **Дубленіе**); промываютъ въ рѣкѣ и помѣщаютъ въ хлѣбн. отруби съ водою (около 20 ф. отр. на 1000 кожъ), гдѣ оставляютъ (при температурѣ около 8° Р.), пока не начнутъ издавать запахъ загнившаго кислаго тѣста (по временамъ кожи передвигаютъ и всплывающія наверхъ опускаютъ на дно); выжимаютъ (скручиваніемъ), растягиваютъ на столы (наружн. стороною вверхъ) и пропитываютъ рыбьимъ жиромъ (иногда растит. масломъ), свертываютъ въ трубки и валяютъ часа 2—3, по временамъ вынимая, провѣшивая на воздухѣ и снова смазывая жиромъ; валяютъ до тѣхъ поръ, пока вполнѣ пропитаются жиромъ, что узнается по особому острому запаху, похожему на запахъ хрѣна; потомъ, для лучшаго всасыванія жира, держатъ въ слегка нагрѣтой банѣ (кучами на полотнѣ и прикрываютъ полотномъ)—пока не пожелтѣютъ; затѣмъ, для удаленія излишн. жира, погружаютъ на часъ въ тепловатый слабый (2° по ареометру) растворъ поташа; вынувъ, выжимаютъ (скручиваніемъ), сушатъ и оканчиваютъ повтореннымъ вытягиваніемъ.—Жиръ, подъ вліяніемъ теплоты и воздуха, измѣняется въ з. такимъ образомъ, что теряетъ свои физическія свойства; поэтому з. проникается водою и удобно моется.

Занавѣсы обладаютъ тѣми-же неудобствами, что и ковры: задерживаютъ пыль и органическія вещества, образующіяся при гніеніи или плавающія въ воздухѣ при заразительныхъ болѣзняхъ. Поэтому з. слѣдуетъ вытряхать, провѣтривать и, если моются, мыть какъ можно чаще; если въ квартирѣ былъ заразительный больной, то непремѣнно обеззаразить (см. **Обеззараживаніе**). Но, кромѣ того, въ нашихъ климатахъ тяжелые непрозрачные з. вредны еще потому, что отнимаютъ и безъ того не очень обильный свѣтъ; въ этомъ отношеніи гораздо раціональнѣе французскій способъ привѣшиванія ихъ: вверху пришиваются кольца (металлическія или, лучше, деревянныя) и надѣваются на круглую палку или прутъ; такимъ образомъ з. всегда могутъ б. раздвинуты вполнѣ, не скрадывая самаго полезнаго свѣта—верхняго, который при обыкновенномъ у насъ способѣ привѣшиванія никогда не проникаетъ въ комнату.

Заноза. Слѣдуетъ, конечно, по возможности, удалить з.: пинцетомъ, кончиками маленькихъ ножницъ и т. п. Если не удается, обернуть мѣсто свинцовою припаркою, или же припаркою изъ булки и молока (см. **Припарки**). Когда начнетъ нарывать, поступать, какъ при нарывѣ (см. это слово).

Западни. Такъ наз. обыкновенно ямы для ловли дикихъ звѣрей, у насъ преимущественно волковъ, но также лисицъ, медвѣдей и т. п. Глубина и ширина з. различны, смотря по звѣрю, для котораго она назначается. Для волковъ глубина ямы должна быть не менѣе 6—7 аршинъ; низъ шире верха, стѣны гладки и вѣрнѣе, если обложены досками. Яма прикрывается тонкими слабыми жердями, на которыя кладутъ дернъ, вѣтви, листья, солому, зимою снѣгъ и т. п.: нужно, чтобы прикрышка походила на почву окружающей мѣстности. На середину покрышки помѣщается приманка; если послѣднею служитъ живность (гусь, утка и т. п.), то по серединѣ ямы ставятъ колъ, на верхушку котораго (въ уровень съ верхомъ ямы) прибиваютъ неб. дощечку (7—9 вершк. шириною и длиною), служащую для привязыванія на ней приманки. Иногда дно ямы утыкиваютъ острыми кольями. Для предупрежденія несчастныхъ случаевъ съ людьми и домашнею скотиною, яму можно окружить невысокими (около $^3/_4$ арш.) кольями, соединенными проволокою: такой заборъ предупреждаетъ скотину и человѣка, но не служитъ препятствіемъ для волка.

Западъ — сторона горизонта, на которой солнце заходитъ; если наблюдатель обращенъ лицомъ къ с., з. находится влѣво отъ него. Въ *самой западной* точкѣ солнце заходитъ только 2 раза въ году: въ дни равноденствія (9 марта и 10 сентября); между 9 марта и 10 сент.—сѣвернѣе, а между 10 сент. и 9 марта—южнѣе этой точки. Когда въ моментъ захожденія солнца небо на з. пурпуроваго цвѣта, можно ожидать на другой день хорошей погоды; наоборотъ, дурной,—если цвѣтъ неба бѣловато-желтаго цвѣта и садящееся солнце блѣдно (см. **Погода:** *предсказаніе погоды*).

Запалъ — болѣзнь у лошадей, выражающаяся затрудненнымъ дыханіемъ, обыкновенно сопровождающимся особымъ шумомъ (свистомъ). Въ началѣ болѣзнь не очень замѣтна и, чтобы отличить ее, нужно большое вниманіе; у здоровой лошади дыханіе должно совершаться ровно, спокойно; если оно, напротивъ того, происходитъ скачками съ большимъ напряженіемъ мышцъ при выдыханіи, можно подозрѣвать з. Слѣдуетъ также, заставивъ лошадь побѣгать, наблюдать ея дыханіе въ то время, когда она ѣстъ: лошадь съ запаломъ обыкновенно не приступаетъ къ ѣдѣ тотчасъ. Причину болѣзни приписываютъ чаще всего простудѣ: когда лошадь напоятъ въ разгоряченномъ состояніи. Въ началѣ помогаетъ пусканіе животнаго на траву и полное воздержаніе его отъ работы; но обыкновенно болѣзнь не излечима, и лошадь, разъ пріобрѣвшая з., б. ч. уже не годна для работы (см. **Лошадь**).

Запахъ — см. **Обоняніе.**

Запашка — см. **Паханіе.**

Запись дарственная на недвиж. имущество совершается на общемъ основаніи крѣпостнымъ порядкомъ (см. **Имущества** — *укрѣпленіе*); въ ней должна быть означена цѣна даримаго имущества по совѣсти; пишется на актовой гербовой бумагѣ, соотвѣтственнаго достоинства (см. **Бумага** *гербовая*), и оплачивается пошлиною. Духовн. завѣщаніе, которымъ имущество при жизни владѣльца укрѣпляется за другимъ лицомъ, считается *дарств.* **з.**, и, наоборотъ, *дарств.* **з.**, передающая имущество только по смерти владѣльца, признается завѣщаніемъ. Вводъ во владѣніе по *дарств.* **з.** д. б. совершенъ немедленно и не м. б. отсроченъ до смерти дарителя (т. X ч. 1, ст. 987—991; см. **Дареніе**).

Запись запродажная — см. **Запродажа**.

Запись неустоичная — см. **Неустойка**.

Запись отдѣльная, посредствомъ которой совершается (у крѣпостныхъ дѣлъ на общ. основаніи) выдѣлъ имущества родителями дѣтямъ или восходящими родственниками нисходящимъ (т. X ч. 1, ст. 1000; см. **Выдѣлъ**).

Запись раздѣльная — см. **Раздѣлъ**.

Запись рядная — актъ, которымъ назначается приданое дочери при замужествѣ ея. Если приданое состоитъ только изъ движимаго имущества, **р. з.** можетъ б. составлена домашн. порядкомъ, но д. б. явлена (см. **Явка**); если-же изъ недвижимаго или изъ недвижимаго и движим. имущества, — то непремѣнно крѣпостнымъ порядкомъ. Совершеніе и явка **р. з.** должны б. произведены, если не ранѣе брака, то не позднѣе, какъ черезъ 6 мѣсяц. послѣ брака. Помѣщеніе въ **р. з.** неустойки на случай несостоятельности брака запрещается. Только тѣ изъ получившихъ приданое дочерей считаются отдѣленными, которыя отреклись отъ наслѣдства письменно на **р. з.** (т. X ч. 1, ст. 1001—1008).

Запись улиточная—такъ въ Черниговск. и Полтавской губ. назыв. запись объ уступкѣ открывшагося наслѣдства или о передачѣ правъ на отысканіе онаго (т. X ч. 1, ст. 709 прим.; см. **Наслѣдство**).

Запой—періодическое пьянство. См. **Пьянство** и **Спиртъ**.

Запоръ. Принятая пища, по мѣрѣ своего перевариванія, движется внизъ по пищеварительному каналу, постепенно сгущаясь и превращаясь въ калъ; для достиженія ею прямой кишки (задн. прохода) обыкновенно требуется около 15 час., такъ что испражняемый калъ, при нормальномъ состояніи организма, состоитъ изъ остатковъ пищи прошлыхъ сутокъ; вслѣдствіе этого и испражненія, при правильной жизни, у здоровыхъ людей должны происходить среднимъ числомъ разъ въ сутки. Движется пища внизъ *перистальтическимъ* сокращеніемъ кишекъ (см. **Кишки**), совершенно независимо отъ нашей воли, которая начинаетъ принимать участіе только въ моментъ самаго испражненія, т. е., когда калъ достигаетъ задняго прохода и вызываетъ въ немъ извѣстныя ощущенія. Сокращенія кишекъ, при нормальномъ состояніи организма, въ свою очередь, происходятъ единственно вслѣдствіе возбужденія ихъ пищею и примѣшанными къ ней отдѣленіями пищеварительнаго канала; при этомъ понятно, что жидкая и скользкая пища движется легче и потому быстрѣе, чѣмъ сухая и вязкая или клейкая. Отсюда ясно, что запоры могутъ происходить какъ отъ употребленія пищи, недостаточно возбуждающей кишки или слишкомъ сухой и вязкой, такъ и отъ ослабленія нормальной раздражительности кишекъ. Запоры *перваго рода* наблюдаются нерѣдко у дѣтей, питающихся однимъ молокомъ, или у лицъ, перешедшихъ съ болѣе возбудительной діеты на молочную (послѣ того, какъ онѣ привыкли къ ней: въ началѣ она можетъ, напротивъ того, производить поносъ), а также при слишкомъ мучной или сухой пищѣ. Запоры *втораго рода*—послѣ катарровъ и воспаленій кишечнаго канала, послѣ злоупотребленія разражающими слабительными (соли, драстическія средства: алой колоквинтъ и т. п.), при брюшномъ полнокровіи, при нервныхъ страданіяхъ и, наконецъ, у людей, ослабленныхъ вообще. Частые **з.** при желтухѣ могутъ происходить вслѣдствіе недостаточнаго отдѣленія желчи въ кишечный каналъ, такъ какъ желчь принадлежитъ къ числу нормальныхъ возбудителей кишечной перистальтики. Причины **з.** могутъ быть также чисто механическія: сдавливаніе просвѣта кишки въ какомъ либо мѣстѣ опухолью, напр. прямой кишки беременною маткою, засореніе кишки отвердѣлымъ каломъ или заворотъ кишки, дѣлающій ее вполнѣ непроходимою. Къ очень частымъ причинамъ **з.**, болѣе частымъ, чѣмъ предполагаютъ, принадлежитъ *привычка задерживать калъ:* повторяясь часто, это задерживаніе постепенно притупляетъ чувствительность къ раздраженію каломъ прямой кишки, такъ что послѣдняя, наконецъ, перестаетъ сообщать владѣльцу ея необходимые сигналы вò время и черезъ это даетъ калу возможность скопляться въ ней въ большомъ количествѣ и отвердѣвать. Сидячая жизнь способствуетъ **з.** тѣмъ, что располагаетъ къ брюшному полнокровію, ослабляющему перистальтику кишекъ, и отнимаетъ у послѣднихъ одинъ изъ внѣшнихъ возбудителей ихъ сокращеній: при движеніи и вообще механической работѣ сокращенія кишекъ вызываются механически — сотрясеніемъ тѣла и вмѣстѣ съ нимъ и брюшныхъ внутренностей. Къ болѣе рѣдкимъ причинамъ **з.** относятся болѣзни мышцъ живота, не позволяющія имъ сокращаться и черезъ это затрудняющія актъ испражненія; воспаленіе брюшной плевы и водянка живота, парализующія кишки, и т. п. — При *леченіи* запоровъ нужно прежде всего постараться узнать, отъ какой изъ приведенныхъ выше причинъ онъ происходитъ, и сообразно дѣйствовать. Если причина въ пищѣ—перемѣнить пищу, замѣнить молоко мясомъ, присоединить овощи и плоды; мучная и очень сухая пища вообще вредна при **з.** Уменьшенную перистальтику кишекъ стараться возбудить треніемъ или массажемъ (см. это слово) живота, мѣстными холодными или прохладными ваннами живота (намоченая простыня), электризаціею его, прогулками и вообще движеніями тѣла; изъ внутреннихъ средствъ —ароматные чаи (1 стол. ложк. мяты и 1 щепотку анисов. сѣмянъ облить $1^1/_2$—2 стак. кипятка, настоять и пить нѣсколько разъ въ день по рюмкѣ; или 2 стол. ложки полыни на 1 бутылк. кипятка: пить холодный по рюмкѣ), мятные капли, *хорошее* бѣлое вино въ небольш. количествѣ и т. п. При этомъ принимать пищу въ правильные промежутки (см. **Пища, Завтракъ**) и *пріучать себя испражняться въ извѣстные часы,* а для этого въ опредѣленное время отправляться, куда слѣдуетъ, хотя бы первое время попытки оказывались и безплодными; помогать имъ — треніемъ живота, въ случаѣ надобности клистиромъ (см. это слово) изъ холодной воды, а иногда и легкими слабительными: стаканъ холодной воды или спѣлые фрукты натощакъ, компотъ изъ сливъ (или чернослива) и т. п. Болѣе рѣзкихъ слабительныхъ избѣгать и безъ совѣта врача не прибѣгать къ нимъ ни въ какомъ случаѣ. Очень часто прекрасно дѣйствуютъ систематическое водолеченіе и купанье въ рѣкѣ или морѣ. **З.**, зависящіе отъ болѣе или менѣе важныхъ болѣзней, лечить безъ врача, конечно, не приходится.

Запрещеніе накладывается только на недвижимыя имущества: 1) при залогѣ имущ. въ частныя руки или въ кредитныя учрежденія, по подрядамъ, поставкамъ и др. договорамъ съ казною (см. **Залогъ, Подряды** и пр.); 2) при взысканіяхъ по искамъ по опредѣленію судебныхъ мѣстъ (см. **Иски**); 3) при заключеніи арендныхъ контрактовъ съ правомъ полученія арендныхъ денегъ *болѣе чѣмъ за годъ впередъ* — въ размѣрѣ платимой впередъ суммы; 4) въ обезпеченіе дохода, который владѣлецъ им. обязался вносить въ пользу государственныхъ или общественныхъ заведеній; 5) по спору о правѣ собственности на имѣніе; 6) при наложеніи опеки на имѣнія дворянъ за расточительность (см. **Опека**). **З.** налагается припечатаніемъ запретительной статьи въ «Сенатскихъ вѣдомостяхъ» съ означеніемъ званія, имени, отчества и фамиліи лица, размѣра суммы, въ которой наложено **з.**, имѣнія, подлежащаго **з.** (по суд. взысканіямъ можетъ б. наложено *общее* **з.** на всѣ имѣнія отвѣтчика, гдѣ бы онѣ ни были) и причины **з.** Имущество считается подъ **з.** не съ момента судебнаго опредѣленія о **з.**, а со *времени напечатанія запретительной статьи въ «Сенатскихъ вѣдомостяхъ»*. Хотя **з.** печатаются и по фамиліямъ собственниковъ, но налагаются на *имѣнія* и потому сохраняютъ свою силу и по переходѣ имущ. къ другимъ лицамъ (наслѣдникамъ). **З.** ограничиваетъ собственника въ правахъ объ отчужденіи или залога, но не въ правахъ владѣнія или пользованія или передачи пользованія друг. лицу посредствомъ отдачи въ наймы или въ аренду (съ правомъ полученія арендной платы не болѣе, чѣмъ за годъ впередъ). При **з.**, наложенныхъ на основаніи 5 и 6 пунктовъ (см. выше), продажа и залогъ имущества вовсе не допускается; **з.** по 3 пункту не препятствуетъ ни продажѣ, ни залогу им., лишь бы покупатель или залогоприниматель имѣли въ виду контрактъ, который долженъ б. соблюденъ въ точности; при **з.** по 4 пункту продажа разрѣшается, если обезпеченіе уплаты постояннаго дохода замѣняется равносильнымъ по доходу капиталомъ; при **з.** по пункт. 1 и 2 купчія крѣпости по имущ. могутъ б. совершаемы только по удовлетвореніи долга вполнѣ и по снятіи **з.**; исключеніе въ этомъ отношеніи по 1-му пункту составляютъ им., заложенныя въ кредитныхъ учрежденіяхъ: онѣ могутъ б. проданы съ переводомъ долга на новаго владѣльца. Заложенныя имущества могутъ б. и предметомъ новыхъ закладныхъ, при условіи, однако, чтобы въ нов. закладной было упомянуто о существованіи ранѣе наложеннаго **з.**, причемъ предъидущему залогодержателю предоставляется право преимущественнаго удовлетворенія передъ послѣдующимъ (см. **Залогъ**). Правило, запрещающее продавать им., состоящее подъ **з.**, относится къ случаямъ *добровольной* продажи, но не можетъ служить препятствіемъ къ *понудительной* продажѣ за долги, которая совершается порядкомъ, изложенн. въ гл. 5, разд. V, книги 2 Уст. Гражд. Суд. **З.** вмѣстѣ съ имуществомъ переходитъ къ наслѣдникамъ; о раздѣлѣ между ними таковаго имущ. и о доляхъ **з.**, приходящихся на часть каждаго— см. **Наслѣдство. З.** уничтожается по закладнымъ и искамъ удовлетвореніемъ ихъ; по подрядамъ и др. договорамъ съ казною— выполненіемъ договоровъ, по пункту 3 (см. выше) — истеченіемъ срока контракта или уничтоженіемъ его по соглашенію или какимъ либо др. причинамъ; по пункту 4 — замѣною имущества капиталомъ, дающимъ соотвѣтств. доходъ; по 5 — разрѣшеніемъ спора и по 6—сенатскимъ постановленіемъ. О снятіи з. припечатывается разрѣшительная статья въ тѣхъ же «Сенатскихъ вѣдомостяхъ» (см. **Залогъ, Подряды, Иски, Опека**; т. X ч. 1, ст. 542, 1388 и сенат. рѣш., ст. 1456, 1457, 1458, 1647, 1649, 1650, 1703, 1259 и сенат. рѣш.; Уст. Гр. Суд. ст. 602, 604, 605, 616, 618, 621).

Запродажа есть договоръ, которымъ одна сторона обязывается продать другой къ назначенному времени недвижимое или движимое имущество. Существенное отличіе з. отъ продажи заключается въ томъ, что по договору продажи имущество *немедленно* поступаетъ въ собственность пріобрѣтателя, а по договору з. — продавецъ сохраняетъ право собственности на запроданное имущество; притомъ же продавать можно только имущество, которое принадлежитъ владѣльцу на правахъ собственности; запродано же можетъ быть и имущество, еще не принадлежащее продавцу въ моментъ з., но которое онъ обязывается пріобрѣсти и затѣмъ продать за условленную цѣну и къ извѣстному сроку. Въ договорѣ з. означается цѣна, за которую имущ. должно б. продано, срокъ для окончательнаго совершенія акта продажи и, если включена неустойка,—количество послѣдней. Договоръ з. недвижимаго имущества называется *запродажною записью,* въ которой д. б. подробно и точно означены всѣ принятыя сторонами условія и обязанности относительно совершенія купчей, мѣры обезпеченія или вознагражденія каждой изъ сторонъ, а если назначена неустойка или уплаченъ задатокъ, то и послѣдствія, вытекающія изъ этого для покупающаго и продающаго въ случаѣ, если бы продажа не состоялась. По истеченіи срока, назначеннаго въ договорѣ для продажи имущества, запродажная запись считается ничтожною относительно совершенія купчей крѣпости, но сохраняетъ свою силу по другимъ условіямъ договора (неустойки, убытковъ и пр.); опредѣленіе срока зависитъ отъ воли договаривающихся и въ запродажной записи относится къ моменту утвержденія купчей крѣпости старшимъ нотаріусомъ. Въ случаѣ несостоявшейся продажи задатокъ остается въ пользу продавца только въ такомъ случаѣ, если условіе это было оговорено въ договорѣ. Владѣніе недвижимымъ имуществомъ по одной запр. записи, безъ совершенія купчей, не допускается: въ случаѣ нарушенія этого правила какъ съ продавца, такъ и съ покупателя, поровну, взыскиваются въ штрафъ крѣпостныя пошлины съ запродажной цѣны имущества. Запродажная запись пишется на гербовой актовой бумагѣ по цѣнѣ запродаваемаго имущества, свидѣтельствуется нотаріусомъ и записывается въ его актовую книгу, безъ взысканія крѣпостныхъ пошлинъ. Договоръ на запродажу *движим.* имущества—также на гербовой бумагѣ по цѣнѣ запродаваемаго имущества, подписывается обѣими сторонами и предъявляется нотаріусу для засвидѣтельствованія (см. **Бумага** *гербовая*). Но ни тотъ, ни другой актъ не можетъ б. признанъ недѣйствительнымъ на томъ основаніи, что написанъ на простой бумагѣ и совершенъ домашнимъ порядкомъ. Совершенію запродажи, какъ и продажи, недвижимаго имущества можетъ предшествовать, какъ обезпеченіе, написаніе *задаточной росписки* (см. **Задатокъ**). Условія запродажи, въ случаѣ смерти владѣльца, обязательны для наслѣдниковъ его. (Т. X ч. 1, ст. 1679—1690 и сенат. разъясн. къ нимъ, равно какъ и къ ст. 1259 и 1510).

Запряжка — см. **Упряжь**.

Зараженіе гнойное — см. **Гной** и **Піэмія**.

Зараза (Contagium). Подъ этимъ названіемъ разумѣется вещество, посредствомъ котораго болѣзнь съ одного больнаго переходитъ на другихъ. Зараженіе такого рода назыв. въ медицинѣ также *инфекціею*, а болѣзни, происшедшія отъ него *заразительными* или *инфекціонными*. Отъ *міазмы* (см. это слово) з. отличается тѣмъ, что развивается только въ больномъ тѣлѣ и сообщается единственно путемъ непосредственнаго или посредственнаго (черезъ вещи, др. людей и т. п.) соприкосновенія съ больнымъ, рѣже однимъ приближеніемъ къ нему; міазма образуется въ почвѣ и распространяется только черезъ воздухъ. На этомъ основаніи *заразительныя* (инфекціонныя) *болѣзни* отличаютъ отъ *міазматическихъ;* но есть болѣзни, которыя переходятъ и черезъ соприкосновеніе и черезъ воздухъ — *заразительно-міазматическія* болѣзни. Къ заразительнымъ болѣзнямъ относятся: корь, скарлатина, оспа, коклюшъ, перелой, сифилисъ, чахотка, нѣкоторыя болѣзни глазъ (см. это слово) и кожи (см. **Сыпи**), молочница (у дѣтей) и пр., переходящія отъ человѣка къ человѣку, бѣшенство, сапъ, сибирская язва—отъ животныхъ къ человѣку; къ чисто міазматическимъ — перемежающаяся лихорадка; къ заразительно-міазматическимъ — тифъ, холера, желтая лихорадка, чума, гнойное зараженіе, родильная горячка (см. **Роды**), госпитальная гангрена, дифтеритъ, кровавый поносъ (дизентерія), гриппъ. Нѣкоторыя болѣзни при значительномъ скопленіи больныхъ въ одномъ мѣстѣ изъ чисто-заразительныхъ могутъ превратиться въ заразительно-міазматическія, т. е. заражать и черезъ воздухъ, напр. корь, скарлатина и оспа; нужно, впрочемъ, замѣтить, что *отдѣльные больные* и нѣкоторыми заразительно-міазматическими болѣзнями (холерою, тифомъ) обыкновенно не заражаютъ черезъ воздухъ, и что вообще зараженіе черезъ воздухъ тѣмъ сильнѣе, чѣмъ больше скопленіе больныхъ въ данной мѣстности.—Въ чемъ заключается **з.**? Въ новѣйшее время становится все болѣе и болѣе вѣроятнымъ, что зараженіе въ большинствѣ случаевъ происходитъ черезъ посредство микроскопическихъ живыхъ организмовъ (бактерій), образующихся или въ больномъ тѣлѣ (заразительныя болѣзни) или въ почвѣ (міазматич. болѣзни). Болѣзнь обнаруживается не тотчасъ, а только спустя нѣкоторое время послѣ зараженія — различное для различныхъ болѣзней (обыкновенно нѣсколько дней). Изъ сказаннаго само-собою явствуетъ, какія предохранительныя мѣры должны б. принимаемы противъ тѣхъ или другихъ заразительныхъ болѣзней. Пребываніе въ одномъ домѣ или даже одной квартирѣ съ больными, страдающими чисто *заразительными* болѣзнями, возможно безъ особаго опасенія зараженія, если такихъ больныхъ *немного* (одинъ, два) и если они настолько отдѣлены и уединены, что не трудно избѣгнуть соприкосновенія съ ними или вещами, окружающими ихъ; при этомъ, конечно, слѣдуетъ наблюдать за достаточною вентиляціею жилища; противъ страдающихъ сифилисомъ, перелоемъ, молочницею и нѣкот. друг. б. ч. хроническими заразит. болѣзнями нѣтъ надобности и въ уединеніи этихъ больныхъ, такъ какъ **з.** отъ нихъ можетъ прививаться только извѣстными путями — см. эти болѣзни; относительно чахотки—см. это слово. Пока эпидемія не сильна не страшно и пребываніе въ одномъ домѣ или одной квартирѣ и съ отдѣльными больными нѣкоторыми *міазматическо - заразительными* болѣзнями: холерою, тифомъ, кровавымъ поносомъ, гриппомъ; но несомнѣнно слѣдуетъ избѣгать мѣстъ, гдѣ находится скопленіе такихъ больныхъ, а съ усиленіемъ и распространеніемъ эпидеміи даже и отдѣльныхъ больныхъ; родильная горячка страшна только для родильницъ, но онѣ должны бѣжать отъ нея подальше; гнойное зараженіе только для имѣющихъ какія либо раны или язвы. Соприкосновеніе съ больными, страдающими чисто-міазматически болѣзнями (перем. лихорадкою) не влечетъ никакихъ послѣдствій; но нужно удаляться изъ мѣстностей, гдѣ образуется міазма (см. это слово). По выздоровленіи или послѣ смерти заразительныхъ и заразительно - міазматическихъ больныхъ, жилище, въ которомъ они находились, и вещи, съ которыми соприкасались, должны быть подвергнуты тщательному *обеззараживанію* (см. это слово). Относительно подробностей и леченія — см. названія отдѣльныхъ болѣзней.

Зарница въ большинствѣ случаевъ есть ничто иное, какъ отраженіе очень отдаленной, нерѣдко скрытой за горизонтомъ молніи, а потому можетъ наблюдаться и при совершенно ясномъ небѣ. Чаще всего замѣчается въ жаркое время года и обыкновенно вечеромъ или ночью.

Заря происходитъ вслѣдствіе прохожденія солнечныхъ лучей черезъ слой паровъ, накопившихся въ воздухѣ (пары поглощаютъ голубые лучи и пропускаютъ красные и желтые); паровъ въ воздухѣ вечеромъ обыкновенно больше, чѣмъ утромъ, вслѣдствіе чего вечерняя **з.** б. ч. ярче утренней. Яркая вечерняя **з.** часто предвѣщаетъ хорошую погоду на слѣдующій день, такъ какъ указываетъ на значительное осѣданіе паровъ книзу; яркая утренняя **з.**, наоборотъ,—дождливый день, потому что обильные пары у горизонта утромъ по восхожденіи солнца подымаются кверху и легко превращаются въ дождевыя тучи. Когда вечерняя **з.** при чисто-голубомъ небѣ слегка пурпурово-краснаго цвѣта, — признакъ продолжительной ясной погоды; бѣловато-желтоватая вечерн. **з.**— плохое предзнаменованіе, а если солнце при этомъ заходитъ бѣлое, то быть дурной погодѣ.

Заступъ обыкновенно имѣетъ форму продолговатаго четыреугольника, котораго нижній край, прямой и острый, нѣсколько уже верхняго. Для твердой сухой почвы лучше употреблять **з.** съ слегка полулунно (⌒) вырѣзаннымъ нижнимъ краемъ; острые концы вырѣзки помогаютъ ему проникать въ землю. Для рыхлой почвы огородныхъ или садовыхъ грядъ удобнѣе **з.** не совсѣмъ прямой, а слегка продольно-вогнутый: вогнутость эта мѣшаетъ падать землѣ.

Застѣнчивость не порокъ, но недостатокъ, значительно мѣшающій успѣху въ жизни; родители или воспитатели должны заблаговременно принимать мѣры для уничтоженія ея у ребенка, а еще лучше, по возможности, предупреждать ее, такъ какъ, чѣмъ старше становится ребенокъ, тѣмъ труднѣе искоренить этотъ недостатокъ; у взрослаго онъ нерѣдко уже остается на всю жизнь. Начало **з.**— въ невѣрной сравнительной оцѣнкѣ своихъ и чужихъ качествъ: преувеличеніе чужихъ и, главнымъ образомъ, умаленіе своихъ; отсюда неувѣренность въ себѣ, робость передъ посторонними, боязнь насмѣшки и т. п.; начало чисто психическое, сознательное, но которое съ теченіемъ времени, вслѣдствіе постояннаго повторенія, переходитъ въ совершенно безсознательную *привычку*, заставляющую человѣка быть застѣнчивымъ противъ воли, механически, часто даже тогда, когда онъ опытомъ убѣдился въ своемъ превосходствѣ надъ другими. Такъ какъ **з.** всегда соединена съ болѣе или менѣе сильнымъ нервнымъ волненіемъ, то чѣмъ впечатлительнѣе нервная система человѣка, тѣмъ болѣе онъ расположенъ къ **з.**: лица хладнокровныя могутъ быть не смѣлы, но обыкновенно не страдаютъ застѣнчивостью; сама по себѣ, однако, нервная впечатлительность не въ состояніи произвести **з.**; между нервными людьми могутъ быть не только не застѣнчивые, но и нахалы; чтобы явилась **з.**, нужно именно зарожденіе въ умѣ невѣрной оцѣнки, о которой было говорено выше, и зарождается она обыкновенно въ довольно раннемъ дѣтствѣ подъ вліяніемъ условій воспитанія; поселяютъ ее въ головѣ ребенка сами-же родители или воспитатели, думающіе улучшить ребенка постоянными нелестными для него сравненіями съ другими дѣтьми: «какъ это не хорошо, а вотъ Соня и Ваня никогда этого не дѣлаютъ!» или «какіе прекрасные манеры, какъ хорошо учатся такіе-то» и при этомъ взглядъ, дающій понять, что у бѣднаго маленькаго слушателя нѣтъ ни того, ни другого. Анализировать самъ ребенокъ еще не въ состояніи, а потому вѣритъ на слово и становится застѣнчивымъ. Подобнымъ-же образомъ дѣйствуютъ на ребенка преувеличенные разсказы о дѣяніяхъ какихъ-либо дѣтей вообще, если они слушаются или читаются имъ не какъ сказки, въ дѣйствительность которыхъ онъ не вѣритъ, а какъ нѣчто на самомъ дѣлѣ существующее или бывшее; ребенокъ невольно сравниваетъ себя и, конечно, долженъ придти къ унизительнымъ для себя заключеніямъ. Чтобы предупредить въ ребенкѣ развитіе **з.**, нужно всѣми способами избѣгать подобныхъ невыгодныхъ для него сравненій, тѣмъ болѣе, что вмѣстѣ съ вѣрою въ свои силы онѣ обыкновенно мало по-малу ослабляютъ и волю — эту основу человѣческаго характера (см. **Воля**). Въ тоже время слѣдуетъ пріучать ребенка къ обществу, въ особенности дѣтей: близкое знакомство съ ними даетъ ему основу для правильной оцѣнки себя и другихъ. Чѣмъ впечатлительнѣе дитя, тѣмъ осторожнѣе должны быть въ сужденіяхъ о немъ—при немъ, и не только въ сужденіяхъ, но и въ дѣйствіяхъ: грубость, рѣзкость, неуваженіе вліяютъ на ребенка еще болѣе, чѣмъ на взрослаго. Правильно воспитанный ребенокъ не будетъ застѣнчивымъ (см. **Воспитаніе**).

Засуха зависитъ отъ климата страны и отъ химическ. и физическ. свойствъ почвы (см. **Климатъ** и **Почва**); вліять въ этомъ отношеніи на климатическія условія мѣстности человѣкъ можетъ только отчасти— разведеніемъ и сохраненіемъ лѣсовъ, которые въ значительной степени удерживаютъ влагу и способствуютъ правильному распредѣленію дождей (см. **Дождь** и **Лѣсъ**). На почву онъ можетъ дѣйствовать болѣе непосредственнымъ образомъ: измѣняя ея химическія и физическія качества удобреніемъ и обработкою. Поддержаніе постоянной рыхлости (пористости) въ верхнихъ слояхъ почвы сохраняетъ въ ней большую или меньшую влажность, а черезъ это и извѣстную долю плодородія даже и во время засухъ (см. **Бороненіе**); съ другой стороны, въ глубокихъ слояхъ почвы влажность остается и при засухахъ, а потому, чѣмъ больше мѣстность расположена къ **з.**, тѣмъ глубже должна быть обработка почвы. Соединяя должную обработку съ подходящимъ удобреніемъ, сельскій хозяинъ въ состояніи въ значительной степени предохранить себя отъ послѣдствій засухи. О подробностяхъ— см. **Почва, Удобреніе** и различные способы обработки почвы. Объ искусственномъ *орошеніи* почвы—см. это слово. Въ мѣстностяхъ, гдѣ **з.** наступаетъ періодически въ теплое время года, сельскій хозяинъ въ періодъ **з.**, выбираетъ для посѣва такія растенія, которыя можно снять рано, которыя моглибы созрѣть ранѣе, чѣмъ почва высохла.

Засѣдатели *присяжные* входятъ въ составъ окружн. суда по дѣламъ о преступленіяхъ, влекущихъ за собою лишеніе или ограниченіе правъ. По дѣламъ о важн. преступленіяхъ должностн. лицъ IX — V класс., а также по дѣламъ о важн. прест. въ печати, прис. засѣд. присоединяются къ составу Судебной Палаты, а по дѣламъ о важн. прест. должностн. лицъ выше V класса—къ составу Кассаціонныхъ Департ. Сената (Учр. Суд. Уст. 7; Уст. Уг. Суд. 201, 1073, 1213^2, 1075, 1105). Пр. засѣд. выбираются изъ мѣстныхъ жителей всѣхъ сословій: 1) состоящихъ въ русск. подданствѣ; 2) имѣющихъ отъ 25 до 70 лѣтъ отъ роду; 3) жительств. не менѣе 2 лѣтъ въ уѣздѣ, гдѣ происходитъ избраніе пр. зас. Не мог. б. прис. з.: 1) состоящіе подъ слѣдствіемъ и судомъ за прест. или проступки, а равно всѣ, не оправданные судомъ по обвиненію въ прест., влекущихъ за собою тюремное заключеніе или наказаніе, болѣе строгое; 2) исключенные изъ службы по суду, изъ дух. вѣдомства за пороки, или изъ среды обществъ и дворянскихъ собраній по приговору своихъ сословій; 3) объявленные несостоятельными должниками; 4) состоящіе подъ опекою за расточительность; 5) слѣпые, глухіе, нѣмые и лишенные разсудка, и 6) незнающіе русск. языка. Сверхъ того, не м. б. пр. зас.: 1) священно-служители и монашествующіе; 2) военные чины, сост. на военной или морской службѣ, и гражд. чины, находящіеся при войскахъ или военно-судной части; 3) учители народн. школъ; 4) гражд. чин. выше 5 класса; 5) члены суд. мѣстъ, участковые мир. судьи, оберъ-секретари и секрет. суд. мѣстъ, суд. пристава и нотаріусы; 6) лица прокурорскаго надзора при суд. мѣстахъ; 7) вице-губернаторы; 8) казначеи казенныхъ мѣстъ и лѣсничіе каз. лѣсовъ; 9) чиновники полиціи; 10) уѣздные почтмейстеры и начальники телеграфн. станцій, не имѣющіе помощниковъ; 11) лица, находящіяся въ услуженіи у частныхъ лицъ. М. отказаться отъ обязан. б. прис. зас. лица, бывш. прис. засѣд. въ предшеств. году; но въ случаѣ недостатка, къ исполнен. обязанности прис. зас. м. б. призваны не только лица, бывшія пр. з. въ предш. году, но также и тѣ, кот. исполняли эту обяз. въ томъ же году. И тѣ, и другіе м. жаловаться 1-му Деп. Сената на неправильное внесеніе ихъ въ списки (Учр. С. Уст. 81—86). Всѣ лица, имѣющ. право б. избранными въ прис. зас. вносятся въ *общіе списки*. Правомъ избранія пользуются: 1) почетн. мировые судьи; 2) гражд. чиновники, сост. на службѣ по опред. отъ правительства, въ должностяхъ ниже 4 кл.; 3) всѣ состоящіе на служб. по выбор. дворянск. и городск. обществъ, кромѣ городскихъ головъ; 4) крестьяне, избранные въ очередн. судьи волостн. и сельскихъ судовъ, а также занимавшіе безпорочно, не менѣе 3 л., должн. волостн. старшинъ, головъ, сельск. старостъ, или другія соотвѣтств. имъ должн., или бывшіе церковн. старостами; 5) всѣ проч. лица, владѣющія землею въ кол. не мен. 100 десят., или другимъ недвиж. имуществ., стоимостью въ столицахъ не менѣе 2000 р., въ губ. городахъ и градонач. не мен. 1000 р., а въ проч. мѣстахъ не мен. 500 р., или получающія доходъ, или жалованье (и пенсію) въ размѣрѣ, въ столицахъ не мен. 500 р., а въ проч. мѣстн. не мен. 200 р. Сверхъ того, въ общ. списки вносятся мужья и сыновья женъ и матерей, владѣющихъ недвиж. им. или получающихъ доходъ въ указанныхъ выше размѣрахъ, а также неотдѣленные сын. отцовъ, если доля имущ. или дохода, приходящагося по разсчету на каждаго, даетъ ему право б. прис. зас. — Общіе списки на весь уѣздъ или городъ составл. временными коммисіями, назначаемыми уѣздными земскими собран., а въ столицахъ и Одессѣ — соединенными засѣд. городской думы и мѣстныхъ уѣздн. земск. собр. Списки на слѣдующій годъ составл. къ 1 сент. предъидущаго года и съ 1 сент. по 1 окт. выставл. для всеобщаго обозрѣнія. Не только заинтересованныя, но и постороннія лица могутъ заявлять о неправильностяхъ коммисіи, кот. д. отмѣчать на спискахъ о тѣхъ заявленіяхъ, котор. оставлены ею безъ уваженія. 1 окт. списки представл. губернатору, кот., разрѣшивъ неуваженныя коммисіей заявленія и исключивъ неправильно внесенныхъ лицъ, возвращ. ихъ къ 1 ноябр. той же комм. Послѣ сего списки публикуются въ вѣдомостяхъ. Жалобы на неправильн. исключеніе губерн. изъ сп., въ теченіе 1 мѣс. со дня публикаціи, приносятся, черезъ губернатора-же 1 деп. прав. сената. На основаніи общихъ списковъ времен. коммисія составл. *годовые*, въ кот. вносятся прис. зас. для наступающаго года. Жалобы на сдѣланное коммисіею распредѣленіе не допуск., за исключ. случаевъ внесенія въ годов. списки лицъ, бывшихъ прис. засѣд. въ предшеств. году. Число лицъ, вносимыхъ въ год. списки, опредѣл. количествомъ сессій окр. суда (сессіею наз. періодъ засѣданій, отбываемый однимъ и тѣмъ-же составомъ зас.; онъ не м. б. долѣе 1 мѣсяца). На каждую изъ первыхъ 4 сессій вносится по 60 чел., на каждую изъ послѣдующихъ по 40 лицъ. Въ Петерб. съ уѣздомъ на весь годъ 2400 пр. зас., въ Москвѣ съ уѣзд. 1800 (Собр. Узак. и Расп. Прав. 1884 г., № 66). На случай неявки очередныхъ прис. годоваго списка, заранѣе составл. *запасной* списокъ, въ кот. вносится на каждую сессію по 6 запасн. засѣд. Изъ очередныхъ годовыхъ сп. составл. *періодическіе* или *мѣсячные* сп. лицъ, назначенныхъ на ту или др. сессію; о назначеніи ихъ извѣщаютъ повѣстками. По просьбѣ заинтересованнаго, предсѣдатель окр. суда имѣетъ право переносить его имя изъ одного періодич. или запаснаго списка въ другой. За 3 недѣли до сессіи судъ составл. изъ періодич. сп. *служебные*, т. е. распредѣляетъ з. по засѣданіямъ: въ служ. списокъ выбирается по жребію 30 очередн. пр. з. и 3 запасныхъ. Въ мѣстахъ осѣдлости евреевъ д. б. наблюдаемо, чтобы число ихъ какъ въ годовомъ, такъ и въ служ. спискахъ не превышало отношенія ихъ къ общему числу неселенія города или уѣзда (1884 г. Собр. Узак. и Расп. Прав., № 66); по дѣламъ о христіан., соединеннымъ съ наруш. церковныхъ правилъ, участіе евреевъ въ составѣ пр. зас. совсѣмъ не допускается (Уст. Угол. Суд. ст. 1016^1). Пр. зас., не явившійся въ засѣд. въ 1 разъ, подверг. взысканію отъ 10 до 100 р.; во втор.—20 до 200 р.; въ третій—предается суду и, по судебн. приг., сверхъ взысканія 30—300 р., подверг. лишенію права участвовать въ выборахъ и быть избир. въ должности, требующія обществ. довѣрія. Но въ теченіи 2 недѣль со времени объявл. ему рѣшенія суда онъ мож. представить доказательства уважит. причинъ неявки и освободиться отъ наказ. Къ уважительнымъ причинамъ относятся: 1) лишеніе свободы; 2) прекращеніе сообщеній непреодолимыми препятствіями; 3) внезапное разореніе отъ несчастн. случая; 4) болѣзни, лишающ. возможности выдти изъ дома; 5) смерть или тяжкая, грозящая смертью, болѣзнь жены, родителей или дѣтей; 6) несвоевременное (позже, чѣмъ за недѣлю открытія засѣдан.) полученіе или вовсе неполученіе повѣстки; 7) командировка или особое порученіе по службѣ; 8) внезапн. обстоятельство въ хозяйствѣ, торговлѣ или промышленности, грозящія неизбѣжнымъ разореніемъ въ случаѣ отсутствія хозяина; 9) необходимость присутствовать въ качествѣ гласнаго въ земск. собраніяхъ. По открытіи суд. засѣданія составляется *присутствіе* присяжныхъ. Судъ устраняетъ лицъ, не имѣющихъ права б. пр. зас., и отпускаетъ имѣющихъ законное право на отпускъ (см. выше). Если послѣ этого и окажется менѣе 24 прис., то число ихъ пополняется изъ 3 запасныхъ. Послѣ сего, списокъ представляется прокурору или частному обвинителю, кот. м. вычеркнуть изъ списка, безъ объясн. причинъ, до 3 лицъ. Такое же число можетъ устранить подсудимый или всѣ подсудимые вмѣстѣ, если ихъ нѣсколько (по соглашенію или по жребію). Изъ числа оставшихся, котор. должно б. не мен. 18 чел., по жребію вынимаются имена 14 лицъ, изъ коихъ 12 первыхъ по порядку составл. *присутствіе* (скамью) прис. зас., а 2 послѣднихъ служ. *запасными,* на случ. болѣзни первыхъ. Послѣ сего пр. зас. приводятся къ присягѣ, каждый по обряду своего вѣроисповѣданія (лица, принадлежащія къ вѣроучен., не пріемлющихъ присяги, даютъ торжеств. обѣщаніе). Для управленія своими совѣщаніями пр. зас. выбираютъ *старшину* изъ грамотн. лицъ. Въ 9 западн. губ. старшиною м. б. только христіанинъ. Пр. зас. составляютъ одно присутствіе съ судомъ и, наравнѣ съ нимъ, имѣютъ право осматривать вещественныя доказательства и предлагать, чрезъ предсѣдателя суда, вопросы допрашиваемымъ лицамъ. Предсѣд. суда объясняетъ прис. зас. ихъ права, обязанности и отвѣтственность, а сами прис. зас. мог. просить у него разъясненія документовъ, законовъ и всего, что для нихъ непонятно. Пр. зас. не д. ни отлучаться изъ залы засѣданія, ни входить въ сношеніе съ постор. лицами безъ разрѣш. суда; не м. собирать свѣдѣній по дѣлу внѣ судебн. засѣданія; за нарушеніи этихъ правилъ они устраняются отъ дѣла и подверг. взысканію отъ 10 до 100 р.; если же, вслѣдствіе ихъ устран., разборъ дѣла останавливается, то они м. б. подвергнуты взысканію издержекъ, происшедшихъ отъ того для вызванныхъ въ судъ лицъ. Пр. зас. д. охранять тайну ихъ совѣщаній и ея нарушеніе подверг. взысканію отъ 10 до 100 р. Передъ совѣщаніемъ старшина пр-ыхъ получаетъ отъ предс. *вопросный листъ,* при чемъ предсѣд. объясняетъ и напоминаетъ существен. обстоят. дѣла, законы юридич. основанія, относящіяся до дѣла. Получивъ листъ, прис. зас. удаляются въ комнату совѣщаній, которую не должны оставлять до окончанія совѣщанія; но за разъясненіями по дѣлу они могутъ возвращаться въ залу засѣданій. Прис. зас. рѣшаютъ по внутреннему убѣжденію, основанному на обсужд. всѣхъ обстоят. дѣла, и если найдутъ подсуд. виновнымъ, то могутъ, при достаточн. основан., признать его заслуживающимъ снисхожд. Никакіе письм. акты не передаются присяжнымъ. Совѣщаніемъ руководитъ старшина; голоса подаются по кажд. вопросу отдѣльно; старшина объявл. свое мнѣніе послѣ всѣхъ; рѣшаетъ большинство; при раздѣленіи голосовъ поровну принимается то мнѣніе, которое въ пользу подсудимаго. Рѣшеніе заключается въ отвѣтѣ «да» или «нѣтъ», съ прибавл. сущности вопроснаго пункта: «Да, совершилось».—«Да, виновенъ».—«Да, съ предумышленіемъ» и т. д. Если пр. зас. найдутъ, что простымъ утвержд. или отрицаніемъ нельзя точно выразить ихъ мнѣнія, то мог. къ отвѣту прибавить нѣкотор. слова, напр.: «Да, виновенъ, но безъ предумышленія». Въ случаѣ, если присяжн. найдутъ подсудимаго заслуживающ. снисхожденія, — къ отвѣту присоединяются: «подсудимый, по обстоятельствамъ дѣла, заслуживаетъ снисхожденія». Записавъ всѣ отвѣты, старшина предлагаетъ ихъ провѣрить присяжнымъ, и если окажется какое-либо сомнѣніе, то отбираетъ голоса вновь; по повѣркѣ всѣхъ отвѣтовъ, утверждаетъ ихъ своею подписью. По возвращ. въ залу суда и по вводѣ туда подсудимаго, старшина прочитываетъ вслухъ отвѣты, а затѣмъ перед. листъ предсѣдателю. При входѣ прис., всѣ, находящіеся въ залѣ суда, встаютъ и выслушиваютъ рѣшеніе присяжныхъ стоя (Учр. Суд. Уст. 81—108; Уст. Уг. Суд. 550—553; 647—677; 801—817).—О прочихъ засѣдателяхъ—см. **Полиція, Опека, Правленіе волостное, Судъ, Приказъ общ. призрѣнія.**

Затмѣніе. Солнечное з. происходитъ, когда луна, въ своемъ движеніи около земли, становится между солнцемъ и землею и такимъ образомъ заслоняетъ солнечн. свѣтъ для одной какой-либо части земли. Если луна закрываетъ солнце вполнѣ—з. полное; въ противномъ случаѣ — неполное. Такъ какъ одновременно луна можетъ заслонить солн. свѣтъ только для нѣкоторыхъ частей земли, то солнечное з. на различныхъ точкахъ земной поверхности видимо въ различное время; притомъ въ однихъ мѣстахъ оно можетъ быть полное, въ другихъ неполное, а во многихъ и совсѣмъ не наблюдаться. Полныя солнечн. з. вообще очень рѣдки: на одно и тоже мѣсто земной поверхности приходятся не болѣе 1 раза въ 200 лѣтъ. Самая большая продолжительность полн. солнечн. з. не болѣе 8 минутъ. И полныя солнечныя з. производятъ не совершенную темноту, а что-то въ родѣ темныхъ сумерекъ. 19 Августа 1887 г. полное солнечное з. будетъ видимо въ Россіи и восточной Пруссіи, 9 Августа 1896 г. въ Норвегіи, Лапландіи и сѣверн. Россіи. *Лунныя затмѣнія* происходятъ, когда луна попадаетъ въ тѣнь земли, т. е. когда земля приходится между солнцемъ и луною; могутъ б. также полныя и неполныя; но и при полномъ з. луна рѣдко бываетъ вполнѣ невидимою; обыкновенно она становится только тусклою, мѣдно-красною; при неполномъ — падающая на луну земная тѣнь темно-сѣраго цвѣта.

Заторъ. Такъ называютъ жидкое тѣсто, приготовляемое растираніемъ муки (или картофеля) съ водою и служащее на заводахъ для приготовленія пива или спирта.

Заусеницы слѣдуетъ не обрывать, а обрѣзать острыми ножницами. Для предупрежденія употреблять средства, размягчающія кожу: глицеринъ (одинъ или въ смѣшеніи со спиртомъ: пополамъ), колдкремъ и т. п. жирн. вещества.

Заушница—см. Свинка.

Захожденіе солнца—см. Солнце.

Заяцъ—грызунъ, встрѣчающійся во всѣхъ странахъ свѣта, за исключеніемъ Австраліи; существуетъ около 40 видовъ. Питается мягкими растительными частями, преимущественно листьями, злаками, ягодами, зимою также и корою деревъ; отличается необыкновенною плодовитостью, которая, при множествѣ враговъ, истребляющихъ з. (кромѣ человѣка, б. ч. хищныхъ млекопитающихъ, изъ птицъ — орелъ, ястребы, совы и т. п.), одна и спасаетъ родъ его отъ полнаго уничтоженія; самка приноситъ раза 3—4 въ годъ, каждый разъ отъ 2 до 5 зайчанятъ, которые по истеченіи года становятся уже способными къ размноженію. У насъ, какъ и вообще въ Европѣ, извѣстны двѣ главныя породы: *русакъ* (Lepus timidus) и *бѣлякъ* (Lepus variabilis); первый сверху сѣробурый, а снизу бѣлый, съ длинными ушами и короткимъ, сверху черноватымъ, хвостомъ, держится въ поляхъ; второй—лѣтомъ сѣраго цвѣта, а зимою совершенно бѣлый, водится въ лѣсахъ. Русакъ встрѣчается вездѣ въ Европѣ, бѣлякъ—въ средней Европѣ на высокихъ горахъ, а въ Россіи — въ сѣверной половинѣ. З.—ночной звѣрь: днемъ отдыхаетъ, а ночью бѣгаетъ. Вслѣдствіе значительной длины задн. ногъ з. очень хорошо бѣжитъ на гору и, напротивъ того, плохо подъ гору; на гору—его догонитъ рѣдкая собака, а подъ гору—многія. Онъ не любитъ воды, но въ случаѣ крайности бросается въ воду и плыветъ хорошо. Прежде чѣмъ избрать мѣсто для отдыха, з. обыкновенно останавливается нѣсколько разъ и на мѣстахъ остановки копаетъ землю; поэтому, охотникъ, встрѣтивъ такіе раскопы (свѣжіе), можетъ быть увѣренъ, что з. недалеко; на близость звѣря указываетъ также свѣжій пометъ его. Лучшее время для охоты на з. осень, во время листопада, когда онъ держится на открытыхъ мѣстахъ: русакъ—на вспаханныхъ поляхъ, а бѣлякъ—на луговинахъ; въ это время онъ подпускаетъ близко. На ружье з. слабъ, такъ что падаетъ часто отъ одной дробины. Лѣтомъ и осенью на него охотятся съ гончими и борзыми; позднею осенью и зимою по *порошѣ*, т. е. по слѣду, который онъ оставляетъ на свѣжемъ снѣгѣ (слѣдъ самки шире и съ болѣе острыми ногтями, чѣмъ у самца). При облавахъ слѣдуетъ имѣть въ виду, что поднятый з. обыкновенно дѣлаетъ кругъ, возвращаясь къ мѣсту, гдѣ началъ его. Можно ловить з. петлями и капканами, которые разставляютъ на заячьихъ тропахъ. З. кусается довольно больно, а потому раненаго з. слѣдуетъ брать осторожно: за уши и заднія ноги. У убитаго з. нужно тотчасъ выпустить мочу, подавивъ на брюхо, иначе мясо получитъ непріятный вкусъ. — Шкуры з. употребляютъ на выдѣлку мѣха; шерсть идетъ на приготовленіе касторовыхъ шляпъ.

Заяцъ жареный. Хотя можно жарить и цѣлаго зайца, но обыкновенно на жаркое употребляется только задняя часть (передняя идетъ на рагу). Очистивъ и выпотрошивъ, снять пленки, покрывающія заднюю часть, подержать около 1 мин. надъ огнемъ или раскаленною плитою; нашпиговать тонкими кусочками свин. сала, жарить на вертелѣ передъ хорошимъ огнемъ отъ 35 мин. до 1 час., поливая бульономъ (см. **Жаркое**) вкуснѣе, если передъ жареніемъ спину обернуть тонкими ломтями свин. сала. Можно жарить и на противнѣ въ духовой печи, поливая масломъ (менѣе вкусно). Сервировать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ заячьей печенки: растеревъ печенку въ ступкѣ, слегка подрумянить ее въ кострюлѣ вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ свѣжаго масла, нѣсколькими мелко крошеными шарлотами, лавровымъ листомъ, тимьяномъ и зеленою петрушкою; прибавить $^1/_2$ стол. ложки пшеничн. муки и, когда мука подрумянится,—стаканъ бѣлаго вина и столов. ложку бульона; варить, мѣшая, пока не уварится до половины; приправить порядочно толченымъ перцомъ и солью, процѣдить сквозь волосяное сито, снова поставить на огонь и, когда начнетъ кипѣть, заправить заячьею кровью. Соусъ подается отдѣльно. Нашпигованную заднюю часть з. можно передъ жареніемъ вымочить въ теченіи 24 час. въ уксусѣ, немного разведенномъ водою и приправленномъ ломтями луковицъ, тимьяномъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и солью (вынувъ, дать хорошенько стечь и вытереть). — **З.** *жареный въ сметанѣ:* жарить на противнѣ въ духовой печи, поливая масломъ; когда изжарился до половины, поливать сметаною, пока не будетъ готовъ.

Заяцъ тушеный (lièvre en daube). Вынувъ кости изъ з., раздробить ихъ, положить въ кострюлю вмѣстѣ съ обрѣзками мяса, нарѣзанною телятиною изъ голяшки, нѣскольк. нарѣзанными морковками и луковицами, зеленою петрушкою, тимьяномъ, лавровымъ листомъ, перцемъ, гвоздикою и солью, облить пополамъ бульономъ и бѣлымъ виномъ, варить на легкомъ огнѣ 1$^1/_2$ часа, процѣдить сквозь сито. Дно фаянсовой формы (которую можно было бы поставить на огонь) выстлать тонкими ломтями свин. сала; на сало положить заячье мясо, перемѣшанное съ тонкими кусочками свинаго сала изъ грудины и ломтиками телятины изъ задней части; приправивъ все перцомъ и солью, смочить сокомъ, вывареннымъ изъ костей (см. выше), покрыть тонк. ломтемъ свин. сала, накрыть крышкою отъ кострюли, варить на легкомъ огнѣ до готовности (около 4 час.); дать остыть; сервировать *холоднымъ* въ формѣ.

Заячій паштетъ—см. **Паштетъ.**

Заячье рагу (civet de lièvre). Обыкновенно приготовляется только изъ передней половины, такъ какъ задняя лучше идетъ на жаркое. Разрѣзать мясо передней половины з. на квадратные кусочки въ 3 поперечн. пальца; 70 зол. свин. сала изъ грудины (по возможности безъ мяса) на квадр. кусочки въ 1$^1/_2$ поперечн. пальца (кожу снять); опустивъ сало въ кипятокъ на 5 мин. и давъ стечь, подрумянить его въ кострюлѣ съ 7 золотн. масла. Выложивъ сало на тарелку, подрумянить въ той же кострюлѣ (10 минутъ) куски зайца; посыпать 12 зол. пшеничной муки и, мѣшая, держать на огнѣ еще 2 мин.; облить 1$^1/_2$—2 стак. краснаго вина и 1$^1/_2$—2 стак. бульона; варить, мѣшая, 5 минутъ; выложить на друшлакъ; вытеревъ куски, снова положить ихъ въ кострюлю (очищенную), облить соусомъ черезъ сито, прибавить куски свин. сала, подправить лавровымъ листомъ, тимьяномъ, зелен. петрушкою, щепоткою соли и 3 щепотками толченаго перца. Накрыть крышкою и варить на легкомъ огнѣ (едва кипѣть) 20 мин., прибавить 20 маленькихъ луковичекъ, предварительно подрумяненныхъ на сковородѣ съ масломъ; продолжать варить до полной готовности луковицъ. За 5 минутъ до сервировки положить 10—12 шт. очищенныхъ и подрумяненныхъ въ маслѣ шампиньоновъ (или друг. грибовъ). Сервировать, снявъ съ соуса жиръ и вынувъ травы.

Збруя—см. **Упряжь.**

Званіе—см. **Права состоянія.**

Звонки. Самые дешевые з., конечно, механическіе, проводимые при помощи мѣдныхъ или желѣзныхъ проволокъ и угольниковъ изъ тѣхъ-же металловъ; но такіе з. удобны только на небольшихъ разстояніяхъ и при условіи небольшаго числа изгибовъ; какъ скоро разстояніе далеко и, въ особенности, число поворотовъ значительно, — з. не дѣйствуютъ вовсе или дѣйствуютъ плохо: только при большихъ усиліяхъ звонящаго. При томъ-же проведеніе ихъ обыкновенно очень безобразитъ помѣщеніе. Поэтому, въ настоящее время механическіе з. въ подобныхъ случаяхъ замѣняютъ электрическими или воздушными.—**Звонки электрическіе.** Отличаютъ двѣ главныхъ формы: звонки съ *простымъ* (одиночнымъ) *звономъ* и звонки съ *постояннымъ звономъ*. Первые при давленіи на пуговку кнопки звонятъ только одинъ разъ, послѣдніе—все время, пока палецъ прижимаетъ пуговку. Чаще употребляются з. съ постояннымъ звономъ, какъ болѣе удобные; на рис. 1-мъ изображена обыкновенная форма такого звонка. Если къ винту *a* прикрѣпить проволоку отъ одного полюса гальваническ. баттареи, а къ винту *b* прикоснуться проволокою отъ другаго полюса той-же батареи — пружинчатый молоточекъ *B*—*K* приходитъ въ непрерывное дрожаніе и, ударяя при этомъ о колокольчикъ *G*, производитъ звонъ, продолжающійся все время прикосновенія проволоки къ *b*; съ отнятіемъ проволоки отъ *b* прекращается и звонъ. Когда одинъ полюсъ гальван. батареи соединенъ съ *a*, а другой прикасается къ *b*, токъ батареи замкнутъ: онъ входитъ въ звонокъ черезъ винтъ *a*, направляется по связанной съ нимъ извилистой проволокѣ къ электромагнитамъ *M*, *M*, переходитъ изъ послѣднихъ по проволокѣ въ винтъ *d*, изъ него по чугунной подставкѣ въ пружину *f*—*A* молоточка, а такъ какъ послѣдняя соприкасается со шпинькомъ мѣднаго столбика *c*, то черезъ шпинекъ, столбикъ, проволоку и винтъ *b* воз вращается снова въ батарею. Въ моментъ прохожденія тока черезъ электромагниты *ММ,* послѣдніе намагничиваются и притягиваютъ къ себѣ молоточекъ, который черезъ это удаляется отъ шпинька столбика *c* и прерываетъ токъ; вслѣдствіе этого *ММ* перестаютъ быть магнитами и молоточекъ, дѣйствіемъ пружины *f*, возвращается на прежнее мѣсто, т. е. снова приходитъ въ соприкосновеніе со шпинькомъ столбика *c* и снова замыкаетъ токъ; молоточекъ опять притягивается электромагнитами *ММ,* затѣмъ опять отскакиваетъ и т. д. все время, пока проволока батареи соприкасается съ *b*. На практикѣ замыканіе и размыканіе тока батареи и слѣдовательно звонъ и прекращеніе звона производятся не прикосновеніемъ проволоки къ *b* и отниманіемъ ея отъ *b*, а при помощи особаго устройства кнопки, вставляемой на пути тока. Рис. 2-й представляетъ такую кнопку: внутри ея находятся двѣ металлическія пружины *а* и *б*, обыкновенно *не соприкасающіяся другъ съ другомъ;* посредствомъ проволокъ одну пружину, положимъ *а*, соединяютъ съ однимъ изъ полюсовъ батареи, а другую пружину, *б*, съ винтомъ звонка *a* (см. рис. 1-й); проволоку отъ другаго полюса батареи прикрѣпляютъ къ винту звонка *b;* всѣ эти соединенія можно видѣть на рис. 3-мъ, если прослѣдить проволоки, идущія къ батареѣ и звонку отъ кнопки К$_1$. Пока, однако, пружины *а* и *б* кнопки (рис. 2-й) не прикасаются другъ къ другу, токъ все-таки остается разомкнутымъ и звона не происходитъ; но стоитъ прижать пуговку *К* кнопки (рис. 2-й), пружины приходятъ въ соприкосновеніе, токъ замыкается и звонъ слышится все время, пока палецъ давитъ на пуговку. Въ этомъ и заключается вся хитрость проведенія звонка для одной кнопки. На рис. 3-мъ планъ квартиры, въ которой со звонкомъ соединено нѣсколько кнопокъ: К$_4$ (у входной двери), К$_1$, К$_2$ и К$_3$; *З* — звонокъ, *Б* — гальваническая батарея; бѣлыя линіи — проволоки; бѣлыя точки — точки соединенія проволокъ или съ пружинками кнопокъ, или съ другими проволоками; *а* и *б* соотвѣтствуютъ винтамъ *a* и *b* звонка на рис. 1-мъ. Представимъ себѣ, что мы придавили пуговку кнопки К$_3$—токъ замыкается только въ этой кнопкѣ, и ходъ его отъ кнопки черезъ батарею къ звонку и отъ послѣдняго обратно, по другой проволокѣ, назадъ въ кнопку легко прослѣдить на рисункѣ; въ другія кнопки токъ не попадаетъ, потому что пружинки ихъ не соприкасаются. При давленіи на пуговки кнопокъ К$_1$, К$_2$ или К$_4$ тоже самое происходитъ и для нихъ. Разница въ устройствѣ звонка съ простымъ звономъ заключается въ томъ, что винтъ *d* (см. рис. 1) соединяется проволокою непосредственно съ винтомъ *b*, и токъ, поэтому, изъ электромагнитовъ *ММ* не проходитъ черезъ пружину *f*—*A* молоточка, а направляется прямо къ *b* и оттуда въ батарею, вслѣдствіе чего замыканіе тока, намагничиваніе ММ и притягиваніе молоточка продолжаютъ все время, пока прижата пуговка клопки; оттого и ударъ звонка только одинъ—въ моментъ притяженія молоточка къ ММ; чтобы звонокъ, изображенный на рис. 1, превратить въ звонокъ съ простымъ звономъ, стоитъ только снять проволоку, соединяющую столбикъ *c* съ винтомъ *b*, а вмѣсто того, винтъ *d* соединить съ *b*.— Иногда звонящему необходимо имѣть возможность удостовѣриться, что призывъ его услышанъ; съ этою цѣлью придумано нѣсколько различныхъ приспособленій, но самое простое и дешевое изъ нихъ слѣдующее: между кнопкою, положимъ, К$_3$ (рис. 3) и батареею (*Б*), т. е. въ наружную проволоку на рисункѣ, включается другой звонокъ—съ простымъ звономъ; для этого, перерѣзавъ проволоку въ какомъ либо мѣстѣ (конечно, близкомъ къ звонящему), конецъ ея отъ кнопки соединяютъ съ винтомъ звонка *b*, а конецъ отъ батареи съ винтомъ *a* (см. рис. 1). Дрожаніе молоточка въ первомъ звонкѣ, попеременно замыкая и размыкая

Рис. 1-й.

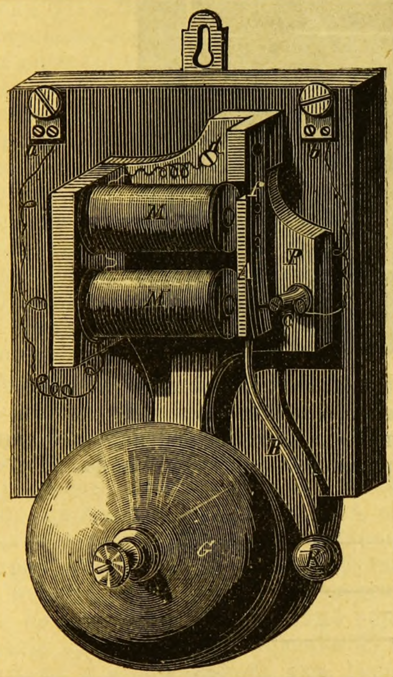
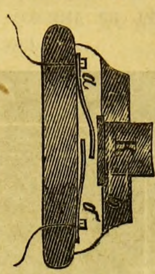


Рис. 2-й.



токъ (см. выше), должно производить соотвѣтственное поперемѣнное намагничиванiе и размагничиванiе ММ во второмъ звонкѣ, вслѣдствiе чего и движенiя молоточка послѣдняго должны точно слѣдить за движенiями молоточка перваго звонка, т. е. звонокъ съ простымъ звономъ въ этомъ случаѣ звонитъ также непрерывно все время, пока пуговка кнопки прижата. Если въ это время услышавшiй остановитъ молоточекъ перваго звонка рукою,—одновременно перестаетъ звонить и второй звонокъ; въ этомъ и заключается отвѣтный сигналъ. На рис. 4-мъ изображено соединенiе съ кнопками сигнальнаго ящика, выставляющаго, во время звона, номеръ, соотвѣтственный кнопкѣ. B—батарея, G—звонокъ, T—сигнальный ящикъ; пять кружковъ — пять кнопокъ. Изъ этого рисунка видно, что проведенiе проволокъ, соединяющихъ одну изъ пружинокъ кнопокъ съ батареею, то-же, какое показано на рис. 3 (наружн. проволока), т. е. что и въ этомъ случаѣ соединенiе кнопокъ съ батареею можетъ происходить при помощи одной общей проволоки; точно также одна общая проволока служитъ для соеди-

Рис. 3-й.

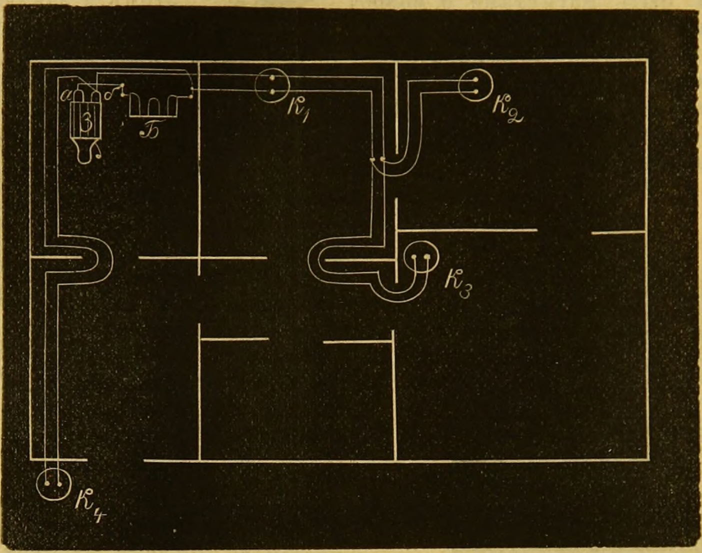
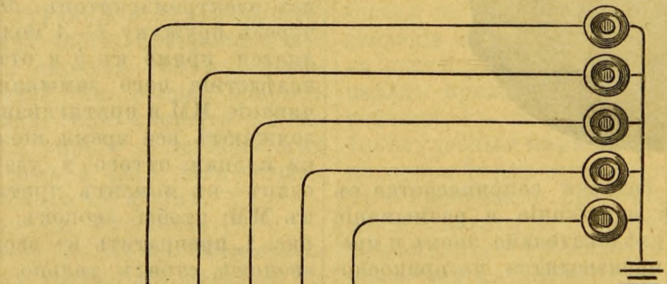


Рис. 4-й.



ненія батареи со звонкомъ и звонка съ винтомъ K_6 сигнальнаго ящика, который помѣщается послѣ звонка; но вторая пружинка кнопокъ (соотвѣтствующая внутрен. проволокѣ на рис. 3-мъ) соединяется не со звонкомъ, а съ тѣмъ винтомъ ящика, номеръ котораго соотвѣтствуетъ номеру кнопки,— проволокою *отдѣльною для каждой кнопки.* Ходъ тока и появленіе сигнала объясняются легко (см. рис. 4-й): при давленіи на пуговку первой кнопки (ближайшей къ батареѣ) токъ идетъ отъ кнопки къ винту ящика K_5, оттуда черезъ электромагнитъ внутри ящика переходитъ на винтъ K_6 и по проволокѣ черезъ звонокъ (G) и батарею (B) возвращается въ кнопку. Подобный же путь токъ совершаетъ и при давленіи на другія кнопки. Въ ящикѣ, приведенномъ на рис. 4-мъ, сигналъ заключается въ выскакиваніи угольника противъ номера, соотвѣтствующаго номеру кнопки. Угольникъ, пока токъ не дѣйствуетъ, удерживается внутри ящика желѣзн. крючкомъ на оси; во время прохожденія тока черезъ соотвѣтств. электромагнитъ крючекъ притягивается послѣднимъ такимъ образомъ, что освобождаетъ угольникъ, который, вслѣдствіе тяжести, выпадаетъ черезъ окошко. Для приведенія угольника, потомъ, въ прежнее положеніе, его стоитъ только протолкнуть обратно въ ящикъ. Есть много другихъ формъ сигнальныхъ ящиковъ (напр. въ окошко выскакиваютъ номера), но всѣ они устроены приблизительно по одной и той-же системѣ и соединяются съ кнопками, какъ показано на рис. 4-мъ.—Проведеніе электрич. звонковъ очень не затруднительно и можетъ быть легко произведено всякимъ; но для успѣха необходимо обращать вниманіе на слѣдующія условія: 1) концы проволокъ и вообще мѣста ихъ, соединяющіяся съ винтами звонка, полюсами батареи, съ другими проволоками и пр., должны быть *чисто металлическія,* т. е. свободны отъ грязи и ржавчины (блестящи); 2) винты слѣдуетъ прижимать плотно, а мѣста соединенія проволокъ между собою не только скручивать тщательно, но, скрутивши, запаявать (смазать мѣсто сначала разведенною соляною кислотою и затѣмъ окунуть въ расплавленную смѣсь олова и свинца: 3 ч. олова и 2 ч. свинца повѣсу); можно обойтись и безъ спайки, ограничиться тщательнымъ скручиваніемъ, но спайка вѣрнѣе; 3) заботиться о томъ, чтобы проволоки были вполнѣ изолированы одна отъ другой, а для этого скрученныя и запаянныя мѣста соединенія ихъ между собою или же мѣста обнажившіяся случайно старательно обертывать или навощеными нитками (въ нѣсколько слоевъ) или, что еще лучше, гуттаперчевою бумагою; 4) употреблять соотвѣтственной силы батарею. — Внутри помѣщеній обыкновенно употребляютъ существующую въ продажѣ проволоку изъ красной мѣди, обернутую навощеными нитками разныхъ цвѣтовъ; если стѣны недостаточно сухи, то лучше брать проволоку обернутую *двойнымъ* слоемъ вощеныхъ нитокъ, а вообще для сырыхъ помѣщеній — проволоку, покрытую каучукомъ; снаружи предпочтительнѣе желѣзная гальванизированная проволока: она наименѣе портится отъ непогоды; но желѣзн. проволоку слѣдуетъ брать, по крайней мѣрѣ, вдвое толще мѣдной (по причинѣ большаго сопротивленія, оказываемаго ею току). При проведеніи сквозь стѣны проволоки должны б. заключаемы въ особые футляры — деревянные или металлическіе. Внутри помѣщеній проволоки ведутся обыкновенно параллельно и на разстояніи около 4 линій одна отъ другой; совершенно рядомъ можно класть только проволоки, изолированныя каучукомъ (проволоки - же, обмотанныя нитками, не должны касаться между собою нигдѣ). Для прикрѣпленія употребляются желѣзные гальванизированные гвозди (въ $^3/_4$ — 1 д. длиною); проволока обводится одинъ разъ вокругъ гвоздя; чтобы не портить впечатлѣнія, гвозди вбивать правильно одинъ подъ другимъ. Если стѣны сухи, то проволоки могутъ прямо прикасаться къ нимъ; въ противномъ случаѣ, подкладывать деревянныя пластинки (изъ сухаго твердаго дерева—дуба и т. п.), такъ чтобы проволока лежала на нихъ и не прикасалась къ стѣнѣ. — Наиболѣе удобные элементы для батареи —*Лекланше,* обладающіе и значительною силою и, главнымъ образомъ, тѣмъ преимуществомъ, что требуютъ очень мало ухода: достаточно 2—3 раза въ 1—$1^1/_2$ года подливать въ нихъ воды (см. **Элементы гальваническіе**). Чѣмъ длиннѣе проводы и чѣмъ больше включено въ нихъ различныхъ аппаратовъ, тѣмъ изъ большаго числа элементовъ должна состоять батарея. Приблизительно можно разсчитывать такъ: на каждый звонокъ или небольшой сигнальный аппаратъ по одному элементу Лекланше и затѣмъ по одному элементу на каждыя 6 — 8 сажен. пути тока (проволоки) между звонкомъ и самою отдаленною отъ звонка кнопкою (мѣрять въ оба конца); на рис. 3-мъ, напр., для этого нужно измѣрить длину проволоки, идущей отъ кнопки K_3 черезъ батарею до звонка и отъ звонка обратно къ кнопкѣ. Батарея должна стоять въ сухомъ, не подверженномъ морозамъ, но и не очень жаркомъ мѣстѣ, въ особомъ закрытомъ помѣщеніи, лучше всего въ стеклян. шкафикѣ.— Остановка въ дѣйствіи можетъ зависѣть отъ порчи или въ батареѣ, или въ проводникахъ, или, наконецъ, въ аппаратахъ (звонкахъ и т. п.). Въ батареѣ причиною можетъ быть или недостатокъ жидкости, или покрытіе составн. частей элементовъ солями, или окисленіе металлическихъ частей; въ проводникахъ—чаще всего или прекращеніе изоляціи (металлическ. соприкосновеніе) въ какомъ нибудь мѣстѣ, или окисленіе на мѣстахъ соединенія проволокъ между собою и съ аппаратами; въ звонкахъ — бол. частью порча пружины f — A молоточка (см. рисун. 1-й). Прежде всего слѣдуетъ обратить вниманіе на батарею и мѣста соединенія проволокъ.—Стоимость въ Петербургѣ: 1 элементъ Лекланше 2—2 р. 50 к., электрическіе звонки съ постояннымъ звономъ—отъ 3 р. 50 к., сигнальный ящикъ по—5 р. за нумеръ; кнопка—отъ 50 коп. до 1 р. и болѣе; мѣдная проволока, обернутая навощеными нитками, отъ 1½ до 2 р. 50 к. за фунтъ (въ 1 фунтѣ отъ 20 до 30 саженъ проволоки). Батареею и проволоками для электрическ. звонковъ очень легко воспользоваться для устройства домашняго телефоннаго сообщенія (см. **Телефонъ**). — **Звонки воздушные.** И принципъ, и устройство ихъ очень просты. Представимъ себѣ два каучуковыхъ грушевидныхъ мѣшечка, герметически соединенныхъ съ двумя противуположными концами металлической трубочки (небольш. діаметра); если сжать рукою одинъ изъ этихъ мѣшечковъ, — другой надуется и увеличится въ объемѣ; съ прекращеніемъ давленія оба мѣшечка, вслѣдствіе упругости, принимаютъ прежній видъ. Если у одного изъ этихъ мѣшечковъ расположить на оси (или какимъ либо другимъ образомъ) металлическій рычажекъ такъ, что при надуваніи мѣшечка одинъ конецъ рычажка придавливается имъ, а другой, вслѣдствіе этого, подымается и ударяетъ о звонокъ, то станетъ понятнымъ принципъ устройства воздушныхъ звонковъ. Весь матеріалъ для воздушныхъ звонковъ точно также существуетъ готовымъ въ продажѣ. Для проведенія служатъ свинцовыя трубочки, для соединенія ихъ между собою—каучуковыя; кнопка—ничто иное, какъ каучуковый мѣшечекъ, заключенный въ футляръ и придавливаемый пуговкою; въ звонкахъ движенія молоточка вызываются подобнымъ же мѣшечкомъ. Провести — значитъ соединить мѣшечекъ кнопки съ мѣшечкомъ звонка посредствомъ свинцовой (или каучуковой) трубочки. Если съ однимъ и тѣмъ же звонкомъ требуется соединить нѣсколько кнопокъ, то въ общую свинцовую трубочку должны быть впаяны вѣточки, которыя, при помощи каучуковыхъ трубочекъ, соединяютъ съ трубочками соотвѣтствующихъ кнопокъ. Но обыкновенно подобныя развѣтвленія очень ослабляютъ силу звона, что совершенно понятно, такъ какъ въ такихъ случаяхъ давленіе на какую либо кнопку отражается не только на мѣшечкѣ звонка, но и на мѣшечкахъ всѣхъ остальныхъ кнопокъ. Вслѣдствіе этого звонки обыкновеннаго устройства звонятъ слабѣе уже при двухъ кнопкахъ, а при 3 или 4 часто перестаютъ звонить вовсе, особенно, если соединенія сдѣланы недостаточно тщательно. Вообще, чтобы обыкновенный воздушный звонокъ звонилъ отчетливо на нѣсколько дальнихъ разстояніяхъ, слѣдуетъ каждую кнопку соединять съ отдѣльнымъ звонкомъ. Въ продажѣ существуютъ особые *заводные* звонки, которые приводятся въ движеніе гораздо легче и потому могутъ быть соединены съ нѣсколькими кнопками; но ихъ нужно заводить каждый день, что не очень удобно, особенно если заводъ поручать прислугѣ, которая часто портитъ его. Стоимость проведенія воздушныхъ звонковъ приблизительно та же, что и электрическихъ: простой звонокъ—отъ 3 р. 50 к., заводной—10 р.; свинцовыя трубочки—25 к. фунтъ (около 1½ сажени въ фунтѣ); кнопка 1—2 р.; сигнальные ящики—5 р. за нумеръ. Видъ помѣщенія воздушные звонки портятъ болѣе, чѣмъ электрическіе: гдѣ имѣется цѣлая сѣть сообщеній, тамъ электрическіе звонки, во всякомъ случаѣ, предпочтительнѣе; для прямолинейнаго единичнаго сообщенія, напротивъ того, удобнѣе воздушный звонокъ.

Звѣробой (Hypericum). Многолѣтнія травы съ противуположными цѣльными листьями и обильными желтыми цвѣтами. Нѣсколько видовъ попадается у насъ повсюду дико. Изъ нихъ добывается желтая и красная краски. Въ медицинѣ болѣе не употребляется, но въ народѣ считается лекарственнымъ до сихъ поръ.

Здоровье—такое состояніе тѣла, при которомъ всѣ части тѣла устроены надлежащимъ образомъ, находятся въ должномъ соотношеніи между собою и выполняютъ свои отправленія сообразно ихъ назначенію. Какъ врачъ, такъ и всякій посторонній наблюдатель заключитъ о чьемъ либо з. только по сравненію: если руки, ноги, голова и пр. части человѣка устроены такъ-же, какъ и у другихъ людей или у большинства, если онъ ѣстъ, пьетъ, видитъ, слышитъ, ходитъ и вообще дѣйствуетъ какъ и другіе люди,— человѣкъ здоровъ. Самъ человѣкъ можетъ судить о состояніи своего здоровья также на основаніи сравненія себя съ другимъ; но у него есть и другая возможность — ощущенія; у здороваго человѣка всѣ отправленія совершаются *незамѣтно* для него; чувствовать ихъ онъ начинаетъ обыкновенно только тогда, когда въ немъ что либо неисправно; пока онъ здоровъ, онъ и перевариваетъ пищу, и движется, и воспринимаетъ внѣшнія впечатлѣнія, и мыслитъ, не ощущая и не замѣчая того. Обращать вниманіе на свои отправленія онъ начинаетъ обыкновенно только тогда, когда онѣ сопровождаются какимъ либо ненормальнымъ, т. е. необыкновеннымъ для него, ощущеніемъ; такъ, онъ вспоминаетъ о пищевареніи, когда послѣ принятія пищи чувствуетъ либо тяжесть, либо боль въ животѣ; зрѣніи, когда начинаетъ плохо видѣть, или чувствовать въ глазу боль, или летаніе мушекъ передъ глазами и т. п.; точно тоже и относительно всѣхъ другихъ отправленій. Вполнѣ здоровыхъ людей нѣтъ: у всякаго всегда есть что нибудь ненормальное; поэтому здоровъ человѣкъ можетъ быть только относительно. Болѣзненныя или вообще ненормальныя ощущенія, когда онѣ есть, *указываютъ всегда на отклоненіе отъ здоровья* — болѣзнь, хотя иногда совершенно не въ томъ органѣ, въ которомъ чувствуются; такъ, напр., у ипохондрика страдаетъ головной мозгъ, а онъ въ большинствѣ случаевъ жалуется на болѣзненные припадки въ пищеварительныхъ органахъ. Съ другой стороны, при продолжительныхъ болѣзняхъ, особливо если онѣ начались въ дѣтствѣ или съ самаго рожденія, человѣкъ можетъ такъ привыкнуть къ ненормальнымъ ощущеніямъ, что перестаетъ замѣчать ихъ, и чувствуетъ себя здоровымъ въ то время, когда на самомъ цѣлѣ онъ очень боленъ (см. **Болѣзнь**). Поэтому отсутствіе болѣзненныхъ ощущеній не можетъ служить вѣрнымъ признакомъ з.; сравненіе себя съ другими, здоровыми, людьми въ этомъ отношеніи гораздо вѣрнѣе. Но самое вѣрное основаніе для сужденія о состояніи здоровья даетъ *взвѣшиваніе*. Жизнь человѣка (какъ и всякаго животнаго) и вся его дѣятельность зависятъ отъ правильности непрерывно совершающагося въ его тѣлѣ *обмѣна веществъ* (см. это слово), т. е. отъ постояннаго разрушенія и выведенія изъ тѣла старыхъ отжившихъ составныхъ частей и такой-же постоянной замѣны ихъ новыми. Въ молодости, когда тѣло ростетъ (см. **Ростъ**), *усвоеніе* организмомъ веществъ, поступающихъ въ него извнѣ (съ пищею), беретъ перевѣсъ надъ разрушеніемъ, и тѣло постепенно увеличивается въ вѣсѣ, особенно быстро въ первыя 10 л. жизни; послѣ 30 л., а у нѣкоторыхъ даже только послѣ 40 л., усвоеніе и разрушеніе уравновѣшиваются и вѣсъ тѣла остается неизмѣннымъ; наконецъ, къ старости, обыкновенно послѣ 60 л., разрушеніе понемногу начинаетъ превышать усвоеніе, вслѣдствіе чего вѣсъ тѣла соотвѣтственно уменьшается. Поэтому взвѣшиваніе тѣла въ молодости должно показывать постепенное увеличеніе вѣса: уже одна продолжительная остановка въ приростаніи вѣса въ этомъ возрастѣ, особливо-же въ возрастѣ до 10 лѣтъ, указываетъ на ненормальное состояніе организма, а если остановка переходитъ въ постепенное, болѣе или менѣе быстрое, уменьшеніе вѣса тѣла, то можно быть увѣреннымъ въ существованіе какой либо важной болѣзни; по достиженіи возмужалости здоровье характеризуется *сохраненіемъ вѣса* тѣла въ извѣстныхъ границахъ: ненормальны и уменьшеніе, и слишкомъ значительное увеличеніе его (см. **Ожирѣніе**).—Понятно, однако, что для правильнаго сужденія недостаточно единичнаго взвѣшиванія, результатъ котораго можетъ зависѣть отъ вліянія какого либо случайнаго (временнаго) обстоятельства; чтобы убѣдиться въ здоровомъ или болѣзненномъ состояніи необходимо *повторенное* взвѣшиваніе; притомъ же послѣднее должно, по возможности, дѣлаться при одинаковыхъ условіяхъ: въ извѣстное время дня, извѣстное время спустя послѣ принятія пищи и испражненій, всегда въ одномъ и томъ-же платьѣ или, еще лучше,—вовсе безъ платья.— На строеніе тѣла, а слѣдовательно и на з. большое вліяніе имѣетъ *наслѣдственность* (см. это слово); отъ больныхъ отца и матери не могутъ произойти вполнѣ здоровыя дѣти; при больномъ отцѣ и здоровой матери или наоборотъ въ результатѣ еще можетъ получиться здоровое потомство, но обыкновенно все-таки съ тѣми или другими болѣзненными недостатками больнаго родителя. Хорошимъ подборомъ брачущихся можно улучшать породу людей, точно такъ же, какъ и породу животныхъ. Затѣмъ состояніе здоровья зависитъ отъ всей послѣдующей жизни человѣка и въ особенности оттого, какимъ образомъ она была ведена въ періодъ развитія тѣла, т. е. преимущественно въ промежутокъ жизни отъ рожденія до 10 и 15—16 лѣтъ; правильнымъ образомъ жизни въ это время можно устранить многіе недостатки, полученные отъ родителей, а неправильнымъ, наоборотъ, усилить эти недостатки или даже пріобрѣсти новые. Наука, которая указываетъ средства, какимъ образомъ сохранять и улучшать здоровье, называется *гигіеною*. Вопросы, касающіеся ея въ словарѣ, изложены въ отдѣльныхъ статьяхъ: **Воздухъ, Свѣтъ, Теплота, Климатъ, Сырость, Сухость, Пища, Пищевареніе, Питаніе, Жилище, Вентиляція, Одежда, Зараза, Міазма, Образъ жизни** и пр. См. также **Болѣзнь.**

Зебра и ея разновидности **квагга и довъ** (Equus Zebra, E. quagga и E. Burchelli) принадлежатъ къ породѣ лошади; характеризуются цвѣтомъ шерсти: темными полосами по свѣтлому фону; отличаются между собою расположеніемъ и большею или меньшею темнотою полосъ; у зебры онѣ черныя по бѣлому фону, у квагги — коричневыя и сѣроватыя. Животныя величиною съ небольшую лошадь; родина ихъ—южная Африка; до сихъ поръ ихъ не удалось вполнѣ приручить; скрещиваются съ осломъ.

Зебу (Bos Zeba)—небольшой быкъ, водящійся въ Индіи, но способный къ акклиматизаціи и въ Европѣ; на спинѣ жировые наросты въ формѣ горба. Въ Индіи употребляется какъ упряжное животное; хорошо бѣгаетъ.

Землемѣріе — искусство измѣрять землю и переводить результаты измѣренія на бумагу (карты или планы). Высшее землемѣріе, имѣющее предметомъ большія пространства и принимающее во вниманіе шаровидную форму земли, называется *геодезіею;* низшее землемѣріе или *межеваніе* ограничивается сравнительно малыми пространствами, для которыхъ шаровидная выпуклость земли можетъ быть оставлена безъ вниманія. Геодезіи у насъ обучаются, главнымъ образомъ, въ Николаевской академіи генеральнаго штаба (см. это слово). Высшая образовательная школа землемѣровъ—*Константиновскій межевой институтъ* и при военномъ министерствѣ — *военно-топографическое училище;* къ низшимъ принадлежатъ *землемѣрныя училища* и *горыгорѣцкіе землемѣротаксаторскіе классы.* Въ губернскіе и областные землемѣры назначаются по преимуществу лица, окончившія Конст. межевой институтъ, въ уѣздные — воспитанники землемѣрныхъ училищъ. Подробности объ образовательныхъ заведеніяхъ для землемѣровъ см. соотвѣтственныя названія.

Землемѣръ — см. **Землемѣріе.**

Землеройка — крошечное животное изъ отряда насѣкомоядныхъ, величиною съ небольшую мышь, на которую похожа и складомъ тѣла; въ пахахъ находятся желѣзки, отдѣляющія жидкость рѣзкаго запаха, напоминающаго мускусъ. *Обыкновенная землеройка* (Sorex vulgaris) сверху черно-коричневаго цвѣта, по бокамъ свѣтлѣе, снизу сѣроватая; уши маленькія, на концѣ хвоста кисточка; встрѣчается вездѣ въ Европѣ; живетъ въ лѣсахъ и садахъ, но также на поляхъ и лугахъ, въ норахъ, которыя дѣлаетъ въ землѣ; скорѣе полезна, чѣмъ вредна, такъ какъ хлѣбныхъ зеренъ и плодовъ не трогаетъ, а питается насѣкомыми, червями, улитками и т. п. Другой видъ, также нерѣдко попадающійся у насъ, *водяная землеройка* (S. fodiens)—сверху чернаго, снизу бѣловатаго цвѣта, съ большими ушами; живетъ въ норахъ по берегамъ рѣкъ и прудовъ; кормится водяными насѣкомыми, но также головастиками, мелкими рыбками и рыбьею икрою; плаваетъ и ныряетъ очень хорошо.

Земля — шаръ, сплюснутый у полюсовъ; длина его оси, т. е. линіи, соединяющей крайнія точки полюсовъ, 11.917 слишкомъ верстъ, длина діаметра экватора болѣе 11.957 верстъ; длина окружности земли на экваторѣ около 37.565 верстъ; чтобы объѣхать землю въ этомъ мѣстѣ, курьерскій поѣздъ желѣзной дороги, проходящій 40 верстъ въ часъ, долженъ идти безостановочно 39 дней 3 часа и 7 минутъ. Поверхность земли равна 448.101.504 кв. верст.; изъ этого пространства 328.458.402 кв. верст. приходится на воду и 119.643.102 кв. верст. на сушу; большая часть суши помѣщается въ сѣверномъ и восточномъ полушаріяхъ, а б. ч. воды — въ западномъ и южномъ. Европа занимаетъ немного болѣе $^1/_{14}$ части всей суши земнаго шара, а европейская и азіатская Россія вмѣстѣ почти $^1/_6$ часть (одна европ. Россія болѣе $^1/_{25}$ части). Земля въ 1.404.928 разъ менѣе солнца и въ $48^1/_2$ разъ болѣе луны; отъ солнца она отстоитъ, среднимъ числомъ, на 20 милліоновъ географ. миль или 140 милліоновъ верстъ, а отъ луны на 50.446 геогр. миль или 353.125 верстъ. Средняя плотность земли около 5,6 (см. **Удѣльный вѣсъ**); чѣмъ глубже, тѣмъ плотность ея больше, вслѣдствіе чего предполагаютъ, что въ самомъ центрѣ земли находятся наиболѣе плотныя тѣла—металлы, преимуществ. желѣзо; съ другой стороны, съ углубленіемъ возрастаетъ также и температура земли, чтó заставляетъ думать, что центръ земли находится въ расплавленномъ состояніи; оттуда расплавленныя массы, вмѣстѣ съ газами и водяными парами, прорываются иногда наружу — въ формѣ изверженій огнедышащихъ горъ; движеніе этихъ же массъ служитъ и вѣроятною причиною б. ч. землетрясеній. Экваторомъ земля раздѣляется на сѣверное и южное, а первымъ меридіаномъ на восточное и западное полушарія: въ сѣверномъ и восточномъ находятся вся Европа, вся Азія (за исключеніемъ сѣверо-восточной оконечности Сибири, принадлежащей къ западн. полушарію) и бóльшая половина Африки; въ западномъ полушаріи — Америка; въ южной половинѣ восточнаго полушарія—южная половина Африки и Австралія. Посредствомъ круговъ, параллельныхъ экватору, — *параллельныхъ круговъ*—землю дѣлятъ на 180 градусовъ *широты* (90 гр. въ сѣверномъ и столько же въ южномъ полушаріи), а посредствомъ круговъ, перпендикулярныхъ къ экватору,—*меридіановъ*— на 360 градусовъ *долготы* (180 гр. въ восточномъ и столько же въ западномъ полушаріи); смотря по полушарію, широту называютъ сѣверною или южною, а долготу—восточною или западною. *0* широты на экваторѣ; *0* долготы на первомъ меридіанѣ; за первый меридіанъ англичане и американцы считаютъ меридіанъ, проходящій черезъ Гринвичъ, французы—парижскій меридіанъ, а мы, нѣмцы и мног. др. народы—меридіанъ острова Ферро. Широтою и долготою опредѣляется географическое положеніе мѣстности. Нѣкоторые изъ параллельныхъ круговъ соотвѣтствуютъ извѣстнымъ положеніямъ солнца относительно земли, во время движенія послѣдней около солнца, и потому получили особыя названія. Два параллельн. круга, находящіеся на разстояніи 23° 28′ отъ экватора (одинъ въ сѣверномъ и одинъ въ южномъ полушаріи), называются *тропиками* или *поворотными кругами;* они представляютъ крайнія границы, до которыхъ солнце, при годичномъ обращеніи около него земли, доходитъ въ сѣверное или южное полушаріе; *два полярныхъ круга,* на разстояніи 66° 32′ отъ экватора (также одинъ въ сѣверн. и одинъ въ южн. полушаріи), представляютъ границу къ сѣверу или къ югу, отъ которой (смотря по полушарію) бываютъ дни, когда солнце или вовсе не восходитъ, или вовсе не заходитъ. Этими кругами земной шаръ дѣлится на пять поясовъ: *одинъ жаркій,* лежащій между тропиками: въ немъ только два времени года (сухое и дождливое), дни и ночи въ теченіи всего года равны или почти равны; *два умѣренныхъ пояса*—между тропиками и полярными кругами: одинъ въ сѣверномъ, а другой въ южномъ полушаріи; отличаются четырьмя временами года (зима, весна, лѣто и осень) и значительною измѣнчивостью въ продолжительности дней и ночей; *два холодныхъ пояса* — внутри полярныхъ круговъ: лѣтомъ дни, а зимою ночи продолжаются отъ 24 час. до 6 мѣсяцевъ (тѣмъ дольше, чѣмъ ближе къ полюсу); очень продолжительная зима и короткое лѣто.—Земля имѣетъ двоякое движеніе: вокругъ солнца и около своей оси; отъ перваго зависитъ измѣненіе временъ года, а отъ послѣдняго — смѣна между днемъ и ночью. Вокругъ своей оси земля обращается съ запада на востокъ въ теченіе 24 час. (вѣрнѣе въ теченіи 23 час. 56 мин. и 4 сек.), т. е. каждая точка на экваторѣ пробѣгаетъ при этомъ 217½ саженъ въ секунду; чѣмъ дальше отъ экватора и ближе къ полюсу, тѣмъ параллельн. круги становятся меньше и тѣмъ, поэтому, медленнѣе движеніе данной точки; серединная точка полюса остается неизмѣнно на одномъ и томъ же мѣстѣ. Движеніе земли около солнца происходитъ въ теченіе 365¼ дней, а такъ какъ длина пути около солнца 875.597.638 верстъ, то скорость обращенія земли около солнца равняется болѣе 10.134 верстъ въ секунду.—Всего *населенія* на земномъ шарѣ считается 1.433.387.500 душъ; изъ нихъ въ Европѣ 327.743.400 (около 39 на 1 кв. версту), въ Азіи 795.591.000 (20½ на 1 кв. версту), въ Африкѣ 205.823.260 (8 на 1 кв. версту), въ Америкѣ 100.415.400 (3 на 1 кв. версту), въ Австраліи съ островами 4.232.000 (около 1,7 кв. версты на 1 человѣка), въ полярныхъ странахъ 82.500. Если изъ Европы выдѣлить европейскую Россію, а изъ Азіи Сибирь, то на 1 кв. версту въ западной Европѣ придется 64⅖, въ Азіи 31, въ европейской Россіи 18 жителей; въ Сибири 1½ кв. версты на каждаго жителя. Такимъ образомъ, на каждаго жителя въ западной Европѣ удобной и неудобной земли достается не болѣе 1,6 десят., въ Азіи (безъ Сибири) 3,4, въ европ. Россіи около 6 (5,8), въ Африкѣ 13, въ Америкѣ около 35 (34,7), въ Сибири 156 и въ Австраліи съ островами 177 десят. Цифры эти краснорѣчиво показываютъ, что въ западной Европѣ и южной половинѣ Азіи количество земли недостаточно для пропитанія населенія; въ европ. Россіи ея пока еще хватаетъ, но въ болѣе или менѣе скоромъ будущемъ и она начнетъ страдать тѣмъ-же недостаткомъ; въ Африкѣ, Америкѣ и въ особенности въ Сибири и Австраліи съ островами земли, напротивъ того, избытокъ; въ эти страны, слѣдовательно, и должно стремиться выселеніе изъ густо-населенныхъ мѣстностей; западная Европа и южная Азія (Китай) уже давно производятъ это выселеніе; въ Россіи переселеніе также должно начаться въ болѣе или менѣе скоромъ будущемъ, конечно, главнымъ образомъ въ Сибирь, какъ составную часть государства.—См. **Почва.**

Земля англійская или болюсъ, или печатная глина—особаго рода глина, окрашенная окисью желѣза то въ желтый, то въ красноватый, то въ болѣе или менѣе темно-коричневый цвѣтъ, смотря по содержанію желѣза; она мягка и жирна на ощупь, пачкаетъ и распадается въ водѣ съ извѣстнымъ шумомъ; служитъ, между прочимъ, для приготовленія красокъ.

Земляника. Многолѣтнее травянистое растеніе изъ семейства розоцвѣтныхъ и изъ рода *Fragaria.* Многочисленные садовые сорты произошли отъ нѣсколькихъ европейскихъ и американскихъ видовъ посредствомъ улучшенія культурою и скрещиваніемъ. Изъ этихъ дикихъ родичей главные слѣдующіе: 1) **З.** собственно (F. vesca), которая растетъ дико почти во всѣхъ умѣренныхъ и холодныхъ странахъ стараго и новаго свѣта. На сѣверъ она простирается до Исландіи включительно и почти до предѣла лѣсовъ въ Архангельской губерніи.

На дальнемъ востокѣ Сибири и въ Приамурскомъ краѣ ея нѣтъ. Она легко климатизируется даже въ жаркихъ странахъ—на высокихъ мѣстахъ, напр. на островѣ Бурбонѣ. Извѣстна была съ древнѣйшихъ временъ, но древними не разводилась. Стала разводиться только съ XV или даже съ XVI вѣка (американскіе виды перенесены въ Европу еще позже). 2) Другая **з.** (F. elatior) менѣе распространена; у насъ, однакоже, она растетъ дико во всѣхъ умѣренныхъ и умѣренно-холодныхъ мѣстностяхъ; въ садоводствѣ она называется *клубникою.* 3) Третій видъ—*F. collina*—распространена преимущественно въ нашихъ степныхъ и полустепныхъ мѣстностяхъ и почти повсюду называется *клубникою;* не смотря на чрезвычайный ароматъ ея плодовъ, она въ садоводствѣ не употребляется, но высоко цѣнится, особенно для сушки и для вареній. Изъ американскихъ—самыя распространенныя: *виргинская* (F. virginiana), *чилійская* (F. chilensis) и *крупноцвѣтная* (F. grandiflora).—Культура всѣхъ сортовъ приблизительно одинаковая, но не всѣ равно выносливы. Всѣ сорты **з.** — многолѣтнія травы съ подземными короткими стеблями, выпускающими пучки тройчатыхъ листьевъ. Изъ угловъ этихъ листьевъ выступаютъ длинные безлистные побѣги, называемыя *плетями* или *усами.* Эти плети стелятся по землѣ во всѣ стороны и пускаютъ на оконечностяхъ пучечки листьевъ и корней, которыми и укореняются; листовые пучечки сами пускаютъ нерѣдко подобные же плети. Значеніе земляничныхъ плетей весьма важно въ культурѣ, такъ какъ это ничто иное, какъ отпрыски, помощью которыхъ растеніе размножается. На волѣ усы сами собою отсыхаютъ съ замираніемъ стараго растенія, которое ими истощается до тла. **З.** разводится въ огромныхъ размѣрахъ повсюду, гдѣ только занимаются садоводствомъ. Поэтому существуетъ нѣсколько способовъ ея культуры. Промышленное разведеніе далеко не столь тщательно, какъ любительское; но и на большихъ, раціонально воздѣлываемыхъ, плантаціяхъ должно имѣть особое отдѣленіе для вывода новыхъ сортовъ, культуру которыхъ должно вести съ тою-же тщательностью, какъ и на любительскихъ грядахъ. Для разведенія **з.** всего удобнѣе мѣста *слегка* оттѣненныя, особенно въ странахъ съ жаркимъ и сухимъ лѣтомъ; но въ полной тѣни она рѣшительно не удается, такъ что совершенно открытыя мѣста все-таки гораздо лучше вполнѣ затѣненныхъ. Лучшею почвою для **з.** считается хорошо удобренная рыхлая глинистая земля; но она удается и во всякой другой почвѣ, лишь бы послѣдняя не была черезъ-чуръ сыра или слишкомъ песчана и суха. Участокъ, назначенный для **з.**, окапываютъ дорожкою, углубленною приблизительно на $^3/_4$ аршина ниже уровня почвы и разбиваютъ его на меньшіе участки шириною около 9 аршинъ, раздѣляя ихъ дорожками, въ $^3/_4$ аршина шириною и вершковъ въ 7 глубиною, сообщающимися съ обводною дорожкою. Наконецъ эти меньшіе участки разбиваютъ на 5 грядъ—каждую въ $1^1/_2$ аршина шириною; между грядами проводятъ дорожки вершковъ въ 5 шириною. Это дѣлается въ концѣ лѣта. Участокъ долженъ быть сильно удобренъ навозомъ и вскопанъ по меньшей мѣрѣ на глубину 6 вершковъ. Сажать можно осенью, но лучше оставлять участокъ на зиму не засаженнымъ и приступать къ посадкѣ весною. Для болѣе тщательной обработки можно дѣлать особыя гряды указанныхъ размѣровъ и различной высоты, смотря по климату: въ странахъ съ влажнымъ лѣтомъ повыше, напр. въ $^3/_4$ аршина, въ сухихъ—пониже. Тяжелую глинистую почву для **з.** удобряютъ соломистымъ лошадинымъ навозомъ, а легкую—коровьимъ или жирнымъ перегноемъ. Такъ какъ одинъ и тотъ же кустъ **з.** родитъ удовлетворительно только впродолженіи 4 — 6 лѣтъ, то должно такъ распорядиться мѣстомъ, чтобы можно было установить правильный 4 или 6-лѣтній оборотъ; 4—6-лѣтнія растенія выбрасываютъ и на ихъ участкѣ разводятъ картофель или другую овощь, а подъ **з.** пускаютъ новый участокъ. Слѣдовательно для поддержанія полной культуры необходимо ежегодно вновь обработывать цѣлый участокъ. Посадка **з.** производится лучше всего весною послѣ морозовъ; въ сѣверной и средней Россіи осенняя посадка удается далеко не всегда. Безснѣжныя зимы уничтожаютъ **з.** даже въ южной Россіи, но тамъ она, вслѣдствіе продолжительности осени, все-таки укореняется гораздо сильнѣе и черезъ это лучше противится морозамъ. Земляничная *разсада* добывается и приготовляется слѣдующимъ способомъ. Кусты **з.** съ весны уже пускаютъ свои плети, которыя укореняются въ сѣверной и средней Россіи къ концу іюня или въ половинѣ іюля. Всѣ эти усы должно обрывать, для того, чтобы они не ослабляли растенія; но тѣмъ изъ нихъ, которые назначаются для отводки разсады, даютъ укорениться хорошенько. Тогда, обыкновенно въ концѣ лѣта, ихъ вынимаютъ съ комочкомъ земли и пересаживаютъ или прямо въ гряду, назначенную для возобновленія, или, что гораздо лучше, въ особую грядy—*земляничный питомникъ,* гдѣ ихъ можно посадить довольно тѣсно, оставляя между ними промежутки вершка въ 2; при такой посадкѣ уходъ несравненно удобнѣе, чѣмъ при рѣдкой. Разсаду оставляютъ въ питомникѣ до весны, а весною, не очень рано, пересаживаютъ на мѣсто. Слѣдующимъ лѣтомъ, т. е. черезъ 2 года послѣ отводки, растеніе даетъ плоды. Этимъ выигрывается время даже въ странахъ съ короткимъ лѣтомъ, напр. около Петербурга. Дѣленіемъ размножаютъ только тѣ сорта, которые мало или вовсе не пускаютъ усовъ. Посѣвъ **з.** производится только для добыванія новыхъ сортовъ: для этого или собираютъ сѣмена съ самыхъ лучшихъ плодовъ, или производятъ предварительно искусственное опыленіе между разными, завѣдомо хорошими, сортами. Такое скрещиваніе (см. это слово) даетъ новыя формы, качество которыхъ зависитъ отъ скрещенныхъ породъ. Успѣхъ скрещиванія опредѣляется разумнымъ выборомъ, пріобрѣтаемымъ практическою опытностью. Собранные для сѣмянъ плоды сушатъ, перетираютъ, просѣеваютъ и получаютъ маленькія, всѣмъ извѣстныя, земляничныя *зерновки*. Сохраненныя въ сухомъ мѣстѣ зерновки лучше всего высѣвать въ февралѣ въ горшки, которые въ нашихъ климатахъ ставить или подъ рамою въ холодной оранжереѣ, или на окна въ свѣжей комнатѣ при температурѣ въ 4°—6° Р. Сѣятъ зерновки на поверхность земли и закрываютъ ихъ тонкимъ слоемъ песка. Поливать слѣдуетъ очень осторожно—сквозь мелкое сито. Послѣ всхода втораго или третьяго листка растеньица пересаживаютъ въ другіе горшки: на дюймъ одно отъ другого; въ маѣ пересаживаютъ на мѣста, гдѣ съ ними поступаютъ какъ съ отведенною разсадою. Уходъ за **з.** состоитъ въ очищеніи грядъ отъ сорныхъ травъ, въ разрыхленіи почвы мотыкою, въ отдѣленіи усовъ, истощающихъ растенія, въ прикрытіи почвы удобреніемъ для предохраненія ея отъ излишней сухости, а также разнаго рода настилками для защиты плодовъ отъ загрязненія. Сухимъ мелкимъ хлѣвнымъ навозомъ хорошо прикрывать всю гряду сплошь, оставляя свободными только самыя середины кустовъ; дѣлаютъ это осенью передъ морозами. Весною навозъ можно снимать, что однакоже не необходимо. Для защиты и сохраненія плодовъ хорошо прикрывать почву соломою или мохомъ; солома особенно рекомендуется. Нѣжные сорта слѣдуетъ прикрывать на зиму или лапникомъ (еловыми вѣтвями), гдѣ онъ есть, или соломою. Подвязка земляничныхъ кустовъ къ колышкамъ и т. п. дорого стоитъ, но вознаграждается сохраненіемъ плодовъ. Таковы главныя черты культуры **з.** Кромѣ этой воздушной культуры, **з.** удобно *выгоняется* или *пристанавливается*. Для этой цѣли лучше всего употреблять ранніе крупно-плодные сорты. Въ половинѣ или въ концѣ іюля кусты **з.**, назначенные для пристановки, вынимаютъ изъ почвы и сажаютъ въ 4-хъ-вершковые горшки по одиночкѣ, а въ болѣе широкіе — по нѣскольку; горшки ставятъ на воздухѣ въ оттѣненномъ мѣстѣ для полнаго укорененія. Сначала обильно поливаютъ. Къ началу морозовъ горшки вносятъ или въ холодный парникъ, или въ холодную оранжерею, гдѣ температура держится между 1 и 2°. Самая пристановка начинается въ декабрѣ. Если пристановкою **з.** занимаются въ обширныхъ размѣрахъ, то необходимо имѣть нѣсколько низкихъ оранжерейныхъ отдѣленій, высотою немногимъ больше роста человѣка. Сюда, подъ рамы, ставятъ пристанавливаемые горшки такъ, чтобы листья и цвѣты не касались рамы. Сначала температура держится довольно низкая: 6°—7° Р., а потомъ постепенно возвышается до 10—12° Р.; провѣтриваютъ черезъ форточку, сколь возможно, чаще. Каждые 4 недѣли производятъ пристановку новыхъ растеній; для этого-то и нужны разныя отдѣленія, такъ какъ температура въ началѣ пристановки должна быть иная, чѣмъ въ серединѣ или подъ конецъ.—Главные враги **з.** — птицы: галки, дрозды и пр., затѣмъ улитки; но опаснѣе всего майскіе жуки, которые кладутъ яйца въ навозъ подъ кустами; ихъ толстыя личинки обгрызаютъ подземныя части — и растенія погибаютъ внезапно, иногда среди цвѣтенія. Единственное средство — выкапывать личинки: иначе онѣ перейдутъ и на другіе кусты.— Сорты **з.** безчисленны; съ каждымъ годомъ появляются новые, часто очень мало или даже ничѣмъ не отличающіеся отъ прежнихъ. Поэтому, не слѣдуетъ увлекаться громкими рекламами, а руководствоваться списками, помѣщенными въ основательныхъ сочиненіяхъ по садоводству и плодоводству. Обыкновенная **з.** поспѣваетъ раньше всѣхъ остальныхъ, но изъ нея еще не выведено крупно-плодныхъ видовъ. Хорошими садовыми сортами считаются *Majauf ou de Bourjeton* и *de Jonghe*. Мѣсячная **з.**, выведенная изъ обыкновенной, важна тѣмъ, что цвѣтетъ постоянно и приноситъ плоды, средней величины, до поздней осени. Есть сорты съ усами и безъ усовъ; послѣдніе размножаются дѣленіемъ или сѣменами и переносятъ холодъ хуже. Хорошіе садовые сорты: *Double perpetuelle, Perpetuelle de St. Giles* и *Boskoop*. Клубника, собственно русская, красная и розовая, принадлежитъ къ числу отличныхъ сортовъ по своей выносливости; плоды ея хотя и не бываютъ черезчуръ крупными, но отличаются превосходнымъ вкусомъ и ароматомъ. Есть и иностранные сорты, напр.

Black Hautbois, *Royal Hautbois* и *Monstrous Hautbois*. Клубника нерѣдко производитъ пустоцвѣтъ, т. е. цвѣты безъ хорошо развитыхъ завязей и не приносящіе плодовъ; такіе кусты удаляютъ. Изъ иностранныхъ выносливы сорты, выведенные изъ виргинской з.: *Croesus*, *Nonpareil*, *Rosberry* и *May Queen*,—всѣ очень ранніе и превосходные, хотя плоды ихъ не столь крупны, какъ новѣйшихъ смѣшанныхъ сортовъ. Сорты, выведенные изъ чилійской з., очень хороши, но въ сѣверной и средней Россіи не выносятъ зимы безъ покрова. Можно рекомендовать *Belle de Nantes*, *Von Roon*, *Lucida perfecta*, *Lucie*. Кромѣ этихъ, есть много помѣсей, полученныхъ смѣшеніемъ разныхъ видовъ и породъ. Многіе изъ нихъ даютъ огромные плоды и мало по-малу вытѣсняютъ болѣе скромные, но болѣе выносливые вышеприведенные сорты. Многіе изъ нихъ у насъ нерѣдко смѣшиваются подъ общимъ названіемъ Розбери и Викторія. Настоящіе *Queen Victoria* и *Roseberry maxima*, выведенныя въ Москвѣ, даютъ превосходные, необыкновенно крупные, плоды и не особенно чувствительны къ морозамъ.—Свѣжая з., особенно садовая, не принадлежитъ къ числу удобоваримыхъ фруктовъ; людямъ съ слабымъ желудкомъ не слѣдуетъ ѣсть ея много, а страдающіе болѣзнями пищеварительныхъ органовъ не должны ѣсть ея вовсе. Ѣдятъ свѣж. з., посыпавъ ее мелк. сахаромъ и поливъ сливками или виномъ. — *Сохраненіе.* Въ теченіи нѣсколькихъ дней з. можно сохранять свѣжею, если осторожно разложить ягоды (крѣпкія) въ глиняной мискѣ и послѣднюю держать на сосудѣ съ холодною водою (ягодъ не должно б. очень много въ одной мискѣ). Для *пересылки*—дно *легкаго* дерев. ящика выстлать ватою, которую, равно какъ и стѣнки ящика, покрыть мягкою *шелковою бумагою;* положивъ первый рядъ ягодъ (плотно), накрыть его ватою, зашитою въ шелковую бумагу, затѣмъ опять рядъ ягодъ, слой ваты въ шелковой бумагѣ и т. д. до верху. Если пересылка должна длиться болѣе 24 часовъ, — каждая ягода завертывается въ шелковую бумагу и затѣмъ въ вату, тонкій слой которой кладется также между рядами ягодъ. Ящики должны б. непремѣнно полны, а ягоды крѣпки и здоровы. *Сохраненіе з. въ сиропѣ:* свѣжесобранныя не вполнѣ зрѣлыя крѣпкія ягоды положить въ широкогорлыя стекл. бутылки, залить холоднымъ сиропомъ въ 28° и въ теченіи *нѣсколькихъ секундъ* подержать въ кипящей водѣ. Закупорить. *Сохраненіе з. въ винѣ:* свѣже-собранную (въ сухую погоду), очищенную отъ стебельковъ, з. сложить въ широкогорлый совершенно сухой флаконъ (до высоты горлышка), пересыпая порошкомъ сахара (на 5 стак. земляники 22 зол. сахара); залить хересомъ или мадерою; закупорить хорошею новою пробкою, засмолить.

Земляничная вода. 5 ф. спѣлой лѣсной з. и 1 ф. малины растереть въ мискѣ, выжать сокъ изъ одного лимона, прибавить $1^1/_3$ штоф. (5 — 7 стак.) чистой воды; давъ постоять $^1/_2$ часа, прожать чрезъ салфетку и процѣдить сквозь чистое волосяное сито; разлить въ бутылки, закупорить, хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Пріятный напитокъ (съ сахаромъ).

Земляничная наливка: $2^1/_2$ ф. раздавленной з. залить $1^1/_3$ штоф. очищенной водки, закупорить, дать постоять 6 сутокъ въ умѣренно - тепломъ мѣстѣ; процѣдить сквозь салфетку, прибавить 60 зол. сахара, корицы, гвоздики и кардамону по вкусу; дать настояться еще два — три дня (въ такомъ же умѣренно-тепломъ мѣстѣ); профильтровать сквозь пропускную бумагу.

Земляничное варенье: отборныя спѣлыя, но вполнѣ крѣпкія и здоровыя, ягоды очистить отъ стебельковъ, положить въ тазикъ вмѣстѣ съ сахаромъ (на 1 ф. з. $1^1/_4$ ф. сахара); кипятить (слегка) на слабомъ огнѣ $^1/_2$—$^3/_4$ часа, снимая пѣну и, по временамъ, встряхивая очень осторожно, чтобы не повредить ягодъ; разложить въ банки; когда простынетъ, покрыть (см. **Варенье**). Это англійскій способъ; варенье превосходное. *Другой способъ:* ягоды опустить въ кипятокъ, но при первомъ кипѣніи отбросить на сито. На 5 част. по вѣсу ягодъ взять 4 части сахара, приготовить изъ него сиропъ 3-й степени (см. **Сиропъ**); положить ягоды въ горячій сиропъ, снять съ огня послѣ того, какъ вскипѣло два раза; разлить въ банки (сиропъ и ягоды поровну); послѣднія можно оставить неполными на четверть и, когда варенье остынетъ, дополнить хорошею очищенною водкою (французскій способъ). **Или:** $2^1/_2$ ф. отборной и очищенной з. облить въ мискѣ кипящимъ сиропомъ 2-й степ., приготовленнымъ изъ $3^3/_4$ ф. сахара; покрывъ ситомъ, дать остыть. Перелить сиропъ въ тазикъ и, покипятивъ его немного, снова облить имъ ягоды; на другой день, давъ стечь сиропу съ ягодъ, разбавить его 1 стак. сока красн. смородины и уварить до 1-й степени (тщательно снимая пѣну); всыпать з., дать покипѣть мгновеніе; когда варенье на половину остыло, разлить въ банки.

Земляничное желе — см. **Желе.**

Земляничное мороженое: 5 стак. з. протереть сквозь сито, прибавить $3^3/_4$ стак. сахара, $1^1/_4$ воды, 5 стак. бѣлаго вина и сокъ одного лимона; смѣшавъ все, какъ слѣдуетъ, поступать, какъ сказано въ ст. **Мороженое. Или:** Протеревъ 3 стак. з. черезъ сито, примѣшавъ къ ней 3 стак. сахарн. сиропа, сокъ 2-хъ апельсинъ, немного апельсинн. корки, 2 стол. ложки ванильнаго сиропа (см. **Сиропъ**), пропустить все сквозь волосяное сито; далѣе — см. **Мороженое.**

Земляничный компотъ: разложить въ компотникѣ ягоды; смѣсь изъ $^1/_2$ стак. сахарн. сиропа въ 32° и 2 стак. марсалы слить въ форму для мороженаго и поставить въ ледъ; когда начнутъ образовываться льдинки, полить ягоды; сервировать.

Земляничный воздушный пирогъ—см. **Пирогъ воздушный.**

Земляничный сиропъ: въ фарфоровую или фаянсовую чашку наложить слоями ягоды, спѣлыя и тщательно очищенныя, пересыпая ихъ въ достаточномъ количествѣ порошкомъ сахара; поставить на погребъ на 24 часа; сбросить все на сито; собранный сокъ разлить въ бутылки, которыя нагрѣть въ кострюлѣ съ водою—только въ теченіи нѣсколькихъ минутъ, снять кострюлю съ огня, дать остыть, бутылки хорошо закупорить, хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Сиропъ обладаетъ всѣмъ ароматомъ з. только тогда, когда приготовленъ при *невысокой* температурѣ; поэтому, при обыкновенномъ способѣ приготовленія, сиропъ получается безъ запаха. Лучшій сиропъ изъ лѣсной з.

Земляничный тортъ см. **Торты.**

Земляничный соусъ (къ пудингамъ и друг. пирожнымъ): 1 фунтъ з. протереть сквозь сито, смѣшать съ 2 стак. краснаго вина, 25 зол. сахара, 3 толчеными сухарями (той величины, какой они приготовляются въ булочныхъ), небольш. колич. лимонной корки и кусочкомъ корицы; постоянно мѣшая, варить 15 минутъ, процѣдить черезъ сито.

Земляничный уксусъ: 10 зол. свѣже-собранной з. растереть и смѣшать съ 10 стак. вскипяченаго хорошаго уксуса; дать настояться, когда жидкость покраснѣетъ, слить съ осадка и, когда отстоится, процѣдить сквозь сѣрую пропускную бумагу; разлить въ небольшіе пузырьки, закупорить или завязать пузыремъ, держать на погребѣ въ пескѣ. 2 стол. ложки его на стак. воды (для больныхъ кипяченой) даютъ пріятный прохладительный напитокъ, пригодный для лихорадочныхъ больныхъ.

Земство. Высочайше утвержденнымъ положеніемъ 1 января 1864 г. о губернск. и уѣздн. земскихъ учрежденіяхъ мѣстное населеніе имперіи, посредствомъ избираемыхъ имъ лицъ, призвано къ ближайшему участію въ завѣдываніи дѣлами, относящимися до хозяйственныхъ пользъ и нуждъ губерніи и уѣзда; это участіе з. касается слѣдующихъ предметовъ: 1) завѣдыванія имуществами, капиталами и денежными сборами з., раскладкою и взысканіемъ этихъ сборовъ, а равно раскладкою тѣхъ государственныхъ денежныхъ сборовъ, разверстаніе которыхъ, на основаніи особыхъ узаконеній, возлагается на з.; 2) мѣръ къ обезпеченію народнаго продовольствія; 3) попеченія, преимущественно въ хозяйственномъ отношеніи, о народномъ образованіи, о народн. здравіи и о тюрьмахъ; попеченія о развитіи мѣстной торговли и промышленности; 4) завѣдыванія земск. благотворительн. заведеніями, мѣрами призрѣнія и дѣлами взаимнаго земск. страхованія; 5) дѣлъ по почтовой повинности и по устройству и содержанію принадлежащихъ з. зданій и находящихся въ его вѣдѣніи путей сообщенія, по попеченію о лучшемъ устройствѣ селеній; 6) исполненія возложенныхъ на з. потребностей воинскаго и гражданскаго управленій; 7) представленія ходатайствъ черезъ губернское начальство по предметамъ мѣстн. хозяйствен. пользъ и нуждъ губерніи или уѣзда; 8) производства выборовъ въ члены и другія должности по земскимъ учрежденіямъ; 9) назначенія лицъ во временныя коммиссіи по составленію списковъ присяжн. засѣдателей; 10) выбора мировыхъ судей, почетныхъ и участковыхъ, и, наконецъ, 11) дѣлъ, которыя особ. уставами, положеніями и постановленіями ввѣрены земск. учрежденіямъ (между прочимъ: а) доставленіе епархіальнымъ начальствамъ удостовѣреній о приговорахъ прихожанъ *о постройкѣ* или исправленіи *церквей* и о существующихъ для того средствахъ; б) проведеніе *телеграфа*; в) продажа *пороха* и проч.). — Завѣдывая хозяйств. дѣлами губерніи и уѣзда, земск. учрежденія имѣютъ право, *именемъ земства*, пріобрѣтать и отчуждать имущества, заключать договоры, принимать обязательства, вступать въ члены общества взаимнаго кредита, искать и отвѣчать въ гражданск. судахъ по дѣламъ з. Дѣла з. на судѣ разсматриваются въ общемъ порядкѣ, какъ дѣла обществъ, товариществъ и компаній (ст. 27 уст. гр. суд.), а не въ порядкѣ, установленномъ для дѣлъ казенныхъ управленій; особенности дѣлъ земск. учрежденій заключаются лишь въ томъ: а) что по нимъ, какъ и по дѣламъ городскихъ и сельскихъ обществъ, требуется въ гражданск. судѣ заключеніе прокурора; б) что искать и отвѣчать земск. учрежденія могутъ не только въ лицѣ повѣреннаго, но и въ лицѣ своего уполномоченнаго *должностнаго лица*, на основаніи постановленія и предписанія этихъ учрежденій, и в) что при производствѣ взысканій съ з., по судебнымъ рѣшеніямъ, *нельзя подвергать описи и продажѣ* имущества, принадлежащія з.: пополненіе присужденныхъ съ з. взысканій должно б. обращено исключительно на денежныя его средства.—Отношенія з. къ *административнымъ* властямъ въ главнѣйшихъ чертахъ,опредѣляются слѣдующимъ образомъ. Члены *полиціи* обязаны, безъ особаго вознагражденія отъ з., производить взысканіе всѣхъ земск. сборовъ и недоимокъ; ни *губернскія*, ни *уѣздныя присутственныя мѣста* не имѣютъ права посылать земск. учрежденіямъ предписанія, а должны сноситься съ ними сообщеніями. *Губернаторъ* лично открываетъ и закрываетъ губернск. земск. собраніе; всѣ постановленія земск. собраній (и уѣздныхъ, и губернскихъ) сообщаются безъ замедленія губернатору; нѣкоторыя изъ нихъ получаютъ силу лишь по утвержденіи ихъ губернаторомъ (преимущественно постановленія о раскладкахъ и смѣтахъ з. и постановленія относительно устройства путей сообщенія); свой отзывъ объ этихъ послѣднихъ постановленіяхъ губернаторъ долженъ сообщить земской управѣ въ теченіи 7 дней по полученіи имъ постановленія; въ случаѣ несогласія (протеста) губернатора противъ постановленій, собраніе разсматриваетъ его возраженія подробно и, постановивъ окончательное заключеніе, копію съ него сообщаетъ губернатору, который въ теченіи 7 дней отъ полученія копіи со вторичнаго постановленія собранія, можетъ, подъ личною своею отвѣтственностію, остановить его исполненіе; но въ то же время онъ обязанъ представить все дѣло на разрѣшеніе сената (по 1-му департаменту) и донести о немъ министру вн. дѣлъ. Въ тотъ же 7-ми-дневный срокъ губернаторъ имѣетъ право остановить исполненіе и всякаго вообще постановленія земск. учрежденій, противнаго законамъ и общимъ государств. пользамъ, причемъ точно также долженъ представить дѣло сенату и донесеніе министру вн. дѣлъ. Если въ 7-дневный срокъ отъ губернатора никакого отзыва не послѣдовало, постановленіе считается вступившимъ въ силу и приводится въ исполненіе. Свой протестъ по уѣзднымъ смѣтамъ и раскладкамъ губернаторъ долженъ сообщить *лично* въ первый день открытія губернск. земск. собранія.—Черезъ губернатора-же представляются надлежащимъ министрамъ и всѣ ходатайства з.; губернатору не предоставлено права опротестовывать постановленій земск. собраній о возбужденіи этихъ ходатайствъ и останавливать ихъ исполненіе: онъ обязанъ представлять *всѣ* ходатайства з. по назначенію, но имѣетъ при этомъ право сообщать и свои соображенія и заключенія. Съ жалобами и заявленіями относительно неправильной раскладки сборовъ земствомъ могутъ обращаться къ губернатору и частныя лица; найдя заявленія заслуживающими уваженія, губернаторъ можетъ, въ вышеуказанные сроки, остановить исполненіе такихъ постановленій з. и опротестовать ихъ. *Министръ вн. дѣлъ,* какъ и губернаторъ, можетъ въ промежутокъ между двумя сроками засѣданій земскаго собранія, остановить исполненіе его постановленій, противныхъ законамъ или государств. пользамъ; губернское земск. собраніе, разсмотрѣвъ заключенія министра, представляетъ ему копію съ своего окончательнаго постановленія; если министръ не согласенъ и съ этимъ постановленіемъ, то представляетъ дѣло на разрѣшеніе сената. Нѣкоторыя постановленія земск. собраній получаютъ силу лишь по утвержденіи ихъ министромъ вн. д., а именно: постановленія о займахъ, превышающихъ двухъ-годовую сумму всѣхъ земск. сборовъ, о сборахъ за проѣздъ по земск. путямъ сообщенія, о перенесеніи пристаней, объ открытіи ярмарокъ на срокъ долѣе 14 дней, объ обязательствѣ землевладѣльцевъ и сельскихъ обществъ.— Срокъ для заявленія земскому собранію согласія или несогласія министра полагается 2-хъ-мѣсячный со дня постановленія этого собранія; въ случаѣ несогласія министра и со вторичнымъ постановленіемъ собранія, онъ представляетъ, какъ выше сказано, все дѣло правит. сенату. Министръ внутр. дѣлъ, а равно и другіе министры, во всѣхъ случаяхъ оставленія ими ходатайствъ земск. собраній безъ послѣдствій, прежде увѣдомленія о томъ собранія, должны представить дѣло комитету министровъ. Земскія учрежденія, съ своей стороны, могутъ приносить жалобы правит. сенату (по 1-му департаменту) на относящіяся до нихъ распоряженія губернатора и высшихъ административныхъ властей; жалобы эти должны быть принесены первымъ земскимъ собраніемъ, слѣдующимъ за сообщеніемъ земству распоряженія властей.—Земск. учрежденія раздѣляются на *губернскія* и *уѣздныя*; и тѣ и другія подраздѣляются на *распорядительныя:* губернское земское собраніе и уѣздное земское собраніе, и *исполнительныя:* губернская земская управа и уѣздная земская управа.—И губернскія, и уѣздныя земскія учрежденія, въ кругу ввѣренныхъ имъ дѣлъ, дѣйствуютъ *самостоятельно*; вслѣдствіе этого губернскія земскія учрежденія не вправѣ вмѣшиваться въ дѣла, подлежащія исключительному вѣдѣнію уѣздныхъ земскихъ учрежденій; съ другой стороны по дѣламъ, имѣющимъ связь съ общими интересами всей губерніи, уѣздныя земскія учрежденія обязаны слѣдовать тѣмъ указаніямъ, которыя губернское земское собраніе сочтетъ необходимымъ постановить; такъ, уѣздныя земскія учрежденія находятся въ полной зависимости отъ губернскаго земскаго собранія въ вопросахъ по земскимъ смѣтамъ и раскладкамъ: *уѣздное* земск. собр. представляетъ ихъ губернатору, который, въ случаѣ несогласія, сообщаетъ свой отзывъ *губернскому* земск. собранію при самомъ его открытіи, и если губ. земское собраніе соглашается съ возраженіями губернатора, то исправляетъ указанныя губернаторомъ неправильности и даетъ о семъ знать для надлежащаго исполненія уѣздной земской управѣ. Дѣйствія *губернскаго* земства въ этихъ случаяхъ признаются обязательными для *уѣзднаго*. Земскія собранія составляются изъ *гласныхъ*. Выборъ гласныхъ для уѣзднаго земск. собранія производится мѣстнымъ населеніемъ на 3-хъ отдѣльныхъ съѣздахъ: съѣздѣ уѣздныхъ землевладѣльцевъ, съѣздѣ городскихъ избирателей и съѣздѣ выборныхъ отъ сельскихъ обществъ. Не могутъ участвовать вовсе въ выборахъ лица, не достигшія 25 лѣтъ, иностранцы, несостоятельныя и лица подвергшіяся суду и слѣдствію по преступленіямъ, влекущимъ за собою лишеніе или ограниченіе правъ, или по обвиненіямъ за кражу, мошенничество, растрату или присвоеніе. Могутъ участвовать только черезъ повѣренныхъ: а) богоугодныя, благотворительныя, учебныя, промышленныя и другія учрежденія, компаніи и товарищества и б) лица женскаго пола, отсутствующіе и совершеннолѣтніе отъ 21 до 25 лѣтъ. За несовершеннолѣтнихъ и малолѣтныхъ участвуютъ на выборахъ ихъ опекуны и попечители; какъ опекуны и попечители, такъ и повѣренные (за исключеніемъ уполномоченныхъ лицами женскаго пола) могутъ участвовать въ избирательныхъ съѣздахъ только тогда, когда лично удовлетворяютъ имущественнымъ условіямъ, требуемымъ отъ каждаго избирателя; но лица женскаго пола могутъ уполномочивать своихъ отцовъ, мужей, сыновей, зятей и родныхъ братьевъ даже и въ томъ случаѣ, когда они не соотвѣтствуютъ означеннымъ выше имущественнымъ условіямъ. Довѣренности на участіе въ избирательныхъ съѣздахъ подписываются вѣрителемъ и двумя свидѣтелями и удостовѣряются полиціею, ближайшимъ начальствомъ или мировымъ судьею. Никто не можетъ имѣть болѣе 2-хъ голосовъ: одного за себя по личному праву и одного по довѣренности. Право участія на избирательныхъ съѣздахъ землевладѣльцевъ и городскихъ избирателей обусловливается извѣстною имущественною состоятельностію, а именно владѣніемъ на правѣ собственности въ уѣздѣ пространствомъ земли отъ 200 до 800 десятинъ (смотря по губерніямъ и уѣздамъ: см. приложеніе къ ст. 23 полож. о земск. учр.) или другимъ недвижимымъ имуществомъ цѣнностію не ниже 15,000 р., а въ городахъ — недвижимостью, стоющею (смотря по населенности) отъ 500 до 3000 р., или-же владѣніемъ въ городѣ или уѣздѣ такимъ промышленнымъ заведеніемъ, годовой оборотъ котораго не ниже 6.000 р. Кромѣ этихъ лицъ на избирательныхъ съѣздахъ участвуютъ: а) на съѣздахъ землевладѣльцевъ — избираемые на особыхъ *предварительныхъ* съѣздахъ уполномоченные отъ мелкихъ землевладѣльцевъ (безъ различія сословій), каждый изъ которыхъ владѣетъ недвиж. имуществомъ цѣнностію не менѣе $^1/_{20}$ части ценза, и отъ священно- и церковнослужителей, пользующихся въ уѣздѣ церковною землею въ размѣрѣ, опредѣленномъ въ законѣ и б) на городскихъ избирательныхъ съѣздахъ лица, имѣющія *купеческія* свидѣтельства, хотя бы онѣ и не владѣли недвижимою собственностію или промышленнымъ и торговымъ заведеніемъ. Съѣзды для избранія уѣздныхъ гласныхъ отъ *сельскихъ* обществъ образуются изъ *выборщиковъ*, назначаемыхъ волостными сходами; *отъ каждаго сельскаго общества* въ средѣ выборщиковъ должно быть не менѣе одного представителя; выборщики образуютъ въ каждомъ уѣздѣ нѣсколько избирательныхъ съѣздовъ, изъ которыхъ каждый избираетъ гласныхъ.—Избирательные съѣзды открываются: съѣзды *отъ землевладѣльцевъ*—уѣзднымъ предводителемъ дворянства, который и предсѣдательствуетъ на съѣздѣ; съѣзды *городскихъ избирателей* — городскимъ головою (онъ же и предсѣдательствуетъ) и съѣзды *сельскихъ* обществъ — мировымъ судьею (а гдѣ нѣтъ миров. судей, мировымъ посредникомъ); предсѣдательствуетъ на сельскомъ съѣздѣ лице, избираемое съѣздомъ изъ своей среды и лишь утверждаемое мировымъ судьею.—Число гласныхъ, избираемыхъ въ каждомъ уѣздѣ, опредѣлено закономъ (прилож. къ ст. 33 полож. о земск. учр.), отдѣльно отъ землевладѣльцевъ, отъ городск. и отъ сельск. обществъ: число это колеблется между *96* (для Елисаветградскаго уѣзда Херсонской губ.: 40 отъ землевладѣльцевъ, 22 отъ городск. и 34 отъ сельск. обществъ) и *10* (для Верхнеуральскаго уѣзда Оренбургской губ.: 2 отъ землевладѣльцевъ, 4 отъ городск. и 4 отъ сельскихъ обществъ). Каждый съѣздъ избираетъ гласныхъ изъ среды своихъ членовъ; но сельскіе съѣзды, кромѣ того, могутъ избирать гласныхъ изъ членовъ избирательнаго съѣзда землевладѣльцевъ и изъ мѣстныхъ православныхъ священниковъ и священнослужителей. Если избирателей на съѣздъ явится менѣе числа положенныхъ отъ съѣзда гласныхъ, то всѣ явившіеся избиратели признаются гласными.— Не могутъ быть избираемы въ гласные мѣстные губернаторы, вице-губернаторы, члены губернскихъ правленій, прокуроры и чины мѣстной полиціи (къ числу послѣднихъ не относятся волостные старшины, которые могутъ быть гласными). Гласные избираются на 3 года; передъ вступленіемъ въ отправленіе своихъ обязанностей приносятъ установленную присягу. Никакихъ служебныхъ преимуществъ имъ не присвоивается и содержанія имъ не полагается; но обязанность гласнаго присутствовать въ земскихъ собраніяхъ признается на столько существенною, что служитъ законною причиною неявки въ судъ для исправленія обязанностей присяжнаго засѣдателя. — Гласные въ *губернское* земское собраніе избираются на уѣздныхъ земскихъ собраніяхъ тоже на 3 года; число губернскихъ гласныхъ, общее и по каждому уѣзду, опредѣлено также особымъ росписаніемъ (прил. къ ст. 33 полож. о земск. учр.) и простирается отъ 13 (въ Оренбургской губ.) до 100 (въ Полтавской и Таврической губ.). Изъ уѣздныхъ гласныхъ образуется *уѣздное земское собраніе,* а изъ губернскихъ— *губернское земское собраніе.* Въ уѣздныхъ собраніяхъ присутствуютъ и представители отъ вѣдомства государственныхъ имуществъ и удѣльнаго, по назначенію ихъ начальства, если въ уѣздѣ есть казенныя и удѣльныя земли; если земли каждаго изъ этихъ вѣдомствъ составляютъ менѣе четверти всего пространства уѣздн. земель, то отъ нихъ назначается по одному представителю, если отъ четверти до половины, — то по два, а если болѣе половины, — то по три. Въ губернск. собраніяхъ, на равныхъ правахъ съ прочими членами, присутствуютъ мѣстные управляющіе государствен. имуществами и удѣльною конторою. Для законности рѣшеній собранія требуется присутствіе не менѣе $^{1}/_{3}$ всего числа гласныхъ и во всякомъ случаѣ не менѣе 10. Рѣшенія постановляются большинствомъ голосовъ. Земскія собранія происходятъ одинъ разъ въ годъ (уѣздныя не позже октября, а губернск. не позже декабря) и продолжаются: уѣздн. 10, а губернскія — 20 дней. Созываются онѣ земскими управами съ разрѣшенія губернатора; губернское открывается и закрывается губернаторомъ, а уѣздное — уѣзднымъ предводителемъ дворянства. Земскія собранія избираютъ изъ среды своей на 3 года исполнительные органы — *губернскую земскую управу* и *уѣздную земскую управу;* та и другая состоитъ изъ предсѣдателя и членовъ, число которыхъ опредѣляется усмотрѣніемъ собранія, но должно быть не менѣе 2 и не болѣе 6. Предсѣдатель уѣздной управы утверждается губернаторомъ, а предсѣдатель губернской управы — министромъ внутреннихъ дѣлъ. Предсѣдатель и члены управы получаютъ отъ земства жалованье, размѣръ котораго назначается собраніемъ. Управы приводятъ въ исполненіе постановленія земскихъ собраній, и въ установленные закономъ сроки созываютъ земскія собранія. *Прис. пов. К. Ватсонъ.*

Зенитъ. Если съ мѣста, на которомъ стоитъ наблюдатель, возставить перпендикуляръ и продолжить его до пересѣченія съ небомъ, то точка этого пересѣченія называется *зенитомъ;* другими словами, з. — высшая точка неба, находящаяся какъ разъ надъ головою наблюдателя.

Зеркало. З. бываютъ металлическія и стеклянныя; первыя правильнѣе отражаютъ изображенія предметовъ и потому обыкновенно предпочитаются для научныхъ цѣлей; но онѣ очень тяжелы, б. ч. менѣе свѣтлы и, главное, слишкомъ дороги, а потому для обыкновенныхъ практическихъ цѣлей имъ предпочитаютъ стеклянныя. Для зеркалъ приготовляются особыя стекла — зеркальныя; чѣмъ они лучше полированы, чѣмъ толщина ихъ однообразнѣе и чѣмъ масса стекла безцвѣтнѣе, тѣмъ они лучше. Превращеніе стеколъ въ зеркала производится обыкновенно покрытіемъ задней ихъ поверхности амальгамою изъ олова и ртути (въ пропорціи 4 къ 1, по вѣсу). Сырость очень портитъ амальгаму, а потому з. вообще не должно держать въ сырыхъ мѣстахъ, и если стѣна, къ которой приходится приставлять з., недостаточно суха, то слѣдуетъ отдѣлить ее отъ з. деревянною обшивкою. *Чистятъ* з. (наружную поверхность) или тонкимъ порошкомъ мѣла, или порошкомъ индиго: влажную тряпку обмакиваютъ въ порошокъ и трутъ зеркало, затѣмъ остатокъ порошка смываютъ водою; но при очень частомъ употребленіи, порошокъ нѣсколько портитъ политуру стекла, а потому предпочтительнѣе чистить водкою, разведенною водою: трутъ тряпочкою, смоченною въ жидкости, постепенно одно мѣсто з. за другимъ, вытирая каждое мѣсто тотчасъ-же до-суха (другою тряпочкою, или, лучше, мягкою замшею). Начинать чистку сверху.

Зерна—см. **Сѣмена.**

Зерновка (Bruchus)—очень вредный крошечный жучокъ яйцеобразной формы; самка его кладетъ яйца въ плоды стручковыхъ растеній — горохъ (B. pisi), бобы (B. granarius), чечевицы (B. lentis) и пр.; такимъ образомъ онъ портитъ ихъ не только на корнѣ, но и въ складахъ. Для предупрежденія этой порчи плоды, тотчасъ по ихъ собираніи, или просушиваютъ при температурѣ 40 — 41° Р., или-же погружаютъ въ кипящую воду; но понятно, что зерна, подвергнутыя такой температурѣ, становятся негодными для посѣва. Впрочемъ **з.**, пожирая мякоть зерна, не трогаетъ зародыша, а потому зерна, попорченныя ею, могутъ годиться для посѣва.

Зильберглетъ то же, что *глетъ* (см. это слово).

Зима начинается 9 декабря и кончается 9 марта.

Зимородокъ (Alcedo) — небольшая птица изъ отряда воробьиныхъ, съ большою головою и длиннымъ клювомъ, короткими хвостомъ и крыльями; плохо ходитъ, а потому б. ч. держится на деревьяхъ; хорошо плаваетъ и летаетъ. Живетъ въ одиночку по берегамъ рѣкъ и ручьевъ, питается преимущественно насѣкомыми и мелкою рыбою. Въ Европѣ, въ томъ числѣ и въ южной половинѣ Россіи, водится единственный видъ — *голубой зимородокъ, каменный* или *водяной воробей* (A. ispida) — очень красивая птица, около $6^1/_2$ дюйм. длиною, металлически блестящаго зеленовато-голубого цвѣта сверху и темно-красноватаго — снизу; ноги красныя, короткія; строитъ свои гнѣзда въ землѣ по берегамъ рѣкъ и прудовъ.

Зинзиверъ—растеніе изъ семейства мальвовыхъ или просвирниковыхъ (См. **Просвирникъ.**

Злаки—обширное семейство растеній, заключающее въ себѣ больше 3.000 видовъ, распространенныхъ повсюду, но особенно въ умѣренныхъ и умѣренно-холодныхъ странахъ. Всѣ они до того между собою сходны по строенію частей, что достаточно назвать нашу рожь и пшеницу, овесъ и просо, тимофѣеву траву, камышъ и тому подобное, чтобы имѣть общее представленіе объ ихъ обликѣ. Большинство злаковъ—многолѣтнія травы; гораздо менѣе между ними однолѣтнихъ, еще меньше настоящихъ деревьевъ или кустарниковъ, каковы, однако-же, бамбуки и бамбукообразныя раст. вообще. Наши луговыя травы и при томъ лучшія состоятъ преимущественно изъ злаковъ. Подземные стебли и корни ихъ, сплетаясь, связываютъ землю до того, что образуютъ то, что называютъ дерномъ. Растеній полезныхъ для человѣка между злаками больше, чѣмъ въ какомъ либо другомъ семействѣ. Достаточно сказать, что главная пища человѣчества повсюду—сѣмена злаковъ: рисъ, маисъ, пшеница, рожь и пр.; плоды, и овощи составляютъ только ничтожное подспорье къ нимъ. Ядовитыхъ, въ собственномъ смыслѣ этого слова, между злаками нѣтъ, за то нѣтъ и лекарственныхъ.

Златоцвѣтъ, растеніе изъ сем. сложноцвѣтныхъ (См. **Поповникъ**).

Злотый—серебряная монета въ Польшѣ, равна 15 коп.

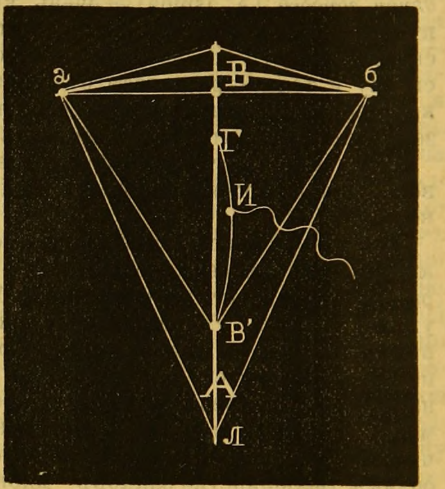
Змѣевикъ или **серпентинъ** — минералъ изъ породы гранита, но гораздо мягче; зеленоватаго цвѣта и жирнаго блеска. 2 вида: *простой* и *благородный;* послѣдній свѣтлѣе, чисто зеленаго цвѣта, просвѣчиваетъ, попадается только небольшими кусками въ массахъ простаго. **З.** встрѣчается въ Тиролѣ, Норвегіи и во мног. др. мѣстахъ; у насъ—на Уралѣ; онъ легко обдѣлывается и употребляется для приготовленія ступокъ, чашекъ, чернильницъ, ящичковъ и т. п.; онъ огнеупоренъ, а потому имъ иногда выкладываютъ внутренность печей.

Змѣи. Извѣстно болѣе 1000 породъ змѣй, б. ч. которыхъ живетъ въ жаркихъ странахъ. Всѣхъ ихъ можно раздѣлить на три группы: *ядовитыхъ, подозрительныхъ* и *неядовитыхъ*. Къ подозрительнымъ относятъ змѣй, похожихъ по устройству зубовъ на ядовитыхъ, но которыхъ ядовитость не доказана; въ Европѣ встрѣчается только одинъ видъ этой группы Coelopeltis lacertina, водящаяся по берегамъ Средиземнаго моря. Изъ ядовитыхъ въ Европѣ живетъ единственно *гадюка* (см. **Гадюка**), а изъ неядовитыхъ многочисленныя разновидности *ужа.* Послѣдній встрѣчается вездѣ, живетъ преимущественно въ сырыхъ лѣсахъ, у заборовъ, по берегамъ рѣкъ и прудовъ, хорошо плаваетъ и ныряетъ; питается насѣкомыми, червями, лягушками и жабами, но также мышами и мелкими птицами. Дѣтеныши выводятся изъ яицъ, которыя самка кладетъ чаще всего въ навозъ. Укушеніе ужа вовсе не опасно, такъ какъ онъ не имѣетъ ядовитыхъ зубовъ и железокъ. Въ нѣкоторыхъ странахъ, напр. на югѣ Франціи, его употребляютъ въ пищу, вмѣсто угря, и находятъ мясо очень вкуснымъ.— То, что называютъ жаломъ у змѣй, есть раздвоенный кожистый языкъ ихъ, служащій для осязанія, но не могущій нанести никакой раны; кусаются **з.** зубами; у ядовитыхъ нѣкоторые зубы (обыкновенно лежащіе позади глаза) имѣютъ канальцы или желобки, черезъ которые во время укушенія изливается ядъ, приготовляемый особыми желѣзками, помѣщенными позади глазъ.—Объ укушеніи ядовитыми змѣями — см. **Гадюка.**

Змѣй—очень полезная дѣтская игрушка, такъ какъ заставляетъ много упражняться на открытомъ воздухѣ. Дѣлаютъ **з.** различной величины, четыреугольной или треугольной, книзу заостренной, формы; послѣдняя устойчивѣе и потому предпочтительнѣе. Чтобы **з.** хорошо леталъ, нужно его сдѣлать надлежащимъ образомъ, т. е. соблюсти пропорціи въ размѣрахъ и равновѣсіе обѣихъ половинъ. Вотъ отношенія между высотою и шириною для наиболѣе употребительныхъ величинъ:

14	дюйм.	высоты	на	11	дюйм.	ширины.
16	»	»	»	14	»	»
21	»	»	»	$17^{1}/_{3}$	»	»
25	»	»	»	20	»	»
$29^{1}/_{2}$	»	»	»	$22^{1}/_{2}$	»	»
34	»	»	»	24	»	»
$37^{1}/_{2}$	»	»	»	$27^{1}/_{2}$	»	»
45	»	»	»	30	»	»
47	»	»	»	34	»	»
51	»	»	»	38	»	»

Прежде всего слѣдуетъ выбрать легкую палочку или планочку изъ сухаго, *негибкаго* дерева, которая послужитъ *осью* (А—В на рис.) для **з.**; на *поперечину* (а—б) пригоднѣе палочка изъ деревъ, употребляемыхъ на обручи (ива, орѣшникъ, верба и т. п.), также легкая и сухая, безъ сучковъ, чтобы легче было пригибать ее; концы ея слѣдуетъ нѣсколько утончить. Отрѣзавъ обѣ палочки до необходимой высоты (ось) и ширины (поперечина), на поперечной палочкѣ намѣчаютъ *точно* середину (при помощи циркуля или ниточки) и, посредствомъ нитки, хорошенько прикрѣпляютъ ее этою серединою поперекъ осевой палочки, немного ниже верхняго конца послѣдней. На обоихъ концахъ поперечины и на нижнемъ концѣ оси дѣлаютъ зарубки; привязавъ крѣпкую нитку къ зарубкѣ одного конца (а) поперечины, ее обводятъ вокругъ зарубки на нижнемъ концѣ оси (Л) и затѣмъ прикрѣпляютъ къ зарубкѣ другаго конца (б) поперечины, натягивая, при этомъ, нитку такъ, чтобы поперечина была слегка дугообразно пригнута книзу, *одинаково* съ обѣихъ сторонъ. Послѣ этого необходимо провѣрить равновѣсіе обѣихъ половинъ: для этого ось ставятъ нижнимъ концомъ на палецъ, подымаютъ въ воздухѣ и наблюдаютъ, въ какую сторону она болѣе наклоняется; повторяютъ опытъ нѣсколько разъ: нужно, чтобы обѣ половины были въ равновѣсіи, т. е. одинаково тяжелы; иначе **з.** не будетъ летать, какъ слѣдуетъ. Затѣмъ, ту-же нитку переводятъ съ одного конца (б) поперечины на другой (а), поперекъ и обведя одинъ разъ около оси; натянувъ нить и закрѣпивъ ее здѣсь (а), ведутъ ее къ верхнему концу оси, обертываютъ разъ, переходятъ къ противоположному концу поперечины (б), снова закрѣпляютъ; отсюда протягиваютъ внизъ къ зарубкѣ (В'), сдѣланной на оси на разстояніи отъ нижняго конца, равномъ около $^{1}/_{3}$ всей длины ея; наконецъ, нитку закрѣпляютъ окончательно на другомъ концѣ поперечины (а). Такимъ образомъ изъ поперечины и нитей образуется равнобедренный треугольникъ, обращенный острымъ угломъ внизъ и раздѣленный осью на двѣ равныя половины; внутри его другой треугольникъ—болѣе тупой. Приготовивъ рамку, склеиваютъ клейстеромъ нужное количество бумаги; когда бумага высохла, намазываютъ, ее клеемъ и прикладываютъ къ ней рамку, обрѣзаютъ бумагу параллельно контуру рамки (т. е. также въ формѣ треугольника), оставивъ края дюйма въ $1^{1}/_{2}$ шириною, чтобы потомъ завернуть и наклеить ихъ на рамку. Когда все вполнѣ высохло, ось прокалываютъ въ двухъ мѣстахъ (Г и В'): одно отверстіе на разстояніи $^{1}/_{5}$ длины отъ верхняго конца, а другое—на разстояніи $^{1}/_{3}$ длины отъ нижняго конца. Въ эти отверстія укрѣпляютъ концы нитки (не должны быть натянуты), къ которой привязывается подвижной узелъ (И) руководящей нитки; этотъ узелъ помѣщается обыкновенно нѣсколько выше середины нитки. Очень важно, чтобы нитка была укрѣплена, а узелъ завязанъ, гдѣ и какъ слѣдуетъ: если держать нитку за узелъ (или на мѣстѣ узла), то змѣй долженъ висѣть такъ, чтобы боковыя половины его были въ равновѣсіи: иначе слѣдуетъ передѣлать. Къ нижнему концу оси (Л) привязываютъ *хвостъ* изъ нитки, на которой прикрѣпленъ рядъ сложенныхъ вчетверо бумажекъ (около 3 дюйм. длиною и 1 дюйм. шириною), а на самомъ концѣ бумажная розетка (у насъ, вмѣсто нитки, чаще употребляютъ мочальный хвостъ); длина хвоста въ 12—15 разъ больше высоты оси змѣя. Къ концамъ поперечины иногда прикрѣпляютъ бумажныя уши; надобности въ нихъ нѣтъ, но въ случаяхъ неправильно сдѣланнаго **з.**, при помощи ихъ можно возстановить равновѣсіе. Для большаго эфекта **з.** можно размалевать красками или обклеить цвѣтными бумажками. Пускать **з.** слѣдуетъ на вполнѣ открытомъ мѣстѣ при *умѣренномъ* вѣтрѣ. Отмотавъ, сколько нужно, нитки и, распустивъ хвостъ, бѣгутъ противъ вѣтра, постепенно удлинняя нитку. Если **з.**, при пусканіи его, начинаетъ вертѣться, узелъ ру-



Рамка для змѣя.

ководящей нитки (И) нужно подвинуть кверху, а если онъ, поднявшись, не держится, узелъ подвинуть къ хвосту. Пока **з.** тянетъ, нитку разматываютъ; но какъ скоро напряженіе нитки ослабѣваетъ, ее наматываютъ. Наматывать лучше всего на кусочекъ палочки. Когда змѣй поднялся высоко, по ниткѣ можно пускать бумажные или карточные кружки и т. п., которые вѣтромъ быстро подымаются вверхъ. Если **з.** большихъ размѣровъ, то тянетъ такъ сильно, что держать его приходится вдвоемъ. Въ настоящее время существуютъ въ продажѣ змѣи въ формѣ птицъ—*ястреба:* бумажные (40 к. штука), шелковые (1 р. 60 к.) и большихъ размѣровъ коленкоровые (отъ 3 р. за штуку, смотря по величинѣ).

Знобъ — см. **Ознобъ.**

Зобъ птичій *(пупокъ):* расширеніе нижней части пищепровода (см. это слово); мышечныя стѣнки его покрыты внутри желѣзками, отдѣляющими слизь. Въ зобѣ пища размягчается; онъ особенно развитъ у зерноядныхъ птицъ (куръ, голубей и проч.); напротивъ того, очень невеликъ у хищныхъ птицъ и вовсе не существуетъ у питающихся рыбою. У голубей, во время кормленія птенцовъ, **з.** выдѣляетъ жидкость, похожую на молоко и служащую для пропитыванія зеренъ, которыми родители кормятъ дѣтенышей (см. **Голубь**).

Зобъ (Struma)—болѣзнь. Такъ называютъ опухоль щитовидной желѣзы, лежащей на передней части шеи подъ кадыкомъ. Отличаютъ два рода **з.:** *сосудистый,* зависящій отъ расширенія сосудовъ желѣзы, и *лимфатическій,* происходящій вслѣдствіе разростанія самой ткани желѣзы и отложенія въ ней болѣзненныхъ продуктовъ. Послѣдняго рода **з.** самый частый. **З.** не болѣзненъ, развивается обыкновенно медленно и только при значительной величинѣ причиняетъ болѣзненные припадки, зависящіе отъ давленія имъ на дыхательные и глотательные органы или на сосуды: одышка, трудность глотанія, застои крови въ головѣ и т. п. Причины **з.** не извѣстны. Есть страны, гдѣ онъ встрѣчается очень часто и нерѣдко въ сопровожденіи кретинизма, напр. въ нѣкоторыхъ долинахъ Савойскихъ и Швейцарскихъ Альпъ, въ Пиренеяхъ. Въ самомъ началѣ **з.** излечивается иногда очень быстро. Лучшее средство—іодъ внутрь (Kali jodati ℨj растворить въ 24 или 12 столов. ложкахъ чистой воды и принимать раза 2—3 въ день по столовой ложкѣ) и снаружи (мазать кисточкою tinctura jodii разъ въ день); но средство это помогаетъ только противъ лимфатическаго зоба.

Зола. Въ практикѣ употребляется **з.**, остающаяся послѣ сожиганія какъ растеній и животныхъ, такъ и торфа и каменнаго угля. **З.** сухопутныхъ растеній особенно богата поташомъ, а морскихъ, напротивъ того,—содою; **з.** торфа и каменнаго угля содержитъ мало поташа, но много щелочныхъ земель, преимущественно извести; **з.** каменнаго угля, кромѣ того, нерѣдко богата кремнеземомъ, желѣзомъ и соединеніями глины. Дерево дуба даетъ около 2,5°/o, кора дуба 6°/o, липовое дерево 5°/o, березовое 1°/o и пшеничная солома 4,4°/o золы. Въ торфѣ и каменномъ углѣ содержаніе **з.** колеблется между $^{1}/_{2}$°/o и 50°/o. Особенными качествами обладаетъ **з.** животныхъ частей, въ особенности костей, состоящая, главнымъ образомъ, изъ фосфорно-кислой извести и магнезіи и фтористой извести. **З.** имѣетъ обширное практическое примѣненіе: при приготовленіи мыла, при бученіи бѣлья, при бѣленіи полотенъ, въ красильномъ искусствѣ, на стеклянныхъ и фарфоровыхъ фабрикахъ и т. п. Она составляетъ хорошее *удобреніе* для почвы. **З.** дерева, торфа и каменн. угля дѣйствуетъ въ этомъ отношеніи подобно извести, а потому употребленіе ея на известковой почвѣ излишне; напротивъ того, она производитъ очень хорошій эффектъ на тяжелой глинистой почвѣ; легкой землѣ она придаетъ консистенцію, но дѣйствіе ея здѣсь, какъ удобренія, менѣе чувствительно, чѣмъ на глинистой почвѣ. Выщелоченная **з.** дѣйствуетъ почти такъ-же хорошо, какъ и невыщелоченная; но такъ какъ она долго остается влажною, то на каждыя 40 част. ея (по объему) слѣдуетъ прибавлять 7—10 частей жженой извести; при смѣшеніи получается рыхлый порошокъ; но если она вполнѣ суха, то прибавки извести не требуется. **З.** для удобренія должна б. сухая; разсыпаютъ ее въ сухое время и когда земля не сыра, по возможности въ тихую погоду; лучше незадолго до посѣва; разсыпанную **з.** закрываютъ землею при помощи бороны. Опредѣлить количество **з.**, необходимое на десятину, довольно трудно. Для злаковъ льна, конопли и т. п. на десятину неунавоженной почвы можно довольствоваться 70 — 80 четверик., вполовину унавоженной почвы — 35 — 45 четверик. древесной **з.;** но въ такомъ случаѣ дѣйствіе **з.** продолжается не болѣе 2—3 лѣтъ; чтобы вліяніе ея длилось много лѣтъ, нужно до 100 и болѣе четвериковъ на десятину. Торфяной **з.** требуется вполовину меньше, а каменноугольной вдвое или даже втрое больше. **З.** лиственныхъ деревьевъ дѣйствуетъ лучше, чѣмъ хвойныхъ деревьевъ. На почвѣ, удобренной **з.**, пшеница даетъ очень хорошій сборъ и, въ большинствѣ случаевъ, сѣмена лучшаго качества. На лугахъ **з.** уничтожаетъ мхи и въ состояніи удвоить количество сѣна; но для этого древесной **з.** нужно не менѣе 100—150 четверик. на десятину; эфектъ длится до 10 лѣтъ. Относительно вліянія и употребленія съ этой цѣлью костной **з.** см. **Удобреніе** и **Компосты.** О з. при *бученіи* — см. это слово.

Золовка — сестра мужа, — см. **Родство.**

Золотникъ. Въ торговомъ фунтѣ 96 **з.**; въ 1 лотѣ 3 **з.**; въ 1 **з.** 96 долей, 4,266 грамма, 1 унц. 8,57 гранъ (см. **Вѣсъ**).

Золото — самый дорогой и прочный изъ всѣхъ металловъ; при обыкновенныхъ условіяхъ вовсе не измѣняется на воздухѣ; отличается особымъ, только ему свойственнымъ, желтымъ цвѣтомъ; въ очень тонкихъ листкахъ просвѣчиваетъ зеленымъ цвѣтомъ, а отражаетъ красный. **З.** мягче серебра, тянется и куется легче всѣхъ другихъ металловъ; изъ него можно выковать листки не болѣе 1-й десятитысячной части миллиметра (0,0000004 линіи) толщиною, а однимъ граммомъ ($22^{1}/_{2}$ доли) его покрыть серебряную проволоку въ 200 километровъ($187^{1}/_{2}$верстъ) длиною. Плотность литаго **з.** = 19,258, а кованаго 19,367 (см. **Вѣсъ удѣльный**). Кислоты и щелочи на з. не дѣйствуютъ, но оно растворяется въ царской водкѣ (см. это слово). Въ чистомъ видѣ **з.** слишкомъ мягко, а потому въ практикѣ употребляются сплавы его съ другими металлами, чаще всего съ мѣдью и серебромъ. Примѣсь мѣди придаетъ золоту красноватый цвѣтъ, тѣмъ болѣе замѣтный, чѣмъ больше въ сплавѣ мѣди; золотыя монеты и б. ч. золотыхъ вещей приготовляются изъ этого сплава. Отъ сплава съ серебромъ (обыкновенно на 7 част. **з.** 3 части серебра) **з.** получаетъ блѣдный зеленоватый оттѣнокъ; съ желѣзомъ (на 5—6 ч. **з.** 1 ч. желѣза) — сѣрый. Амальгама **з.** со ртутью употребляется для золоченія черезъ огонь. Наши золотыя монеты 88 пробы (см. **Проба**), т. е. на 1 фунтъ въ нихъ 88 зол. чистаго золота и 8 зол. мѣди; изъ фунта выходитъ $62^{26}/_{45}$ полуимперіала; каждый полуимперіалъ, поэтому, вѣситъ 1 зол. $51^{3}/_{14}$ доли (чистаго золота 1 зол. 39 долей). На б. ч. золотыхъ издѣлій идутъ сплавы гораздо низшей пробы. Наибольшее количество **з.** добывается въ Австраліи, затѣмъ въ Калифорніи; Россія занимаетъ третье мѣсто: почти во всей Сибири, но больше всего въ Уралѣ. Съ 1871 по 1876 г. **з.** во всемъ свѣтѣ добыто около 23.000 центнеровъ (140.415 пуд.), что составляетъ, среднимъ числомъ, 4.600 центн. (28.083 пуда) въ годъ. Въ Россіи ежегодная добыча **з.** представляется такъ: 1830 г. = 383 пуд., 1835 г. = 393 п., 1840 г. = 458 п., 1845 г. = 1.307 п., 1850 г. = 1.454 п., 1855 г. = 1.649 п., 1860 г. = 1.491 п., 1865 г. = 1.576 п., 1870 г. = 2.155 п., 1873 г. = 2.024 п., 1875 г. = 1.995 п. Единственно вѣрные способы для отличія **з.** отъ другихъ металловъ и для опредѣленія его пробы — химическіе; въ практикѣ для той же цѣли употребляются *пробирный камень* (кремнистый сланецъ) и *игла*, составленная изъ сплава золота съ другимъ металломъ въ извѣстной пропорціи; вещью проводятъ черты по камню и изъ сравненія цвѣта съ цвѣтомъ черты отъ иглы судятъ о достоинствѣ испытываемаго металла; но для возможности такого сужденія, понятно, нуженъ опытный глазъ ювелира; другой способъ: проведя черту на пробирномъ камнѣ (а за неимѣніемъ его, на кремнѣ), подносятъ къ ней, какъ можно ближе, зажженную *сѣрную* спичку (непремѣнно сѣрную и пока горитъ сѣра)—золотая черта не измѣняется, а черты отъ мѣди и вообще болѣе низкихъ металловъ исчезаютъ; третій способъ: обмакнувъ кончикъ стеклянной палочки въ крѣпкую азотную кислоту, прикасаются ею къ вещи—на золотѣ не остается слѣда, на мѣди образуется зеленоватое или голубоватое пятно. Понятно, что пробы эти даютъ возможность только приблизительной оцѣнки; вообще же вѣрнѣе не пріобрѣтать вещей, не имѣющихъ пробы. Для полученія *химически чистаго* **з.**, имѣющееся **з.** растворяютъ въ царской водкѣ (смѣсь въ равной пропорціи азотной и соляной кислотъ), растворъ фильтруютъ и, при умѣренной температурѣ, выпариваютъ *до-суха;* полученное хлористое з. растворяютъ въ дистиллиров. водѣ и осаждаютъ изъ него **з.** растворомъ чистаго желѣзнаго купороса; осадокъ отфильтровываютъ, промываютъ нѣсколько разъ (дистилл. водою) и высушиваютъ. *Чистятъ* золотыя вещи или спиртомъ, или мыльною водою; если этого недостаточно, то кипятятъ вещи въ растворѣ нашатыря въ водѣ. *Полируютъ* тончайшимъ порошкомъ красной окиси желѣза (*англійская* красная *краска):* существуетъ въ продажѣ у дрогистовъ и аптекарей (Ferr. oxydat. rubrum).

Золотоголовникъ (Asphodelus)—растеніе южно-европейское изъ сем. лилейныхъ; у насъ на открытомъ воздухѣ можетъ разводиться развѣ только въ южной Россіи. Одинъ видъ съ обильными кистями желтыхъ цвѣтовъ (A. luteus), другой съ бѣлыми (A. ramosus); оба не прихотливы на почву, но любятъ открытыя мѣста, разводятся черенками. Въ толстыхъ корняхъ бѣлаго **з.** содержится много слизи и крахмала, а потому ихъ можно употреблять въ пищу; изъ нихъ получаютъ также клейстеръ, а во Франціи добываютъ спиртъ.

Золотой или **полуимперіалъ** = 5 серебр. рублямъ и 15 коп. См. **Золото.**

Золототысячникъ (Erythraea). Травы изъ семейства горчанковыхъ. Самый извѣстный видъ—*E. Centaurium*, растетъ у насъ дико повсюду. Хорошенькое растеніе съ противуположными листьями и правильно двуразвилисто вѣтвящимся стебелькомъ, приносящимъ обильные розовые цвѣты; содержитъ горькое начало, придающее ему лекарственныя свойства. Въ народной медицинѣ очень употребителенъ. Сухая трава его дѣйствуетъ подобно горчавкѣ (см. это слово), употребляется какъ она и въ такихъ-же пріемахъ. Скотъ его не трогаетъ.

Золотуха. Золотушными обыкновенно называютъ дѣтей или молодыхъ людей, у которыхъ, при общемъ плохомъ питаніи, замѣчаются различныя хроническія страданія: опухоли лимфатическихъ желѣзъ—шеи, живота (большой твердый животъ) и т. п., сыпи на кожѣ (на волосистой части головы, на лицѣ и др. част. тѣла), катарры слизистыхъ оболочекъ глаза (красные глаза, струпья на рѣсницахъ, частые ячменя и пр.), носа (насморкъ, краснота и часто сыпь вокругъ ноздрей), нерѣдко кашель, течь изъ ушей; иногда воспаленіе костей и надкостницы и т. п. Отличаютъ двѣ формы: *торпидную* и *эретическую*. Торпидная характеризуется грубыми чертами блѣднаго одутловатаго лица, большимъ животомъ, вялою мягкою мускулатурою и общею вялостью, какъ тѣлесною, такъ и нравственною. Эретическая — нѣжнымъ общимъ сложеніемъ, тонкими костями, нѣжною прозрачною и потому иногда болѣе или менѣе румяною кожею (просвѣчиваютъ сосуды), слабою узкою грудью, слабыми дряблыми мышцами и обыкновенно раздражительною нервною системою. Самые худшіе виды **з.** врожденные, т. е. пріобрѣтенные по наслѣдству; но золотушныя дѣти рождаются не только отъ золотушныхъ же родителей, но и отъ отца и матери, страдавшихъ, во время зачатія, чахоткою, ракомъ, третичнымъ сифилисомъ и другими хроническими истощительными общими болѣзнями. У дѣтей, рожденныхъ здоровыми, **з.** можетъ развиваться подъ вліяніемъ всего того, что портитъ общее питаніе тѣла: недостатокъ чистаго воздуха, плохая, мало питательная (преимущественно мучная) пища и неправильное употребленіе ея, неопрятность и т. п. Въ особенности вліяніе это дѣйствуетъ въ первое время дѣтства; поэтому такъ много золотушныхъ между дѣтьми, вскормленными рожкомъ. По очень понятнымъ причинамъ, между которыми главныя — недостатокъ воздуха и неопрятность, **з.** есть болѣзнь по преимуществу городская. *Леченіе* **з.** преимущественно, гигіеническое: чистый воздухъ (деревня, хорошо вентилируемыя жилища, возможно частое пребываніе на открытомъ воздухѣ), пища мясная и молочная, особенно *мясная*, и *правильное употребленіе* ея (см. **Пища и Питаніе**), содержаніе тѣла въ чистотѣ (ванны и т. п.), достаточныя мышечныя упражненія. Рыбій жиръ полезенъ, но только въ эретической формѣ (см. **Жиръ рыбій**); 1—2 раза въ недѣлю соленыя ванны (отъ 1 до 2 и 5 фунт. на ванну, смотря по величинѣ ванны, морской или крейцнахской соли, а за неимѣніемъ ихъ — простой соли). Изъ аптекарскихъ средствъ— іодъ, главнымъ образомъ въ формѣ іодистаго желѣза и іодистыхъ минеральныхъ водъ; но прибѣгать къ іоду безъ совѣта врача не слѣдуетъ, тѣмъ болѣе, что главная роль при леченіи принадлежитъ не лекарствамъ, а указаннымъ выше гигіеническимъ средствамъ. — Въ медицинѣ названіе золотухи удерживается только по привычкѣ на самомъ дѣлѣ такой болѣзни нѣтъ: существуетъ *плохое питаніе тѣла*, которое можетъ сопровождаться указанными выше наружными заболѣваніями, но можетъ и не сопровождаться ими, не теряя черезъ это ничего изъ своихъ существенныхъ свойствъ. Выростая, золотушныя дѣти нерѣдко превращаются въ чахоточныхъ молодыхъ людей.

Золоченіе. Золотомъ покрываютъ металлы, дерево, мраморъ, фарфоръ, стекло, кожу и пр.; соотвѣтственно этому искусство золоченія раздѣляется на отрасли. О чисткѣ золоченыхъ металлическихъ вещей—см. **Бронза.**

I. **Золоченіе металловъ.** Существуютъ три главныхъ способа: 1) золоченіе при помощи ртути, 2) золоченіе погруженіемъ въ растворъ золота и 3) золоченіе гальваническимъ путемъ. Къ этимъ тремъ способамъ можно прибавить 4) *Золоченіе различными другими, менѣе прочными, способами.* Всѣ способы совершенно доступны всякому, желающему терпѣливо заняться ими; но первый способъ (**з.** при помощи ртути) очень вреденъ для здоровья, а потому можно только совѣтывать не прибѣгать къ нему, тѣмъ болѣе, что въ большинствѣ случаевъ онъ можетъ быть вполнѣ замѣненъ другими способами. Второй и третій способы, какъ самые важные, будутъ описаны подробно, остальные — вкратцѣ.

1) **Золоченіе металловъ при помощи ртути.** Изъ 8 частей, по вѣсу, ртути и 1 части золота приготовляютъ *амальгаму:* раскаляютъ тигель до темнокраснаго каленія, кладутъ въ него ртуть и золото и тщательно мѣшаютъ желѣзнымъ крючкомъ, пока смѣсь не амальгамируется. Амальгаму промываютъ и отжимаютъ изъ нея излишекъ ртути черезъ замшу. Вещи для золоченія предварительно прокаливаютъ въ особой печи, за-

тѣмъ очищаютъ операціями, которыя будутъ подробно указаны при второмъ способѣ золоченія, и наконецъ, посредствомъ тонко-проволочной щеточки (изъ желтой мѣди), натираютъ амальгамою до тѣхъ поръ, пока вещь не будетъ покрыта достаточнымъ слоемъ ея. Чтобы амальгама приставала лучше, передъ натираніемъ ею, мѣсто покрываютъ (тою-же щеточкою) растворомъ *азотнокислой ртути* въ азотной кислотѣ (100 част., по вѣсу, азотнок. ртути, 100 ч. чистой азотной кислоты 36° по Боме нагрѣть въ колбѣ на легкомъ огнѣ и все развести въ 25 част., по вѣсу, дистиллированной воды). Покрытую амальгамою вещь обмываютъ, сушатъ и затѣмъ держатъ (поворачивая) передъ раскаленными древесными углями, пока вся ртуть не испарится: остается одно золото. Заканчиваютъ промываніемъ и затѣмъ натираніемъ вещи (тою-же щеточкою) водою, подкисленною уксусомъ. Этимъ способомъ обыкновенно золотятъ бронзовыя вещи.

2) **Золоченіе металловъ погруженіемъ въ растворъ золота** употребляется главнымъ образомъ для позолоты некрупныхъ мѣдныхъ вещей (ювелирныхъ издѣлій). Распадается на 4 операціи: а) приготовленіе вещей, б) приготовленіе раствора, в) самое золоченіе и г) окончательная отдѣлка золоченой вещи. а) *Приготовленіе вещей* заключается въ *очищеніи* ихъ надлежащимъ образомъ отъ постороннихъ тѣлъ; съ этою цѣлью ихъ прежде всего погружаютъ въ *очень разведенную* сѣрную кислоту, оставляютъ тамъ нѣкоторое время (пока не очистятся вполнѣ); вынувъ, трутъ твердою щеточкою, промываютъ чистою водою и сушатъ въ слегка нагрѣтыхъ древесныхъ опилкахъ. Послѣ этой первой операціи очищенія, ихъ подвергаютъ второй: опускаютъ въ обыкновенную продажную азотную кислоту, извѣстную подъ названіемъ острой водки, которая, однако, не должна содержать свинца (чистая азотная кислота обыкновенно не дѣйствуетъ); когда кислота разъѣла поверхность достаточно (если кислота дѣйствуетъ плохо, прибавить къ ней немного сѣрной кислоты), вещь вынимаютъ и *быстро* погружаютъ въ азотную-же кислоту съ примѣсью горсти кухонной соли и сажи; затѣмъ промываютъ обильною струею воды и сушатъ въ слабо нагрѣтыхъ древесныхъ опилкахъ. При такомъ способѣ очистки позолоченныя вещи будутъ имѣть *блестящій* видъ; если требуется *матовая* позолота, высохшія послѣ очистки вещи погружаютъ въ смѣсь изъ равныхъ частей азотной и сѣрной кислотъ съ примѣсью небольшаго количества сѣрнокислаго цинка, держатъ ихъ въ этой смѣси около $^1/_2$ минуты, немного болѣе или менѣе, смотря по качеству мѣди и степени мата, который желаютъ получить; вынувъ, промываютъ и сушатъ въ нагрѣтыхъ древесныхъ опилкахъ. б) *Приготовленіе раствора для золоченія.* Приводимъ пропорціи для золоченія въ большихъ размѣрахъ; соотвѣтственно потребностямъ, пропорціи эти могутъ быть уменьшены въ 5, 10, 20, 100 и болѣе разъ; нужно только помнить, что растворъ золота долженъ быть достаточно разведенъ, что онъ дѣйствуетъ почти до полнаго истощенія и что для позолоты 1 фунт. вещей требуется отъ 18 до 20 долей чистаго золота. Золото для раствора должно быть чистое; примѣсь къ нему серебра или мѣди измѣняетъ качество позолоты. 100 част., по вѣсу, золота (примѣрно $^1/_4$ фунт.) растворяютъ въ царской водкѣ, составленной изъ 250 част. (по вѣсу-же) чистой азотной кислоты (36° по ареом. Боме), 250 част. чистой соляной кислоты и 250 част. дистиллированной воды; операцію растворенія производятъ въ стеклянной колбѣ въ такомъ мѣстѣ, чтобы образующіеся ѣдкіе пары могли уходить въ печную трубу. Съ другой стороны, въ чугунный котелъ наливаютъ 13 штоф. чистой воды, нагрѣваютъ ее и въ нагрѣтую кладутъ $7^1/_2$ фунт. двууглекислаго поташа; такое-же количество, т. е. $7^1/_2$ фунт., двууглекислаго поташа примѣшиваютъ *понемногу* къ упомянутому выше раствору золота, налитому въ большую фарфоровую чашку; происходитъ сильное шипѣніе (отъ выдѣленія угольной кислоты); когда послѣднее окончилось, содержимое чашки выливаютъ въ котелъ съ водою и кипятятъ въ теченіе 2-хъ часовъ, наблюдая, чтобы уровень жидкости (намѣченный сначала) оставался тотъ же: по мѣрѣ испаренія жидкости подливаютъ *горячую* воду. Чтобы не терять напрасно золота, слѣдуетъ употреблять котелъ, внутренность котораго предварительно позолочена, что достигается оставленіемъ въ немъ на нѣкоторое время стараго, уже истощеннаго, раствора золота; въ противномъ случаѣ извѣстная часть приготовленнаго раствора золота пойдетъ на позолоту внутренности котла. Когда во время кипѣнія раствора въ котлѣ образуется осадокъ чернаго порошка, что̀ случается очень часто, — растворъ готовъ: котелъ снимаютъ съ огня, даютъ отстояться, жидкость осторожно сливаютъ (или сцѣживаютъ) съ осадка и, удаливъ осадокъ, снова кипятятъ въ томъ-же котлѣ (наблюдая все время, чтобы уровень жидкости не измѣнялся). Примѣръ пропорціи для золоченія въ маломъ видѣ: $22^1/_2$ доли золота растворить въ $56^1/_4$ дол. азотной, $56^1/_4$ дол. соляной кислоты и $56^1/_4$ дол.

дистиллированной воды; примѣшать 7 зол. двууглекислаго поташа; въ котлѣ (небольшомъ) — 1 — 2 — 3 стакана воды и 7 зол. двууглекислаго поташа; все смѣшать и кипятить, какъ сказано выше. Золота будетъ достаточно для позолоты болѣе 1 ф. вещей. в) *Золоченіе.* Справа отъ котла, въ которомъ кипитъ растворъ, ставятъ въ порядкѣ: сосудъ съ *растворомъ для освѣженія* (см. ниже), двѣ миски воды, одну миску очень разведеннаго раствора азотнокислой ртути (см. первый способъ золоченія при помощи ртути) и еще одну (третью) миску воды; слѣва отъ котла—двѣ или три миски воды. Растворъ для *освѣженія:* 40 част. (по вѣсу) чистой сѣрной кислоты (60° по Боме), 40 част. чистой азотной кислоты (36°) и 1 часть морской соли (долженъ быть приготовленъ не ранѣе, какъ наканунѣ); онъ сообщаетъ вещамъ новый видъ и способствуетъ лучшему отложенію и приставанію золота. Нанизавъ на желѣзный крючокъ столько вещей, сколько можетъ помѣститься, погружаютъ ихъ *послѣдовательно:* въ жидкость для освѣженія, въ первую и вторую миску съ водою, въ растворъ азотнокислой ртути, въ третью миску съ водою (все справа) и наконецъ въ кипящій въ котлѣ золотой растворъ; въ послѣднемъ ихъ держатъ болѣе или менѣе долго, смотря по тому, какой толщины желаютъ имѣть позолоту, но вообще рѣдко долѣе $^1/_2$ минуты, такъ какъ по истеченіи этого времени позолота обыкновенно болѣе уже не утолщается; вынувъ изъ котла, промываютъ послѣдовательно въ двухъ мискахъ воды слѣва и сушатъ въ нагрѣтыхъ древесныхъ опилкахъ. Продолжаютъ такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока растворъ не истощится, т. е. не перестанетъ золотить какъ слѣдуетъ, о чемъ, впрочемъ, можно знать и заблаговременно, принимая въ соображеніе вѣсъ золота въ растворѣ и вѣсъ позолоченныхъ вещей (см. выше); впрочемъ, и истощенный растворъ можно заставить дѣйствовать, прибавивъ къ нему нѣсколько капель раствора ляписа (азотнокислаго серебра); позолота въ такомъ случаѣ принимаетъ (отъ примѣси серебра) блѣдный зеленоватый оттѣнокъ. По мѣрѣ истощенія золота и прибавленія серебра (ляписа) оттѣнокъ этотъ все болѣе и болѣе приближается къ серебру и наконецъ, вмѣсто позолоты, получается посеребреніе. г) *Окончательная отдѣлка.* Чтобы сообщить позолотѣ пріятный цвѣтъ, блескъ и большую прочность, высушенныя въ опилкахъ (послѣ позолоты) вещи погружаютъ въ слѣдующій горячій растворъ: къ смѣси изъ 6 ч., по вѣсу, азотнокислаго поташа (калійной селитры), 2 ч. чистаго желѣзнаго купороса и 1 ч. сѣрнокислаго цинка прибавляютъ столько кипящей воды, сколько требуется для ея растворенія (насыщенный растворъ); вынувъ изъ раствора, вещи сушатъ (поворачивая) передъ яркимъ огнемъ до тѣхъ поръ, пока не побурѣютъ, послѣ чего ихъ промываютъ и сушатъ въ нагрѣтыхъ опилкахъ.— Обыкновенно описаннымъ путемъ удается золотить только мелкія вещи: крупныя не принимаютъ позолоты, если ихъ пробовать золотить при обыкновенныхъ условіяхъ, что происходитъ главнымъ образомъ оттого, что при погруженіи ихъ въ растворъ послѣдній значительно охлаждается; поэтому, если большія вещи предварительно нагрѣть въ кипящей водѣ, до температуры раствора, то удается позолотить и ихъ. Впрочемъ, вообще этотъ способъ годится только для мѣдныхъ, но не бронзовыхъ вещей. — При помощи этого способа можно на одной и той же вещи одни мѣста покрыть золотомъ, а другія серебромъ или платиной и такимъ образомъ достигать очень пріятныхъ эфектовъ. Чаще всего позолоту соединяютъ съ платинированіемъ: 1 ч. платины растворяютъ въ 30 ч. царской водки (10 ч. чист. азотной, 10 ч. соляной кислоты и 10 ч. дистил. воды); растворъ выпариваютъ до половины или до трехъ четвертей, разводятъ 1—$1^1/_2$ штоф. чистой воды, подщелочаютъ 48 ч. двууглекислой соды, кипятятъ, пока сода не растворится; затѣмъ прибавляютъ 16 ч. двууглекислаго поташа и кипятятъ еще 1 часъ. Но чтобы платина дѣйствовала, растворъ этотъ долженъ быть разбавленъ золотымъ растворомъ (готовымъ изъ котла—см. выше) въ пропорціи 1 ч. золота на 2 ч. платины. Самая операція платинированія производится такъ же, какъ и золоченія. На платинированной такимъ образомъ вещи покрываютъ лакомъ (напр. растворомъ гумми-лака въ спиртѣ—см. **Лаки**), посредствомъ кисточки, мѣста, которыя должны остаться бѣлыми, и затѣмъ золотятъ ее, какъ сказано было выше; послѣ золоченія лакъ соскабливаютъ и получаютъ вещь съ золотыми рисунками на бѣломъ фонѣ.

3. **Золоченіе металловъ гальваническимъ путемъ.** Устройство аппарата для золоченія и самый способъ золоченія гальваническимъ путемъ описаны въ статьѣ *Гальванопластика.* Поэтому здѣсь будутъ приведены только нѣкоторыя техническія подробности, необходимыя для успѣха операціи. Во-первыхъ, вещи должны быть предварительно *очищены* совершенно такъ же, какъ показано при второмъ способѣ золоченія (погруженіемъ), но *освѣженія* ихъ не требуется. Вещь для золоченія и листокъ золота лучше вѣшать на золоченой (гальваническимъ-же путемъ) проволокѣ изъ желтой мѣди, такъ какъ

иначе въ растворъ можетъ перейти мѣдь проволоки и испортить цвѣтъ позолоты; если растворъ золота желаютъ поддержать постоянно въ одинаковой степени насыщенія, то поверхность золотаго листка, который вѣшается на противоположномъ полюсѣ, должна быть не менѣе поверхности золотимой вещи, а такъ какъ для этого при золоченіи большихъ предметовъ пришлось бы употреблять большіе листы золота, стоющіе дорого, то послѣдніе можно замѣнить мѣдными, позолочеными (гальваническимъ же путемъ) снаружи. Растворы золота употребляются различные, но наиболѣе простой и подходящій изъ нихъ тотъ, который приведенъ въ статьѣ **Гальванопластика.** Кто не желаетъ имѣть дѣло съ такимъ опаснымъ ядомъ, какъ синеродистый кали, можетъ попробовать слѣдующій растворъ: 1 ч. двойной соли золота и натра (aurum muriaticum natronatum), 100 ч. раствора ѣдкаго натра (natrum oxydat. pur.) въ спиртѣ (этотъ послѣдній растворъ долженъ показывать 10° по ареометру Боме). Для позолоты обыкновенно достаточно нѣсколькихъ минутъ; чѣмъ долѣе, тѣмъ толще слой позолоты; желающій можетъ опредѣлить, сколько золота пошло на позолоту данной вещи; для этого ему стоитъ только взвѣсить вещь передъ позолотою, послѣ ея *очищенія* (сухую), и затѣмъ послѣ позолоты. Гальваническимъ путемъ, такъ же какъ и вторымъ способомъ золоченія, можно покрывать однѣ части серебромъ или платиною, а другія—золотомъ, или золотить только извѣстныя части; для этого поступаютъ какъ описано во второмъ способѣ, т. е. части, которыя не должны подвергаться позолотѣ, маскируютъ, покрывая ихъ смѣсью порошка хромистаго свинца (plumbum chromicum) съ слабымъ растворомъ гуммиарабика въ водѣ. Матъ достигается тѣми же операціями, какъ и при второмъ способѣ. Гальваническимъ путемъ можно золотить серебро, бронзу, красную и желтую мѣдь, мельхіоръ; для позолоты желѣза, стали, цинка, олова и свинца ихъ предварительно слѣдуетъ покрыть мѣдью (гальваническимъ-же путемъ — см. **Гальванопластика**). Если желаютъ получить слой позолоты настолько плотный, чтобы онъ не проникался даже крѣпкими кислотами, напр. азотною, слѣдуетъ первый слой позолоты наковать молоточкомъ или пестомъ, затѣмъ позолотить во второй разъ, опять наковать и снова позолотить и т. д.: въ мѣдномъ сосудѣ, внутренность котораго позолочена такимъ образомъ, можно безнаказанно кипятить азотную кислоту.

4. **Золоченіе металловъ различными другими способами** (менѣе прочными): а) 60 ч., по вѣсу, чист. золота и 12 ч. красн. мѣди растворить въ царской водкѣ; полить растворомъ полотняную тряпку, такъ, чтобы растворъ весь впитался ею; тряпку высушить и сжечь; пепелъ собрать и, при помощи пробки, смоченной въ соленой водѣ, натирать имъ серебряныя или мѣдныя вещи, которыя должны быть предварительно *очищены* (операціями, указанными во второмъ способѣ) и отполированы (см. **Полировка**). б) Въ растворъ хлористаго золота въ водѣ прибавляютъ эфира и хорошенько встряхиваютъ; эфиръ, подымаясь на поверхность, увлекаетъ съ собою золото; посредствомъ щетки имъ покрываютъ металлъ, предварительно хорошо полированный, и затѣмъ снова полируютъ—эфиръ улетаетъ, а золото остается; употребляется преимущественно для золоченія стали и желѣза.

II. **Золоченіе дерева (рамъ, мебели, экипажей и пр.), гипса, камней (мрамора), папье-маше и т. п.** можетъ быть произведено на маслѣ или на клею. *Золоченіе на маслѣ:* а) Прежде всего покрываютъ поверхность слоемъ слѣдующаго состава: 2 ч. свинцов. бѣлилъ, 1 ч. желтой охры и небольш. количество свинцов. глета растираютъ вмѣстѣ въ тонкій порошокъ, смѣшиваютъ съ льнянымъ (или маковымъ) масломъ и прибавляютъ скипидара; б) когда этотъ слой высохъ, наводятъ послѣдовательно 10—12 слоевъ краски, составленной изъ *прокаленныхъ свинцовыхъ бѣлилъ* на льняномъ (или маковомъ) маслѣ и скипидарѣ; вообще столько слоевъ, сколько нужно, чтобы совершенно не было видно поръ дерева; послѣ каждаго слоя даютъ сохнуть сутки; в) когда послѣдній слой вполнѣ высохъ, полируютъ сначала кускомъ пемзы съ водою, а потомъ тончайшимъ порошкомъ пемзы (на мягкой шелковой тряпочкѣ—саржѣ): до тѣхъ поръ, пока поверхность станетъ гладкою какъ стекло; г) мягкою (барсуковою) кистью поверхность покрываютъ не менѣе, какъ 4—5 слоями (иногда 10 и 13) лака изъ гуммилака (см. **Лаки**), высушивая каждый слой быстро при помощи грѣлки; д) по высохшему лаку полируютъ сначала *хвощемъ* (см. это слово), а потомъ тонкимъ порошкомъ окиси олова или трепела; е) покрываютъ очень тонкимъ слоемъ *малярной гущи* (отстой красокъ въ сосудѣ съ масломъ, въ которомъ маляры вымачиваютъ кисти; этотъ отстой растираютъ и пропускаютъ сквозь тонкую тряпку), смѣшанной пополамъ съ вареннымъ льнянымъ масломъ (см. **Алифа**); ж) по высыханіи этого слоя покрываютъ листовымъ золотомъ (книжечки): см. пунктъ *і золоченія на клею;* з) проводятъ по золоту нѣсколько разъ плоскою мягкою (изъ шерсти барсука) кистью или, такъ называемою, *заячьею лапкою* и оставляютъ сохнуть нѣсколько дней; и) покрываютъ спиртовымъ лакомъ (см. **Лаки**): одинъ работникъ покрываетъ лакомъ, а другой, вслѣдъ за нимъ, сушитъ лакъ грѣлкою (не останавливаясь, чтобы лакъ не закипѣлъ). Когда этотъ лакъ хорошо высохъ — два-три слоя копаловаго лака, черезъ два дня одинъ послѣ другаго; і) полируютъ порошкомъ трепела, смоченнымъ водою (при помощи мягкой шелковой матеріи—саржи), и, наконецъ, придаютъ лоскъ, проводя ладонью руки, слегка намасленною прованскимъ масломъ. Можно двухъ послѣднихъ операцій (и, і) не производить вовсе, а вмѣсто нихъ полировать позолоту агатомъ.—*Золоченіе на клею:* а) 5 стак. воды кипятятъ съ горстью листьевъ полыни и 2—3 головками чеснока; когда жидкость выкипѣла до половины, ее процѣживаютъ сквозь тряпку, прибавляютъ къ ней $^1/_2$ горсти кухон. соли и 1 стаканъ уксуса. Этою жидкостью пропитываютъ дерево, чтобы очистить и предохранить его отъ червоточины. Даютъ вполнѣ высохнуть. б) Покрываютъ 10 — 12 слоями жидкой клеевой краски, составленной изъ мелкопросѣянныхъ испанскихъ бѣлилъ (или мѣла) и лучшаго столярнаго клея (французскаго или пергаментнаго клея); каждый послѣдующій слой не раньше, какъ вполнѣ высохъ предъидущій. Послѣдній слой накладываютъ нѣсколько жиже и болѣе горячимъ; слегка сглаживаютъ мягкою пушистою кистью; в) выполняютъ недостатки, т. е. дырочки и щели, замазкою изъ порошка свинцовыхъ бѣлилъ, смѣшанныхъ въ тѣсто съ клеемъ; когда послѣдняя высохла, удаляютъ торчащіе волоски дерева и сглаживаютъ все *рыбьею кожею* (см. это слово); г) полируютъ, смачивая понемногу (и постепенно) водою, гладкимъ кускомъ (гдѣ нельзя достать кускомъ—тонкими палочками) пемзы; если нужно, исправляютъ рѣзьбу и скульптуру; д) промываютъ мягкою губкою, смоченною водою; е) гладкія мѣста полируютъ *хвощемъ* (смоченнымъ), не стирая, однако, краски; ж) покрываютъ слоемъ *желтой* краски: 11 зол. желтой охры, тонко растертой съ водою, смѣшать съ 1—$1^1/_4$ стак. готоваго лучшаго (французскаго) столярнаго клея, дать отстояться, жидкость слить съ осадка и, разогрѣвъ ее, покрыть ею предметъ (мягкою кистью). Когда краска высохла, прогладить хвощемъ (чтобы удалить неровности). з) 1 ф. печатной глины, $11^1/_2$ золотн. порошка кровавика (природн. красная окись желѣза) и $11^1/_2$ порошка графита растереть съ водою, сначала каждое вещество отдѣльно, затѣмъ смѣшать и снова тщательно растереть съ столов. ложкою прованскаго масла. Смѣсь развести въ жидкомъ готовомъ столярномъ (французскомъ) клеѣ, предварительно процѣженномъ. Посредствомъ кисти (изъ тонкаго длиннаго свинаго волоса) нагрѣтою жидкостью покрыть предметъ — сначала однимъ слоемъ, когда высохнетъ — другимъ и, наконецъ, третьимъ (не давать жидкости скопляться въ углубленіяхъ, такъ какъ иначе будетъ испорченъ рисунокъ рѣзьбы). Приведенная смѣсь называется *полиментомъ* и имѣется готовою въ продажѣ; при употребленіи ее разводятъ или готовымъ растворомъ франц. клея (какъ показано выше), или, вмѣсто клея, растворомъ яичнаго бѣлка (2 — 3 *свѣжихъ* бѣлка на 1—$1^1/_2$ стак. воды). и) Когда слои хорошо высохли, мѣста, которыя желаютъ имѣть *матовыми* (только эти мѣста), трутъ сухою тряпочкою, а мѣста, которыя будутъ полированы, покрываютъ еще 2 слоями жидкости, показанной въ предъидущемъ пунктѣ (**з.**), слегка разведенной водою. і) Послѣ этого приступаютъ къ самому золоченію: листки золота кладутъ на кожаную подушку (подушка золотильщиковъ), разрѣзаютъ ихъ особымъ острымъ ножемъ и, смочивъ предметъ (всѣ слои на немъ должны быть уже сухи) слегка чистою прохладною водою (или для болѣе быстраго высыханія—чистою водкою), прикладываютъ золото посредствомъ плоской кисти (или *заячьей лапки*): подъ листкомъ золота долженъ находиться тонкій слой воды. Приложивъ листокъ, избытокъ воды изгоняютъ, проводя по поверхности сухою кистью. к) Когда высохло, полируютъ гладилами изъ кровавика (см. это слово) или агатовыми; мѣста, которыя должны быть матовыми, не полируютъ, а покрываютъ еще слоемъ жидкаго клея. л) Мѣста, которыя, по какому либо случаю, остались не покрытыми золотомъ, слегка смачиваютъ и заполняютъ кусочками золота; когда высохли, наводятъ слегка клеемъ. м) Чтобы придать позолотѣ пріятный цвѣтъ, ее покрываютъ (очень мягкою кистью) легкимъ слоемъ жидкости, приготовленной такимъ образомъ: $11^1/_2$ зол. орлеана (краска — см. **Орлеанъ**), $5^3/_4$ зол. гуммигута, $5^3/_4$ зол. киновари, $1^1/_3$ зол. драконовой крови (см. **Кровь драконова**), $5^3/_4$ золотн. самаго чистаго поташа и $22^1/_2$ доли лучшаго шафрана кипятить на легкомъ огнѣ въ $^1/_2$ штофѣ воды; когда выкипѣло $^3/_4$ жидкости, т. е., когда осталась только $^1/_4$ ея, ее процѣживаютъ черезъ шелковое сито или сквозь кисею. н) Операція заканчивается покрытіемъ новымъ слоемъ клея (болѣе горячаго, чѣмъ для перваго слоя) *матовыхъ* мѣстъ. — Понятно, что безъ многихъ изъ приведенныхъ операцій можно обойтись: существенныя изъ нихъ только показанныя въ пунктахъ б (можно уменьшить число слоевъ), в, г, з, і и, пожалуй, л и м; но чтобы позолота была дѣйствительно хороша, нужно продѣлать ихъ всѣ или, по крайней мѣрѣ, большинство. Чтобы придать позолотѣ болѣе блѣдный или зеленоватый цвѣтъ, вмѣсто желтой краски, показанной въ пунктѣ ж, покрываютъ бѣлою или слегка зеленоватою краскою. Если желаютъ, чтобы нѣкоторыя мѣста позолоты имѣли зернистый видъ, ихъ, передъ операціею пункта *ж,* покрываютъ слоемъ клеевой бѣлой краски и посыпаютъ пескомъ, затѣмъ, повернувъ посыпанныя мѣста книзу, ударяютъ по вещи, чтобы удалить лишній (неприставшій) песокъ; когда высохло, покрываютъ еще слоемъ бѣлой краски и затѣмъ поступаютъ какъ сказано. — *Чистка золоченыхъ деревянныхъ и т. п. вещей.* Прежде всего метелкою изъ перьевъ или мягкою щеткою удалить пыль, затѣмъ промыть (очень осторожно) мягкою губкою, смоченною въ слабой мыльной водѣ. **Или:** еще лучше,—взбивъ хорошенько бѣлки 2—3 яицъ, смѣшать ихъ съ $4^{1}/_{2}$ золотн. жавелевой воды и, обмокнувъ въ смѣсь нѣжную кисть, потереть ею слегка позолоту, особенно тѣ мѣста, гдѣ она наиболѣе потускнѣла. **Или:** посредствомъ мягкой кисти или губки покрыть позолоту уксусомъ (чистымъ); послѣ 5 минутъ смыть уксусъ чистою водою; на очень загрязненныхъ мѣстахъ операцію повторить нѣсколько разъ. Послѣ смыванія водою ни въ какомъ случаѣ не вытирать тряпкою, а высушить въ тепломъ мѣстѣ.

Золоченіе на фарфорѣ, стеклѣ и переплетѣ книгъ—см. эти слова.

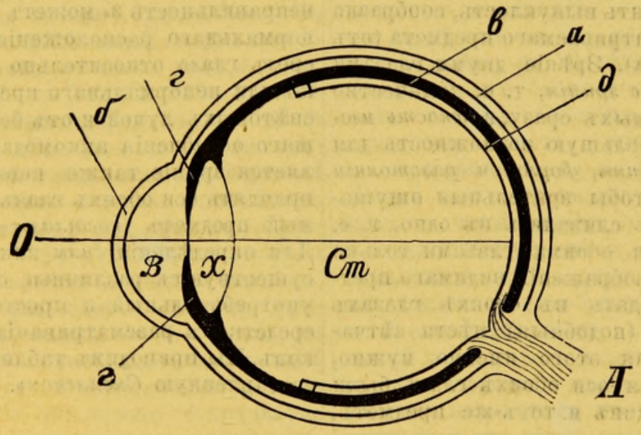
Зондъ—такъ называется въ хирургіи инструментъ, при помощи котораго изслѣдуются раны и вообще углубленія въ тѣлѣ (напр. носовая полость, пищепроводъ и т. п.) или вводятся въ нихъ заволоки, корпія и т. п.; это тонкая, б. ч., металлическая палочка, обыкновенно съ немного утолщеннымъ и закругленнымъ, а иногда, напротивъ того, раздвоеннымъ (для введенія заволокъ и пр.) нижнимъ концомъ. **З.** долженъ быть гибокъ, и лучшій металлъ для него — серебро, не портящееся отъ жидкостей тѣла. Дѣлаютъ также каучуковые **з.** Полые внутри **з.** называются *катетерами.*

Зонтикъ. З. по величинѣ и цѣли раздѣляются на дождевые и солнечные; есть еще *антука* (en-tout-cas), т. е. такіе, величина которыхъ позволяетъ ихъ употреблять и отъ дождя, и отъ солнца. Достоинства **з.** заключаются въ прочности матеріала, устойчивости его прутовъ относительно вѣтра и въ легкости. Изъ матерій хорошія шерстяныя и полотняныя прочнѣе, но тяжелѣе шелковыхъ; палки предпочтительнѣе деревянныя—по легкости; наиболѣе прочныя—изъ оливковаго и лавроваго деревъ, изъ тростниковой пальмы (Calamus Rotang — легкая, эластичная), бамбука и т. п. Пруты изъ китоваго уса легче, прочнѣе и устойчивѣе, чѣмъ металлическіе. Для **з.** отъ солнца не слѣдуетъ выбирать темныхъ, въ особенности, черныхъ матерій: онѣ больше нагрѣваются, а главное вредны для глазъ, такъ какъ представляютъ контрасты темноты и свѣта (проходящаго черезъ ихъ поры); лучше всего голубой и въ особенности зеленый цвѣта или свѣтлыя матеріи на зеленой или голубой подкладкѣ. Шелковые **з.** не должно сохранять ни вполнѣ сложенными (матерія сѣчется на складкахъ), ни растянутыми, а слегка раздвинутыми.

Зразы—см. **Говядина.**

Зрачекъ: отверстіе въ радужной (окрашенной) оболочкѣ глаза; онъ кажется чернымъ, потому что внутренность глаза покрыта чернымъ пигментомъ. У альбиносовъ (животныхъ и людей) этого пигмента нѣтъ, а потому ихъ **з.** не черный, а розовый (цвѣтъ кровеносн. сосудовъ задней стѣнки глаза). **З.** то съуживается, то расширяется, смотря по свѣту, который падаетъ на глазъ, и по чувствительности глаза къ свѣту. Чѣмъ сильнѣе свѣтъ, тѣмъ **з.** уже, и наоборотъ. **З.,** который остается расширеннымъ и при сильномъ свѣтѣ, обыкновенно указываетъ на болѣзненное ослабленіе чувствительности сѣтчатой оболочки глаза, а з., не расширяющійся и въ темнотѣ—признакъ или сращенія въ радужной оболочкѣ, или судороги въ зрачковыхъ мышцахъ. Нѣкоторыя наркотическія вещества, принятыя внутрь, дѣйствуютъ на **з.:** белладона и алколоидъ ея—атропинъ расширяютъ **з.,** опій и морфій и въ особенности никотинъ (алколоидъ табака) съуживаютъ его. (См. **Зрѣніе**).

Зрѣніе. Зрительныя впечатлѣнія отъ предметовъ воспринимаются *сѣтчатою оболочкою* (*д* на рис.) глаза, передаются ею *зрительному нерву* (А на рис.), а черезъ него головному мозгу, который ощущаетъ ихъ. Но зрительныя впечатлѣнія могутъ образоваться только въ такомъ случаѣ, если на сѣтчатой оболочкѣ *рисуются* вѣрныя изображенія видимыхъ предметовъ со всѣми ихъ цвѣтами и оттѣнками: иначе будетъ только ощущеніе свѣта, но не зрительныхъ картинъ. Такъ какъ поверхность сѣтчатой оболочки очень мала, а большая часть видимыхъ предметовъ сравнительно очень велики, то для возможности изображенія послѣднихъ на сѣтчатой оболочкѣ необходимо особое приспобленіе, которое-бы рисовало на ней эти предметы въ соотвѣтственно уменьшенномъ видѣ, подобно тому, какъ рисуетъ ихъ камеръ-обскура на матовой пластинкѣ (фотографическіе снимки). Такое



приспособленіе представляетъ собою глазъ, который есть ничто иное, какъ оптическій аппаратъ, по устройству сходный съ камеръ-обскурою (см. **Фотографія**). На рисункѣ представленъ продольный разрѣзъ глаза. А — *зрительный нервъ,* входящій въ глазъ сзади; *а* — *твердая оболочка* (tunica sclerotica), одѣвающая глазъ снаружи; *б* — *прозрачная роговая оболочка* (cornea), вставленная въ твердую оболочку спереди на подобіе часоваго стекла; *в* — *сосудистая оболочка*, заключающая въ себѣ сосуды и покрытая внутри *чернымъ пигментомъ* (чтобы затемнить внутренность глаза); *г*—*радужная оболочка* (iris), сзади также покрытая чернымъ пигментомъ, а спереди просвѣчивающая различными цвѣтами (сѣрымъ, голубымъ, каримъ и проч.); въ центрѣ ея отверстіе, называемое *зрачкомъ* (см. это слово); черезъ него свѣтовыя лучи проникаютъ въ глазъ; *д* — *сѣтчатая оболочка* (retina), составляющее непосредственное продолженіе зрительнаго нерва; *х* — *хрусталикъ,* прозрачный, имѣетъ форму двояко-выпуклаго стекла (чечевицы). Посредствомъ хрусталика *(х)* и радужной оболочки *(г)* полость глаза раздѣляется на двѣ половины, называемыя *переднею* (В) и *заднею* (Ст) *камерами* глаза; обѣ онѣ наполнены прозрачными, различно преломляющими свѣтъ, жидкостями; въ передней камерѣ — *водянистая жидкость* (humor aqueus), въ задней — студенистая жидкость, называемая *стекловиднымъ тѣломъ* (corpus vitreum). Линія, проходящая черезъ центръ роговой оболочки *(б)* и хрусталика *(х),* называется *глазною осью: О.* Глазная ось проходитъ не вполпѣ черезъ центръ роговой оболочки и хрусталика, но въ практическомъ отношеніи эта небольшая неточность можетъ быть оставлена безъ вниманія. Въ томъ мѣстѣ, гдѣ глазная ось пересѣкаетъ сѣтчатую оболочку *(д),* находится самое чувствительное мѣсто этой оболочки, извѣстное подъ названіемъ *желтаго пятна;* такъ какъ желтое пятно обладаетъ наибольшею зрительною способностью, то мы, смотря на предметъ, наводимъ на него глаза именно по направленію зрительныхъ осей. Свѣтовые лучи, входящіе въ глазъ, преломляются различнымъ образомъ роговою оболочкою, хрусталикомъ и жидкостями, наполняющими обѣ камеры глаза; результатомъ этого преломленія и является уменьшенное изображеніе видимыхъ предметовъ на сѣтчатой оболочкѣ глаза: происходитъ то же самое, что въ камеръ-обскурѣ. Но въ камеръ-обскурѣ (напр. фотографическаго аппарата) ясное изображеніе на матовомъ стеклѣ образуется только при извѣстномъ разстояніи предмета отъ камеры и матоваго стекла отъ преломляющихъ стеколъ: приближается предметъ къ камерѣ,— матовое стекло, для полученія яснаго изображенія, приходится отдалять отъ преломляющихъ стеколъ, и наоборотъ. Въ глазѣ сѣтчатая оболочка, замѣняющая матовое стекло камеръ-обскуры, находится постоянно на одномъ и томъ-же мѣстѣ и не можетъ ни приближаться къ преломляющимъ средамъ, ни удалятся отъ нихъ, а потому въ глазѣ приспособленія для полученія ясныхъ изображеній отъ предметовъ на различныхъ разстояніяхъ должны быть другія. Въ нормальномъ глазѣ преломляющія среды устроены и расположены такъ, что, при *спокойномъ* состояніи глаза, ясное изображеніе на сѣтчатой оболочкѣ получается только отъ предметовъ, лучи которыхъ падаютъ на глазъ *параллельно,* т. е., при покойномъ состояніи нормальный глазъ ясно видитъ только отдаленные предметы; изображеніе болѣе близкихъ предметовъ падаетъ не на сѣтчатой оболочкѣ, а передъ нею, и чѣмъ ближе предметъ, тѣмъ болѣе кпереди, а такъ какъ глазъ видитъ ясно только тогда, когда изображеніе падаетъ на сѣтчатую оболочку, то, чтобы видѣть близкіе предметы, глазъ долженъ приспособляться къ нимъ какимъ-либо образомъ; эта способность приспособленія глза называется *аккомодаціею* и зависитъ отъ способности хрусталика *(х)* дѣлаться, сообразно необходимости, то болѣе (для близкихъ предметовъ), то менѣе (для отдаленныхъ предметовъ) выпуклымъ. Такимъ образомъ, *ясность зрѣнія* зависитъ: а) отъ нормальнаго устройства и состоянія преломляющихъ средъ и воспринимающей впечатлѣнія сѣтчатой оболочки глаза; б) отъ способности глаза направлять на видимый предметъ зрительную ось, т. е. наиболѣе чувствительное мѣсто сѣтчатой оболочки — желтое пятно; в) отъ способности хрусталика измѣнять выпуклость, сообразно разстоянію разсматриваемаго предмета (отъ аккомодаціи глаза). Зрѣніе двумя глазами увеличиваетъ *поле зрѣнія,* т. е. количество предметовъ, видимыхъ сразу, и *ясность изображенія,* даетъ большую возможность для сужденія о *величинѣ, формѣ и разстояніи* предметовъ; но чтобы зрительныя ощущенія обоихъ глазъ сливались въ одно, т. е. чтобы мы видѣли обоими глазами только *одинъ предметъ,* изображенія видимаго предмета должны падать въ обоихъ глазахъ на *симметричныя* (подобныя) мѣста сѣтчатой оболочки: для этого именно нужно, чтобы зрительныя оси обоихъ глазъ были направлены на одинъ и тотъ-же предметъ; какъ скоро направленіе осей, по какимъ-либо причинамъ, не совпадаетъ, мы начинаемъ видѣть *вдвойнѣ.* — *Ослабленіе зрѣнія* можетъ зависѣть отъ ненормальнаго состоянія каждаго изъ этихъ условій. Ослабленіе или уничтоженіе воспріимчивости сѣтчатой оболочки глаза, зрительнаго нерва или головнаго мозга влечетъ за собою ослабленіе или полную потерю зрѣнія — *темную воду; амбліопія*—ослабленіе **з.**, *амаврозъ*—полная потеря зрѣнія. Узнается это состояніе, между прочимъ, по очень расширенному и мало (при амбліопіи) или вовсе (при амаврозѣ) не измѣняющемуся (не уменьшающемуся) отъ дѣйствія свѣта зрачку. Понятно, что ослабленіе **з.** должно также происходить отъ помутнѣнія одной изъ прозрачныхъ средъ глаза: роговой оболочки (воспаленіе послѣдней, бѣльма), хрусталика (*катарактъ*—см. это слово), водяной влаги или стекловиднаго тѣла (отъ воспалительныхъ процессовъ внутри глаза). Наконецъ, ослабленіе или, лучше сказать, неправильность **з.** можетъ зависѣть отъ ненормальнаго расположенія преломляющихъ средъ глаза относительно сѣтчатой оболочки или ненормальнаго преломленія въ нихъ свѣтовыхъ лучей и отъ большаго или меньшаго ослабленія аккомодаціи глаза. Ослабляется зрѣніе также невозможностью направлять оси обоихъ глазъ на разсматриваемый предметъ (*косоглазіе* — см. это слово). Для опредѣленія *силы* или *остроты* зрѣнія существуютъ различные способы; наиболѣе употребительный и простой изъ нихъ—посредствомъ разсматриванія буквъ или знаковъ. Мы приводимъ таблицу такихъ буквъ, составленную *Снелленомъ.*

ШРИФТЫ ДЛЯ ПРОБЫ ЗРѢНІЯ.

Взято изъ «Календаря для врачей».

2 фута = 0,6 метра.

Изъ минеральныхъ водъ и морскихъ купаній за границей охотно посѣщаются русскими: Маріенбадъ, Виши, Висбаденъ, Киссингенъ, Крейцнахъ, Эпсомъ, Гунніади-Яносъ, Ахенъ, Баденъ, Теплицъ, Пирмонтъ.

3 фута = 1,0 метра.

О-бонь, Баньеръ-де-Люшонъ, Амели-ле-Бенъ, Спа, Франценсбадъ, Рейнерцъ, Доберанъ, Швальбахъ,

4 фута = 1,3 метра.

Остенде, Булонь, Брайтонъ, Трепоръ, Діэппъ, Феканъ, Хавръ, Трувиль, Шербуръ, Сенъ-Мало,

5 футъ = 1,6 метра.

Гіеръ, Санъ-Ремо, Спеціа, Искіа, Ахенъ,

10 футъ = 3,2 метра.

Карлсбадъ, Крейцнахъ,

15 футъ = 4,8 метра.

ГОМБУРГЪ, КРАНЦЪ,

20 футъ = 6,5 метровъ.

ВИШИ ⁚⁚ ᗰЭ

40 футъ. = 13 метровъ.

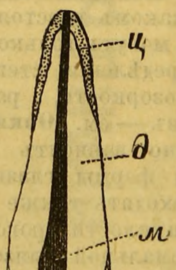
РЕ:Ш

Нормальный глазъ долженъ ясно различать буквы этой таблицы на тѣхъ разстояніяхъ, какія показаны въ ней цифрами (въ футахъ надъ каждымъ рядомъ). Такимъ образомъ на разстояніи 20 фут. онъ долженъ ясно читать рядъ буквъ, означенный цифрою 20 (футъ), на разстояніи 10 футъ—цифрою 10 и т. д. до ряда самыхъ малыхъ буквъ, которыя онъ долженъ разбирать на разстояніи 2 фут. Результатъ изслѣдованія при помощи этой таблицы выражаютъ обыкновенно дробью, которой числитель означаетъ въ футахъ разстояніе, на которомъ данный глазъ ясно разбираетъ тотъ или другой рядъ буквъ, а знаменатель — разстояніе, на которомъ долженъ читать ихъ нормальный глазъ Напримѣръ, если изслѣдуемый глазъ читаетъ рядъ буквъ, означенный 10 фут., на разстояніи 10 фут., то дробь будетъ $^{10}/_{10}=1$, т. е. сила зрѣнія будетъ равна *1* или *нормальная*; если глазъ читаетъ тотъ-же шрифтъ только на разстояніи 5 фут., то сила его зрѣнія будетъ $^{5}/_{10}={}^{1}/_{2}$, т. е. вполовину слабѣе силы нормальнаго глаза; при 2 футахъ въ пять разъ слабѣе: $^{2}/_{10}={}^{1}/_{5}$ и т. д. Такое ослабленіе **з.** можетъ быть отъ различныхъ причинъ, но чаще всего зависитъ отъ ненормальнаго преломленія свѣта въ глазу; если изслѣдуемый глазъ можетъ читать первый рядъ буквъ таблицы, означенный 2 фут., только на разстояніи *меньшемъ* 2 фут., то онъ называется *близорукимъ*; глазъ, для котораго шрифтъ, для ясности зрѣнія, напротивъ того, приходится отдалить, назыв. *дальнозоркимъ;* но опредѣлить этимъ способомъ можно только слабую степень дальнозоркости, когда еще аккомодація глаза (см. выше) сохранилась достаточно; при значительно развитой дальнозоркости глаза не въ состояніи читать никакого шрифта ни на какомъ разстояніи; помочь въ этомъ случаѣ могутъ только очки. О болѣе точномъ опредѣленіи степени близорукости и дальнозоркости, равно какъ и о выборѣ очковъ — см. **Очки.** — *Близорукость* обыкновенно зависитъ отъ ненормально удлиненной формы глазнаго яблока, но можетъ происходить также отъ слишкомъ большой выпуклости роговой оболочки или отъ ненормальной близости хрусталика къ роговой оболочкѣ; чаще всего она врожденна, но иногда бываетъ и пріобрѣтенная — вслѣдствіе неправильнаго употребленія зрѣнія, напр. чтенія при недостаточномъ освѣщеніи или на болѣе близкомъ разстояніи, чѣмъ слѣдуетъ; поэтому, для предупрежденія развитія близорукости слѣдуетъ читать или разсматривать мелкіе предметы при достат. освѣщ. (см. **Освѣщеніе**), на разстояніи 12 дюйм., избѣгать чтенія очень мелкихъ шрифтовъ и вообще занятій очень мелкими предметами, при которыхъ приходится приближать глаза значительно болѣе, чѣмъ на 12 дюймовъ, и т. п. Устранить существующую близорукость обыкновенно уже не возможно; остается исправлять ее ношеніемъ очковъ; но очки должны быть выбраны соотвѣтствующія, такъ какъ употребленіе неподходящихъ очковъ можетъ только усилить недостатокъ (см. **Очки**). *Дальнозоркость* очень рѣдко зависитъ отъ врожденной короткой формы или вообще малаго объема глаза; обыкновенно она развивается у каждаго человѣка понемногу съ возрастомъ и происходитъ вслѣдствіе постепеннаго ослабленія аккомодаціи, т. е. способности хрусталика дѣлаться выпуклѣе соотвѣтственно приближенію предметовъ; начинается это развитіе уже вскорѣ послѣ 10 лѣтъ: до 10 лѣтъ ребенокъ можетъ видѣть ясно предметы при приближеніи ихъ къ глазу до $2^{2}/_{5}$ дюйма, въ 20 лѣтъ человѣкъ обыкновенно уже не въ состояніи отчетливо различать предметы при приближеніи ихъ къ глазу болѣе, чѣмъ до $3^{3}/_{7}$ дюйм., въ 30 лѣтъ—болѣе, чѣмъ до $4^{4}/_{5}$ дюйм., въ 50 лѣтъ болѣе, чѣмъ до 12 дюйм. и т. д. Словомъ, быть дальнозоркимъ не значитъ очень хорошо видѣть вдаль, а значитъ только плохо видѣть близкіе къ глазу предметы; дальнозоркій можетъ въ то же время очень плохо видѣть и отдаленные предметы, и это встрѣчается тѣмъ чаще, что къ старости, вмѣстѣ съ аккомодаціею глазъ, обыкновенно ослабляется и впечатлительность сѣтчатой оболочки глаза, какъ и всей нервной системы вообще. Близорукость къ старости также обыкновенно переходитъ въ дальнозоркость, но случается это тѣмъ позже, чѣмъ сильнѣе была близорукость. Дальнозоркій долженъ непремѣнно употреблять очки для чтенія или разсматриванія мелкихъ предметовъ, и ждать съ этимъ нѣтъ надобности долѣе, чѣмъ слѣдуетъ; своевременное употребленіе очковъ не только не портитъ зрѣнія, но, напротивъ того, сохраняетъ его; поэтому прибѣгать къ очкамъ слѣдуетъ, какъ только чтеніе и работа съ мелкими предметами становятся затруднительными, т. е. въ большинствѣ случаевъ около 40 лѣтъ; но и здѣсь, какъ и при близорукости, нужно выбирать *подходящія стекла* (см. **Очки**).—Очень интересную форму *ослабленія зрѣнія* представляетъ *цвѣтовая слѣпота*, называемая *дальтонизмомъ*, по имени англійскаго физика Дальтона, который самъ страдалъ ею и впервые описалъ ее. Цвѣтовая слѣпота можетъ быть или полная, когда глаза не отличаютъ вовсе цвѣтовъ и всѣ предметы видятъ въ однообразномъ сѣромъ цвѣтѣ, или-же только относительно нѣкоторыхъ цвѣтовъ: краснаго, зеленаго или фіолетоваго; чаще всего наблюдается слѣпота къ красному и зеленому цвѣтамъ. Слѣпота этого рода зависитъ или отъ врожденныхъ недостатковъ, или патологическаго пораженія извѣстныхъ частей сѣтчатой оболочки; встрѣчается она чаще, нежели можно было-бы предположить съ перваго взгляда; новѣйшія изслѣдованія показали, что на 1000 мужчинъ приходится средн. числомъ около 30, страдающихъ дальтонизмомъ, число на столько значительное, что въ настоящее время въ нѣкоторыхъ государствахъ не принимаютъ на службу по желѣзнымъ дорогамъ или во флотъ, не изслѣдовавъ предварительно глаза поступающаго относительно способности ихъ отличать цвѣта (преимущественно красный и зеленый). Женщины страдаютъ дальтонизмомъ рѣже: изъ 1000 только 3. Недостатокъ этотъ большею частью врожденный (часто наслѣдственный), но можетъ быть и пріобрѣтеннымъ: вслѣдствіе страданій сѣтчатой оболочки глаза или зрительнаго нерва, при пораженіяхъ головнаго мозга, при нѣкоторыхъ отравленіяхъ; у истерическихъ женщинъ иногда появляется временно.

Зубопрорѣзываніе—см. Зубы.

Зубръ европейскій (Bonassus Bison) составляетъ отдѣльный родъ въ семействѣ быковъ, отличается страшною головою, сидящею на толстой шеѣ, но съ небольшими круглыми, загнутыми впередъ и вверхъ рогами, очень широкимъ выпуклымъ лбомъ. Тѣлосложеніе сильное, плотное; передняя половина развита больше задней, которая кажется узкою сравнительно съ необыкновенно широкою грудью. Ноги длиннѣе и тоньше, чѣмъ у нашихъ быковъ. Шерсть длинная, мягкая, на передней половинѣ тѣла и на переднихъ ногахъ курчава и сбита войлокомъ; зимой она длиннѣе, мягче, гуще и блестящее, чѣмъ лѣтомъ, обыкновенно темнобураго цвѣта съ чернымъ отливомъ, болѣе свѣтлымъ на бокахъ, шеѣ и плечахъ. Прежде **з.** водился почти во всей Европѣ и б. ч. западной Азіи, но въ настоящее время онъ встрѣчается главнымъ образомъ въ Бѣловѣжской пущѣ, Гродненской губ., гдѣ его охраняютъ отъ истребленія строгіе законы (убить **з.** дозволяется только по особому царскому указу), отчасти на Кавказѣ, около озера Коко-Норъ въ Средней Азіи. Лѣтомъ и осенью **з.** держится въ сырыхъ чащахъ лѣса, а зимою на болѣе высокихъ сухихъ мѣстахъ; живетъ небольшими стадами отъ 15 до 30 и 50 шт., питается травою, корою, листьями и почками листв. деревьевъ; хвойныхъ не трогаетъ. Въ Бѣловѣжской пущѣ на зиму для **з.** заготовляютъ сѣно. **З.** живое, подвижное животное, на человѣка обыкновенно не нападаетъ, но легко приходитъ въ гнѣвъ и тогда страшенъ. Течка начинается въ августѣ или сентябрѣ и продолжается отъ двухъ до трехъ недѣль; въ эту пору **з.** жирны. Беременность продолжается 9 мѣсяцевъ; телята растутъ очень медленно и полнаго развитія, повидимому, достигаютъ только на 8 или 9 году. Живутъ **з.**, какъ говорятъ, до 30 — 50 лѣтъ; размножаются весьма туго, чѣмъ и объясняется ихъ постепенное вымираніе. Польза, приносимая **з.**, не велика. Еще ни разу не удалось приручить его вполнѣ. Мясо **з.** хвалятъ; особенно вкусны коровы и телята. Кожа въ выдѣлкѣ прочна, но слишкомъ рыхла и губчата. Рога и копыта идутъ на такое-же употребленіе, какъ и бычачьи. Наши предки дѣлали изъ роговъ **з.** кубки.

Зубы. За зубами мы ухаживаемъ главнымъ образомъ какъ за украшеніемъ нашего лица; но они играютъ болѣе важную роль: служатъ для размельченія пищи, которая черезъ это переваривается гораздо легче, и для произношенія многихъ звуковъ, преимущественно шипящихъ согласныхъ. Потеря **з.** обыкновенно влечетъ за собою, кромѣ безобразія, ухудшеніе пищеваренія и неясность въ произношеніи. **З.** сидятъ въ *луночкахъ* челюстей, въ которыхъ они укрѣплены *надкостною плевою,* одѣвающею какъ луночки, такъ и помѣщенные въ нихъ зубные корни, и, отчасти *деснами,* окружающими шейку **з.** Каждый **з.** состоитъ изъ *вѣнчика*—наружной видимой части **з.**, *корня* — сидящаго внутри челюсти, и *шейки* — части **з.** между корнемъ и вѣнчикомъ, покрытой деснами. Устроены **з.** изъ особаго очень плотнаго *зубнаго вещества* или *дентина* (см. *д.* на рис.), который на вѣнчикѣ покрывается слоемъ еще болѣе плотной ткани—*зубною эмалью* (*э* на рис.), а у корня — *зубнымъ цементомъ* (*ц* на рис.); внутри **з.** находится полость (*м* на рис.), наполненная *зубною мякотью,* въ которой помѣщаются сосуды и нервы **з.**; это самая чувствительная часть **з.**; оттого обнаженіе зубной мякоти, вслѣдствіе костоѣды, влечетъ за собою обыкновенно очень сильныя зубныя боли. По формѣ и назначенію **з.** раздѣляются на *рѣзцы* — для разрѣзыванія пищи, *клыки* — для отщипыванія, разрыванія пищи, и *коренные* **з.**— для растиранія и раздавливанія пищи. Рѣзцы и клыки имѣютъ по одному корню, а коренные **з.** отъ 2 (малые) до 3 и 4 (большіе) кор-



ней. **З.,** вырастающіе вскорѣ послѣ рожденія и остающіеся только въ дѣтскомъ возрастѣ, а затѣмъ выпадающіе и замѣняющіеся новыми, называются *временными* или *молочными;* на ихъ мѣсто вырастаютъ *постоянные* зубы. Молочныхъ зубовъ всего 20 — по 10 въ каждой челюсти: 4 рѣзца, 2 клыка и 4 коренныхъ (переднихъ) зуба. *Прорѣзываются* молочные **з.** въ слѣдующемъ порядкѣ: на 8-мъ мѣсяцѣ отъ рожденія внутренніе рѣзцы, сначала нижніе, а потомъ верхніе, на 12-мъ мѣс.— наружные рѣзцы, сначала верхніе, а потомъ нижніе, на 14-мъ—передніе коренные **з.,** на 18-мъ—клыки, на 24-мъ—задніе коренные **з.** Постоянныхъ зубовъ 32, по 16 въ каждой челюсти: число рѣзцовъ и клыковъ остается тоже, но число коренныхъ зубовъ увеличивается до 10 въ каждой челюсти—4 *малыхъ* (переднихъ) и 6 *большихъ* (заднихъ) коренн. **з.** Изъ постоянныхъ **з.** прорѣзываются прежде всего передніе большіе коренные **з.**—около 6 лѣтъ, затѣмъ, по мѣрѣ выпаденія молочныхъ **з.,** внутренніе рѣзцы—около 7 лѣтъ, наружные рѣзцы—8 л., передніе малые коренные **з.**—9—10, клыки—10—12, задніе малые коренные **з.**—12—14, средніе большіе коренные **з.**—14—16 и, наконецъ, задніе большіе коренные **з.** (зубы *мудрости*)—между 16 и 24 годами, а иногда гораздо позже. Отъ этого средняго времени прорѣзыванія **з.** встрѣчаются многочисленныя отклоненія, преимущественно относительно молочныхъ **з.;** обыкновенно, чѣмъ болѣзненнѣе ребенокъ, тѣмъ позже прорѣзываются **з.;** особенно замедляетъ прорѣзываніе **з.** англійская болѣзнь (см. *Рахитизмъ*). Б. ч. *зубопрорѣзываніе*, а именно первое, сопровождается извѣстными болѣзненными припадками; нѣкоторые изъ нихъ зависятъ отъ мѣстнаго раздраженія прорѣзывающимся зубомъ окружающихъ его частей: краснота, опухоль и болѣзненность десенъ, усиленное слюнотеченіе, зудъ и боли во рту и въ лицѣ, иногда воспаленіе полости рта (см. *Ротъ*) и т. п.; другіе только совпадаютъ съ зубопрорѣзываніемъ, но вызываются не имъ, а одновременнымъ развитіемъ и ростомъ другихъ частей тѣла. Къ припадкамъ послѣдняго рода принадлежатъ наиболѣе важные: поносы и друг. разстройства пищеваренія, лихорадка, болѣзненныя явленія со стороны головнаго мозга, судороги и т. п.; замѣчаются они б. ч. только при прорѣзываніи молочныхъ зубовъ и преимущественно у слабыхъ, дурно питаемыхъ дѣтей. При второмъ зубопрорѣзываніи (постоянныхъ **з.**) все дѣло въ большинствѣ случаевъ ограничивается мѣстными припадками: опухолью десны и нѣкоторою болѣзненностью на мѣстѣ выходящаго **з.;** иногда и этого не замѣчается. Поэтому прибѣгать къ врачебнымъ средствамъ собственно противъ зубопрорѣзыванія обыкновенно нѣтъ надобности; только въ рѣдкихъ случаяхъ, для облегченія его, производятъ надрѣзъ десенъ (въ большинствѣ случаевъ излишенъ). Палочки изъ слоновой кости, алтейный корень (послѣдній лучше) и т. п., которые даютъ жевать дѣтямъ, повидимому, облегчаютъ сопровождающій зубопрорѣзываніе зудъ во рту, и тѣмъ уменьшаютъ раздражительность ребенка вообще. О средствахъ противъ поносовъ, судорогъ и др., болѣе или менѣе, важныхъ болѣзненныхъ явленіяхъ, нерѣдко сопровождающихъ зубопрорѣзываніе, но обыкновенно не зависимыхъ отъ него, см. **Поносъ, Судороги** и пр. Главное — хорошее питаніе и надлежащій уходъ за ребенкомъ (см. **Питаніе, Образъ жизни**) какъ до, такъ и во время зубопрорѣзыванія. Съ возрастомъ **з.** постепенно стираются отъ употребленія: къ старости вѣнчики коренныхъ **з.** становятся площе, а рѣзцы укорачиваются, слой зубной эмали утончается. —*Цвѣтъ* зубовъ у здоровыхъ людей обыкновенно *желтоватый;* **з.** этого цвѣта самые крѣпкіе, труднѣе другихъ подвергаются порчѣ и остаются дольше другихъ; *синевато-бѣлые*, б. ч. мелкіе, **з.**—самые красивые, но въ то-же время наименѣе прочные: они хрупки и ломки и легко подвергаются каріозному процессу.—**Уходъ за зубами.** Содержаніе **з.** въ чистотѣ необходимо не только для красоты, но и для сохраненія ихъ. Порча **з.,** кромѣ плохаго питанія тѣла вообще, зависитъ, главнымъ образомъ, отъ дѣйствія на нихъ кислыхъ жидкостей рта и соприкасающихся съ ними разлагающихся органическихъ веществъ (остатковъ пищи и пр.). Злоупотребленіе силою зубовъ (раскусываніе орѣховъ, косточекъ плодовъ, вообще твердыхъ предметовъ и т. п.), а равнымъ образомъ внезапные переходы отъ жара къ холоду или наоборотъ также способствуютъ порчѣ **з.;** слѣдствіемъ послѣдняго обстоятельства могутъ б. трещины въ эмали, подобно тому какъ онѣ образуются на глазури кухонной посуды, если ее изъ горячей воды сразу поставить въ холодную. Кто желаетъ сохранить **з.,** долженъ избѣгать этихъ вредностей и держать **з.** въ возможной чистотѣ: тщательно выполаскивать ротъ и очищать промежутки между **з.** отъ застрявшей въ нихъ пищи зубочисткою изъ безвреднаго матеріала—деревянною, роговою, черепаховою, изъ гусинаго пера, но отнюдь не металлическою. Одна вода не въ состояніи вполнѣ очистить **з.** отъ приставшихъ къ нимъ органическихъ веществъ и нейтрализовать образовавшіяся въ жидкостяхъ рта кислоты, а потому послѣ воды слѣдуетъ прополаскивать еще слабымъ растворомъ противугнилостныхъ средствъ (растворомъ салициловой или карболовой кислоты, марганцовисто-кислаго кали: 1 ч. на 500 част. воды); въ статьѣ **Элексиръ Зубной** будутъ приведены подходящіе составы съ показаніемъ ихъ употребленія. *Чистить* **з.** слѣдуетъ два или, по крайней мѣрѣ, 1 разъ въ день: утромъ и на ночь, а если разъ, то на ночь. Щетку употреблять тѣмъ жестче, чѣмъ крѣпче эмаль: при желтой эмали (см. выше) совсѣмъ жесткую (изъ свиной щетины), при синеватой—средней жесткости (изъ щетины молодыхъ свиней); только для молочныхъ дѣтскихъ зубовъ пригоднѣе болѣе (но не совсѣмъ) мягкія щетки (изъ конскаго волоса). Чистя, проводить щеткою не только поперекъ **з.**, но и, главнымъ образомъ, *вдоль*—чтобы щетина попадала въ промежутки и очищала ихъ, и не по одной передней, но и по задней поверхности **з.** Средства, употребляемыя для чистки **з.** безчисленны; между ними масса секретныхъ, дорого стоющихъ, но, кромѣ большой цѣны, обыкновенно не имѣющихъ никакихъ особыхъ преимуществъ, а иногда даже вредныхъ; по этой причинѣ, ихъ здѣсь, какъ и въ большинствѣ другихъ случаевъ, слѣдуетъ избѣгать. Очень распространено употребленіе для чистки **з.** *порошка древеснаго угля:* онъ придаетъ **з.** бѣлизну, но стираетъ зубное вещество и, внѣдряясь въ края десенъ, окрашиваетъ ихъ въ темный цвѣтъ, который остается, если не навсегда, то очень на-долго; слѣдовательно употребленіе его болѣе вредно, чѣмъ полезно. Также (хотя въ болѣе слабой степени) дѣйствуетъ жженная хлѣбная корка. Лучше всего употреблять для чистки вещества не ѣдкія, но, въ тоже время, способствующія уничтоженію кислотъ въ жидкостяхъ рта, а именно щелочныя земли: тонкій порошокъ чистаго мѣла, магнезіи и т. п., къ которымъ можно прибавлять въ небольш. количествѣ противугнилостныя и душистыя средства, а при слабости десенъ, кромѣ того, вяжущія средства. Напр., $^1/_4$ ф. порошка чистаго мѣла, 5 зол. порошка фіалковаго корня (rad. Irid. florent.), 5 зол. порошка мирры (см. **Ладанъ**), около $^1/_2$ — 1 зол. апельсинной или какой либо другой душистой эссенціи (для запаха); въ случаѣ желанія порошокъ можно окрасить карминомъ (около 20 дол. на $^1/_4$ фунта). Порошокъ долженъ быть мелокъ и не содержать жесткихъ песчинокъ или крупинокъ (см. **Порошки зубные**). Какъ очень хорошее средство, можно совѣтывать употребленіе порошка мѣла съ зубнымъ элексиромъ № 2-й (см. **Эликсиръ зубной**): тонкій порошокъ мѣла кладется въ широкогорлый сосудъ, наливается небольшимъ количествомъ эликсира, смѣшаннаго пополамъ или на двѣ трети съ водою (смотря по чувствительности десенъ), такъ чтобы эликсиръ покрывалъ его на 1—2 поперечныхъ пальца; сосудъ держится хорошо закупореннымъ (лучше стеклянною пробкою); передъ употребленіемъ смѣсь взбалтывается и на щетку забирается гуща со дна. Недурныя средства для чистки **з.** — *зубныя мыла* (см. это слово). Чистить щеткою нечего опасаться даже и при кровотеченіи изъ десенъ, такъ какъ въ большинствѣ случаевъ послѣднія отъ этого только укрѣпляются. У многихъ зубы покрываются такъ называемымъ *зубнымъ камнемъ*, состоящимъ не изъ виннаго камня, какъ думаютъ въ публикѣ, а главнымъ образомъ изъ известковыхъ отложеній съ примѣсью къ нимъ нѣкоторыхъ животныхъ веществъ (слизи, жира, фибрина и т. п.). Пока зубной камень находится только на свободной поверхности зуба, онъ не приноситъ вреда; но часто онъ распространяется въ сторону десенъ и въ зубныя луночки и, раздражая ихъ, можетъ вызывать въ нихъ воспаленіе; иногда онъ имѣетъ зеленоватый оттѣнокъ. При хорошемъ уходѣ за з. зубнаго камня не образуется вовсе; мягкій зубной камень б. ч. удается счистить обыкновенными средствами, но для удаленія твердаго нужно прибѣгнуть къ помощи зубнаго врача.—Изъ *болѣзней* **з.** самыя частыя *костоѣда* (caries) и *воспаленіе зубной мякоти;* послѣднее обыкновенно бываетъ слѣдствіемъ первой. Ближайшею причиною костоѣды б. ч. бываетъ обнаженіе *дентина* (см. выше) зуба отъ защищающихъ его покрововъ: свободнаго конца отъ эмали, а шейки отъ покрывающей ея десны; обнаженное мѣсто легко подвергается разлагающему дѣйствію кислыхъ жидкостей рта и, если не принимать никакихъ мѣръ (а иногда и не смотря ни накакія мѣры), то болѣе или менѣе скоро поражается костоѣдою, которая, не будучи задержана своевременнымъ пломбированіемъ, быстро увеличивается въ ширину и глубину и достигаетъ, наконецъ, мякоти зуба (*м* рисунка); послѣдняя, подъ вліяніемъ дѣйствующихъ на нее внѣшнихъ вредностей, воспаляется. Таковъ обыкновенный анатомическій ходъ пораженія зубовъ. Обнаженный дентинъ становится очень чувствительнымъ къ внѣшнимъ раздражителямъ: давленію, ѣдкой или сладкой пищѣ, перемѣнамъ температуры и т. п.; поэтому *боли въ зубѣ* появляются обыкновенно ранѣе, чѣмъ въ немъ можно открыть костоѣду, а именно съ того времени, когда какая либо часть дентина обнажилась отъ покрывавшей ее эмали или десны; но боли эти имѣютъ характеръ скоропреходящихъ: также внезапно исчезаютъ, какъ и появляются; впрочемъ, подобный-же временной характеръ боли сохраняютъ и при костоѣдѣ, до тѣхъ поръ, пока она не приблизилась на столько къ мякоти, что покрывающій послѣднюю тонкій слой дентина уже не въ состояніи защитить ее отъ внѣшнихъ вредныхъ вліяній; съ этого момента зубная боль, хотя также обыкновенно вызывается какими либо внѣшними вліяніями (холодомъ или тепломъ, прикосновеніемъ твердой или ѣдкой пищи и т. п.), но бываетъ гораздо сильнѣе и продолжается гораздо долѣе. Наконецъ, когда какая либо часть мякоти открылась костоѣдою, мякоть воспаляется и боль становится не только очень сильною, но и постоянною: больной мучается дни и ночи. Это *острое воспаленіе* мякоти по истеченіи извѣстнаго времени переходитъ или *въ хроническое воспаленіе,* при чемъ боли исчезаютъ, но разрушеніе **з.** идетъ быстро, или-же въ *нагноеніе*—боли не только продолжаются, но еще усиливаются, отъ нерѣдкаго присоединенія воспаленія надкостницы (см. ниже);или, наконецъ, въ *омертвѣніе мякоти*—зубъ темнѣетъ, надкостница воспаляется, десны припухаютъ и часто нагнояются, при чемъ изливающійся гной вонючаго запаха. *Леченіе.* Для уничтоженія чувствительности обнаженнаго дентина обыкновенно бываетъ достаточно смазать его кисточкою растворомъ ляписа (1 часть на 10 частей дистиллиров. воды) и затѣмъ прикрыть на нѣсколько часовъ (иногда и сутки) ватой или мастикой (см. это слово): передъ смазываніемъ мѣсто тщательно очистить, обмыть теплою водою и затѣмъ высушить (ватою). Точно такимъ-же образомъ на время можно уничтожить и чувствительность каріознаго дупла; но здѣсь единственно вѣрное средство—возможно скорое пломбированіе зуба (см. **Пломбированіе**). Для уничтоженія болей отъ обнаженія мякоти употребляютъ такъ называемое *умерщвленіе нерва:* шарикъ изъ ваты погружаютъ въ крѣпкій растворъ карболовой кислоты (1 ч. по вѣсу acid carbolici crystall. на 20—30 ч. воды) и, слегка выжавъ его, вводятъ поглубже въ дупло къ мякоти; сверху выполняютъ сухою ватою и замазываютъ мастикою (или воскомъ); если черезъ сутки боль не прекратилась, операцію повторяютъ. Для болѣе скораго дѣйствія къ тому же раствору можно прибавить равное съ карболовой кислотой количество хлоралъ-гидрата. Если воспалена не часть, а вся мякоть, то карболовая кислота уже помогаетъ недостаточно и приходится прибѣгнуть къ болѣе сильному средству—*мышьяковому тѣсту;* но введеніе послѣдняго въ дупло зуба должно быть производимо только *опытнымъ* зубнымъ врачемъ. Во всякомъ случаѣ, послѣ умерщвленія нерва слѣдуетъ приступить или къ пломбированію **з.,** если онъ можетъ б. сохраненъ, или къ извлеченію его. Относительно *извлеченія* **з.** слѣдуетъ имѣть въ виду, что полезными могутъ б. не только цѣлые **з.,** но даже ихъ, болѣе или менѣе, уродливые остатки: до извѣстной степени помогаютъ пережевыванію пищи и способствуютъ сохраненію формы лица. Поэтому къ выдергиванію **з.** слѣдуетъ прибѣгать только въ крайности, когда безъ этого нельзя обойтись. Обыкновенно *зубная боль* вызывается какою-либо изъ приведенныхъ причинъ, т. е. или обнаженіемъ дентина (при костоѣдѣ или безъ нея), или пораженіемъ зубной мякоти; но, кромѣ того, одною изъ частыхъ и притомъ упорныхъ причинъ зубныхъ болей служитъ *воспаленіе надкостницы*, покрывающей корень зуба и зубную луночку. Въ большинствѣ случаевъ это воспаленіе бываетъ при каріозномъ зубѣ и чаще всего происходитъ вслѣдствіе распространенія воспаленія мякоти на надкостницу, т. е. обыкновенно только тогда, когда костоѣда уже проникла до мякоти; но иногда воспаленіе надкостницы является и самостоятельно, по крайней мѣрѣ, безъ видимыхъ признаковъ пораженія самого **з.**; опредѣлить причину воспаленія надкостницы въ такихъ случаяхъ трудно. Начало воспаленія надкостницы *характеризуется* ощущеніемъ непріятнаго *онѣмѣнія* и *удлинненія* зуба, чувствуемаго въ особенности при смыканіи челюстей; болей въ это время можетъ и не быть; давленіе на кончикъ зуба, по направленію къ корню, часто даже пріятно для больнаго, но *постукиваніе,* даже самое легкое, обыкновенно вызываетъ боли. Эти характерные признаки воспаленія надкостницы слѣдуетъ помнить, чтобы имѣть возможность немедленно принять мѣры къ уничтоженію болѣзни, которая въ началѣ нерѣдко устраняется очень легко. Удлинненіе зуба зависитъ отъ выпячиванія его вслѣдствіе образованія воспалительнаго эксудата (см. **Выпотѣніе**) у корня зуба, между корнемъ и дномъ зубной луночки; при дальнѣйшемъ развитіи эксудата зубъ не только удлинняется, но и начинаетъ *шататься;* въ это время боли бываютъ уже значительныя и воспалительное состояніе распространяется на сосѣднія части (опухоль десенъ и пр.). Если воспаленіе переходитъ въ нагноеніе (а это случается очень часто), зубныя боли и припухлость окружающихъ частей достигаютъ высшей степени и все усиливаются, пока, наконецъ, гной не проложитъ себѣ пути наружу: или у шейки зуба, или черезъ стѣнку зубной луночки и десну (чаще наружу, чѣмъ внутрь), иногда въ Гигморову пещеру верхней челюсти (см. **Челюсти**); или гной, образовавъ длинный ходъ, вытекаетъ въ какомъ либо, болѣе или менѣе, отдаленномъ отъ зуба мѣстѣ; первый случай испражненія гноя самый благопріятный; въ остальныхъ, въ особенности въ послѣднемъ, образуются обыкновенно *свищи,* долго не заживающіе и существующіе неопредѣленное время, часто до удаленія зуба. Воспаленіе надкостницы часто переходитъ въ хроническое, при которомъ свищи постоянно отдѣляютъ гной, а боли появляются обыкновенно только тогда, когда отверстіе для вытеченія гноя, по какой либо причинѣ, закрывается. Въ *самомъ началѣ* воспаленія надкостницы смазываніе (посредствомъ кисточки) десны спиртной настойкой іода (tinctura jodii) дѣйствуетъ превосходно, быстро уничтожая воспаленіе; смазываютъ не только десну, соотвѣтствующую зубу, но и окружающія; смазавъ, даютъ спирту испариться и затѣмъ на время прикрываютъ кусочкомъ ваты (1—2 раза въ день до уничтоженія болей); при дальнѣйшемъ развитіи воспаленія, т. е. при переходѣ его въ нагноеніе, іодъ уже перестаетъ помогать: тутъ лучше дѣйствуютъ припарки или согрѣвающіе компрессы снаружи, тепловатыя мягчительныя полосканія (см. ниже — *десны*) и т. п.; главное-же, слѣдуетъ вскрыть нарывъ (продольнымъ глубокимъ разрѣзомъ), какъ можно, ранѣе, при первыхъ признакахъ флуктуаціи (см. **Нарывъ**). Для устраненія хроническаго воспаленія очень часто не остается ничего другаго, какъ вырвать зубъ; леченіе свищей слѣдуетъ предоставить врачу.— Нерѣдко зубная боль (особливо при страданіи мякоти) не ограничивается больными зубами, а распространяется на сосѣдніе, на всю половину челюсти и даже на всю половину лица, т. е. принимаетъ характеръ настоящей невралгіи, съ которою ее въ этихъ случаяхъ не трудно смѣшать; но въ большинствѣ этихъ случаевъ причину боли въ зубѣ не трудно найти: болѣзненность зуба при давленіи, костоѣда, припуханіе десенъ, начало боли въ зубѣ и т.п.; иногда, однако, случается, что въ зубѣ нѣтъ никакихъ наружныхъ признаковъ пораженія и давленіе на него вовсе не болѣзненно, а между тѣмъ причина невралгіи всетаки въ зубѣ (напр. пораженіе *не обнаженной* мякоти); въ такихъ случаяхъ отличить невралгію отъ зубной боли часто не удается и опытному врачу.—*Десны* у здороваго человѣка обыкновенно блѣдно-красны, плотны и крѣпко соединены съ челюстью и зубною шейкою. Самая частая изъ болѣзней десенъ *воспаленіе ихъ* или то, что мы называемъ *флюсомъ:* краснота, повышеніе температуры, опухоль и б. ч. болѣзненность; если воспаленіе переходитъ въ нагноеніе, боль усиливается, но очень значительной степени достигаетъ обыкновенно только при одновременномъ пораженіи лежащей подъ деснами надкостной плевы (см. выше). Причиною воспаленія десенъ служитъ обыкновенно больной з.; рѣже оно вызывается отложеніемъ зубнаго камня у шейки з. Въ началѣ воспаленіе десенъ иногда очень быстро можетъ б. уничтожено смазываніемъ пораженнаго мѣста растворомъ ляписа (2—5 гранъ на 1 унцію дистиллированной воды) или приложеніемъ на ватѣ эликсира № 2 (см. **Эликсиръ зубной**). При переходѣ въ нагноеніе — смазываніе спиртною настойкою іода (tinctura iodii), тепловатыя мягчительныя полосканія (теплый отваръ алтейнаго корня: 1 стаканъ отвара приготовить изъ 1—2 унц. корня; теплое молоко, само по себѣ или вскипяченное нѣсколько разъ съ винными ягодами и т. п.), припарки или согрѣвающіе компресы на щеку и т. п.; возможно скорое вскрытіе нарыва. Упорство и продолжительность заболѣванія десенъ въ какомъ либо мѣстѣ, б. ч. сопряженное съ болѣе или менѣе сильными болями, обыкновенно указываетъ на пораженіе надкостницы (см. выше). О скорбутномъ пораженіи десенъ и кровотеченіи изъ нихъ—см. **Скорбутъ.**

Зубы искуственные хотя далеко не вполнѣ, но отчасти могутъ замѣнять естественные, а потому тотъ, кому средства позволяютъ, не долженъ пренебрегать ими; они помогаютъ не только сохраненію правильнаго произношенія, но, до извѣстной степени, и пережевыванію пищи. Первое время они безпокоятъ паціента, но современемъ онъ такъ привыкаетъ къ нимъ, что забываетъ о нихъ. При замѣнѣ естественныхъ зубовъ искусственными нужно стараться, если возможно, сохранить корни рѣзцовъ и клыковъ (конечно если они здоровы). Когда для вставленія искуственныхъ з. приходится удалять корни (а это бываетъ нужно очень часто), слѣдуетъ переждать время, пока десны не окрѣпнутъ (на что требуется около 6 мѣсяцевъ): иначе впослѣдствіи придется перемѣнять или передѣлывать вставные зубы. На мѣстѣ рѣзцовъ и клыковъ, если корни ихъ остались цѣлы и здоровы, лучше всего вставлять искуственные зубы на штифтикахъ (обыкновенно изъ сѣверо-американскаго дерева Carya olivaeformis, обладающаго свойствомъ разбухать отъ влаги; рѣже металлическіе — золотые или платиновые); такіе зубы по виду могутъ не отличаться отъ настоящихъ и служить много лѣтъ (иногда приходится перемѣнять штифтикъ). Вообще же искуственные з. вставляются или на золотѣ или на каучукѣ; чтобы они не безпокоили паціента и соотвѣтствовали своему назначенію,—требуется большое искусство со стороны зубнаго врача, а потому для этого слѣдуетъ обращаться только къ опытному зубн. врачу.

Зудъ въ кожѣ или нѣкоторыхъ открытыхъ частяхъ слизистой оболочки (напр. въ заднемъ проходѣ, въ носу и т. п.) происходитъ обыкновенно вслѣдствіе раздраженія осязательныхъ нервовъ какими либо внѣшними раздражителями: насѣкомыми (укусы блохъ, вшей и пр.), посторонними жесткими тѣлами, грязью, сыпью на кожѣ, глистами въ заднемъ проходѣ и т. п.; но бываютъ случаи зуда, часто нестерпимаго, въ которыхъ онъ не можетъ быть приписанъ ни одной изъ сказанныхъ причинъ; такого рода зудомъ нерѣдко страдаютъ истерическія женщины и вообще нервные, раздражительные люди; иногда причина з. заключается въ органическомъ страданіи головнаго мозга. Зудомъ въ кожѣ нерѣдко страдаютъ также люди, пораженные *желтухою* (см. это слово). **З.** обыкновенно увеличивается отъ теплоты, напр. въ постелѣ. *Леченіе* состоитъ главнымъ образомъ въ удаленіи причинъ, т. е., въ большинствѣ случаевъ, въ опрятномъ содержаніи кожи—ванны, баня и пр.; въ излеченіи сыпей (см. **Сыпи**), удаленіи глистовъ и другихъ насѣкомыхъ (см. **Глисты, Блохи, Вошь** и пр.) и т. п. Ванны-же (преимущественно прохладныя) помогаютъ при истерическомъ и нервномъ зудѣ; кромѣ того, въ этихъ послѣднихъ случаяхъ можно попробовать хининъ (отъ 3 до 5 гран. на пріемъ раза 2 — 3 въ день); см. **Истерика, Раздражительность нервная.**

Зуекъ—небольшая птица изъ отряда голенастыхъ и семейства *ржанокъ* (Charadrias), сверху сѣрокоричневаго цвѣта съ крапинками, а снизу—бѣлаго; лѣтомъ водится на сѣверѣ въ болотахъ, а зимою улетаетъ на югъ; питается насѣкомыми, улитками, червями и проч., отличается особымъ свистящимъ крикомъ, который считаютъ предвѣстникомъ дождя. Хорошо бѣгаетъ, плаваетъ и ныряетъ. Мясо и яйца очень вкусны. По берегамъ рѣкъ лучше охотиться за нимъ вдвоемъ, такъ какъ онъ безпрестанно перелетаетъ съ одного берега на другой. Дробь та-же, что и для бекаса (№№ 9 и 10).

Зѣвъ (Fauces) образуется *язычкомъ* и идущими отъ него въ обѣ стороны дугообразными отростками—*дужками* (см. **Глотка**); съ каждой стороны по парѣ дужекъ — передняя и задняя, между которыми помѣщается желѣза, называемая *миндалевидною*. **З.** отдѣляетъ полость рта отъ полости глотки и играетъ существенную роль при глотаніи (см. **Глотка**). Изъ болѣзней з. наиболѣе частыя и извѣстныя—*жаба* и *хроническій катарръ* **з.**; относительно жабы—см. это слово. Хроническій катарръ з. происходитъ обыкновенно отъ тѣхъ же причинъ, какъ и хронич. катарръ глотки и лечится такими же средствами (см. **Глотка**); но излечить его легче, такъ какъ онъ доступнѣе глотки. *Крупозное* и *дифтеритическое* воспаленія з.— см. **Крупъ, Дифтеритъ.**

Зябкость можетъ зависѣть или оттого, что тѣло производитъ недостаточно тепла, недостаточно топитъ себя, или оттого, что оно недостаточно защищено внѣшними покровами, или, наконецъ, отъ особой впечатлительности къ холоду осязательныхъ нервовъ или нервной системы вообще. Такъ какъ топливомъ для насъ служитъ пища, а печью — кровь и ткани тѣла, то недостаточное произведеніе тепла, а слѣдовательно и **з.** замѣчаются во всѣхъ случаяхъ плохаго питанія: малокровіе, истощеніе послѣ продолжительныхъ тяжелыхъ болѣзней, отъ дурнаго пищеваренія, плохой или недостаточной пищи и т. п. Чѣмъ живѣе *обмѣнъ веществъ* (см. это слово), тѣмъ больше тѣло производитъ тепла и тѣмъ менѣе оно зябко, и наоборотъ; бóльшая чувствительность стариковъ къ холоду происходитъ именно вслѣдствіе ослабленія у нихъ обмѣна веществъ; по той же причинѣ вялые, лѣнивые люди зябче дѣятельныхъ и подвижныхъ. У дѣтей обмѣнъ веществъ усиленъ, но они, однако, переносятъ холодъ хуже взрослыхъ, вслѣдствіе того, что тѣла малаго объема охлаждаются гораздо легче, чѣмъ большія. Худые люди болѣе зябки, чѣмъ жирные, потому что не защищены отъ холода такимъ плохимъ проводникомъ, какъ жиръ: чѣмъ больше послѣдняго, тѣмъ, при одинаковыхъ условіяхъ, человѣкъ болѣе способенъ переносить холодъ. Купанье, прохладныя и холодныя ванны, мокрыя простыни съ послѣдовательнымъ растираніемъ тѣла и т. п. уменьшаютъ впечатлительность тѣла къ холоду (см. **Ванны, Купанье, Водолеченіе**).

Зябликъ (Fringilla coelebs)—пѣвчая птичка изъ семейства зябликовыхъ и отряда воробьиныхъ птицъ съ очень красивымъ опереніемъ; у самцовъ лобъ черный, затылокъ сѣро-голубой, спинка коричневая, нижняя часть тѣла, за исключеніемъ бѣлаго брюшка, красно-виннаго цвѣта; на крыльяхъ двѣ бѣлыя полоски. Самки и молодые **з.** сверху буровато-оливково-сѣрые, снизу сѣрые, на крыльяхъ также 2 бѣлыя полоски. Носъ весной грязно-голубой, а осенью и зимой — красновато-бѣлый; кончикъ всегда черный. **З.** птица перелетная, и къ намъ прилетаетъ въ апрѣлѣ или мартѣ; за исключеніемъ самыхъ сѣверныхъ и южныхъ странъ Европы, встрѣчается повсемѣстно; живетъ какъ въ хвойныхъ, такъ и въ лиственныхъ лѣсахъ, въ рощахъ и на отдѣльныхъ деревьяхъ на лугахъ. Гнѣздо **з.** круглое какъ шаръ, срѣзано только на верхушкѣ; всё устроено изъ мха, корешковъ, соломенокъ и вѣточекъ того дерева, на которомъ сидитъ. Самка кладетъ два раза въ лѣто отъ 3 до 5 — 6 маленькихъ яицъ, блѣдно-голубовато-зеленаго цвѣта съ темными крапинками и сидитъ на нихъ около 14 дней. **З.** веселая, живая, но раздражительная и драчливая птичка; поетъ безъ умолку почти цѣлый день. Пѣніе ея пріятно и очень разнообразно; многіе предпочитаютъ его соловьиному. Питается **з.** сѣменами сорныхъ травъ и насѣкомыми, истребляя которыхъ приноситъ пользу садамъ и огородамъ. Ловятъ **з.** сѣтями, силками и, между прочимъ, слѣдующею хитростью: къ крыльямъ ручнаго самца привязываютъ палочку, смазанную птичьимъ клеемъ (см. **Клей**), и пускаютъ его въ лѣсъ; едва ручной самецъ начинаетъ пѣть, на него бросается какой нибудь дикій самецъ (**з.** очень ревнивы) и, схватившись когтями за палочку, прилипаетъ. Пойманные въ молодости и въ особенности взятые изъ гнѣзда **з.** легко приручаются и способны выучиваться различнымъ напѣвамъ: для этого молодыхъ, еще не умѣющихъ летать, самцовъ держатъ въ темномъ мѣстѣ вблизи хорошаго пѣвца-птицы. Кормятъ ихъ, какъ и другихъ верноядныхъ птицъ, просомъ съ прибавкою неб. количества конопли и т. п., также мухами и др. маленькими насѣкомыми; молодыхъ птенцовъ — моченымъ хлѣбомъ, вареною полевою рѣпою. Клѣтки не должны быть очень малы.

Зять—см. **Родство.**

И.

Иберисъ (Iberis) — растеніе изъ семейства крестоцвѣтныхъ. Самый извѣстный видъ I. umbellata — однолѣтнее южно-европейское растеніе съ розовыми или лиловатыми цвѣтами, собранными въ видѣ зонтикообразныхъ кистей; на каждомъ растеніи такихъ кистей много; вмѣстѣ онѣ производятъ прекрасный эфектъ. Особенно удобенъ для бордюра въ большихъ цвѣтникахъ. Растетъ превосходно во всякой почвѣ, даже въ песчаной и сильно известковой, боится только большой сырости или излишняго оттѣненія; поэтому сажать его нужно на открытыхъ мѣстахъ. Сѣять можно или прямо въ грунтъ, или лучше въ ящики, раннею весною, также въ горшки, которые держатъ въ холодной оранжереѣ. Другой видъ—I. amara не такъ красивъ; культура его та-же.

Ибисъ — птица изъ отряда голенастыхъ, видомъ похожая на журавля, но съ серповидно загнутымъ клювомъ; существуетъ нѣсколько видовъ; всѣ они живутъ въ жаркихъ странахъ; наиболѣе извѣстенъ *Ибисъ священный* (Ibis religiosa), водящійся въ сѣверной Африкѣ: тѣло бѣлое, а голова, шея, клювъ и ноги — черные. Древніе египтяне почитали его за божество. **И.** могутъ приручаться такъ-же какъ и журавли; мясо ихъ вкусно.

Ива (Salix). Обширный родъ растеній, состоящій изъ деревьевъ и кустарниковъ, распространенныхъ повсюду, особенно-же въ холодныхъ и умѣренныхъ странахъ. Кустарные виды называются у насъ по б. ч. *тальникомъ* или *таломъ*, иногда *ракитникомъ,* древовидные—ветлами и *ракитою. Вербою* называютъ и древовидные и кустарные. Эти деревья и кустарники весьма важны въ русскомъ хозяйствѣ, потому что многіе изъ нихъ растутъ въ такихъ мѣстахъ, гдѣ другіе вовсе не удаются. Между древовидными болѣе другихъ извѣстны бѣлая ветла или ива, также бѣлая верба (S. alba), ломкая **и.,** верба или ветла (S. fragilis), которыя бываютъ высотою до 40 футъ, и S. amygdalina, достигающая еще большихъ размѣровъ. Это — деревья съ узкими листьями, растутъ особенно быстро въ сыроватыхъ мѣстахъ, но удаются и на высокихъ. Легкость и непрочность ихъ дерева выкупается именно быстротою его наростанія. Изъ кустарныхъ — важенъ *красноталъ* или *шелюга* (S. acutifolia) тѣмъ, что хорошо растетъ даже на песчаныхъ мѣстахъ и потому употребляется для укрѣпленія сыпучихъ песковъ. Всѣ ивы разводятся легко черенками. Многія весьма пейзажны и садятся съ большимъ успѣхомъ въ паркахъ, такова въ особенности *вавилонская* или *плакучая* **и.** (S. babilonica) съ длинными ниспадающими вѣтвями и вѣтками. Она однако-же плохо выдерживаетъ сколько нибудь сильные морозы. (См. **Верба**).

Иванъ-да-Марья. Этимъ именемъ у насъ называютъ преимущественно 2 растенія: на югѣ и на западѣ Россіи *Viola tricolor* (*фіалка* — см. это слово), въ другихъ-же мѣстностяхъ — *Melampyrum nemorosum;* оба растенія иногда называютъ также *Братъ и Сестра* или *Анютины глазки.*

Иванъ-чай (Epilobium angustifolium) — однолѣтняя трава изъ семейства энотеровыхъ. Невѣтвистый стебель ея достигаетъ, при благопріятныхъ условіяхъ, высоты человѣческаго роста и больше, заканчивается кистями крупныхъ густо-розовыхъ цвѣтовъ. изъ длинныхъ плодовъ этого растенія по созрѣваніи выпадаютъ въ громадномъ количествѣ мелкія легкія сѣмена, снабженныя шелковистыми длинными волосками, и разносятся вѣтромъ повсюду, что способствуетъ значительному распространенію растенія. Растетъ въ умѣренныхъ и холодныхъ странахъ всего сѣвернаго полушарія. Въ Россіи листья **и.-ч.** употребляются на поддѣлку китайскаго чая: ихъ или подмѣшиваютъ къ настоящему чаю, или же продаютъ за чай безъ малѣйшей примѣси настоящаго чая. Листья **и.-ч.** гораздо длиннѣе листьевъ настоящаго и по краямъ или совершенно гладкіе, или съ рѣдкими зубчиками; у настоящихъ чайныхъ листьевъ края всегда *пильчато-зазубренные.* Впрочемъ, **и.-ч.** совершенно безвреденъ; вредъ поддѣльнаго чая зависитъ не отъ свойства листьевъ, изъ которыхъ его приготовляютъ, а отъ подкрашиванія его мѣдными препаратами; такимъ-же способомъ иногда подкрашиваютъ и настоящій чай, особенно спитой (см. **Чай**).

Иволга (Oriulus galbula) изъ семейства вороновыхъ; у насъ, какъ и въ средней Европѣ, перелетная птица, прилетаетъ въ маѣ и улетаетъ въ августѣ; около 9 дюйм. длиною; самцы желтаго цвѣта съ черными крыльями и хвостомъ; самки желто-зеленаго цвѣта. Живая, но очень робкая и недовѣрчивая птица, такъ что поймать ее довольно трудно. Гнѣзда дѣлаетъ изъ стеблей и тонкихъ листьевъ на самыхъ конечныхъ развѣтвленіяхъ вѣтвей. Питается насѣкомыми и червями, но также плодами, особенно любитъ вишни, которымъ наноситъ большой вредъ. Самцы поютъ хорошо, пойманные въ молодости легко приручаются и выучиваются насвистывать пѣсни; но переносятъ неволю недолго. Кормятъ ихъ тѣмъ же, чѣмъ и соловья (см. это слово). На ночь слѣдуетъ прикрывать клѣтку.

Иглица (Ruscus)— полукустарники изъ семейства спаржеобразныхъ; самый извѣстный видъ *R. aculeatus*, растетъ у насъ только на Кавказѣ, въ Крыму и въ самыхъ южныхъ частяхъ Европейской Россіи: густой, вѣчнозеленый кустарникъ, вѣтки котораго покрыты плоскими листьями, заканчивающимися иглами; на этихъ листообразныхъ вѣтвяхъ появляются мелкіе цвѣточки, которые потомъ замѣняются довольно крупными красными ягодами. Хорошо удается въ горшкахъ, разводится черенками или отводками и держится зимою въ холодной оранжереѣ; на окнахъ также растетъ не дурно.

Иглы. Обыкновенно **и.** фабрикуются изъ готовой стальной проволоки; но на нѣкоторыхъ фабрикахъ ихъ приготовляютъ изъ желѣзной проволоки и уже совсѣмъ готовыя превращаютъ въ сталь; послѣдній способъ приготовленія легче, но получаемый продуктъ худшаго качества. Хорошая игла должна быть совершенно прямая, не гнуться, но и не быть хрупкою: слегка согнутая пальцами тотчасъ же принимать первоначальную прямоту; ушко — въ самой серединѣ, круглое, не рѣзать нитокъ, не разрываться при продергиваніи черезъ плотныя ткани; остріе коническое, хорошо заостренное, лежащее по направленію оси, безъ отклоненія въ стороны; полировка вполнѣ гладкая, блестящая; чтобы **и.** легко проходила черезъ ткани, головка ея не должна быть толще тѣла, а тѣло вполнѣ цилиндрическое, безъ утолщеній, *постепенно* съуживающееся къ острію. Прежде, да и теперь лучшими иглами считаютъ англійскія; но въ настоящее время ихъ хорошо фабрикуютъ и въ другихъ странахъ—во Франціи и Германіи. Держать **и.** въ игольникахъ, особенно металлическихъ, не слѣдуетъ, такъ какъ въ нихъ легко притупляются концы **и.**: лучше воткнутыми въ кусокъ фланели или особые подушечки, *верхъ* которыхъ долженъ быть набитъ не пескомъ, а ватою; если случится, что ушко **и.** рѣжетъ нитку, подержать его (ушко, а не всю **и.**) короткое время въ пламени свѣчи; синій цвѣтъ ушковъ нѣкоторыхъ сортовъ **и.** зависитъ именно отъ такого прокаливанія ушка послѣ того, какъ **и.** была уже сдѣлана. Для рубцовъ, строчки и выметыванія петель употребляются короткія **и.**; для штопанія, для подкладки и стежки—длинныя **и.**; для вышиванія по канвѣ—особыя толстыя **и.** съ продолговатымъ ушкомъ и тупымъ концомъ. О вязальныхъ **и.**—см. **Спицы вязальныя.**

Игрушки — см. **Игры.**

Игры. Въ тѣлѣ нашемъ непрерывно происходитъ процессъ окисленія, т. е. медленное сгораніе отжившихъ частей организма (см. **Обмѣнъ веществъ** и **Дыханіе**). Сгораніе это необходимо: во-первыхъ, для поддержанія въ тѣлѣ *теплоты* и, во-вторыхъ, для образованія въ немъ того запаса *механической силы*, которая нужна ему для произведенія его разнообразныхъ внѣшнихъ и внутреннихъ работъ (движеній). Съ одной стороны, запасъ механической силы въ организмѣ есть необходимое условіе его дѣятельности: безъ него всякая дѣятельность, а вмѣстѣ съ нею и жизнь, должна прекратиться мгновенно; съ другой стороны, этотъ запасъ служитъ постояннымъ побудителемъ къ дѣятельности, побудителемъ настолько сильнымъ и безусловнымъ, что противиться ему, дольше извѣстнаго, короткаго, времени, *нѣтъ никакой возможности*. Притомъ же, чѣмъ дольше, силою воли или какими либо другими причинами, задерживается вызываемая имъ дѣятельность, тѣмъ больше накопляется запасъ силы и тѣмъ, слѣдовательно, съ бо́льшею силою должна обнаружиться дѣятельность впослѣдствіи: полная аналогія съ па́рами паровой машины. Окисленіе и зависящее отъ него накопленіе въ тѣлѣ запаса внутренней механической силы обыкно тѣмъ значительнѣе, чѣмъ значительнѣе обмѣнъ веществъ (см. это слово); соотвѣтственно этому здоровые люди дѣятельнѣе больныхъ и слабыхъ, сангвиники дѣятельнѣе лимфатиковъ, молодые дѣятельнѣе стариковъ и т. п. Но энергичнѣе всего обмѣнъ веществъ у дѣтей; поэтому-то у дѣтей стремленіе къ дѣятельности наибо́льшее. Но самъ по себѣ запасъ внутренней механической силы только побуждаетъ къ дѣятельности, но не можетъ ни *вызвать*, ни *направить* ее. Когда, какъ, въ какую сторону выразится дѣятельность — зависитъ единственно отъ *нервной системы:* отъ спиннаго и, главнымъ образомъ, отъ головнаго мозга (см. **Система нервная**); но и нервная система играетъ въ этомъ отношеніи не самостоятельную роль, а направляетъ дѣятельность *соотвѣтственно* дѣйствующимъ на нее, чрезъ посредство органовъ чувствъ, *внѣшнимъ впечатлѣніямъ*, такъ что, въ концѣ-концовъ, направленіе дѣятельности обусловливается именно этими впечатлѣніями. И такъ, пока человѣкъ живъ, пока въ немъ происходятъ обмѣнъ веществъ, окисленіе и и непрерывное накопленіе внутреннихъ силъ, онъ *долженъ дѣйствовать:* не можетъ не дѣйствовать. Тѣмъ болѣе долженъ дѣйствовать ребенокъ, обмѣнъ веществъ котораго энергичнѣе, а нервная система впечатлительнѣе. Это—*законъ природы*, обойти который нельзя. У взрослаго человѣка нормальное выраженіе дѣятельности — *полезная работа,* у ребенка (еще не умѣющаго правильно трудиться)—*игры.* Поэтому постоянное желаніе ребенка играть такъ естественно, что отсутствіе этого желанія должно служить признакомъ ненормальнаго, болѣзненнаго состоянія дѣтскаго организма. Накопляющійся въ тѣлѣ запасъ внутренней силы побуждаетъ къ дѣятельности, *возбуждая нервную систему,* тѣмъ сильнѣе, чѣмъ больше запасъ. Если внѣшняя дѣятельность идетъ параллельно съ возбужденіемъ нервной системы, соотвѣтствуетъ его силѣ, — въ результатѣ получается *полное удовлетвореніе,* выражающееся веселымъ, спокойнымъ настроеніемъ духа; если, наоборотъ, внѣшняя дѣятельность задерживается или проявляется далеко несоотвѣтственно запасу внутренней силы въ организмѣ,—возбужденіе нервной системы ненормально увеличивается, переходитъ въ такъ называемое *нервное раздраженіе,* — недýхъ (скуку), гнѣвъ, капризы и т. под. Воспитатели и родители именно искусственно (противуестественно) задерживаютъ дѣятельность ребенка, когда заставляютъ его сидѣть смирно или проводить время чинно въ то время, когда избытокъ внутреннихъ силъ неудержимо побуждаетъ его къ дѣятельности, т. е. къ движенію; немудрено, если питомцы ихъ находятся въ постоянномъ нерасположеніи духа, капризны и пр. Упорствомъ, систематическимъ пріученіемъ можно, наконецъ, достигнуть желанной цѣли: ребенокъ станетъ безъ капризовъ и сопротивленія переносить требуемую отъ него неподвижность. Но знаетъ-ли воспитатель, когда онъ этого достигаетъ? Тогда, когда организмъ ребенка, вслѣдствіе недостаточной подвижности, настолько ослабъ, что уже не въ состояніи производить нормальнаго количества внутренней силы... только тогда и *никогда до тѣхъ поръ, пока ребенокъ вполнѣ здоровъ и крѣпокъ.* — Съ гегіенической точки зрѣнія игры можно раздѣлить на *подвижныя* и *сидячія* или *малоподвижныя.* Въ подвижныхъ играхъ все тѣло, всѣ члены ребенка находятся въ постоянномъ энергичномъ движеніи; запасъ внутренней силы расходуется *легко* и въ результатѣ получается *полное удовлетвореніе* съ зависящимъ отъ него спокойнымъ, веселымъ расположеніемъ духа; съ другой стороны, энергичное расходованіе внутренней силы, производимой разрушеніемъ (сожиганіемъ) отжившихъ частей организма, у здороваго субъекта всегда влечетъ за собою такое-же энергичное стремленіе къ возстановленію: аппетитъ усиливается, питаніе улучшается, мышцы крѣпнутъ и т. п. Поэтому, подвижныя игры не только поддерживаютъ въ ребенкѣ веселое расположеніе духа (условіе чрезвычайно важное въ воспитательномъ отношеніи), но и способствуютъ улучшенію его питанія, укрѣпленію его тѣла и духа. Это благотворное дѣйствіе подвижныхъ игръ не замѣнимо ни прогулками, ни гимнастикою, ни какими либо другими искуственными движеніями, потому что во всѣхъ искуственныхъ движеніяхъ дѣятельность болѣе или менѣе *вынужденная,* часто идущая въ разрѣзъ съ тою, которая вызывается въ ребенкѣ окружающими его внѣшними впечатлѣніями; вслѣдствіе этого расходованіе запа́са внутренней силы совершается не такъ легко, какъ при подвижныхъ играхъ, когда ребенокъ весь отдается вліянію окружающихъ впечатлѣній. Далеко не то значеніе имѣютъ сидячія или полуподвижныя игры; при нихъ ребенокъ также движется: разставляетъ и переставляетъ предметы, переноситъ ихъ съ мѣста на мѣсто, разговариваетъ (движеніе языка, губъ и пр.) и т. п.; но движенія эти слишкомъ слабы и ограниченны, чтобы соотвѣтствовать запасу внутренней силы у здороваго ребенка, а потому удовлетворять они могутъ только слабаго ребенка, здоровому-же скоро наскучаютъ, т. е. вызываютъ въ немъ нервное раздраженіе, зависящее отъ несоразмѣрно малаго расхода внутренней силы. Здоровому ребенку они могутъ пригодиться, какъ развлеченіе, только въ тѣ моменты, когда тѣлу его нуженъ отдыхъ послѣ значительнаго расхода силы предшествовавшими сильными движеніями. Дѣйствіе этихъ игръ на улучшеніе питанія, понятно, ничтожно.— Послѣ сказаннаго очевидно, какую роль игры и въ особенности подвижныя должны играть при воспитаніи дѣтей и насколько грѣшатъ въ этомъ отношеніи и школа, и домашнее воспитаніе; особенно жалка участь дѣвочекъ, которыхъ, ради ложно-понятаго приличія, забавляютъ почти исключительно сидячими играми; если не для нихъ самихъ, то для ихъ будущихъ дѣтей (см. **Наслѣдственность**), имъ должно быть предоставлено такое-же участіе въ подвижныхъ играхъ, какъ и мальчикамъ, и нѣтъ никакой разумной причины противиться этому. Подвижныя игры обыкновенно должны происходить въ обществѣ другихъ дѣтей: въ этомъ вся суть ихъ; притомъ-же большинство ихъ и возможно только въ обществѣ. Родители, воспитывающіе дѣтей дома, если не могутъ найти имъ подходящихъ товарищей между окружающими или знакомыми, *обязаны* водить ихъ въ мѣста, гдѣ собираются дѣти, или въ существующіе въ нѣкоторыхъ городахъ особые *дѣтскіе сады* (см. это слово). Когда погода позволяетъ, подвижныя игры должны происходить на воздухѣ. До 7—8-ми лѣтъ чѣмъ больше дѣти проводятъ времени въ подвижныхъ играхъ, тѣмъ для нихъ лучше; сидячія игры въ этомъ возрастѣ могутъ б. только вспомогательнымъ средствомъ—какъ смѣна въ моменты отдыха. Съ наступленіемъ поры для обученія (см. **Ученіе**) подвижнымъ играмъ должна быть отдана большая часть свободнаго времени; безъ сидячихъ игръ съ этого времени можно совсѣмъ обходиться, такъ какъ ребенокъ и безъ того достаточно прикованъ на мѣстѣ во время классныхъ занятій; или прибѣгать къ нимъ только въ тѣ моменты, когда, по какимъ либо причинамъ, напр. вслѣдствіе дурной погоды или недостатка товарищей и т. п., подвижныя игры не могутъ быть употреблены. За немногими исключеніями, всѣ вообще подвижныя игры полезны: игры въ **мячъ**—*лапта, пятнашки, зѣваки* и пр., игры **шарами**—*масло, криккетъ, крокетъ, кегли* и пр., *городки*, игра въ *кольцы* (серсо), *обручи* (катаніе), *воланы*, прыганіе черезъ *веревочку*, пусканіе *змѣя, борьба, катанье съ горъ, коньки* и т. п.; изъ подвижныхъ игръ, которыя могутъ быть производимы въ комнатахъ,—*жмурки, прятки, хороводы, фанты, камешки, волчки*, дѣтскіе *билліарды, бильбоке*, новоизобрѣтенный мастерскою учебныхъ пособій въ С.-Петербургѣ *подвижной билліардъ*, названный ею «*шарикъ-странникъ*» (хорошое гимнастическое упражненіе для мышцъ б. ч. тѣла: предпочитать въ плотной деревянной рамкѣ) и т. п. Подробности — см. названія отдѣльныхъ игръ. — *Сидячихъ игръ* — масса; на нихъ-то преимущественно тратилась и тратится изобрѣтательность поставщиковъ дѣтскихъ забавъ; существуютъ простыя игры, игры-занятія, образовательныя, педагогическія и пр.; но всѣ онѣ обладаютъ указаннымъ выше кореннымъ недостаткомъ—быстро наскучать дѣтямъ, а потому въ большинствѣ случаевъ не стоятъ тѣхъ денегъ, которыя на нихъ тратятся; любящая ребенка мать или хорошая няня найдутъ множество простыхъ домашнихъ средствъ, чтобы занять его, а безъ помощи матери или няни и самыя занимательныя, повидимому, игры быстро покажутся скучными. Мысль обучать дѣтей посредствомъ игръ-занятій или, такъ называемыхъ, образовательныхъ игръ — вовсе не счастливая мысль, потому что эти игры обыкновенно не научаютъ никакому занятію и въ то же время пріучаютъ ребенка легкомысленно относиться къ занятіямъ. Да и для чего онѣ эти игры-занятія? Пока ребенокъ еще малъ, ему слѣдуетъ только играть: всякія занятія ему и не по силамъ, и вредно подѣйствуютъ на его физическое и нравственное развитіе, а какъ скоро онъ выросъ на столько, что можетъ интересоваться занятіемъ, какъ занятіемъ, то и предложите ему занятіе подъ его настоящимъ именемъ: отъ этого оно только выиграетъ въ его глазахъ. Дѣти постоянно подражажаютъ окружающимъ ихъ взрослымъ: лѣпитъ ли мать пироги — и ребенку хочется лѣпить, стираетъ прачка бѣлье—и онъ желаетъ стирать, копаетъ садовникъ или отецъ грядку въ огородѣ—и сынъ пробуетъ дѣлать то же и т. д.; пока ребенокъ малъ, онъ дѣлаетъ все это, конечно, безъ цѣли,—играя, но едва онъ подростетъ достаточно, у него уже является желаніе достигнуть результата: сдѣлать настоящій пирогъ, выстирать платокъ какъ слѣдуетъ, выкопать дѣйствительную грядку... и какъ велика его радость, когда ему дѣйствительно удастся сдѣлать что либо дѣйствительно полезное; это стремленіе къ «настоящему», къ результатамъ и есть ничто иное, какъ стремленіе трудиться, потому что трудъ отличается отъ игры главнымъ образомъ, именно, конечною цѣлью. Пока у ребенка не явилось стремленіе къ результатамъ, игра-занятіе—безполезна, а съ появленіемъ этого стремленія, ребенку лучше всего дать не игру-трудъ, а настоящій трудъ, лишь бы только онъ соотвѣтствовалъ его силамъ и не былъ вреденъ для его здоровья. Крестьяне наши такъ и поступаютъ: мальчишки и дѣвчонки у нихъ работаютъ и работаютъ почти съ такимъ-же удовольствіемъ, какъ и играютъ. Найти такія посильныя занятія для ребенка всегда возможно; нужно только поискать ихъ и имѣть терпѣніе на первое время руководить ими (см. **Воспитаніе**).— Если бóльшая часть сидячихъ игръ не могутъ быть признаны особенно полезными для ребенка, то объ *игрушкахъ* и говорить нечего; можно только посовѣтывать тратиться на нихъ, какъ можно меньше; исключеніе слѣдуетъ сдѣлать развѣ только для *куколъ*, которыя дѣйствительно иногда въ состояніи занять дѣтей болѣе или менѣе долгое время, особенно, если куколъ можно одѣвать и раздѣвать, шить на нихъ платье и т. п. Но нужно помнить постоянно, что *дѣйствительно полезныя и* **необходимыя** *для дѣтей игры — только подвижныя игры:* одинаково какъ мальчикамъ, такъ и дѣвочкамъ. Гигіеническое и воспитательное значеніе ихъ громадно.

Игуменъ. } См. **Монастыри.**
Игуменья. }

Идіосинкразія — извращенная чувствительность относительно нѣкоторыхъ ощущеній, напр. отвращеніе отъ запаховъ, которые, по ихъ свойствамъ, должны производить пріятное впечатлѣніе, или, наоборотъ, пристрастіе къ непріятнымъ. Чаще всего **и.** замѣчается въ обонятельныхъ и вкусовыхъ ощущеніяхъ; женщины, особенно истерическія, страдаютъ ею чаще, чѣмъ мужчины.

Идіотизмъ: этимъ именемъ называютъ въ медицинѣ врожденную глупость (слабость умственныхъ способностей).

Известнякъ — очень распространенная каменная порода, образующая огромныя сплошныя массы во многихъ горахъ. Главная составная часть **и.**—углекислая известь съ примѣсью кремнезема, алюминія, магнезіи и нѣкоторыхъ др. веществъ; обыкновенно онъ сѣраго цвѣта, но иногда бываетъ окрашенъ и въ др. цвѣта; плотность его различна: отъ 2 до 2,66 (см. **Вѣсъ удѣльный**). Въ Западной Европѣ онъ въ большомъ употребленіи на постройки, для чего его распиливаютъ на опредѣленной формы и величины камни; постройки эти красивы, но для холодныхъ климатовъ не годятся, такъ какъ легко проводятъ тепло (см. **Жилища**); кромѣ того **и.** съ теченіемъ времени вывѣтривается и разрыхляется. **И.** употребляется также для приготовленія водяныхъ фильтръ и пр.; служитъ для добыванія извести и цемента.

Известь есть окись металла кальція. Въ природѣ **и.** очень распространена, но нигдѣ не находится въ чистомъ состояніи, а обыкновенно въ соединеніи съ кислотами: сѣрною (гипсъ и алебастръ), фосфорною (въ костяхъ животныхъ), но преимущественно съ угольною кислотою — въ формѣ мѣла, известняка, мрамора и пр. Въ чистомъ видѣ ее именно и добываютъ изъ углекислыхъ соединеній — мѣла и известняка, посредствомъ прокаливанія ихъ въ кучахъ или особыхъ печахъ, причемъ угольная кислота улетаетъ и остается *жженая известь*, называемая также *негашеною;* жаръ прокаливанія долженъ быть достаточно силенъ, чтобы удалить всю угольную кислоту, но не черезчуръ, такъ какъ иначе происходитъ сплавленіе и химическое соединеніе съ **и.** обыкновенно примѣшанныхъ къ ней глины и кремнезема, вслѣдствіе чего получается, такъ называемая, пережженая **и.**, негодная къ употребленію. Жженая **и.** имѣетъ видъ бѣлой массы (въ кускахъ), которая на воздухѣ притягиваетъ воду и разсыпается въ порошокъ, постепенно переходя, такимъ образомъ, въ *гашеную* или *ѣдкую известь;* но обыкновенно гашеную известь получаютъ, обливая жженую **и.** водою, причемъ происходитъ значительное нагрѣваніе массы (до 120° Р.), сопровождаемое кипѣніемъ; почему негашеную **и.** называютъ еще *кипѣлкою;* по вѣсу въ 100 ч. гашеной **и.** содержится 25 частей воды (или на 3 объема извести 1 объемъ воды). Гашеная **и.** имѣетъ видъ бѣлаго порошка; на воздухѣ она постепенно соединяется съ угольною кислотою и, въ концѣ-концовъ, снова превращается въ углекислую **и.** Поэтому хранить ее слѣдуетъ въ сухихъ ямахъ, старательно прикрытыхъ отъ доступа воздуха. Чистая (не содержащая угольной кислоты) **и.** нѣсколько растворима въ водѣ (1 ч. **и.** въ 763 част. воды): получается прозрачная жидкость, называемая *известковою водою* (aqua calcis), которая отъ пребыванія на воздухѣ скоро мутится, вслѣдствіе постепеннаго превращенія **и.** въ мѣлъ (углекислую **и.**). Качества **и.** зависятъ отъ чистоты матеріала, изъ котораго она добывалась, и отъ прокаливанія (см. выше). Совершенно чистая **и.** получается только изъ мрамора; въ известнякѣ и мѣлѣ всегда находится бóльшая или мéньшая примѣсь постороннихъ веществъ: магнезіи, глины, желѣза и т. п. **И.**, содержащ. мало примѣсей, при обливаніи ея водою сильно кипитъ, увеличивается въ объемѣ и образуетъ съ водою жирную кашицеобразную массу; отъ примѣси магнезіи сила кипѣнія уменьшается и растворъ получается водянистѣе; при 25—30% магнезіи **и.** не годится къ употребленію. Болѣе или менѣе значительная примѣсь глины придаетъ извести гидравлическія свойства (см. **Известь гидравлическая**). Практическое примѣненіе **и.** очень разнообразно: она служитъ для добыванія ѣдкаго кали или натра изъ ихъ углекислыхъ соединеній, амміака (нашатырнаго спирта) изъ нашатыря, употребляется для приготовленія хлористой извести, для очищенія свѣтильнаго газа, при рафинировкѣ сахара, при бѣленіи и крашеніи тканей, при фабрикаціи стекла, при дубленіи кожъ, въ медицинѣ (см. ниже) и пр.; но самое обширное употребленіе **и.** имѣетъ въ сельскомъ хозяйствѣ для удобренія почвы и въ особенности при постройкахъ.— **Въ медицинѣ и.** чаще всего употребляется въ видѣ *известковой воды* (aqua calcis): вода настаивается на извести и потомъ фильтруется; внутрь ее даютъ при хроническихъ поносахъ или поносахъ, зависящихъ отъ кислаго броженія въ кишкахъ (см. **Поносъ**), нѣсколько разъ въ день по чайной (дѣтямъ) или столовой ложкѣ: или саму по себѣ, или вмѣстѣ съ сывороткою или молокомъ; снаружи при обжогахъ первой и второй степени (см. **Обжогъ**) въ формѣ мази (известк. вода пополамъ съ льнянымъ масломъ), при язвахъ съ обильнымъ отдѣленіемъ гноя или при мокнущихъ сыпяхъ (смоченныя известковою водою тряпочки); во всѣхъ этихъ случаяхъ известк. вода приноситъ иногда существенную пользу; но внутрь ее не слѣдуетъ употреблять долго, такъ какъ современемъ она портитъ пищевареніе. Въ формѣ вѣнскаго тѣста **и.** употребляется какъ прижигающее средство, а въ соединеніи съ сѣрнистымъ мышьякомъ и углекислымъ кали — для удаленія волосъ; но ни къ тому, ни къ другому не слѣдуетъ прибѣгать безъ совѣта и руководства врача.— Кусокъ **и.**, введенный въ пламя гремучаго газа (смѣсь 2 объем. водорода съ 1 объем. кислорода), раскаляется и даетъ чрезвычайно яркій бѣлый свѣтъ, чѣмъ пользуются для освѣщенія маяковъ, объектовъ подъ микроскопомъ, картинъ въ волшебныхъ фонаряхъ и т. п.— **Известь, какъ удобреніе для почвы:** отчасти **и.** сама составляетъ питательный матеріалъ для растеній, но главное ея дѣйствіе заключается въ разложеніи органическихъ и минеральныхъ веществъ почвы въ такія формы, которыя легко усвоиваются растеніями. Удобрѣніе **и.** необходимо только тогда, когда въ почвѣ недостатокъ ея, а между тѣмъ много неразложившихся органическихъ и невывѣтренныхъ (плотныхъ) минеральныхъ веществъ; при томъ же почва не должна быть излишне влажна. Количество **и.**, потребное на десятину, очень различно, смотря по почвѣ: отъ 8 до 50 четвертей. Негашеную известь, назначенную для удобренія, складываютъ въ кучи по близости поля и тутъже гасятъ водою, прибавляя послѣдней не болѣе того, сколько нужно для погашенія **и.** и превращенія ея въ порошокъ (на 3 части **и.** 1 часть воды): при избыткѣ воды получится каша, негодная для употребленія; или же прикрываютъ кучи землею (чтобы предотвратить дѣйствіе угольной кислоты) и оставляютъ ихъ до превращенія **и.** въ порошокъ (см. выше); затѣмъ, порошокъ **и.** разбрасываютъ по полю (если была прикрыта землею, то вмѣстѣ съ землею) въ сухую тихую погоду и послѣ разсыпки *тщательно* пробораниваютъ для смѣшенія съ землею. Дѣйствіе **и.** продолжается лѣтъ 6—9, послѣ чего операцію нужно повторить.—**Для строительныхъ цѣлей** употребляется такъ называемый *известковый растворъ* — кашицеобразная смѣсь **и.**, песка и воды. Въ яму, вырытую въ землѣ и выложенную досками, наливаютъ опредѣленное заранѣе количество воды, всыпаютъ въ нее столько негашеной извести, чтобы образовалось кашицеобразное тѣсто; при этомъ, для избѣжанія комковъ, слѣдуетъ все время тщательно мѣшать (воды нужно не болѣе, чѣмъ слѣдуетъ: иначе получается жидкій растворъ плохаго качества); если **и.** достаточно жирна, то тѣсто, хорошо прикрытое, во влажной ямѣ можетъ сохраняться долго, оставаясь годнымъ къ употребленію. Для построекъ (кирпичной или каменной кладки) на 1 часть по объему тѣста прибавляютъ, тщательно мѣшая, отъ 2 до 4 объемовъ крупнаго песка, смотря по свойству извести: чѣмъ жирнѣе послѣдняя, тѣмъ больше песку, и наоборотъ (чѣмъ больше **и.** кипитъ и увеличивается въ объемѣ при гашеніи, тѣмъ она жирнѣе). Камни или кирпичи, для связыванія которыхъ употребляется изв. растворъ, должны быть предварительно смочены: чтобы не отнимали воды у раствора; послѣдній вскорѣ становится плотнымъ и съ теченіемъ времени все болѣе и болѣе отвердѣваетъ, превращаясь, наконецъ, въ камнеподобную массу, сливающуюся въ одно цѣлое съ кирпичами или камнями.

Известь гидравлическая — такъ называются сорта извести, растворъ которыхъ (см. **Известь** — *известковый растворъ)* обладаетъ способностью твердѣть *подъ водою*. Не всѣ сорта одинаково гидравличны: растворъ наиболѣе гидравличныхъ твердѣетъ подъ водою уже черезъ 2—4 дня, а черезъ полгода становится твердымъ какъ камень; среднія сорта начинаютъ твердѣть на 6 — 8 день и черезъ полгода пріобрѣтаютъ уже значительную плотность; наконецъ, низкіе сорта, хотя и твердѣютъ послѣ 15—20 дней пребыванія подъ водою, но никогда не пріобрѣтаютъ достаточной плотности. Степень гидравличности **и.** обыкновенно обусловливается содержаніемъ въ ней глины: въ среднихъ сортахъ отъ 9 до 10%, въ высшихъ — до 25 и 30%; примѣсь кремнезема также сообщаетъ **и.** гидравлическія свойства. Посредствомъ очень простаго изслѣдованія въ большинствѣ случаевъ можно убѣдиться, годится-ли данная порода известняка для добыванія гидравлической **и.** (о добываніи **и.**—см. **Известь**): кусочекъ породы вѣсомъ въ 1/2 золотн. обливаютъ въ стаканчикѣ (или пробирной склянкѣ) соляною кислотою, наполовину разведенной водою; когда кипѣніе и выдѣленіе угольной кислоты окончилось, известь и примѣшанныя къ ней магнезія и желѣзо растворяются въ жидкости, а на днѣ остается осадокъ глины (и кремнезема): осадокъ этотъ отфильтровываютъ, промываютъ, высушиваютъ и взвѣшиваютъ; сравненіе его вѣса съ вѣсомъ первоначальнаго куска даетъ возможность опредѣлить пропорцію глины. Въ настоящее время существуютъ фабрики, приготовляющія искусственно гидравлическую **и.** изъ породъ известняка, обыкновенно дающихъ простую **и.** (растворъ которой твердѣетъ на воздухѣ, но расплывается въ водѣ—см. **Известь**), напр. изъ мѣла; для этого мелко раздробленный мѣлъ, при посредствѣ воды, тщательно смѣшиваютъ съ глиною (въ нужной пропорціи), затѣмъ высушиваютъ (въ формахъ—кирпичиками) и полученную массу прокаливаютъ, какъ сказано при добываніи **и.** Гидравлическая и. употребляется преимущественно для построекъ подъ водою. (См. **Цементы**).

Известь хлористая—чистая бѣлаго цвѣта, слегка отзываетъ хлоромъ; въ водѣ растворяется только отчасти, но на воздухѣ притягиваетъ влагу и расплывается, а потому держать ее слѣдуетъ въ хорошо закупоренныхъ (стеклянною пробкою) сосудахъ. Въ техникѣ примѣняется какъ *бѣлильное* средство для тканей (полотенъ и пр.), воска и т. п.; въ *медицинѣ* растворъ хлористой **и.** (2—5 частей на 100 част. воды, по вѣсу) употребляются съ успѣхомъ для промыванія и перевязки вялыхъ и въ особенности вонючихъ язвъ и ранъ (послѣ промыванія, на язву кладутъ чистую тряпочку, смоченную жидкостью; перемѣнять раза 2—3 въ день), при пролежняхъ. **Хл. и.** имѣетъ свойство уничтожать дурной запахъ и гніеніе, а потому употребляется также, какъ *обеззараживающее* средство; для очищенія воздуха въ комнатахъ, гдѣ находились или находятся заразительные больные, ставятъ миски или тарелки съ хлористою известью, которую обливаютъ водою, слегка подкисленною уксусомъ (въ такихъ комнатахъ не должны находиться лица, страдающія болѣзнями дыхательныхъ органовъ). Въ растворѣ (5%) **хл. и.** моютъ руки и инструменты послѣ перевязки злокачественныхъ ранъ или прикосновенія къ заразительнымъ больнымъ. **X. и.** употребляется также для обеззараживанія бѣлья и др. вещей, для уничтоженія зловонія въ отхожихъ мѣстахъ (см. **Обеззараживаніе**).

Изгонъ — этимъ именемъ называютъ нѣкоторые виды *молочая* (см. это слово).

Изданія. Всѣ произведенія печати раздѣляются на *единовременныя* и *повременныя или періодическія*. Повременными или періодическими изданіями считаются: 1) газеты и журналы; 2) сборники или собранія новыхъ, оригинальныхъ или переводныхъ, сочиненій или статей разныхъ писателей, издаваемыя подъ однимъ общимъ заглавіемъ, болѣе двухъ разъ въ годъ (Т. XIV, зак. о печат., гл. VI, ст. 1). Тѣ и другія **и.** могутъ б. печатаемы или *безъ цензуры* или подъ условіемъ *предварительной цензуры;* нѣкоторыя произведенія печати подлежатъ разсмотрѣнію *особыхъ вѣдомствъ.* Для выпуска въ свѣтъ *всякаго періодическаго* **и.** требуется, кромѣ того, *разрѣшеніе мин. вн. дѣлъ.—Предварительной цензурѣ подвергаются:* 1) сочиненія, переводы и изданія, подлежащія духовной цензурѣ; 2) повременныя и др. изданія эстамповъ, рисунковъ и др. изображеній съ текстами или безъ оныхъ; 3) всѣ оригинальныя сочиненія—объемомъ *менѣе 10* печатныхъ листовъ и переводы — объемомъ *менѣе 20* печатн. листовъ. (Въ листѣ считается 64 стран. формата 32-й доли, 48 стран. 24-й доли, 32 стр. 16-й дол., 24 стр. 12-й дол., 16 стр. 8-й дол., 8 стр. 4-й дол., 4 стр. 2-й доли и наконецъ 2 стр. при форматѣ въ цѣлый листъ—in folio; разсчетъ дѣлается по страницамъ, такъ что, наприм., при форматѣ въ 4-ю долю 16 страницъ, а при форматѣ въ 16-ю долю 64 стран. принимаются за 2 листа и т. д. О размѣрахъ страницъ каждаго формата см. **Печать**); 4) всѣ библіографическія объявленія и каталоги книгъ и нотъ (гл. I, ст. 93).—*Не подвергаются предварительной цензурѣ:* 1) оригинальныя сочиненія *не менѣе 10* и переводныя *не менѣе 20* печатн. листовъ (см. выше), если издаются въ *столицахъ* (С.-Петербургѣ и Москвѣ); 2) правительственныя изданія; 3) изданія академій, университетовъ и ученыхъ обществъ и установленій; 4) всѣ изданія на древнихъ классическихъ языкахъ и переводы съ нихъ; 5) чертежи, планы и карты (атласы); 6) музыкальныя ноты безъ текста и заглавнаго рисунка; 7) объявленія присутственныхъ мѣстъ (ст.

137).—*Изданія, не подвергающіяся предварительной цензурѣ, но подлежащія разсмотрѣнію др. вѣдомствъ:* 1) статьи и извѣстія, касающіяся Его Величества и особъ императорской фамиліи требуютъ разрѣшенія мин. имп. двора; 2) постановленія, отчеты и пр. земскихъ, дворянскихъ и городскихъ собраній — разрѣшенія мѣстн. губернскаго начальства; 3) объявленія о продажѣ билетовъ иностранныхъ лотерей — разрѣшенія мин. финансовъ; 4) объявленія о медицинскихъ средствахъ — разрѣшенія медицинскаго совѣта, или же медицинскихъ факультетовъ университетовъ, или военно-медицинск. академіи; 5) всѣ частныя объявленія — разрѣшенія полицейскаго начальства; 6) воззванія на сборы пожертвованій, печатаемыя духовн. лицами, — разрѣшенія епархіальныхъ властей . и мѣстнаго полицейскаго начальства (ст. 94—107); 7) законоположенія и правительственныя распоряженія могутъ б. перепечатываемы только послѣ напечатанія ихъ въ «Сенатскихъ вѣдомостяхъ»; 8) книги священнаго писанія не могутъ б. печатаемы помимо духовныхъ типографій, а старопечатныя книги — помимо московской сѵнодальной типографіи; 9) офиціальная часть губернскихъ и областныхъ вѣдомостей—съ разрѣшенія вице-губернаторовъ, а неофиціальная или съ разрѣшенія цензурнаго комитета, а гдѣ нѣтъ таковаго—съ разрѣшенія особо назначенныхъ лицъ; 10) печатаніе афишъ и программъ о зрѣлищахъ и увеселеніяхъ въ обѣихъ столицахъ предоставлено исключительно дирекціи имп. театровъ (частн. изданія могутъ только перепечатывать), за исключеніемъ объявленій о представленіяхъ на масляной и св. недѣляхъ печатаемыхъ и частн. лицами съ разрѣшенія полицейскаго начальства; 11) тезисы, разсужденія и др. ученыя сочиненія, издаваемыя университетами, подлежатъ ихъ собств. цензурѣ; 12) литографированіе лекцій и конспектовъ въ университетахъ и военно-медицинск. академіи — только отъ имени самого преподавателя; 13) свѣдѣнія духовнаго содержанія въ календаряхъ должны быть составляемы сообразно издаваемымъ св. сѵнодомъ мѣсяцесловамъ (съ обозначеніемъ источника); 14) отчеты, протоколы и пр. частныхъ желѣзн. дорогъ—съ разрѣшенія мѣстн. цензора; но приказы и циркуляры, техническіе, спеціальные, касающіеся только до службы желѣзн. дорогъ — безъ цензуры, но за нумерами и подъ отвѣтственностью издающихъ лицъ (ст. 108 — 123). — *Безъ предварительной цензуры и безъ дозволенія полиціи* можетъ б. печатаемо все, что касается общежитейскихъ и домашн. потребностей: свадебные и др. пригласительные билеты, визитн. карточки, этикеты, счета, бланки, прейсъ-куранты (безъ рекламъ), объявленія о продажѣ вещей, о перемѣнѣ квартиръ и т.п. (ст.138). По окончаніи печатанія всякаго **и.** должно б. представлено въ цензуру 8 (подцензурнаго 9) *экземпляровъ:* 2 (подценз. 3) для ценз. комитета, 1 для главн. упр. по дѣл. печ, 2 для имп. публ. библіот. (если **и.** печатается менѣе, чѣмъ въ 600 экземпл., то только 1 экз.), 1 для Гельсингф. университета, 1 для Моск. Румянц. музея и 1 для имп. академіи наукъ; изъ историч., географ. и военн. сочиненій, кромѣ того, 1 экз. для библіот. генер. штаба, а изъ сочиненій, касающихся морск. вѣдомства, 1 экз. для гидрогр. департ. морск. мин.; изъ журналовъ, газетъ и альманаховъ 1 экз. для III отд. собств. канцел. Его Величества (Зак. о печ. гл. 1, ст. 177 и гл. 2, ст. 26—29 и ценз. уст. ст. 79). Неперіодическія **и.**, печатаемыя безъ цензуры, м.б. выпускаемы въ обращеніе только по истеченіи *7 дней* со времени полученія типографіею росписки въ принятіи цензурою узакон. числа экземпляровъ (по просьбѣ издателя срокъ м. б. сокращенъ цензурн. комитетомъ) (Зак. о печат. гл. 1, ст. 139); періодическія безцензурныя **и.**, выходящія не менѣе 1-го раза въ недѣлю, могутъ б. выпускаемы *одновременно,* а выходящ. рѣже одного раза въ недѣлю, черезъ *4 дня* по представленіи экземпляровъ (гл. VI, ст. 29). *Прошенія* мин. вн. дѣлъ о разрѣшеніи повременнаго **и.** подаются въ главн. управленіе по дѣламъ печати и должны заключать въ себѣ: 1) названіе **и.**, програму, сроки выхода и подписную цѣну; 2) имя и мѣсто жительства издателя и отвѣтственнаго редактора или редакторовъ, если ихъ нѣсколько (если издатель и редакторъ одно и то же лицо, то объ этомъ д. б. сказано въ прошеніи); 3) названіе типографіи, въ которой б. печататься. Къ прошенію прилагаются документы о личности издателя и редактора (или редакторовъ) и собственноручное письменное заявленіе редактора о принятіи имъ на себя завѣдыванія **и.** (если частью его, то какою). Отъ усмотрѣнія мин. вн. дѣлъ зависитъ разрѣшить **и.** безъ цензуры или съ предварительною цензурою, или, наконецъ, вовсе не разрѣшить его (гл. VI, ст. 24 — 25). Разрѣшеніе выдается главнымъ управленіемъ по дѣламъ печати въ *2-хъ* экземплярахъ (одинъ для типографіи). Если въ теченіи года по полученіи разрѣшенія не будетъ приступлено къ выпуску **и.**, разрѣшеніе теряетъ силу; точно также считается прекратившимся всякое **и.**, по какимъ либо причинамъ, не выходившее въ свѣтъ въ теченіи 1-го года (на возобновленіе его нужно новое разрѣшеніе). О переходѣ поврем. **и.** отъ одного издателя къ другому д. б. сдѣлано своевременное увѣдомленіе главн. управленію, а на перемѣну отвѣтств. редактора требуется разрѣшеніе главн. управленія. О перемѣнѣ типографіи въ Петербургѣ увѣдомляется канцелярія градоначальника, въ Москвѣ — канцелярія генералъ-губернатора, а въ проч. городахъ — канцел. мѣстнаго губернатора. На каждомъ номерѣ поврем. **и.** д. б. означены: имена *издателя* и *редактора* (или редакторовъ), *типографія* и *подписная цѣна,* а на подцензурномъ **и.**, кромѣ того, *дозволеніе цензурою* (гл. VI, ст. 3—8 и 21). Издатель періодическаго безцензурнаго **и.** обязанъ внести въ главное управленіе по дѣл. печати *залогъ:* для газеты, выходящей не менѣе 6 разъ въ недѣлю, 5000 р., а для прочихъ поврем. **и.** 2500 р. (или деньгами, или государственными кредитными бумагами по нарицательной цѣнѣ, или акціями и облигаціями, по цѣнѣ, допущенной для казенныхъ подрядовъ и поставокъ). Не вносятъ залога, кромѣ подцензурныхъ, періодическія **и.** чисто ученыя, хозяйственныя или техническія, **и.** правительственныя, академій, университетовъ и ученыхъ обществъ или установленій (ст. 26 — 27).—Всѣ **и.**, единовременныя или періодическія, печатаемыя заграницею, допускаются къ обращенію въ Россіи не иначе, какъ по разсмотрѣніи ихъ особою *иностранною цензурою;* исключеніе въ этомъ отношеніи допускается для **и.**, выписываемыхъ на имя лицъ дипломатическаго корпуса и лицъ или мѣстъ, получившихъ на то особое Высочайшее разрѣшеніе, а равнымъ образомъ для **и.**, напечатанныхъ заграницею съ одобренія внутр. цензуры (гл. I, ст. 49 зак. о печати и уст. цензурн. ст. 167).—О *пересылкѣ* **и.** по почтѣ—см. *Почта;* но періодическія **и.** пользуются въ этомъ отношеніи особыми преимуществами; почтовыми учрежденіями, при которыхъ имѣется газетная экспедиція, принимается пересылка періодическ. **и.**: на мѣсячный срокъ—съ 1-го числа кажд. мѣсяца, на 3-хъ-мѣсячный — съ 1-го числа января, апрѣля, іюля и октября, на полугодичный—съ 1-го января и 1-го іюля и на годичный—съ 1-го января, при чемъ за *пересылку* ими взимается съ цѣны **и.** съ пересылкою (т. е. включая въ цѣну и пересылку): съ выходящихъ не чаще 1-го раза въ мѣсяцъ 8°/o (не менѣе 50 к. въ годъ), съ выходящихъ не чаще 5 разъ въ мѣсяцъ 12°/o (не менѣе 60 к. въ годъ и 35 к. за полгода) и ежедневныхъ—16°/o (не менѣе 1 р. 20 к. за годъ, 65 к. за полгода, 35 к. за 3 мѣсяца и 12 к. за 1 мѣсяцъ). За *доставку*: съ выходящ. не чаще 1 раза въ мѣсяцъ въ Петерб. и Москвѣ 50 к., въ друг. городахъ 35 к. въ годъ; съ выходящ. не болѣе 5 р. въ мѣсяцъ въ Петерб. и Москвѣ 1 р., въ друг. городахъ 50 к. въ годъ; съ ежедневныхъ въ Петерб. и Москвѣ 1 р. 50 к., въ друг. городахъ 1 р. Издатель періодич. **и.**, желающій пересылать его черезъ газетную экспедицію, подаетъ о томъ заблаговременно объявленіе въ почтамтъ съ *указаніемъ сроковъ выхода* **и.** *и подписки на него, подписной цѣны на каждый срокъ съ причитающеюся за пересылку платою.* **И.** доставляются въ газетн. экспед. подъ *бандеролями,* при *двойныхъ накладныхъ,* въ послѣдовательномъ порядкѣ трактовъ и мѣстъ назначенія, сообразно росписанію (экземпляры каждаго мѣста назначенія отдѣляются особою перевязкою); одна накладная остается въ экспедиціи, а другая, съ роспискою, возвращается издателю. Пріемъ **и.** производится отъ 7 ч. утра до 2 ч. по полудни ежедневно, не исключая и праздниковъ. Плата за пересылку вносится при особомъ объявленіи, впередъ за все время. На имя одного подписчика могутъ быть отправлены подъ одною бандеролью нѣсколько экземпляровъ одного и того-же **и**; но пачка должна быть не толще 3 вершковъ. (См. Сборникъ постановленій и распоряженій по почтово-телеграфн. вѣдомству, изд. 1885 г., ч. 1, ст. 242—250). За пересылку иногородн. подписчикамъ при періодич. **и.** постороннихъ (отдѣльныхъ) объявленій взимается по 1 р. за кажд. 500 экземпл. (каждый не болѣе листа); если объявленіе, хотя бы и на одномъ листѣ, но отъ различныхъ фирмъ или лицъ, — то столько разъ по 1 р., сколько различн. фирмъ или лицъ (ст. 247). Подписка на русск. період. **и.** въ почтовыхъ отдѣленіяхъ не принимается, а на иностранныя принимается: въ Петерб., Москвѣ, Варшавѣ, Вильно, Ригѣ и Одессѣ (ст. 240 и 241). — **Число всѣхъ періодическихъ изданій,** выходившихъ въ Россіи, въ 1883 г. было 776: 197 въ Петербургѣ, 75 въ Москвѣ и 504 въ провинціи (въ Вавшавѣ 75, Гельсингфорсѣ 37, Тифлисѣ 23, Ригѣ 21, Одессѣ 19, Кіевѣ 17, Казани и Харьковѣ по 12, Ревелѣ 9, Дерптѣ и Митавѣ по 8, Улеаборгѣ 7, затѣмъ въ 4 городахъ по 6, въ 5 по 5, въ 8 по 4, въ 20-ти по 3, въ 38 по 2 и въ 39 по 1-му **и.**): на русскомъ языкѣ 505, польскомъ 76, финскомъ 44, нѣмецкомъ 44, шведскомъ 41, латышскомъ и армянскомъ по 13, эстонскомъ 10, на 2—3 языкахъ 12, на французскомъ 5, грузинскомъ 4, еврейскомъ 3, татарскомъ и латинскомъ по 2, англійскомъ и адербейзжанскомъ по 1-му. Изъ нихъ ежедневныхъ 106, нѣсколько разъ въ недѣлю 125, еженедѣльныхъ 234, два-три раза въ мѣсяцъ 81, ежемѣсячныхъ 155, два-три разъ въ годъ 40, неопредѣленно 35; безцензурныхъ 236, подцензурныхъ 540. — 1 **и.** печаталось въ числѣ 70.000 экземпл., 8 въ числѣ 20—25.000, 7=10—20.000, 25=5—10.000, 87=1—5000, 94=500—1000 и 39=100—500 экз. — **Списокъ періодическихъ изданій,** существующ. въ настоящее время (первая цифра — годовая цѣна безъ пересылки, вторая—съ пересылкою). —I) **Изданія ежедневныя.** а) Въ *С.-Петербургѣ:* Вѣдомости С.-Пбургскаго Градоначальства и Городской Полиціи, 5—7. Ежедневная Газета объявленій, въ Спб.—безплатно, иногородные уплачиваютъ за пересылку. Journal de St. Petersbourg, съ прилож. казенныхъ объявленій, 18—22. Зритель, 4—5. Минута, 8—9. Новое Время, 14—17. Новости и Биржевая Газета, 2 изданія—большое, 14—17, и малое, 9—10. Основа, 5. Петербургская Газета, 7,50—10. Петербургскій Листокъ, 7,50—10. Правительственный Вѣстникъ, 10—12. Русскій Инвалидъ, 7,50. Свѣтъ, 4, съ прилож. романовъ—8. С.-Петербургскія Вѣдомости, 14,50—17, съ прибавл. 18, 50—19, 50. Сынъ Отечества, съ воскресн. приб. 8—9, 20. St.-Petersburger Herold, 13—14. St.-Petersburger Zeitung, 13—14. Театральныя Афиши, 5. Эхо, 10.— б) Въ *Москвѣ:* Вѣдомости Московской городской полиціи, 4—6. Голосъ Москвы, 10. Медицинская Газета, 7. Московскій Листокъ, 8—10. Московскія Вѣдомости съ казенными объявленіями, 14,50—19,50. Moskauer deutsche Zeitung, 8—10. Новости Дня, 8—10. Русскій Курьеръ, 8, 50—9. Русскія Вѣдомости, 10—11. Современныя Извѣстія, 9—10. Театральныя афиши, 3. Театръ и Жизнь, 4, 50.—в) Въ *провинціи:* Астраханскій Справочный Листокъ, 6—7, 50. Батумскій Листокъ, 9—10, 50. Воронежскій Листокъ Объявленій, 3—4. Варшавскій Дневникъ, 9—12. Варшавская полицейская газета, 3, 60—4, 20. Chwila (Минута) въ Варшавѣ, 12. Виленскій Вѣстникъ, 8 — 10. Виленскій Листокъ Справокъ, 3 — 4. Городской Листокъ, Казань, безплатно. Заря, Кіевъ, 8 — 10. Кіевлянинъ, 10 — 12. Нижегородскій Биржевой Листокъ, 5,50—7. Николаевскій Вѣстникъ, 6—7,50. Николаевскій Листокъ Объявленій, 4—5. Новороссійскій Телеграфъ, Одесса, 12—14. Вѣдомости Одесскаго Градоначальства, 4—6. Journal d'Odessa, 12—14. Общій Посредникъ, Одесса, 5—6. Одесскій Вѣстникъ, 12—14. Одесскій Листокъ, 10—12. Odessauer Zeitung, 8—10. Орловскій Вѣстникъ, 8—10. Die Heimath, Рига, 6. Рижскій Вѣстникъ, 6—8. Самарскій Вѣстникъ, 3—4. Самарская Газета, 6—7. Самарскій Справочный Листокъ, 5. Саратовскій Дневникъ, 5—6. Саратовскій Листокъ, 7—8. Вѣдомости Кавказа, Тифлисъ, 10. Кавказъ, съ казен. объявленіями, тамъ-же, 10,50—13. Тифлисскія Объявленія, 4. Харьковскія Вѣдомости, 8—9. Южный Край, Харьковъ, 10,50—12,50.—II) **Изданія, выходящія нѣсколько разъ въ недѣлю.** а) *Въ С.-Петербургѣ:* 4 раза — Церковно-Общественный Вѣстникъ, 8. Биржевыя Вѣдомости, 10—12. 3—4 раза—Собраніе узаконеній и распоряженій правительства, 3—4,50. 3 раза—Здоровье, 6. 2 раза—Врачебныя Вѣдомости, 6—8. Гражданинъ, 8—10. Медицинскія Новости, 6. Сборникъ рѣшеній кассаціонныхъ департ. Правительствующаго Сената, 5—6,20. С.-Петербургскія губернскія вѣдомости, 6—6,50. С.-Петербургскія Сенатскія вѣдомости, съ Собраніемъ узаконеній и распор. Прав. и Сборникомъ рѣшеній кассац. деп. 8,50 — 10,12. С.-Петербургскія объявленія о запрещеніяхъ на имѣнія, 7,20 — 8,70. С.-Петербургскія сенатскія объявленія по казеннымъ, правительств. и судебнымъ дѣламъ, 6—7,50. Суфлеръ, 6—7. Inkeri, финск. газ. 3—4,20. б) Въ *Москвѣ:* Зритель, 5—6, вых. 3 раза въ нед. По 2 раза въ нед.: Востокъ, 7—8. Вѣдомости о справочн. цѣнахъ на матеріалы и припасы въ Москвѣ, 68 разъ въ годъ, 6. в) Въ *провинціи:* по 3 раза въ недѣлю: Каспій, Баку, 6—7. Воронежскій Телеграфъ, 4—5. Донъ, Воронежъ, 6—7. Терекъ, Владикавказъ, 7. Торговый Вѣстникъ Западн. края, Гродно, 5—6. Елисаветградскій Вѣстникъ, 6—7,20. Листокъ Объявленій, Казань, безплатно. Казанскій Бирж. Листокъ, 5,50—7. Костромской Листокъ Объявленій, 2. Кронштадтскій Вѣстникъ, 7—8. Курскій Листокъ, 4—5. Ростовскій Листокъ Объявленій, 1—2. Волга, Саратовъ, 3 — 4. Севастопольскій Справочный Листокъ, 3—4. Таганрогскій Вѣстникъ, 6—7. Волжско-Донской Листокъ, Царицынъ, 6. *По 2 раза въ нед.:* Бакинскія Извѣстія, 6—7. Кубань, Екатеринодаръ, 6—7. Екатеринославскій Листокъ, 6—7. Волынь, Житоміръ, 5. Донской Голосъ, Новочеркасскъ, 6. Казачій Вѣстникъ, тамъ же, 7, Псковскій Городской Листокъ, 3—4,50. Донская Пчела, Ростовъ-на-Дону, 6—7, Сѣверный Кавказъ, Тифлисъ, 5,50.—III) **Изданія еженедѣльныя.** А. *Изданія беллетристическія и общаго смѣшаннаго содержанія:* а) *Въ С.-Петербургѣ:* Всеобщая Газета, 4. Восточное Обозрѣніе, 8. Всемірная Иллюстрація, 9—12. Вѣстникъ Моды, 3 изданія въ 4, 7 и 9 р. Живописное Обозрѣніе, 6,50—8. Задушевное Слово, дѣтск., 6. Игрушечка, 5—6. Иллюстрированный Міръ, 4—5. Kraj, 8. Ласточка, илл., 3. Лучъ, съ прил. ром. и пов., 6; отдѣльно прилож.—3,20. Модный Свѣтъ, 3 изд.: 1-е—3—5, 2-е—5—7 и 3-е—8—10. Модный Магазинъ, 3 изданія съ такой-же платой. Недѣля, съ прил. ром., 8. Нева, съ прил. модъ, 6. Нива, тоже, 4—6. Новый Русскій Базаръ, 3 изданія—4—6, 6—8, 9—11. Огонекъ, 4—6. Осколки, 6—7. Родина, 4. Ребусъ, 5. Русскій Еврей, 6—7. Сельскій Вѣстникъ, 1,60—2. Стрекоза, 8—9,50. Церковный Вѣстникъ, съ прил. Христіанскаго Чтенія, 5—7. Шутъ, 7—7,50. б) Въ *Москвѣ:* Будильникъ, 11—12. Воскресныя Бесѣды, 50 — 1,10. Газета Гатцука, илл., 4—5. Европейская Библіотека, 10. Красное Яичко, 6. Колокольчикъ, 8. Мірской Толкъ, 7. Московскія Губернскія Вѣдомости, 4,50. Радуга, 5. Россія, 7—8. Развлеченіе, 5. Русскій Сатирическій Листокъ, 6 – 7. Русь, 7—8. Свѣтъ и Тѣни, съ прил. Мірскаго Толка, 9—12. Семейный Досугъ, 4,50. в) Въ *провинціи:* Swit, Варшава, 7,20—10. Терскія Вѣдомости, Владикавказъ, 5. Пастырскій Собесѣдникъ, Воронежъ, 5. Екатеринбургская Недѣля, 6. Уральскія Войсковыя Вѣдомости, Екатеринбургъ, 2,50—3,60. Камскій Листокъ Объявленій, Елабуга, 1. Сибирь, Иркутскъ, 7. Волжскій Вѣстникъ, съ прил. Сборника научно-беллетр. содержанія, Казань, 7. Воскресное Чтеніе, Кіевъ, 4. Новгородскій Листокъ, 5. Маякъ, Одесса, 5—6. Пчелка, тамъ-же, 4—6. Оренбургскій Листокъ, съ прилож. Листка объявленій, 5. Tehwija, Рига, 2 — 2,60. Rota, Рига, 4. Сибирская Газета, Томскъ, 7—10. Туркестанскія Вѣдомости, Ташкентъ, 7. Уфимскій Листокъ Объявленій, безплатный.

Б) *Изданія спеціальныя:* а) въ *С.-Петербургѣ:* Указатель Правительственныхъ распоряженій по министерству путей сообщенія, 2, 40—3. Указатель прав. расп. по Мин. Финансовъ, 3 — 4. Извѣстія С.-Петербургской городской думы, 4. Еженедѣльные отчеты статистическаго отдѣленія Спб. городской управы, 1.50. Вѣстникъ Россійскаго Общества Краснаго Креста, 2—2. 50. Судебная Газета. 5 — 6. Военно-санитарное дѣло, 7. Врачъ, 9. Еженедѣльная клиническая газета, 4—5. Земская Медицина, 5—6. Медицинскій Вѣстникъ, 7—8. Pharmazeutische Zeitschrift für Russland, 7. Русская Медицина, 8. St.-Petersburgische Medicinishe Wochenschrift, 7. Фармацевтическій журналъ, 7. Еженедѣльное Обозрѣніе медицинской библіотеки, 3. Вѣстникъ Садоводства, плодоводства и огородничества, 6—8. Желѣзнодорожное Дѣло, 10. Желѣзнодорожный Листокъ объявленій, 3, 60. Земледѣльческая газета, 3 – 3,90. Прогрессивное сельское хозяйство, 6. Обзоръ хлѣбныхъ и товарныхъ рынковъ внутр. и загран., 25. Строительный матеріалъ, 6. Музыкальное Обозрѣніе, 4, 60—6. Музыкальный и театральный Вѣстникъ, 4—6. Русскій музыкальный и театральный Вѣстникъ, 5—6. б) Въ *Москвѣ:* Русское Садоводство, 3—4. Промышленная Лѣтопись, 5. Техникъ, 5. Русскій Спортъ, 7. в) Въ *провинціи:* Gazeta losowan papierow publicznych, Варшава, 50—1. Gazeta Przcmyslowo Krsemies'lnisca, Варшава, 4—5,20. Земледѣліе, Кіевъ, 6. Руководство для сельскихъ пастырей, Кіевъ, 5—6. Revue commercial, Одесса, 5. Сезонный справочный лист. минеральн. водъ, 2. Торгов. Листокъ, Одесса, безплатно. Вѣстникъ Псковскаго Губернскаго Земства, 3,40—4. Листокъ для посѣтителей Кавказскихъ минеральныхъ водъ, Пятигорскъ, 2. Вѣстникъ Ростовской на Дону городской управы, 4—5,60. Симбирская Земская газета, 3,—6. Еженедѣльникъ Суджанскаго уѣзднаго земства, 1,50—3. Юридическое Обозрѣніе, Тифлисъ, 10.—IV) **Изданія, выходящія 2 раза въ мѣсяцъ:** а) *Въ С.-Петербургѣ:* Книжный Вѣстникъ, 3—4. Ваза, 6—7. Юная Россія, 4. Женскій Трудъ, 4—5. Сборникъ видовъ, памятниковъ, типовъ Россіи и копій картинъ и портретовъ русской исторіи, 15—17. Русскій Художественный Міръ, 6—7. Вѣстникъ изящныхъ искусствъ, съ прил. Художеств. новостей, 10—11,50. Обзоръ графическихъ искусствъ, 4—5. Ремесло, 3,50—4,25. Техническій Обзоръ, 10. Сборникъ распоряж. по телеграфному вѣдомству, 4. Вѣдомости о справочныхъ цѣнахъ въ С.-Петербургѣ на припасы, матеріалы, плату рабочимъ и проч., 9. Листокъ С.-Петербургскаго Отдѣленія Комитета о сельскихъ ссудосберегательныхъ и промышленныхъ товариществахъ, 3. Экономистъ, 8. Газета коннозаводчиковъ и любителей лошадей, 7. б) *Въ Москвѣ:* Другъ женщинъ, 6—7. Извѣстія Московской городской думы, 8. Нефтяное дѣло, 6. Практическое руководство ветеринаріи, 4. Садъ и огородъ, 3. в) *Въ провинціи:* Wiadomosci farmaceutyczne, Варшава, 3—4. Glosy Koscielne w sprawie Kosciola ewàngelicko-augsburskiego, Варшава, 1,50—2. Dziennik dla Wszystkichi Anonsowy, тамъ-же, 4,80—7,20. Педагогическій Вѣстникъ, Елисаветградъ, 4. Журналъ элементарной математики, Кіевъ, 3,50. Инженеръ, Кіевъ, 5,40—6. Записки Кіевскаго Отдѣленія Импер. Русск. Техническаго Общества по свеклосахарной промышленности, 8. Извѣстія Кіевской городской думы, 1—2 р. въ мѣс., 2—3. Новый Свѣтъ, Рига 3,50—4. Листокъ Тамбовскаго Общества Сельскихъ Хозяевъ, 3—3,50. Протоколы засѣданій Кавказскаго медицинскаго Общества, Тифлисъ, 2. Вѣра и Разумъ, Харьковъ, 10. Южно-Русскій Горный Листокъ, 3 раза въ мѣсяцъ, Харьковъ, 6.—V) **Изданія ежемѣсячныя:** А) *Изданія беллетристическія, историческія, педагогическія и смѣшанныя.* а) *Въ С.-Петербургѣ:* Восходъ, 10. Вѣстникъ Европы, 15,50—17. Deutsche Zeitschrift fur die Russische Jugend, 5. Дѣтское Чтеніе, съ прил. Педагогическаго Листка, 6—6,75. Еврейское Обозрѣніе, 8—9. Женск. Образованіе, ежем., кромѣ іюня и іюля, съ прил. Педагог. Листка для родителей и наставник., 3,50—4,50. Журналъ для дѣвицъ, 5—6. Зарница, 7. Изографъ, 10—12. Изящная Литература, 8—9.

Иллюстрированный Вѣстникъ, 4. Историческій Вѣстникъ, 10. Колосья, 8. Медико-педагогическій Вѣстникъ, 12. Мірской Вѣстникъ, 3,50—4. Мой журналъ, 4. Наблюдатель, 12—14. Народная Школа, 4,50. Наши Дѣти, 4. Новь, 12,50—14. Педагогическій Сборникъ, 4,50—5. Родникъ, 5, съ прилож. Воспитаніе и Обученіе, 6. Русская Старина, 9. Русское Богатство, 7—8. Русскій Рабочій, 75. Семейные Вечера, 10—11. Семья и Школа, 11—12. Собесѣдникъ, журналъ для легкаго изученія иностранныхъ языковъ, 3. Собраніе русскихъ и переводныхъ романовъ, повѣстей и разсказовъ, 10,50—12. Странникъ, 5,50—6. Le Trésor, 7. Уніонъ, 4. Художественный Журналъ, 8. б) *Въ Москвѣ:* Библіотека историческихъ и уголовныхъ романовъ, 7,50—8,50. Другъ женщинъ, 5. Древне-русское искусство, 10. Дѣтскій Отдыхъ, 6. Душеполезное Чтеніе, 3,50 — 4. Журналъ для дѣтей, 7—8. Искусство, 10. Православное Обозрѣніе, 6. Природа и Охота, 13—14. Русская Мысль, 15—17. Русскій Вѣстникъ, 15,50—17. Русскій Архивъ, 8. Собраніе романовъ и повѣстей для юношества, 6—7,50. Чтеніе въ Московскомъ Обществѣ любителей духовнаго просвѣщенія, 6,50 — 7. в) *Въ провинціи:* Oma Maa (Родная Земля), Дерптъ, 3. Кіевская Старина, 8,50—10. Православный Собесѣдникъ, Казань, 7. Русско-Чешская библіотека, Тамбовъ, 3. Б) *Спеціальные журналы.* а) *Въ С.-Петербургѣ:* Журналъ Мин. Народн. Просвѣщ., 13,75. Артиллерійскій Журналъ, 7. Военный Сборникъ, 7,50. Морской Сборникъ, съ Медицинскими прибавленіями, 6—7. Военно-медицинскій журналъ 6—8. Вѣстникъ водолеченія и русскихъ минеральныхъ водъ, 8—9,50. Медицинская Библіотека, 15 — 17. Медицинское Обозрѣніе, 7—10. Международная Клиника, 6. Практическая Медицина, 7. Новости ветеринарной литературы, 3. Хирургическій Вѣстникъ, 7. Зубоврачебный Вѣстникъ, 5. Воздухоплаватель, 3. Зодчій, съ прилож. «Недѣля Строителя», 13. Хозяйственный Строитель, 12—14. Извѣстія собранія инженеровъ путей сообщенія, 10—12. Инженерный журналъ, 4,50—5. Инженеръ, журналъ Мин. Путей Сообщенія, 9. Горный журналъ, 6—9,25. Журналъ Русскаго Химическаго Общества, 5. Лѣсной журналъ, 4. Сельское Хозяйство и Лѣсоводство, 4—4,50. Труды Имп. Вольнаго Экономическаго Общества, 3,50 — 4. Коммерческій Сборникъ, 8—9,50. Журналъ Коннозаводства, 6—8. Русскій Вѣстникъ Страхованія, 3. Алфавитный указатель вызываемыхъ къ суду лицъ, 1,50. Шахматный Листокъ, 6. Нувелистъ, съ Музыкально-театральной газетой, 5—6. Новѣйшія моды мужскихъ платьевъ, 8. б) *Въ Москвѣ:* Архивъ русскаго пивоваренія, 9. Вѣстникъ Промышленности, 12. Докторъ, 5. Межевой Вѣстникъ, 8. Физико-математическія науки въ ихъ настоящемъ и прошедшемъ, 10. Юридическій Вѣстникъ, 7 — 8. Шахматный журналъ, 3. в) *Въ провинціи:* Владимірскій Земскій Сборникъ, 3,50. Вѣстникъ Бессарабскаго Земства, Кишиневъ, 3—3,50. Труды Кіевской Академіи, 6,50—7. Труды Кіевскаго Общества хозяйства и сельскохозяйственной промышленности, 10. Университетскія Извѣстія, Кіевъ, 6,50—7. Записки Общества сельскихъ хозяевъ южной Россіи, Одесса, 5—5,50. Вѣстникъ Одесскаго городскаго общественнаго управленія, 4—6. Der Anwalt der Thiere, Рига, 1. Friedensbote auf Berg und Wiesenseite der Wolga, духовный журналъ, Саратовъ, 2. Сборникъ Херсонскаго земства, 4. Черниговскій губернскій сборникъ, 3—3,50. Вѣстникъ Ярославскаго земства, 5—6. VI. **Изданія, выходящія нѣсколько разъ въ годъ.** а) *Въ С.-Петербургѣ*: Архивъ ветеринарныхъ наукъ (4 раза), 3—5. Acta Horti Petropolitani, неопр. Библіотека европейскихъ писателей и мыслителей (10 разъ), 5—6. Bulletin de l'Academie Imperiale des Sciences de St.-Pétersbourg (4), 3. Вѣстникъ судебной медицины и общественной гигіены (4), 7. Ветеринарный Вѣстникъ (6), 7—8. Досугъ и Дѣло, неопр., 4. Журналъ Гражданскаго и Уголовнаго Права (10), 8—9. Журналъ Русскаго Физико-Химическаго Общества (9), 5. Записки Имп. Академіи Наукъ, неопр. Записки Имп. Минералогическаго Общества, неопр. Записки Импер. Русск. Техническаго Общества и сводъ привиллегій, выданныхъ Департаментомъ Торговли и Мануфактуръ (6), 5—8. Записки Петербургскаго Собранія сельскихъ хозяевъ, неопр. Извѣстія Имп. Русск. Географическаго Общества, неопр., 3—3,50. Извѣстія Имп. Русск. Археологическаго Общества, неопр. Mittheilungen des Internationalen Polar-Commission, неопр. Memoires de l'Academie Imperiale des Sciences de St.-Pétersbourg, неопр., 4, 50. Оружейный Сборникъ (4 раза), 6—6, 50. Памятники Древней Письменности, неопр., 15. Protocoll des St.-Petersburger Polytechnischen Vereins, неопр. Russische Revue (4 раза), 5 — 6. Сборникъ Имп. Русск. Историческаго Общества, неопр. St.-Petersburg. Musik-Zeitung, неопр., 6—7. Телеграфные Бюллетени Сѣвернаго Телеграфнаго Агентства, неопр., 15 — 50. Христіанское Чтеніе, съ толкованіями на Ветхій Завѣтъ (6 разъ), 5. Чтенія для солдатъ (6), 6. Труды Русскаго Энтомологическаго Общества, неопр., 5. б) *Въ Москвѣ:* Bulletin de la Société Imperial des Naturalistes de Moscou, неопр., 6. Извѣстія Петровской Земледѣльческой и Лѣсной Академіи

(3 раза), 2 — 4. Лѣтопись Хирургическаго Общества въ Москвѣ, неопр., 8. Математическій Сборникъ (4), 4 — 4,50. Математическій Листокъ, неопр., 5. Маякъ Арменіи (4), 5. Русское сельское хозяйство, неопр. Творенія Святыхъ Отцевъ (4), 5. Ученыя Записки Имп. Московскаго университета, неопр. Труды Московскаго Археологическаго Общества, неопр. Чтенія Имп. Общества Исторіи и Древностей при Московскомъ университетѣ (4), 7—8,50. в) *Въ провинціи:* Варшавскія Университетскія Извѣстія (6), 6. Филологическій Вѣстникъ (4), Варшава, 7. Филологическія Записки (6), 6. Записки Уральскаго Общества любителей естествознанія, Екатеринбургъ, неопр. Ирбитскій Ярмарочный Листокъ, неопр., 2,50 — 3. Извѣстія Сибирскаго Отдѣла Имп. Русскаго Географическаго Общества (6), Иркутскъ, 3. Извѣстія и ученыя записки Казанскаго университета (6), Казань, 6. Труды Общества естествоиспытателей при Казанскомъ университетѣ, неопр. Ученыя Записки Казанскаго Ветеринарнаго Института (6 разъ), 2. Сборникъ правительственныхъ распоряженій по Кутаисской губерніи (неопр.), 5—5,60. Либавскій Биржевой Листокъ (неопр.), 3. Липецкій Лѣтній Листокъ (неопр.), 5. Извѣстія Историко-Филологическаго Института кн. Безбородко (неопр.), Нѣжинъ, 2,50—3. Записки Новороссійскаго Общества естествоиспытателей (неопр.), Одесса. Записки Новороссійскаго Университ. (неопр.), Одесса. Сборникъ Пермскаго Земства (6 разъ), 3. Истина (6 разъ), Псковъ, 3. Записки Отдѣла Кавказскаго Русскаго Географическаго Общества (неопр.), Тифлисъ. Медицинскій Сборникъ (2 раза), Тифлисъ, 4,50—5. Вѣстникъ Уфимскаго Земства (4—6 разъ), Уфа, 3—4. Записки Харьковскаго Университета (4 раза), 3. Архивъ психіатріи, невральгіи и судебной психопатологіи (4 раза), Харьковъ, 5—6. Временникъ Демидовскаго Юридическаго Лицея (неопр.), Ярославль, 2.— *Кромѣ переименованныхъ* изданій въ провинціи выходитъ болѣе 100 губернскихъ, областныхъ и епархіальныхъ вѣдомостей, которыя издаются безъ предварительной цензуры подъ отвѣтственностью губернскаго свѣтскаго или духовнаго начальства. *Губернскія, областныя* или *войсковыя вѣдомости* издаются на счетъ правительства въ городахъ: Архангельскѣ, Астрахани, Варшавѣ, Вильно, Витебскѣ, Владикавказѣ, Владимірѣ, Вологдѣ, Воронежѣ, Вяткѣ, Гродно, Екатеринодарѣ, Екатеринославѣ, Житомірѣ, Иркутскѣ, Казани, Калишѣ, Калугѣ, Каменецъ-Подольскѣ, Карсѣ, Кіевѣ, Кишиневѣ, Ковно, Костромѣ, Красноярскѣ, Курскѣ, Кутаисѣ, Кѣльцахъ, Ломжѣ, Люблинѣ, Минскѣ, Митавѣ, Могилевѣ, Нижнемъ-Новгородѣ, Новгородѣ, Новочеркасскѣ, Омскѣ, Орлѣ, Оренбургѣ, Пензѣ, Перми, Петрозаводскѣ, Петроковѣ, Плоцкѣ, Полтавѣ, Псковѣ, Радомѣ, Ревелѣ, Ригѣ, Рязани, Самарѣ, Саратовѣ, Семипалатинскѣ, Симбирскѣ, Симферополѣ, Смоленскѣ, Ставрополѣ, Сувалкахъ, Сѣдлецахъ, Тамбовѣ, Твери, Ташкентѣ, Тобольскѣ, Томскѣ, Тулѣ, Уральскѣ, Уфѣ, Харьковѣ, Херсонѣ, Черниговѣ, Читѣ, Ярославлѣ. *Епархіальныя вѣдомости* издаются губернскою духовною администраціею въ городахъ: Астрахани, Варшавѣ, Вильно, Витебскѣ, Владимірѣ, Вологдѣ, Воронежѣ, Вяткѣ, Екатеринославѣ, Енисейскѣ, Иркутскѣ, Казани, Калугѣ, Каменецъ-Подольскѣ, Кіевѣ, Кишиневѣ, Кременцѣ, Курскѣ, Минскѣ, Нижнемъ-Новгородѣ, Новгородѣ, Новочеркасскѣ, Одессѣ, Оренбургѣ, Орлѣ, Пензѣ, Перми, Полтавѣ, Ригѣ, Рязани, Самарѣ, Саратовѣ, Симбирскѣ, Симферополѣ, Смоленскѣ, Ставрополѣ, Тамбовѣ, Твери, Тобольскѣ, Томскѣ, Тулѣ, Уфѣ, Харьковѣ, Черниговѣ и Ярославлѣ.

Издержки, уплачиваемыя за дѣйствія судебныхъ установленій, лицъ судебнаго вѣдомства и частныхъ лицъ, исполняющихъ судебныя обязанности, суть: 1. **Нотаріальныя и.,** въ составъ коихъ входятъ слѣдующіе платежи: а) *гербовыя пошлины,* которыя взимаются съ каждаго акта, обязательства и документа пропорціонально суммѣ акта: съ личныхъ обязательствъ по разбору вексельной, а съ имущественныхъ по разбору актовой бумаги (см. **Бумага гербовая**); съ копій всякаго рода и засвидѣтельствованій—гербовыми марками 60 к., 10 к. и 5 к. достоинства (см. **Уставъ гербовый**): б) *сборъ въ доходъ города,* взимаемый въ двойномъ размѣрѣ противъ гербоваго сбора, существовавшаго до 1879 г., — со всѣхъ актовъ, совершаемыхъ и свидѣтельствуемыхъ нотаріусомъ; только съ довѣренностей онъ не взимается, а съ личн. долгов. обязательствъ и съ заемныхъ писемъ, обезпеченныхъ закладомъ движимости, при совершеніи или засвидѣтельствованіи, взимается половина сбора (другая половина при протестѣ или явкѣ); в) *актовыя пошлины,* взимаемыя при утвержденіи крѣпостн. акт. въ размѣрѣ трехъ рубл.; г) *крѣпостныя пошлины,* взимаемыя при утвержденіи актовъ, устанавливающихъ возмездный переходъ права собств. на недвижимыя имущества, въ размѣрѣ 4% стоимости переходящаго имѣнія; акты, устанавливающіе безмездный переходъ имуществъ, стоимостью свыше 1.000 р., а именно—дарственныя, рядныя и др. записи оплачиваются (нотаріальныя — при совершеніи, крѣпостныя — при утвержденіи) особыми пошлинами: въ размѣрѣ 1%—если имущество переходитъ къ супругу, родственникамъ по прямой линіи, усыновленнымъ и къ супругамъ дѣтей, 4% — когда имущ. переходитъ къ пасынкамъ и падчерицамъ, братьямъ и сестрамъ, 6%—къ другимъ родственникамъ въ боковой линіи третьей и четвертой степеней, 8% — къ другимъ лицамъ (см. **Наслѣдство**); д) *плата нотаріусамъ*: за совершеніе актовъ не свыше 500 р. — 2 р., отъ 501—1.000 р. — 3 р., свыше 1.000 р. — 4 р., и сверхъ того со всѣхъ актовъ 1/10% съ цѣны акта; за засвидѣтельствованіе заемныхъ обязательствъ, векселей и протестовъ оныхъ до 500 р. — 50 к., свыше 500 р. — 1 р., и сверхъ того 1/10% съ суммы; за засвидѣтельствованіе другихъ договоръ до 500 р. — 1 р., до 1.000 р. — 1 р. 50 к., свыше 1.000 р. — 2 р., и сверхъ того 1/10% съ суммы; за совершеніе и засвид. актовъ и договоровъ, цѣнность предмета коихъ не м. б. опредѣлена, какъ за актъ цѣною въ 1.000 р.; за засвидѣтельств. вѣрности копіи — 25 к. съ перваго листа и по 10 к. съ послѣдующихъ; за засвид. подлинности подписи — 10 к. за подпись; за засвидѣт. и соверш. довѣренностей, мировыхъ записей и прошеній и третейскихъ записей — 1 р. съ перваго листа, по 50 к. съ послѣдующихъ; за другія засвид. 50 к. съ перв. листа, по 10 к. съ послѣдующихъ; за засвид. времени предъявленія документа — 25 к.; за внесеніе бумагъ въ актовую книгу — 2 к. со строки акт. кн.; за засвидѣт. нахожденія лицъ въ живыхъ, получающихъ пенсіи изъ государственныхъ казначействъ: до 30 р. въ годъ — 3 к., до 300 р.—10 к., свыше того—20 к., а въ прочихъ, кромѣ пенсій, случаяхъ — 50 к.; за совершеніе заявленій отъ одного лица другому и выдачу въ томъ удостовѣренія — 50 к.; за включеніе въ это удостовѣреніе возраженій противной стороны — 50 к.; за принятіе на храненіе документовъ особо за каждый документъ по 25 к., а за запечатанный пакетъ по 50 к. въ мѣс.; за учиненіе справки о времени совершенія или засвидѣтельствованія акта и письменное о томъ удостовѣреніе — 50 к.; за выдачу дупликатовъ выписей по 1 к. со строки; за дѣйствія внѣ конторы — въ столицахъ 3 р., въ губ. город. 2 р., въ уѣздныхъ — 1 р.; на проѣздъ за черту города по 10 к. на версту или билетъ ж. д. 2-го класса и, кромѣ того, по 5 р. въ сутки въ столицахъ, 3 р. — въ губ. город. и 2 р. въ уѣзд. (Нот. Полож., ст. 193 — 217 Уст. герб., ст. 8, 15 и 42. Уст. о пошл., ст. 370, 395. Такса возн. нотар. 27 іюня 1867. Полож. о пошлин. 15 іюля 1882).— 2. **Судебныя и.** I. *По дѣламъ гражданскимъ* суть: а) *гербовыя пошлины,* взимаемыя марками въ 60 к. съ листа каждой бумаги, какъ оригинала, такъ и копіи, подаваемой въ судъ или должностному лицу судебнаго вѣдомства, а также съ каждой бумаги, получаемой изъ суда; только производство у миров. судей и въ мир. съѣздахъ освобождается отъ гербоваго сбора; вмѣсто него установленъ по дѣламъ свыше 10 р. *сборъ съ бумаги:* съ листа каждой бумаги, подаваемой въ мир. судъ и получаемой изъ суда, въ размѣрѣ 10-ти коп.; б) *судебныя пошлины,* взимаемыя въ мировыхъ судахъ по дѣламъ свыше 10 р. въ размѣрѣ 1 к. съ рубля цѣны иска или апелляціонной суммы, и въ общихъ судахъ — 50 к. со 100 р. (за неполныя сотни съ суммы не свыше 50 р. — 25 к., свыше — 50 к.): съ прошеній, отзывовъ и жалобъ; въ дѣлахъ, не подлежащихъ денежной оцѣнкѣ: въ мировыхъ судахъ — не свыше 5 р., въ общихъ судахъ—отъ 1 до 50 р.; 2) *канцелярскія пошлины,* взимаемыя въ общихъ судахъ съ каждой выдаваемой изъ суда бумаги въ размѣрѣ 20 к. съ листа и за печать 10 к., въ мировыхъ судахъ — съ копій рѣшеній и протоколовъ, въ размѣрѣ 10 к.; д) *кассаціонный залогъ,* требуемый при подачѣ просьбъ объ отмѣнѣ рѣшеній— въ кассаціон. департ. сената — въ размѣрѣ 100 р., въ мировыхъ съѣздахъ — 10 р. (онъ возвращается въ случаѣ правой жалобы); е) *сборы по производству дѣла,*—въ составъ коихъ входятъ: аа) *с. за публикаціи* всякаго рода въ размѣрѣ 3 р. за каждую; за п. вызова отвѣтчика, заочнаго рѣшенія и о безвѣстно-отсутствующихъ — въ размѣрѣ 6 р. и страховыя для пересылки этихъ денегъ; за п. запрещеній и разрѣшеній—въ размѣрѣ 1 р. 50 к.; бб) *прогонныя, суточныя и квартирныя деньги* судьямъ, отряжаемымъ за черту города для допроса свидѣтелей и окольныхъ людей и производства осмотра на мѣстѣ, въ размѣрѣ, соотвѣтствующемъ классу должности (V кл.), на общихъ основаніяхъ; вв) *вознагражденіе свидѣтелей* — въ общихъ судахъ въ размѣрѣ отъ 25 к. до 3 р. въ день, въ мировыхъ судахъ — отъ 10 к. до 1 р. въ день; гг) *возмѣщеніе путевыхъ издержекъ* свидѣтелямъ, свѣдущимъ людямъ и священникамъ, приводящимъ къ присягѣ, въ случаѣ вызова ихъ за черту города— въ размѣрѣ 10 коп. на версту въ оба пути; дд) *вознагражденіе свѣдущихъ людей*—въ размѣрѣ отъ 25 к. до 25 р.; ее) *вознагражденіе присяжныхъ и частныхъ повѣренныхъ:* α) по усмотрѣнію суда: по исковымъ дѣламъ, съ суммы ниже 500 р. — въ размѣрѣ до 50 р., по дѣламъ, не подлежащимъ денежной оцѣнкѣ — отъ 50 до 1.200 р., по дѣламъ охранительнымъ — до 600 р.; β) соразмѣрно цѣны иска, по таксѣ — за веденіе дѣла въ двухъ инстанціяхъ, съ суммы свыше 500 р. до 2 т. р. — 10%, отъ 2 т. до 5 т. р. съ первыхъ 2 т. — 200 р., съ остальной суммы 8%; съ суммы отъ 5 т. до 25 т. р. съ первыхъ 5 т.—

440 р., съ остальной суммы—4%, съ суммы отъ 25 т. до 50 т. р. съ первыхъ 25 т.— 1.240 р., съ остальной суммы — 2%, съ суммы отъ 50 т. до 75 т. р., съ первыхъ 50 т.— 1.740 р., съ остальной суммы — 1%, съ суммы свыше 75 т., съ первыхъ 75 т. — 1.990 р., съ остальной суммы $^1/_2$%; за веденіе дѣла только въ первой инстанціи — $^2/_3$ вознагражденія, только во второй — $^1/_3$, въ кассац. департам. сената — $^1/_4$; если дѣло будетъ прекращено по отводамъ, то повѣренный стороны, предъявившей отводъ, получаетъ $^1/_4$ вознагр.; если дѣло будетъ проиграно истцемъ, то повѣренный его получаетъ $^1/_4$, а если будетъ проиграно отвѣтчикомъ, то повѣр. отвѣтч. получаетъ $^1/_3$; если повѣренный, во время произв. дѣла, откажется по уважител. причинѣ, то судъ м. присудить ему $^1/_2$; жж) *вознагражденіе цѣновщиковъ* — если оцѣнка продолжалась менѣе 6 час. — 1 р., а въ столиц. и нѣкотор. губ. городахъ 1 р. 50 к., если болѣе 6 час. — 2 р. и 2 р. 50 к. и, кромѣ того, если они вызваны за черту города,— прогонныя деньги на 2 лошади или билетъ желѣзн. дор. 2-го класса; зз) *вознагражденіе хранителей арестованнаго имущества* — за храненіе не свыше 6 недѣль на сумму до 100 р. полагается 5%, а свыше того, съ первыхъ 100 рубл.—5%, съ остальной суммы—1%; свыше-же 6 недѣль прибавляется за каждыя 6 недѣль 1%; за храненіе животныхъ—вдвое; за храненіе драгоцѣнныхъ металловъ — 1% стоимости; хранителю, кромѣ того, возмѣщаются издержки храненія (караулъ, перемѣщеніе, прокормъ и т. п.); ии) *вознагражденіе судебныхъ приставовъ* — за доставленіе всякихъ бумагъ (гдѣ нѣтъ судебныхъ разсыльныхъ), если цѣна иска не опредѣлена, — 50 к., если-же опредѣлена, то съ суммы до 2 т. р. — 25 к., до 5 т. р. — 50 к., свыше того — 1 р.; за опись и оцѣнку движимаго имущества до 25 р. — 25 к., 50 р. — 50 к., 100 р. — 1 р., 200 р. — 2 р., 300 р. — 3 р., 400 р. — 4 р., 500 р. — 5 р., до 5 т. р. за каждые 100 р. сверхъ 500 р. — 50 к., до 25 т. р. — за каждую 1 т. р. свыше 5 т. р. — 2 р., свыше 25 т. р.—за каждую 1 т. р. свыше 25 т. р.— 1 р.; за свѣрку имущества съ описью, когда имущ. не превышаетъ 25 р.— 10 к., 50 р.— 15 к., 100 р. — 25 к., 200 р. — 50 к., 300 р.— 75 к., 400 р.—1 р., 500 р.—1 р. 50 к., 5 т. р.— за каждые 100 р. сверхъ 500 р. — 12$^1/_2$ к., 25 т. р. — за каждую 1 т. р. сверхъ 5 т. р.— 50 к., свыше 25 т. р. — за каждую 1 т. р. сверхъ 25 т. р. — 25 к.; за снятіе печатей, когда описано не болѣе 50 предметовъ — по 3 к. съ печати, неболѣе 100 — по 2 к., болѣе 100 — 1 к.; за опись и оцѣнку недвижимыхъ имуществъ — съ имѣнія цѣною не свыше 500 р. — 2 р. 50 к., 1 т. р. — 5 р.; 2 т. — 6 р., 3 т. — 7 р., 4 т. — 8 р., 5 т. — 9 р., свыше 5 т. р. за каждую 1 т. р. сверхъ 5 т. р. — 50 к.; за передачу арестованнаго имущества или за распоряженіе о перенесеніи его въ особое помѣщеніе, съ имущ. цѣною не свыше 500 р.— 25 к., 2 т. р.—1 р., 5 т. р. — 1 р. 50 к., свыше того — 2 р.; за производство публичнаго торга — съ имущ., проданнаго не свыше 25 р., — 25 к., 50 р. — 50 к., 100 р. — 1 р., 250 р. — 2 р., 500 р. — 3 р., свыше 500 р. — 4 р. и $^1/_4$% съ излишка; за передачу отчужденн. движимаго имущ.— съ каждаго предмета или партіи, если ихъ не болѣе 10-ти, по 25 к., болѣе — по 10 к.; за выдачу выписокъ и копій съ журналовъ и удостовѣреній о посылкѣ повѣстки объ исполненіи по 20 к. съ листа и 10 к. съ $^1/_2$ листа; за надпись на исполнит. листѣ о неудовлетвореніи 10 к.; за приложеніе печатей къ документамъ по 5 к.; за вводъ во владѣніе—2 р.; іі) *вознагражденіе судебныхъ разсыльныхъ*—за доставленіе разныхъ бумагъ— по 15 к.; если врученіе д. б. произведено не въ мѣстѣ жительства разс. — суточныя деньги по 25 к. въ сутки и прогонныя по 8 к. съ версты. (Уст. гр. суд. ст. 190, 200, 201, 800, 839 — 867. Такса возн. прис. повѣр. 3 іюля 1868 и 11 января 1872. Такса возн. цѣновщ. и хранит. Собр. уз. 1883, № 27. Такса возн. судеб. прист. и разс. къ ст. 313 и 352^2 Учр. суд. уст.). II. **С. и.** *по дѣламъ уголовнымъ*, взыскиваемыя съ осужденныхъ или съ частнаго обвинителя, если обвиненіе признано недобросовѣстнымъ, суть: а) *канцелярскія пошлины*, взимаемыя за копіи съ протоколовъ и постановленій, требуемыхъ частнымъ обвинителемъ, въ размѣрѣ 20 к. съ листа; б) *вознагражденіе свѣдущихъ людей*— отъ 25 к. до 25 р.; но содержатели и управляющіе аптекъ и лабораторій получаютъ лишь плату за употребленные ими при судебно-химическихъ изслѣдованіяхъ реагенціи; в) *путевыя издержки* свидѣтелей, свѣдущихъ людей и другихъ лицъ, призванныхъ на разстояніи болѣе 15 верстъ, въ размѣрѣ 3 к. на версту или билетъ желѣз. дор. низшаго класса и, кромѣ того, *суточныя деньги* — 25 к. за день; медицинскіе чины, состоящіе на службѣ, и вольнопрактикующіе врачи, въ случаѣ призыва ихъ для судебно-медицинскаго изслѣдованія, получаютъ *прогонныя деньги* и *содержаніе:* первое—по чину, второе—по классу ученой степени, какъ чиновники, командируемые по дѣламъ службы; священники правосл. испов., приглашенные для привода къ присягѣ внѣ мѣста ихъ жительства, получаютъ *на проѣздъ* по 10 к. съ версты въ оба пути; г) *расходы на укупорку и пересылку* веществъ, подлежащихъ химическому изслѣдованію, а также на *пересылку* другихъ вещественныхъ доказательствъ, въ

размѣрѣ мѣстныхъ цѣнъ употребленныхъ матеріаловъ, рабочихъ и подводъ; д) *плата за храненіе и прокормъ задержаннаго скота* и е) *и. на припечатаніе объявленій* объ отысканіи предмет. нужныхъ для слѣдствія, о найденныхъ мертвыхъ тѣлахъ и о сыскѣ подозрѣваемыхъ. (Уст. уг. суд. ст. 977—985).

Изжога (pyrosis) — чувство жженія въ глоткѣ и зѣвѣ, сопровождаемое нерѣдко отрыжкою, кислою или вкуса прогорклаго масла. Причина ея въ желудкѣ: въ кисломъ броженіи пищевой смѣси, а потому она чаще всего бываетъ послѣ употребленія легко киснущей растительной, сладкой или жирной пищи, кислыхъ винъ и т. п. Располагаетъ къ ней вообще слабость желудочнаго пищеваренія, преимущественно-же хроническія болѣзни желудка (катарръ и т. п.). *Леченіе*—главнымъ образомъ діета, соотвѣтствующая силамъ пищеваренія (см. **Желудокъ**), воздержаніе отъ жирной, сладкой, кислой и т. п. пищи; изъ лекарствъ — щелочи: магнезія по ¼ чайной ложечки раза 2—3 въ день, известковая вода (см. **Известь**), сода, содовая вода (см. **Сода**) и т. п.

Изобрѣтеніе — см. **Привилегія.**

Изотермы. Такъ называютъ линіи на географической картѣ, соединяющія мѣста, имѣющія одинаковую среднюю годичн. температуру. *Изотеры* — линіи, соединяющія мѣста съ одинаковою среднею лѣтнею температурою, а *изохимены* — мѣста съ одинаковою среднею зимнею температурою.

Изотеры — см. **Изотермы.**

Изохимены — см. **Изотермы.**

Изразцы — см. **Кафли.**

Изумрудъ представляетъ видоизмѣненіе *берилла* или *аквамарина* (см. это слово). Пріятный зеленый цвѣтъ его, знаменитая «изумрудная зелень», зависитъ отъ содержанія окиси хрома. Плотность его 2,73 — 2,77. **И.** извѣстенъ съ глубокой древности. Лучшіе **и.** находятъ въ Перу, Новой Гренадѣ, Зальцбургѣ и на Уралѣ, близъ Екатеринбурга. Они попадаются иногда кристаллами огромной величины и хорошаго цвѣта, но б. ч. трещиноваты. Богатѣйшее собраніе **и.** хранится въ музеѣ Горнаго института. **И.** принадлежитъ къ числу весьма дорогихъ драгоцѣнныхъ камней. Безукоризненные **и.** должны быть чистой воды, безъ трещинъ и густаго цвѣта. Небольшія вставки **и.** цѣнятся около 50 р. за каратъ. Ограненные камни въ 6 каратъ стоятъ отъ 800 — 1.200 р. Камни совершенно безукоризненные и густаго цвѣта вставляютъ à jour; если же цвѣтъ жидкій, то подкладываютъ зеленую фольгу или подчерниваютъ подкладку тушью.

Изюбрь или козюля или косуля (Cervus capreolus) — животн. изъ сем. *оленей* фута, въ 4 длиною и 2½ высотою; зимою рыжевато-сѣраго, а лѣтомъ красновато-рыжаго цвѣта; безъ хвоста (зачатокъ); у самца рога короткіе вѣтвистые. Встрѣчается почти вездѣ въ Европѣ и отчасти въ сѣверной Азіи. Живетъ стадами, преимущественно на ровныхъ мѣстахъ; боится непогоды и сильныхъ жаровъ, во время которыхъ скрывается подъ деревьями; напротивъ того, въ хорошую прохладную погоду часто бродитъ по открытымъ мѣстностямъ; вообще-же рѣдко удаляется на значительныя разстоянія отъ разъ избранныхъ мѣстъ; питается травою, листьями, древесными почками и проч.; портитъ молодыя деревья. Течка въ августѣ; къ маю самка обыкновенно производитъ 2-хъ дѣтенышей, очень рѣдко 1 или 3-хъ. Охотятся за **и.** съ подхода или облавою; зимою также по слѣду. Собаки, употребляемыя для выслѣживанія животнаго въ лѣсу, должны быть пріучены искать, не лая, такъ какъ только при этомъ условіи возможно подойти къ животному близко. Стрѣляютъ **и.** картечью или пулями. Мясо **и.**, извѣстное у насъ подъ названіемъ мяса *«дикой козы»*, очень вкусно, особливо мясо молодыхъ животныхъ; лучше всего оно къ концу лѣта или осенью.

Жаркое **и.** Употребляется задняя четверть. Снять кожу до ноги и здѣсь обрѣзать (нога будетъ служить вмѣсто ручки); нашпиговать тонкими кусочками свинаго сала — все или только филейную часть и огузокъ; положить на каменное блюдо, посыпать солью и перцемъ, покрыть нѣсколькими кружками лука и вѣточками петрушки, тимьяномъ и лавровымъ листомъ и, поливъ нѣсколькими ложками прованскаго масла и уксуса (съ эстрагономъ), оставить на нѣсколько часовъ; затѣмъ надѣть на вертелъ и жарить на ровномъ огнѣ около 50 мин. (Лучше жарить, покрывъ кусокъ масляною бумагою, которую снять минутъ за 10 до окончанія жаренія; ножка, покрытая шерстью, во всякомъ случаѣ д. б. завернута въ масляную бумагу). Передъ жареніемъ кусокъ можно *намариновать* — приготовивъ и нашпиговавъ, какъ сказано, кусокъ погрузить на *2 сутокъ* въ слѣдующій маринадъ: 24 золотника моркови, 47 зол. луковицъ, 45 дол. лавроваго листа, 45 долей тимьяна, 6 золотниковъ шарлотъ и 7 зол. вѣточекъ зеленой петрушки подрумянить съ 7 зол. свѣжаго масла; облить 2½ стак. уксуса, 5 стак. воды, приправить 4 щепотк. соли и 3 щепотк. перца, варить ½ часа; когда закипитъ, отставить къ краю, такъ, чтобы едва кипѣло; слить въ миску, опустить мясо. Жарить, какъ сказано выше, давъ предварительно стечь (въ теченіи 1 часа). Сервируется обыкновенно съ *переч-*

нымъ соусомъ — sauce poivrade (см. **Соусы**). Можно жарить и въ духовой печи (см. **Баранина**).

Котлеты **и.** Приготовивъ и приплюснувъ, какъ слѣдуетъ, котлеты, мариновать ихъ 24 часа въ показанномъ выше маринадѣ. Давъ стечь въ салфеткѣ, жарить на сковородѣ съ масломъ (см. **Жаркое**) на хорошемъ огнѣ. Сервировать съ перечнымъ соусомъ: предварительно вырѣзать изъ булки ломтики, величиною съ котлету, поджарить ихъ въ маслѣ; каждую котлету положить на одинъ изъ такихъ ломтиковъ и все полить соусомъ. Передъ жареніемъ котлеты можно нашпиговать.

Рагу **и.**—такъ-же, какъ и *заячье рагу*.

Изюмъ—сушеный виноградъ. Сушатъ или на солнцѣ, или въ печахъ; сушеный на солнцѣ слаще, а сушеный въ печи — кислѣе. Виноградъ для сушки долженъ быть совершенно зрѣлый и здоровый; передъ сушкою кисти погружаютъ въ три пріема (всего на нѣсколько минутъ) въ кипящую воду, а еще лучше въ кипящій щелокъ изъ золы виноградныхъ вѣтвей, который можно приправить нѣсколькими горсточками розмарина и другими ароматическими веществами; затѣмъ кисти или вывѣшиваютъ на жердяхъ, или выставляютъ на деревянныхъ рѣшеткахъ на солнцѣ (на ночь и въ сырую погоду убираютъ). Черезъ 3—4 дня **и.** готовъ (не слѣдуетъ слишкомъ засушивать). Хранить въ сухихъ ящикахъ (рядами); въ теченіи перваго мѣсяца по временамъ осматривать и провѣтривать. Лучшій **и.** *малагскій* (обыкновенно въ ящикахъ, иногда въ боченкахъ): *мускатный кистями* или *королевскій* сортъ его помѣченъ буквами *MR*., а *мускатный отдѣльн. ягодами*—буквою *M*. Довольно хорошъ *калабрійскій* **и.**, но не совсѣмъ пріятнаго вида, съ раздавленными ягодами: привозится въ длинныхъ деревянныхъ плетенкахъ. *Турецкій* или *дамасскій* **и.**, идущій большею частью изъ Малой Азіи, желтовато-коричневаго цвѣта, продается обыкновенно въ высокихъ круглыхъ коробкахъ; *султанскій* — сортъ его безъ зеренъ. Изъ французскихъ сортовъ—*рокеверскій* (raisins de Roquevaire). Особый сортъ **и.** извѣстенъ подъ именемъ *коринки* — маленькія сладкія ягоды безъ зеренъ; получается изъ Греціи, преимущественно съ Іоническихъ острововъ, въ боченкахъ различной величины; настоящая коринка синевато - чернаго цвѣта. — Хорошій **и.** долженъ быть чистъ, не очень сплюснутъ и сухъ. Кромѣ другихъ употребленій **и.**, между прочимъ, идетъ на превращеніе обыкновенныхъ винъ въ сладкія; вотъ одинъ изъ рецептовъ: 55 частей (по вѣсу) обыкновеннаго бѣлаго вина, 10 частей **и.** и 4 части сахара настаивать (часто взбалтывая) 3 сутокъ; затѣмъ, на каждый штофъ вина прибавить 1 каплю сѣрной кислоты и 1 каплю раствора поташа. Закупоривъ боченокъ втулкою (такъ, однако, чтобы оставался доступъ для воздуха), встряхнуть хорошенько и поставить въ теплое мѣсто; черезъ 4 недѣли прибавить 2 части, а черезъ 6 недѣль еще 2 части желтаго сахарнаго песка. По окончаніи броженія сцѣдить съ гущи, очистить рыбьимъ клеемъ (см. **Вино**) и разлить въ бутылки.

Икота зависитъ отъ судорожныхъ сокращеній грудо-брюшной преграды (см. **Діафрагма**); причины ея не совсѣмъ хорошо извѣстны. Она можетъ происходить отъ переполненія желудка, отъ воспалительнаго раздраженія брюшной плевы, при различнаго рода нервныхъ страданіяхъ, между прочимъ, при истерикѣ, при болѣзняхъ спиннаго или головнаго мозга. Въ большинствѣ случаевъ **и.** исчезаетъ быстро сама собою; но иногда бываетъ очень упорна и мучительна. *Леченіе:* мятныя или гофманскія капли, первыхъ 5 — 10 капель, а послѣднихъ 10 — 30 капель черезъ $^1/_2$ часа; валеріанов. капли (T-ra valerian. aether. 10—20 кап.); глотаніе мелкихъ кусочковъ льда, горчишники подъ ложкою и насупротивъ на спину, припарки или согрѣвающ. компрессы на мѣсто желудка. Въ упорныхъ случаяхъ очень дѣйствительнымъ нерѣдко оказывается электричество (электризація позвоночнаго столба и подъ ложкою).

Икра—это изысканное гастрономическое русское лакомство, пользующееся широкою европейскою извѣстностью, представляетъ собою, въ сущности, неоплодотворенные рыбные зародыши. Весною такъ наз. «красная рыба» (осетръ, бѣлуга, севрюга, стерлядь и пр.) входитъ изъ Каспія и Азовскаго моря огромными стаями въ рѣки для метанія **и.** (каждая самка мечетъ до 300.000 яицъ и болѣе), часть которой становится добычею многочисленныхъ волжскихъ, донскихъ и уральскихъ рыбныхъ промысловъ.—Самая мелкая **и.** стерляжья, самая крупная бѣлужья. На рыбн. промыслахъ, обыкновенно, **и.** всякой красной рыбы смѣшиваютъ вмѣстѣ. По мѣсту приготовленія лучшею **и.** считается астраханская, что, гл. обр., обусловливается способомъ ея транспортировки—водою. Приготовленіе **и.** крайне просто. Вынутая изъ рыбы **и.** просаливается. Для такъ наз. *свѣжей* **и.** берутъ на 1 пудъ всего 1 ф. соли; при этомъ воды совсѣмъ не употребляютъ. Затѣмъ **и.** въ боченкахъ идетъ въ продажу. Хорошая *свѣжая* **и.** должна быть малосольна, имѣть бѣлесоватый цвѣтъ и особый нѣжный вкусъ. При выдѣлкѣ *паюсной* **и.** употребляется разсолъ, болѣе или менѣе сильно насыщенный солью. Обыкновенно на 1 пудъ **и.** берутъ 1$^1/_2$ п. разсола. Успѣхъ всей операціи зависитъ отъ надлежащаго пропитыванія массы **и.** этимъ разсоломъ. Когда **и.** осолится, на сколько нужно, и избытокъ разсола будетъ удаленъ, ее перекладываютъ въ небольшіе рогожные кульки, вмѣщающіе отъ 3 до 4 пуд. **и.**, и кладутъ подъ прессъ, для окончательнаго удаленія разсола. Затѣмъ **и.** складываютъ въ липовые боченки, обложенные внутри холстомъ, предварительно смоченнымъ рыбьимъ жиромъ. Такая паюсная **и.** наз. «*салфеточною*» **и.** Ту же **и.** укладываютъ, вмѣсто боченковъ, иногда просто въ холщевые мѣшки—для розничной продажи и для «презентовъ» (подарковъ). Въ такомъ случаѣ она наз. «*мѣшочною*». Когда **и.** въ складахъ и проч. совершенно высохнетъ, станетъ крѣпка и затолокнится (словомъ—испортится), ее сбываютъ въ лавки для неособенно требовательныхъ покупателей; здѣсь она фигурируетъ подъ исключительнымъ названіемъ «паюсной **и.**». Этотъ очень распространеный сортъ **и.** отличается твердостью и рѣжется только хорошимъ ножемъ. *Садковая* **и.** не представляетъ собою особаго сорта; это общее названіе всякаго рода малосольной **и.** (преимущественно свѣжей), уложенной въ такъ наз. «садковые» или липовые боченки. По богатому содержанію въ ней бѣлковинныхъ тѣлъ, **и.** принадлежитъ къ числу очень питательныхъ веществъ; свѣжая **и.**, притомъ, удобоварима и можетъ быть употребляема лицами со слабымъ желудкомъ, напр. выздоравливающими послѣ тяжелыхъ болѣзней (конечно, въ умѣренномъ количествѣ). *Способъ улучшенія испортившейся* (слегка окисшей) *икры* (свѣжая или малосольная паюсная **и.** легко закисаетъ): на 1 ф. **и.** берутъ около $^1/_2$ рюмки воды, растворяютъ въ ней $^1/_4$—$^1/_2$ чайн. ложки двууглекислой соды (natr. bicarbonicum), той, которая употребляется для шипучихъ порошковъ, и растворъ тщательно смѣшиваютъ съ **и.** — *Красная икра* сиговъ, окуней, карповъ, корюшки и др. охотно употребляется хозяйками для закусокъ. Ее приправляютъ мелко нарубленнымъ лукомъ и перцемъ. Приготовляютъ красную **и.** такъ: длинный узкій полотняный мѣшокъ наполняютъ наполовину свѣжею **и.**, поверхъ которой дополняютъ мѣшокъ соленою водою и повѣсивъ мѣшокъ, ожидаютъ, пока не вытечетъ вся жидкость; затѣмъ крѣпко выжимаютъ и оставляютъ висѣть еще 10—12 часовъ, послѣ чего **и.** выкладываютъ въ горшочки.

Илемъ, ильмъ — дерево изъ рода *Ulmus*. У насъ въ Россіи 2 вида: *U. campestris* и *U. effusa:* ильмъ и вязъ (см. **Вязъ**). Въ разныхъ мѣстахъ оба вида смѣшиваются нерѣдко подъ однимъ и тѣмъ же названіемъ. Ихъ называютъ еще *Берестомъ* и *Бересклетомъ*. Это большія деревья, изъ которыхъ первый, т. е. ильмъ, не распространяется на сѣверъ такъ далеко, какъ вязъ. Поэтому, напр., въ Петербургѣ ильмъ держится кустомъ, отмерзая почти до корня ежегодно и пуская каждою весною новые побѣги. Употребленіе тоже, какъ и вяза.

Илъ представляетъ хорошее удобрительное средство; но для этого годенъ не всякій **и.** Наиболѣе полезенъ **и.**, содержащій много растительнаго или вообще органическаго перегноя; очень хорошій **и.**, напр., получается со дна прудовъ, находящихся среди жилыхъ помѣщеній; напротивъ того, **и.** изъ прудовъ, въ которые проникаетъ болотная вода, часто вреденъ—вслѣдствіе содержанія въ немъ желѣза и органическихъ кислотъ. Вообще передъ употребленіемъ всякаго **и.** необходимо убѣдиться въ его доброкачественности: онъ не долженъ ни въ какомъ случаѣ содержать кислотъ (синяя лакмусовая бумажка не должна краснѣть въ немъ). Продолжительное пребываніе (часто нѣсколько лѣтъ) на воздухѣ (въ кучахъ) или примѣсь извести можетъ нерѣдко исправить и негодный **и.** Употреблять слѣдуетъ только совершенно сухой **и.** (дать высохнуть въ кучахъ и затѣмъ размельчить). Разбросавъ на полѣ, смѣшать съ почвою тщательнымъ запахиваніемъ (въ сухое время). На десятину мягкой и отъ природы небезплодной почвы хорошаго **и.** достаточно 2.700 — 4.000 кубич. футъ; на десятину сухой и тощей почвы — 5.000 — 7.000 куб. футъ. Дѣйствіе продолжается около 15 лѣтъ. Удобреніе **и.** особенно полезно для пшеницы, овса, свекловицы, рапса и клевера.

Илька—небольшой звѣрекъ изъ рода *хорьковъ* (см. **Хорекъ**); водится въ Виргиніи въ Сѣв. Америкѣ; цѣнится за мѣхъ.

Ильмъ—см. **Илемъ.**

Иммортели или безсмертницы. Такъ называютъ нерѣдко растенія разныхъ родовъ и видовъ съ сухощавыми цвѣтами, которые не вянутъ и не теряютъ цвѣта послѣ засыханія (см. **Цминъ, Сухоцвѣтъ**).

Имперіалъ — золотая монета, равная по стоимости двумъ полуимперіаламъ или золотымъ (см. **Золотой**); въ обращеніи не существуетъ.

Имущества — см. **Движимость** и **Недвижимость, Наслѣдство, Завѣщаніе, Родство, Купля, Дареніе, Собственность** и пр.

Имбирь, инбирь: Остъ-индское растеніе изъ сем. имбирныхъ — *Zingiber officinale,* разводимое и въ Вестъ-Индіи. Его вѣтвистое корневище извѣстно въ торговлѣ подъ именемъ *инбиря*. Разница между темнымъ и бѣлымъ **и.** заключается только въ томъ, что бѣлый лучше очищенъ; но совершенно бѣлый **и.** считается негоднымъ, такъ какъ онъ выбѣленъ хлоромъ. Это корневище привозится изъ Индіи также въ видѣ варенья въ фарфоровыхъ горшкахъ. Сильно ароматный и пряный вкусъ **и.** всюду цѣнится, тѣмъ болѣе, что **и.** есть лекарственное средство, помогающее пищеваренію, подобно другимъ пряностямъ (см. это слово). Хорошій **и.** д. б. сухъ, но свѣжъ; онъ растирается не легко. Одно изъ любимыхъ пряностей англичанъ.

Имбирное пиво: снявъ кожу съ 2 лимоновъ, выжать и процѣдить сокъ, положить вмѣстѣ съ корками въ фаянсовую миску, прибавить 11 зол. толченаго **и.**, $7^1/_3$ зол. кремортартора и $2^1/_3$ ф. хорош. сахара (кусками), облить все 9 штоф. *кипящей* воды; когда жидкость станетъ *теплою,* влить 3 полныхъ стол. ложки *свѣжихъ* пивныхъ дрожжей (см. это слово); размѣшать хорошенько, прикрыть миску одѣяломъ и оставить въ тепломъ мѣстѣ (близъ огня) на цѣлую ночь. На слѣдующ. день снять ложкою дрожжи, осторожно слить жидкость съ осадка, перелить въ бутылки, закупорить, привязавъ пробки. Черезъ 3 дня готово. Пріятный и освѣжающій напитокъ.

Инвалиды — военные чины, ставшіе неспособными къ труду вслѣдствіе ранъ, полученныхъ въ сраженіяхъ или вообще при исполненіи служебныхъ обязанностей. Нашъ законъ разумѣетъ подъ **и.** лишь раненыхъ нижнихъ чиновъ, призрѣваемыхъ въ инвалидныхъ домахъ. **И.**, въ общемъ смыслѣ, а равно ихъ семейства, находятся на попеченіи Александровскаго Комитета о раненыхъ (см. **Комитетъ о раненыхъ**).— *Инвалидные дома.* Главнѣйшіе изъ *инв. д.* суть: Чесменская военная богадѣльня, близъ Петербурга по Московской дорогѣ, и Измайловская в. б. близъ Москвы, въ с. Измайловскомъ. Ч. в. б. учреждена на 16 офиц. и 460 нижн. ч., включая сюда и пансіонеровъ; Изм. в. б. — на 16 офиц. и 420 нижн. ч. и 22 пансіонера. (Св. в. п., ч. 2, кн. 2, ст. 1525, 1616, 1526, 1619). Въ *инв. д.* принимаются престарѣлые и раненые офицеры и нижніе чины. Въ в. б. не принимаются: 1) получающіе пенсію изъ госуд. казнач. офицеры — свыше 300 р., нижн. ч.—свыше 50 р., 2) приговоренные къ наказанію, 3) исключенные изъ в. богад., 4) имѣющіе опасныя заразительныя болѣзни и 5) лишенные разсудка (ст. 1554, 1622). Желающіе поступить въ в. б.,—являются къ директору; къ просьбѣ прилагаютъ указъ объ отставкѣ (ст. 1555); они свидѣтельствуются врачемъ; объ офицерахъ представляется Ком. о ран. (ст. 1621), отъ котораго и зависитъ ихъ принятіе (ст. 1620). Призрѣваемые находятся на полномъ иждивеніи богад. (одежда, пища — обѣдъ изъ 4 блюдъ для офиц., изъ 3 для н. ч.; помѣщеніе, леченіе), причемъ сохраняютъ пенсіи, коими награждены при отставкѣ (ст. 1564, 1565, 1629, 1635—1639); они м. б. увольняемы въ отпускъ и ежедневно м. принимать родныхъ и знакомыхъ (ст. 1559, 1631). Они м. б. исключены изъ б. за дурное поведеніе (ст. 1551, 1632, 1633); по собственному желанію призрѣваемые м. б. уволены вовсе изъ б., если лица, принимающія ихъ на жительство, дадутъ удостовѣреніе, что имѣютъ средства къ ихъ содержанію (ст. 1561, 1626).

Инвентарь—опись имущества (см. **Опись**).

Индиго, кубовая краска, кубъ, имѣетъ видъ темносинихъ кусковъ, принимающихъ пурпуровый блескъ при треніи. Добывается, путемъ броженія, изъ многихъ родовъ растеній жаркихъ странъ, преимущественно изъ Indigofera и Nerium. **И.** до сихъ поръ представляетъ незамѣнимую синюю краску, которая находитъ широкое примѣненіе въ красильномъ дѣлѣ и при приготовленіи синьки для бѣлья (см. **Краски** и **Синька**).— **И.** не растворимъ въ водѣ, спиртѣ, эфирѣ; раств. только въ дымящейся сѣрной кислотѣ. Чѣмъ **и.** легче и чѣмъ блестящѣе становится отъ тренія, тѣмъ оно лучше.

Индигоноска (Indigofera), полукустарники или кустарники изъ сем. бобовыхъ. Самый знаменитый изъ нихъ *I. tinctoria,* растетъ въ дикомъ состояніи между тропиками, какъ въ старомъ, такъ и въ новомъ свѣтѣ. Изъ листьевъ этого кустарника получается синяя краска—*индиго,* употреблявшаяся еще греками и римлянами. Кромѣ этого вида индиго получается и изъ другихъ, меньше распространенныхъ. У насъ на открытомъ воздухѣ индиго удается только за Кавказомъ и то на самомъ югѣ, напр., около Ленкорани, гдѣ пробовали съ успѣхомъ разводить I. macrophylla. Въ теплицахъ и оранжереяхъ культивируютъ около 20 видовъ индиго.

Индѣйка (Meleagris Gallipavo) — птица изъ сем. *куриныхъ.* Въ дикомъ состояніи живетъ въ лѣсахъ сѣверной Америки, откуда и вывезена въ Европу испанцами въ началѣ 16-го столѣтія. Въ настоящее время разводится почти во всей Европѣ, но боится сырости и холода, а потому у насъ съ успѣхомъ размножается только въ южной половинѣ Россіи. Различн. породы **и.** отличаются только цвѣтомъ оперенія; выгоднѣе прочихъ разводить бѣлыхъ, такъ какъ перья ихъ цѣнятся дороже. Птичникъ для *разве-*

денія **и.** устроивается въ уровень съ землею; онъ долженъ быть сухъ, свѣтелъ, тепелъ и чистъ; на каждую взрослую **и.** нужно разсчитывать около 3 квадр. футъ пространства, при высотѣ птичника въ 10—11 фут.; поперегъ прикрѣпляютъ жерди для насѣсти. Гнѣзда устраиваются на землѣ, посыпанной сухимъ пескомъ, и выстилаются нарѣзанною соломою; онѣ должны быть на столько плоски, чтобы яйца не лежали одно на другомъ. Несутся **и.** обыкновенно 2 раза въ годъ: въ началѣ весны и въ концѣ лѣта; кладутъ яйца большею частью черезъ день, рѣже ежедневно: всего отъ 15 до 20 и 25 яицъ каждая; лѣтомъ меньше, чѣмъ весною. Большею частью **и.** кладетъ яйцо рано утромъ—куда нибудь въ кусты, высокую траву, часто въ крапиву; чтобы не искать яицъ, лучше всего передъ выпусканіемъ **и.** изъ птичника ощупать ихъ, и ту, которая окажется съ яйцомъ, оставлять въ птичникѣ до кладки (въ гнѣздо для приманки положить гипсовое или фарфоровое яйцо). На одного самца обыкновенно достаточно 6 самокъ и никакъ не болѣе 10; оплодотвореніе большею частью совершается сразу: оплодотворенныхъ самокъ отдѣлять. Самца выбираютъ, по возможности, сильнаго, съ широкою грудью и большимъ хвостомъ, отъ 1-го до 4-хъ лѣтъ (до 1 года его слѣдуетъ обильно кормить питательною пищею); самки лучше всего 2-хъ — 3-хъ - годовалыя (яйца крупнѣе, а птенцы сильнѣе). Сидятъ на яйцахъ **и.** охотно; о желаніи ихъ сидѣть узнаютъ по оголѣнію и краснотѣ груди; подъ одну самку кладутъ отъ 12 до 15 яицъ, рѣдко 20, по возможности, снесенныя въ одинъ и тотъ-же день или, по крайней мѣрѣ, близкія по сроку (для этого снесенныя яйца намѣчаютъ); высиживаніе продолжается 28 — 32 дня. На время сидѣнія около гнѣзда ставятъ ежедневно свѣжую воду и пищу (различнаго рода зерна съ примѣсью смоченныхъ отрубей, по временамъ траву); но обыкновенно этого недостаточно: нѣкоторыя **и.** сидятъ такъ усердно, что забываютъ о пищѣ; поэтому разъ въ сутки ихъ слѣдуетъ вынимать изъ гнѣзда, чтобы хорошенько покормить и дать освѣжиться на воздухѣ (не болѣе 1/2 часа). Во время высиживанія въ птичникѣ не должно быть свѣтло, а если **и.** сидятъ плохо, то почти совсѣмъ темно. Иногда **и.** безпокоятъ мошки и комары: натереть гусинымъ жиромъ шею, подъ крыльями и подъ хвостомъ и обернуть бѣлою легкою тряпкою; песокъ подъ гнѣздомъ посыпать квасцами. Самца не должно подпускать къ гнѣзду—разбиваетъ яйца. Вылупливаніе птенцовъ иногда продолжается около 30 часовъ; по мѣрѣ выхожденія изъ яйца, ихъ слѣдуетъ убирать и хранить въ тепломъ сухомъ ящикѣ, устланномъ ватою, пока не вылупятся всѣ: иначе, можетъ случиться, что **и.** покинетъ гнѣздо ранѣе, чѣмъ слѣдуетъ. Если при ощупываніи окажется, что нѣкоторыя яйца холодны, ихъ можно удалить, такъ какъ онѣ, навѣрное, пусты. Къ одной самкѣ можно припустить два одновременныхъ выводка: въ такомъ случаѣ другая самка можетъ еще продолжать нестись. Первое время **и.** съ птенцами должно держать въ защищенномъ сухомъ и тепломъ мѣстѣ, если возможно, съ деревяннымъ поломъ; каменный или земляной полъ покрывать соломою; кормить птенцовъ понемногу, но часто (каждые 2 часа), мелко-рубленными яйцами или мягкимъ тѣстомъ изъ овсяной муки, хлѣбнаго мякиша, листьевъ одуванчика и молодой крапивы, смѣшанныхъ съ небол. количествомъ теплой воды и яйцомъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ. Иногда индюшата не принимаются сами за пищу; въ такомъ случаѣ можно оставить ихъ голодать до 3-хъ сутокъ, но затѣмъ осторожно (чтобы не поранить) вводить имъ пищу въ зѣвъ: послѣ этого они обыкновенно начинаютъ клевать сами. При каждомъ кормленіи давать пить (нехолодную воду) въ неглубокой посудѣ, чтобы не замочились. Послѣ 8—10 дней къ тѣсту примѣшиваютъ крошеный зеленый лукъ и, по мѣрѣ возрастанія птенцовъ, постепенно замѣняютъ яйца отрубями; еще позже намѣсто овсяной муки и хлѣбнаго мякиша — тѣсто изъ ячменной муки съ примѣсью крапивы и зеленаго лука, приготовленное на молочной сывороткѣ, значительно сгущенной вывариваніемъ. Послѣ 8 — 9 недѣль тѣсто изъ ячменной муки съ варенымъ картофелемъ, вареная гречневая каша съ творогомъ и т. п. До появленія краснаго мясца на головѣ и шеѣ, т. е. приблизительно до 2-хъ-мѣсячнаго возраста индюшата очень нѣжны и требуютъ особенно тщательнаго ухода; до этого времени выпускать ихъ на воздухъ слѣдуетъ только въ очень хорошую погоду и въ самые теплые часы дня, такъ какъ они особенно боятся холода и сырости (если случайно промокнутъ — высушить въ тепломъ мѣстѣ). Послѣ появленія мясца они крѣпчаютъ на столько, что ихъ можно уже гонять на пастбище, напр. на сжатыя поля, пригоняя ихъ, однако, домой въ жаркіе часы дня или въ непогоду; кормить ихъ можно кореньями, варенымн зернами, выжимками; но въ это время они уже хорошо ѣдятъ траву, насѣкомыхъ, улитокъ и т. п.; въ особенности полезны для нихъ укропъ, цикорій и др. горькія травы. Въ молод. возрастѣ индюшата легко простуживаются—хвостъ и крылья блѣднѣютъ, перья взъерошиваются; на спинѣ часто замѣчается 2 — 3 пера, налитыхъ кровью: держать въ тепломъ мѣстѣ, а покраснѣвшія перья вырвать. Противъ поноса даютъ сахарную воду съ неб. колич. вина; противъ запора примѣшиваютъ къ пищѣ молочную сыворотку. Взрослыхъ **и.** кормятъ всякаго рода зернами и тѣстомъ изъ различныхъ сортовъ муки съ примѣсью варенаго картофеля, петрушки, зелен. лука, крапивы, кореньевъ и т. п.; онѣ охотно ѣдятъ также остатки мяса и плодовъ, выжимки, жолуди и пр. Очень хорошую пищу составляютъ сальные остатки: ихъ распускаютъ въ кипящей водѣ и смѣшиваютъ въ тѣсто съ рубленою крапивою, морковью, свеклою, брюквою, картофелемъ, отрубями и т. п. На пастбищахъ **и.** охотно пожираютъ зерна, траву, ягоды, насѣкомыхъ, червей, улитокъ, даже ящерицъ и маленькихъ змѣй; послѣ жатвы ихъ выгоняютъ на сжатое поле, а до этого времени — въ мѣста, обильныя насѣкомыми. Во всѣхъ случаяхъ **и.** не должны нуждаться въ хорошей водѣ для питья. Отъ непогоды и сильныхъ жаровъ ихъ необходимо защищать. Во время линянія **и.** иногда страдаютъ потерею аппетита: держать въ тепломъ сухомъ мѣстѣ, давать лукъ, чеснокъ, немного зерноваго перца и водки съ водою. — Откармливать **и.** можно начинать уже съ 6-ти-мѣсячнаго возраста; самцовъ для откармливанія можно предварительно кастрировать (послѣ операціи оставляютъ на 24 час. въ сухомъ темномъ мѣстѣ безъ пищи, но вода для питья необходима). Самое удобное время для откармливанія—конецъ осени и начало зимы: для этого **и.** держать въ спокойномъ темноватомъ и настолько тѣсномъ мѣстѣ, чтобы онѣ не могли много двигаться, и кормятъ ихъ обильною всегда свѣже-приготовленною пищею изъ показанныхъ выше смѣсей. О форсированномъ откармливаніи—см. **Откармливаніе.** — **И.** вкусны, если хорошо откормлены и не стары. Изъ убитыхъ птицъ выбирать жирныхъ, съ бѣлою кожею и темными лапами; у молодыхъ шелушистая кожа лапокъ мягка, влажна и отдаетъ въ сѣроватый цвѣтъ; у старыхъ суха на подобіе рога и красновата. Молодыя **и.** (до 1 года) идутъ главнымъ образомъ на жаркое; болѣе старыя для варки и тушенія. Изъ остатковъ жареной или вареной **и.** можно приготовлять тѣ-же кушанья, какъ и изъ курицы (см. это слово).

Индѣйка жареная—лучше всего, конечно, на вертелѣ. Выпотрошивъ, опаливъ и перевязавъ лапки и крылья, какъ слѣдуетъ, надѣть на вертелъ и жарить около 1 часа на хорошемъ ровномъ огнѣ (см. *Гусь жареный* и **Жаркое**). Передъ жареніемъ можно начинить тѣмъ-же, чѣмъ и гуся, а также трюфелями (какъ сказано ниже). Чиненую трюфелями жарить, обернувъ тонкими ломтями свинаго сала и затѣмъ намасляною бумагою, которую удалить за 10 мин. до конца жаренія. Снявъ нитки, сервировать съ собственнымъ сокомъ. О жареніи на противнѣ—см. *Гусь жареный.*

Индѣйка копченая—см. **Копченіе.**

Индѣйка съ трюфелями подъ соусомъ (dinde truffée, sauce périgueux). 4 фунт. свѣжихъ трюфелей, почистивъ щеточкою, *быстро* вымыть въ нѣсколькихъ водахъ (отъ долгаго мытья теряютъ запахъ), разрѣзать на кусочки въ $1^1/_2$ поперечн. пальца, закруглить; обрѣзки отложить въ сторону; расплавить въ кострюлѣ (или на мѣдной сковородѣ) 2 фунт. мелко нарѣзаннаго нутряного сала (можно и топленаго свинаго), прибавить 3 лавровыхъ листа, вѣточку тимьяна, 1 дольку чеснока, 2 шарлотки, соли и перца; расплавить еще разъ все вмѣстѣ на легкомъ огнѣ, остудить. Трюфели съ половиною обрѣзковъ отъ нихъ сложить въ каменную миску и процѣдить на нихъ сквозь сито (снова расплавленное) сало; смѣсью начинить приготовленную какъ для жаркаго **и.** (прежде всего зобъ, а потомъ и остальныя части); покрывъ ее тонкими ломтями свин. сала, положить въ кострюлю, полить $^1/_2$ бутылкою мадеры и 6—7 стак. хорошаго процѣженнаго бульона, свареннаго изъ телятины на половину съ ветчиною и кореньевъ (моркови, лука, шарлотъ, лавров. листа и тимьяна); накрывъ крышкою, варить на легкомъ огнѣ до готовности. Снявъ нитки, сервировать, обливъ частью соуса, приготовленнаго такъ: *темный* соусъ (см. **Соусы**), приправленный трюфельною и грибною эссенціями (см. **Трюфели** и **Печерица**), уварить, пока не станетъ держаться на ложкѣ, процѣдить сквозь волосяное сито и прибавить вторую половину трюфельныхъ обрѣзковъ, размельченныхъ и сваренныхъ въ мадерѣ; остальную часть соуса подавать отдѣльно. Чиненая трюфелями и обернутая ломтями сала **и.** въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ можетъ сохраняться свѣжею 8—10 дней.

Индѣйка тушеная. Этимъ способомъ приготовляютъ обыкновенно **и.** уже немолодыхъ, мясо которыхъ жестко. Нашпиговавъ толстыми кусками свин. сала, положить **и.** въ продолговатую кострюлю, дно которой предварительно выложено ломтями свин. сала и нѣскольк. луковицами, приправленными гоздикою; прибавить моркови, 2 телячьи ножки (передъ тѣмъ опущенныя для размягченія въ кипятокъ), потроха **и.**, золотн. 7 зелен. петрушки, лавроваго листа, тимьяна, соли и перца; смочить все 4 стол. ложками бульона и 2 рюмками водки; накрыть плотно крышкою и варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) 5—6 час. (на серединѣ варки **и.** перевернуть). Вынувъ **и.**, снять съ соуса жиръ, процѣдить его сквозь шелковое сито и уварить до надлежащей густоты (не мѣшаетъ прибавить передъ тѣмъ стол. ложку *темнаго соуса* — см. **Соусы**). Сервировать въ этомъ соусѣ.— Можно ѣсть и холодною.— О тушенія *фаршированной* **и.** см. **Галантинъ.**

Индюкъ — см. **Индѣйка.**

Индюшка — см. **Индѣйка.**

Иней. Происхожденіе **и.** то-же, что и *росы* (см. это слово); но для образованія **и.** температура должна упасть до или ниже 0°. Образуясь иногда по утрамъ весною на выходящихъ изъ земли молодыхъ росткахъ растеній, можетъ убивать ихъ: поэтому, когда можно опасаться **и.**, молодые ростки нѣжныхъ растеній слѣдуетъ защищать, прикрывая ихъ на ночь соломою.

Инженеръ—см. **Институты:** горный, гражданскихъ инженеровъ, путей сообщенія, Константиновскій межевой, технологическій, училище техническое морскаго вѣдомства, училище императорское техническое въ Москвѣ.

Инженеръ военный — офицеръ, окончившій по 1-му разряду въ Николаевской инженерной академіи.

Инжиръ: такъ на Кавказѣ называютъ винныя ягоды (см. это слово) и фиговое дерево (см. **Смоковница**).

Инородцы, въ общемъ смыслѣ, суть племена, поставленныя въ особое юридическое положеніе по ихъ правамъ состоянія и управленію, въ собственномъ же смыслѣ подъ **и.** разумѣются обитающія на сѣверѣ и востокѣ Россіи монгольскія, тюркскія и финскія племена, поставленныя въ исключительное юридическое положеніе, вслѣдствіе низкаго культурнаго ихъ состоянія; нѣкоторыя изъ этихъ племенъ еще не вышли изъ кочеваго состоянія. Къ **и.**, въ эт. смыслѣ, относятъ: 1) сибирскихъ **и.**, между которыми преобладаютъ киргизы, 2) самоѣдовъ Мезенск. уѣзда Архангельск. губ., 3) кочевыхъ **и.** Ставроп. губ. (ногайцы, караногайцы, едишкульцы, трухменцы, киргизы), 4) калмыковъ и 5) **и.** Закаспійскаго края.

Иностранцы, т. е. подданные иностранныхъ державъ, по общему правилу, находятся въ одинаковомъ съ русскими подданными юридическомъ положеніи; законъ устанавливаетъ лишь рядъ изъятій, иногда выгодныхъ, иногда невыгодныхъ для **и.** Изъятія эти касаются: а) *семейныхъ* отношеній, а именно: иностранка, выходящая замужъ за русскаго дипломатическаго чиновника, обязана продать свои имѣнія, находящіяся за границею (т. X, ч. 1, ст. 66); русская подданная, выходящая замужъ за иностранца, слѣдуетъ состоянію, подданству и мѣсту жительства мужа (т. IX, ст. 1026 и т. X, ч. 1, ст. 102); если она владѣетъ имѣніями, въ которыхъ обязательныя отношенія крестьянъ къ владѣльцамъ не прекращены, то обязана ихъ прекратить (т. IX, ст. 333); подкидыши, происхожденіе и крещеніе коихъ не извѣстно, могутъ быть усыновляемы иностранцами только съ тѣмъ условіемъ, чтобы они были крещены и воспитаемы въ правосл. вѣрѣ, остались русскими поддан. и приписались къ податному сословію (т. X, ч. 1, ст. 163); б) изъятія относительно *имущественныхъ* отношеній **и.** суть: при пріобрѣтеніи **и-мъ** имѣній, въ которыхъ не окончены обязат. отношенія крестьянъ къ владѣльцамъ, отношенія эти д. б. прекращены (т. IX, ст. 1003); въ подписи подъ духовнымъ завѣщаніемъ **и-цы** могутъ не означать ни имени, ни отчества (т. X, ч. 1, ст. 1047): послѣ смерти **и.**, безъ завѣщанія, только безсрочные его долги, въ государственную книгу внесенные, и государственные непрерывно-доходные билеты переходятъ къ его наслѣдникамъ по порядку наслѣдованія того государства, къ которому онъ принадлежалъ (т. X, ч. 1, ст. 1218); срокъ къ предъявленію требованій на наслѣдство умершаго **и.** его наслѣдниками, живущими за границею, полагается двухлѣтній (т. IX ст. 1009, т. X, ч. 1, ст. 1247); в) изъятія относит. *торговли и промышленности:* **и-цы** не только могутъ заниматься торговлею и промыслами, но и, не состоя въ гильдіи, могутъ открывать фабрики и заводы, (т. X, ч. 1, ст. 1779); **и-цы** не могутъ заниматься каботажнымъ судоходствомъ (т. IX, ч. 2, ст. 832); за полезную дѣятельность они м. б. возведены въ почетные граждане (т. IX, ст. 999); **и-цы** ремесленники могутъ вступать въ цехи лишь по представленіи свидѣт. о принадлежности къ христіанской вѣрѣ (т. XI, ч. 2, уст. рем. ст. 100); въ С.-Петербургѣ ремесленники **и-цы** подчинены особой управѣ иностр. ремесл. (т. XI, ч. 2, уст. рем. пр. къ ст. 21), а въ Москвѣ въ составъ ремесл. управы должны входить два засѣдателя, выбранныхъ ремесл.-**и-ми** (т. XI, ч. 2, уст. рем. пр. къ ст. 21); г) изъятія относ. *службы государств. и обществ.:* **и-мъ** вообще запрещается поступать на государств. службу (т. III, уст. о службѣ ст. 4 п. 1; учр. суд. уст. ст. 200, 355 п. 2; нотар. пол. ст. 5); они м. б. опредѣляемы лишь въ должности преподавателей среднихъ и нѣкоторыхъ высшихъ учебныхъ заведеній и въ другія вспомогательныя должности (хранители музея, библіотекари и т. п.) при университетахъ, публичн. библіотеки, академіи наукъ (т. III, уст. о сл., ст. 50); они м. б. артистами императ. театровъ, но правами на пенсію не пользуются (т. III, уст. о пенс., ст. 289); на военную службу принимаются, съ Высочайшаго соизволенія, только офицеры иностранной службы (св. воен. пост., ч. 2, ст. 313); что касается общественной службы, то **и-цы** не могутъ быть присяжными засѣдателями (учр. с. уст., ст. 81 п. 1), присяжными повѣренными (учр. с. у., ст. 355 п. 2), земскими и городскими избирателями и гласными (т. II, ч. 1, ст. 1833 п. 7, 1964 п. 1); д) изъятія въ области *суда и наказанія:* совершенно изъяты изъ вѣдѣнія русскихъ судовъ и не подлежатъ наказанію по русскимъ законамъ члены иностранныхъ посольствъ, т. е., послы, посланники, дипломатическіе агенты, совѣтники и секретари посольствъ (улож., ст. 171, уст. уг. суд., ст. 229, уст. гр. суд., ст. 225); частныя лица со своими денежными претензіями къ членамъ посольствъ должны обращаться въ министерство иностр. дѣлъ (уст. гр. с., ст. 225); остальные **и-цы** подчинены русскимъ судамъ и законамъ (ул., ст. 170, уст. гр. с., ст. 224, уст. уг. с., ст. 228), причемъ, если **и.** дворянинъ будетъ приговоренъ къ ссылкѣ на житье въ отдаленныя, кромѣ Сибирскихъ, губерніи, то ему наказаніе замѣняется высылкою за границу съ воспрещеніемъ возврата; **и-цы** не дворяне, приговоренные къ заключенію въ рабочемъ домѣ, высылаются по отбытіи наказанія (ул., ст. 75); **и-цы** высылаются и въ томъ случаѣ, когда не уплатятъ штрафа, наложеннаго на нихъ судомъ за открытіе учебнаго заведенія безъ разрѣшенія правит-ва (ул., ст. 1050); высланные **и-цы** за возвращеніе подвергаются, въ первый разъ, заключенію въ смирительномъ домѣ и снова высылаются, во второй разъ — наказываются какъ бродяги (ул. ст. 314, 954). Наконецъ, законъ установляетъ одно ограниченіе относительно **и-ца,** не находящагося на русской службѣ и не владѣющаго въ Россіи недвижимымъ имуществомъ, а именно, такой **и.,** при предъявленіи окружному суду иска, долженъ, по требованію отвѣтчика, представить обезпеченіе издержекъ по дѣлу и убытковъ, которые можетъ понесть отвѣтчикъ въ случаѣ неосновательности иска (у. гр. с., ст. 577 п. 5), и **и.,** въ свою очередь, можетъ требовать обезпеченія издержекъ и убытковъ, которые онъ можетъ понесть вслѣдствіе упомянутаго обезпеченія (у. гр. с., ст. 578). — Вступленіе **и.** въ русское подданство дозволяется: а) безъ предварительнаго водворенія въ предѣлахъ Россіи: иностранка, вышедшая замужъ за русскаго подданнаго, и жена **и.,** вступившаго въ русское подданство, становятся русскими подданными (т. IX, ст. 1028); жена **и-ца,** бывшая русская подданная, и дѣти ея могутъ перейти въ русское подданство по прекращеніи брака смертью или разводомъ; имъ надо лишь предъявить губернатору удостовѣреніе о прекращеніи брака (т. IX, ст. 1026 — 1027) — всѣ эти лица вступаютъ въ поддан. безъ присяги; затѣмъ **и.,** состоящіе на русской службѣ, духовные иностр. исповѣд., приглашенные на службу въ Россію, а также дѣти **и-въ,** получившія образованіе въ Россіи, могутъ перейти въ русское подданство (послѣднія въ теченіи года со времени достиженія совершеннолѣтія), принявъ лишь присягу (т. IX, ст. 1023 и 1024); б) подъ условіемъ предварительнаго водворенія въ предѣлахъ Россіи: каждый **и.** можетъ перейти въ русское подданство, но долженъ: 1) сначала заявить губернатору о желаніи своемъ водвориться въ предѣлахъ Россіи, объяснивъ, при этомъ, чѣмъ онъ занимался въ отечествѣ и чѣмъ намѣренъ заниматься въ Россіи; губернаторъ выдаетъ ему свидѣтельство (т. IX, ст. 1010 — 1011); 2) прожить въ Россіи, со дня выдачи свидѣтельства, въ теченіи пяти лѣтъ (т. IX, ст. 1013); срокъ этотъ, по ходатайству просителя, м. б. сокращенъ министромъ внутр. дѣлъ, въ виду заслугъ и таланта **и-ца** (т. IX, ст. 1016). Прошеніе о принятіи въ русское подданство подается мин. внутр. д. и должно содержать въ себѣ указанія: 1) гдѣ проситель проживалъ во время водворенія, чѣмъ занимался и какія имѣетъ свидѣтельства о своемъ образѣ жизни; 2) къ какому состоянію и обществу онъ желаетъ и вправѣ приписаться, и 3) въ какомъ городѣ желаетъ быть приведенъ къ присягѣ (т. IX, ст. 1017). При прошеніи прилагаются: 1) акты состоянія, засвидѣтельствованные въ законности нашимъ диплом. агентомъ или министерств. иностр. дѣлъ; 2) упомянутое свидѣтельство губернатора, и 3) свидѣтельство объ отбытіи воинской повинности или объ освобожденіи отъ нея (если съ даннымъ государствомъ заключенъ договоръ о выдачѣ лицъ, подлежащихъ повинности) (т. IX, ст. 1016—1019). Министръ иностранныхъ дѣлъ можетъ и отказать просителю; въ случаѣ-же разрѣшенія, **и.** приводится къ присягѣ на своемъ отечественномъ языкѣ и передъ духовнымъ лицемъ своего исповѣданія (т. IX, ст. 1020 — 1022). — **И.**-*евреямъ-раввинистамъ* (см. **Евреи**) не дозволено переселяться въ Россію (т. IX ст. 992); лишь въ видѣ исключенія могутъ селиться: 1) въ чертѣ еврейск. осѣдлости: а) раввины и медики, выписываемые правительствомъ; б) лица, желающія учредить фабрики и заводы, кромѣ винокуренныхъ, если предъявятъ капиталъ въ 15 т. р. и дадутъ подписку въ томъ, что устроятъ фабрику въ теченіи трехъ лѣтъ; в) мастера, выписываемые фабрикантами (т. XIV, уст. о пасп., ст. 530); г) румынскіе евреи, имѣющіе средства къ существованію (т. XIV уст.

о пасп., ст. 487 доп); 2) внѣ черты еврейск. осѣдлости: а) лица, извѣстныя по обширнымъ торговымъ оборотамъ; для въѣзда ихъ въ Россію не требуется разрѣшенія; посольства и консульства, выдающія и свидѣтельствующія ихъ паспорта лишь доводятъ о въѣздѣ ихъ до свѣдѣнія мин. вн. дѣлъ (т. XIV уст. о пасп., ст. 486 пр. п. 2); съ разрѣшенія мин-ровъ: внутр. д., иностр. д. и финанс. они могутъ заниматься торговлею (1 гильд.), открывать банкирск. конторы, устраивать фабрики, пріобрѣтать и нанимать недвиж. имѣнія (т. XI, ч. 2, ст. 128 пр. 3 пп. 5 и 6); б) **и.** купцы, евреи, съ дозволенія мин. вн. дѣлъ, м. посѣщать на болѣе или менѣе продолжительн. время мануфактурн. города (т. XIV уст. о пасп., ст. 486 пр. п. 2); в) среднеазіатскіе евреи м. селиться лишь въ Оренбургской и Уфимской губ. (т. XI, ч. 2, ст. 126). **И.** евреи-раввинисты не м. переходить въ подданство Россіи (т. IX, ст. 992), за слѣдующ. исключеніями: а) вышеупом. учредителей фабрикъ и заводовъ по выполненіи даннаго ими обязательства (т. XIV, ст. 530 п. 3); б) мастеровъ, выписанныхъ фабрикантами, и в) среднеазіатскихъ евреевъ, если они запишутся въ гильдіи (т. IX, ст. 992 пр.).

Иноходецъ — см. **Иноходь.**

Иноходь лошади: когда передняя и задняя нога одной половины движутся вмѣстѣ. **И.** въ сущности недостатокъ, — потому что лошадь, имѣющая эту походку спотыкается легче; но она пріятна для сѣдока, такъ какъ почти не трясетъ; при томъ-же шагъ иноходца, по скорости, почти равняется рыси. Можно искусственно приготовлять иноходцевъ, связывая лошадямъ съ молоду (еще жеребятамъ) переднія и заднія ноги одной стороны и заставляя ихъ двигаться такимъ образомъ (не доводя, впрочемъ, до бѣга). См. **Лошадь.**

Инокъ или **монахъ** — см. **Монастыри.**

Инспекторъ врачебной управы долженъ быть докторъ медицины, хорошо знать русскій языкъ и пробыть на государственной службѣ не менѣе 6 лѣтъ; для полученія званія — выдержать экзаменъ изъ судебной медицины и медицинской полиціи (болѣе полный и основательный, чѣмъ на званіе уѣздн. врача), изъ врачебнаго законовѣдѣнія, ветеринарной полиціи и эпизоотическихъ болѣзней; практическій—изъ фармакогнозіи; дать письменные отвѣты на вопросы по государственному врачебновѣдѣнію. (Т. XIII свод. зак., уст. врач., ст. 476). См. **Врачъ** и **Врачъ уѣздный.**

Инстинктъ есть невольное, безсознательное стремленіе къ чему нибудь или же отвращеніе отъ чего нибудь. Но не всякое такое стремленіе или отвращеніе есть **и.**: чтобы получить названіе **и.**, стремленіе или отвращеніе д. б. не только безсознательное, но и *цѣлесообразное*, т. е. быть направлено на пользу того существа, которое его выражаетъ. Всѣ дѣйствія человѣка и животнаго находятся подъ вліяніемъ внѣшнихъ впечатлѣній, зависятъ отъ нихъ; если впечатлѣнія, проходя черезъ головной мозгъ, вызываютъ въ немъ рядъ мыслей, подъ вліяніемъ которыхъ совершается дѣйствіе или движеніе, — дѣйствіе называется сознательнымъ или произвольнымъ; наоборотъ, оно будетъ безсознательное, невольное, когда происходитъ помимо мыслей или даже противъ мыслей, вызываемыхъ въ головѣ впечатлѣніями. Чѣмъ ниже животное, тѣмъ слабѣе у него развитъ головной мозгъ, тѣмъ ограниченнѣе количество мыслей, вызываемыхъ въ немъ внѣшними впечатлѣніями, и тѣмъ болѣе непроизвольный характеръ носятъ его дѣйствія. У низшихъ животныхъ всѣ дѣйствія, въ этомъ смыслѣ, невольны; у высшихъ, напр. у многихъ млекопитающихъ животн., произволъ выражается уже во многихъ дѣйствіяхъ, а у человѣка, головной мозгъ котораго развитъ наиболѣе, такихъ дѣйствій уже очень много; но и у него большинство движеній или дѣйствій все таки остается непроизвольнымъ. Съ другой стороны, отъ количества вмѣшивающихся въ движенія мыслей зависитъ разнообразіе дѣйствій, которыя, вслѣдствіе этого, очень разнообразны у человѣка и, наоборотъ, тѣмъ однообразнѣе, чѣмъ ниже животное. Чтобы вызвать движеніе, впечатлѣніе должно совершить по нервной системѣ извѣстный путь, который опредѣляется анатомическою и физіологическою связью между собою нервныхъ волоконъ и клѣтокъ; чѣмъ меньше развитъ головн. мозгъ, тѣмъ меньше клѣтокъ и волоконъ, а слѣдовательно и путей, и тѣмъ, поэтому, движенія однообразнѣе. Природа, для обезпеченія существованія животнаго, устроила его такимъ образомъ, что, уже при самомъ рожденіи, оно обладаетъ многими *готовыми* путями въ нервной системѣ, тѣми путями, которые существенно необходимы для сохраненія его жизни или для поддержанія его потомства, т. е. именно *цѣлесообразными* путями; вслѣдствіе этого у всякаго животнаго, не исключая и человѣка, уже тотчасъ по рожденіи является стремленіе утолить голодъ или жажду, избѣгать опасности, а съ возрастомъ и половое стремленіе; такъ какъ всѣ эти стремленія невольны и въ то же время цѣлесообразны, то и должны быть признаны *инстинктивными*. Для поддержанія существованія или потомства нѣкоторыхъ животныхъ необходимы особаго рода, часто очень сложныя, движенія (напр. для устройства гнѣздъ птицами, норъ многими млекопитающими, сотовъ пчелами и т. п.)—и природа производитъ ихъ съ готовыми для этихъ дѣйствій путями въ нервной системѣ. У низшихъ животныхъ только эти пути и существуютъ, а потому всѣ ихъ дѣйствія инстиктивны; у болѣе высшихъ, у нѣкоторыхъ птицъ и въ особенности млекопитающихъ, къ нервнымъ волокнамъ и клѣткамъ съ готовыми путями присоединяются нѣкоторыя лишнія, физіологическая связь которыхъ или ходъ впечатлѣній по которымъ опредѣляется только впослѣдствіи (условіями жизни, воспитаніемъ); наконецъ, у человѣка такихъ лишнихъ нервныхъ волоконъ и клѣтокъ для новыхъ путей уже очень много, отчего дѣятельность его разнообразнѣе и воспитаніе оказываетъ на него наибольшее вліяніе. Намѣреннымъ или случайнымъ воспитаніемъ (см. это слово) многіе изъ новыхъ путей *проториваются* до такой степени, что впечатлѣнія идутъ по нимъ почти также однообразно, какъ и по путямъ готовымъ отъ рожденія — получаются *привычныя* дѣйствія, столь-же непроизвольныя, но не всегда цѣлесообразныя. Эти привычныя дѣйствія очень сходны съ инстиктивными, но отличаются отъ нихъ, во-первыхъ, тѣмъ, что не всегда цѣлесообразны, а во-вторыхъ и главнымъ образомъ тѣмъ, что не рождаются готовыми, а пріобрѣтаются впослѣдствіи. *Повторяющіяся* условія жизненной обстановки невольно развиваютъ изъ поколѣнія въ поколѣніе такія привычныя дѣйствія, которыя цѣлесообразны для нея; по наслѣдству (см. **Наслѣдственность**) онѣ могутъ передаваться отъ родителей дѣтямъ,— и такимъ образомъ привычныя дѣйствія родителей могутъ превращаться въ инстинктивныя у ихъ потомковъ. Этимъ путемъ, подъ вліяніемъ измѣняющихся жизненныхъ условій, точно также, могутъ измѣняться и многіе инстикты. Понятно, какое обширное и плодотворное поле представляетъ для *воспитанія* націи и народа такая возможность постепеннаго превращенія дѣйствій сначала въ привычныя, а потомъ въ инстинктивныя (см. **Воспитаніе**).

Институтъ археологическій въ С.-Петербургѣ, вѣд. мин. нар. просв. Цѣль — подготовленіе лицъ для занятій въ архивахъ. Курсъ 2 год. (безплатный). Принимаются только лица, окончившія высш. учебн. заведенія; но, какъ вольнослушатели, допускаются и лица, не окончивш. высшихъ и даже средн. учебн. заведеній (за плату 15 р. за 1/2 года). Въ заведеніи имѣются стипендіи. Окончившіе курсъ получ. аттестаты; **и.** содѣйствуетъ въ прінсканіи имъ мѣстъ при архивахъ.

Институтъ Гатчинскій Николаевскій сиротскій въ Гатчино. Мужск. среднеучебн. зав., вѣд. Имп. Маріи. Принимаются, по баллотировкѣ, на казенн. содержаніе сироты—дѣти бѣдн. офицеровъ и чиновниковъ (достаточно не имѣть отца или матери) въ возрастѣ отъ 4 до 12 л. Прошенія — на имя почетн. опекуна или управляющаго **и.** или въ контору **и.**, не позже 28 іюля; при прошеніи документы (см. **Заведенія учебныя**) и, кромѣ того, свидѣтельство о бѣдности. Размѣщаются въ 3-хъ отдѣленіяхъ: 1) до 4 л. временно въ грудныхъ отдѣленіяхъ Спб. воспитательнаго дома, 2) отъ 4 до 10 л. въ школѣ малолѣтнихъ и 3) послѣ 10 л. — въ гимназическ. классахъ.

Институтъ горный въ С.-Петерб. Высш. учебн. зав., вѣд. мин. госуд. им. Принимаются окончившіе курсъ въ гимназіяхъ или соотвѣтств. имъ друг. среднеучебн. заведеніяхъ или представившіе свидѣтельства о выдержаніи экз. изъ полн. гимназ. курса (кромѣ древн. языковъ); лица, окончившія высш. учебн. завед. Повѣрочный экз. по математикѣ и физикѣ и по одному изъ иностранныхъ языковъ (по выбору). Прошенія — директору, не позже 15 августа; при немъ документы: а) о происхожденіи, б) метрич. свидѣтельство, в) аттестатъ объ образованіи, г) видъ на жительство въ С.-Петербургѣ; для полученія стипендій — свидѣтельство о бѣдности. Общій комплектъ учащихся 400. Допускаются вольнослушатели. Плата для тѣхъ и другихъ—60 р. въ годъ; достойные м. б. освобождены отъ платы или получить стипендіи: казенныхъ имѣется 30 (по 300 р. въ годъ), различн. вѣдом. и лицъ 37 (отъ 220 до 420 р. въ годъ). Занятія въ институтѣ съ 15 сентября по 30 мая; лѣтомъ—практическія работы. Курсъ 5-ти-лѣтній; съ 4-го курса — 2 отдѣленія: *горное* и *заводское*. Выпускаются съ званіемъ *горнаго инженера* и, смотря по успѣхамъ, съ чиномъ X-го или XII-го класса.

Институтъ гражданскихъ инженеровъ (бывшее строительное училище) въ С.-Петербургѣ, вѣд. мин. вн. дѣлъ Цѣль—приготовленіе техниковъ по гражданско-строительной и дорожной частямъ. Курсъ 5-ти-лѣтній. Принимаются съ аттестатомъ или свидѣтельствомъ гимназій, реальныхъ училищъ и равныхъ имъ учебн. завед.; повѣрочные экз. изъ математики (гимназ. курсъ) и рисованія несложныхъ орнаментовъ. Прошенія—директору, не позже 1 августа; свидѣтельства: метрическое, о происхожденіи и объ образованіи, видъ на жит. въ Пет. Плата по 25 р. за полугодіе впередъ; достойнѣйшимъ изъ недостаточныхъ—стипендіи по 25 р. въ мѣсяцъ (или единоврем. пособіе). Имѣется 54 стип. Выпускаются: лучшіе съ званіемъ *гражданскаго инженера* и особымъ знакомъ (X кл.); хорошіе—*гражданскаго инженера* безъ знака (XII кл.); остальные съ чиномъ XIV кл. Всѣ пользуются правомъ производить работы по строительнымъ и дорожн. частямъ. Комплектъ для 1-го курса въ 1884 г. былъ 40; для высшихъ курсовъ не ограниченъ. Лица, и не слушавшія лекцій въ **и.**, но представившія свидѣтельство объ окончаніи или знаніи курса указанныхъ выше среднеучебн. завед. и удостовѣреніе гражд. техника-спеціалиста объ успѣшн. занятіяхъ подъ его руководствомъ въ теченіи не менѣе 2-хъ лѣтъ, имѣютъ право держать въ **и.** выпускной экзаменъ наравнѣ и одновременно съ воспитанниками.

Институтъ инженеровъ путей сообщенія Александра I-го въ С.-Петерб., вѣдом. мин. путей сообщенія. Цѣль — образованіе инженеровъ для постройки путей сообщенія и другихъ сооруженій. Курсъ 5-ти-лѣтній; но въ настоящее время 1 и 2 курсы упразднены и пріемъ (временный) производится только въ 3-й курсъ. Лица, окончившіе курсъ по математическому отдѣленію физико-матем. факульт. универс., въ высшихъ техническихъ учебн. заведеніяхъ (институтѣ гражданскихъ инженеровъ, технологическомъ инстит., въ Николаевск. инженерной, Михайлов. артиллерійской и Николаевск. морск. академіяхъ, въ Московск. техническомъ училищѣ, Константиновск. межевомъ инстит., Рижск. политехническомъ училищѣ и Гельсингфорск. политехническ. инстит.), при поступленіи, подвергаются экзамену изъ начертательной геометріи, геодезіи и рисованія, въ объемѣ упраздненныхъ 1 и 2 курсовъ **и.**; поступающіе изъ друг. факультетовъ универс. или друг. высшихъ учебн. заведеній — полному экзамену изъ всѣхъ предметовъ бывшихъ 1 и 2 курсовъ, а получившіе образованіе только въ среднеучебн. заведеніяхъ, кромѣ того, — повѣрочному испытанію изъ математики и физики въ объемѣ гимназич. курса. Прошенія не позже 12-го августа на имя директора; документы тѣ-же, что и для **Горнаго и.** Пріемъ въ 1884 г. былъ ограниченъ 40. Годовая плата за ученіе 50 руб. Окончившіе курсъ — *званіе инженера путей сообщенія* съ чиномъ коллежскаго секретаря.

Институтъ Константиновскій межевой въ Москвѣ, вѣд. мин. юстиц. Курсъ 8-лѣтній; кромѣ того, годичный приготовительный классъ. Принимаются не моложе 12 л.; на казенный счетъ — преимущественно дѣти землемѣровъ и чиновн. межеваго вѣдомства, затѣмъ дѣти дворянъ и художниковъ. Число воспитанниковъ казенныхъ (210) и др. вѣдомствъ не болѣе 300; своекоштныхъ пансіонеровъ 50; приходящихъ— не ограничено. Для поступленія въ 1-й кл. требуется: необход. молитвы, сѵмволъ вѣры, заповѣди, краткая священн. исторія ветх. и нов. зав.; бѣгло читать по-русски и пересказывать легк. разсказы, писать подъ диктовку безъ грубыхъ ошибокъ; подробный граммат. разборъ; изъ ариѳметики—дѣйствія надъ простыми и именованн. числами, цѣлыми и дробями; элементарн. физическ. географія; изъ франц. и нѣмецк. языковъ—чтеніе и списываніе съ книги, переводъ легк. фразъ, первоначальн. правила грамматики; умѣніе чертить линіи. Прошенія—директору, не позже 1 августа; документы (см. **Заведенія учебныя**) и, кромѣ того, для казенныхъ воспитанниковъ и пансіонеровъ—обязательство 2 московск. жителей принять воспитанника въ случаѣ его увольненія, а для всѣхъ своекоштн. вообще—письменное поручительство московскаго жителя въ вѣрномъ платежѣ денегъ за пансіонъ и ученіе. Плата за своекошт. пансіонеровъ 200 р. (по 100 р. 15 авг. и 15 февр.) и 30 р. единовременно; съ приходящихъ 30 р. въ годъ (по 15 р. въ тѣ-же сроки). Выпускаются: окончившіе полный курсъ — *межевыми инженерами* съ чин. X кл. (особый знакъ); окончившіе 7-й классъ—*старшими землемѣрными помощниками* съ чиномъ XII и окончившіе 6-й классъ съ хорош. успѣхами — *младшими землемѣрными помощниками* съ чин. XIV кл., а съ посредственными успѣхами—*младш. землемѣрными помощниками* безъ чина (см. **Землемѣріе**).

Институтъ Лазаревскій *восточныхъ языковъ* въ Москвѣ, вѣд. мин. нар. просв. Въ **и.** 1 *приготовительный*, 7 *гимназическихъ* и 3 *спеціальныхъ* (для обученія восточн. языкамъ: армянскому, арабскому, персидскому, турецко-татарскому и грузинскому) классовъ.—Правила для поступленія въ гимназ. классы и предоставляемыя ими права тѣже, что и для гимназій вообще. Въ спеціальные классы—не моложе 17 л., оконч. гимназію **и.** или какую либо другую, или равныя имъ среднеучебн. заведенія (для послѣднихъ—предварительное испытаніе изъ тѣхъ предметовъ гимназ. курса, которые не преподавались въ заведеніи). Воспитанники состоятъ изъ пансіонеровъ, полупансіонеровъ и приходящихъ; имѣются стипендіаты. Годовая плата за ученіе 50 р. (по полугодно впередъ). Въ спеціальные классы допускаются вольнослушатели—для одного или нѣсколькихъ предметовъ (за слушаніе кажд. предмета 5 р. въ годъ). Изъ спеціальныхъ классовъ выпускаются съ *аттестатами* 2-хъ разрядовъ: 1-го съ чиномъ X-го, а 2-го съ чиномъ XII класса.

Институтъ лѣсной (бывшій земледѣльческій) въ Лѣсномъ Корпусѣ, близъ С.-Петербурга, вѣд. мин. гос. им. Курсъ 4-хъ-лѣтній. Условія пріема тѣ-же, какъ и для Петровской землед. академіи (см. **Академіи**); но окончившіе курсъ въ высш. учебн. заведеніяхъ безъ экзамена мог. поступать только въ 1-й курсъ; въ слѣдующіе — не иначе, какъ выдержавъ экзаменъ изъ всѣхъ предметовъ низшихъ курсовъ; поступающіе изъ среднеучебн. завед, м. б. подвергнуты повѣрочному испытанію изъ математики и русскаго языка. Пріемъ съ 1-го по 10-е сентября, но, съ разрѣшенія совѣта, м. б. продолженъ до 1-го октября. Всѣ слушатели живутъ въ зданіи **и.**; только при недостаткѣ помѣщеній — внѣ **и.**; плата за ученіе 25 р. за ½ года; живущіе въ **и.**, кромѣ того, 200 р. въ годъ (по полугодно). Достойнѣйшіе изъ недостаточныхъ, пробывъ годъ въ заведеніи, мог. или поступить на полное казенное содержаніе, или получить соотвѣтственную стипендію: обязаны прослужить въ лѣсн. вѣд. за каждый годъ содержанія 1½ г. Выпускаются, смотря по успѣхамъ, съ званіемъ или *лѣсовода 1-го разряда,* или *лѣсовода 2-го разряда.* Къ экзамену на званіе лѣсовода 1-го разр. допускаются и посторонніе лица, удовлетворяющія требованіямъ пріемнаго экзамена въ **и.** На государствен. службу—главн. образомъ по лѣсному вѣдомству минист. гос. имущ.

Институтъ Маріинскій для слѣпыхъ дѣвицъ въ С.-Петерб., вѣд. Имп. человѣкол. общества; имѣетъ цѣлью призрѣніе, образованіе и обученіе слѣпыхъ малолѣтнихъ дѣвицъ, доступнымъ для нихъ, искусствамъ, рукодѣліямъ и ремесламъ. Принимаются дѣвочки отъ 7 до 13 л., всѣхъ сословій и вѣроисповѣданій. Пріемъ въ августѣ. Прошенія — помощнику главнаго попечителя Имп. чел. общ. съ приложеніемъ свидѣтельствъ: а) метрическаго, б) о званіи, в) медицинскаго о слѣпотѣ, о состояніи здоровья и о привитіи оспы. 15 штатныхъ *казенныхъ* пансіонерокъ и 10 *своекоштныхъ* по 200 р. въ годъ. Пребываніе въ **и.**, смотря по успѣхамъ, отъ 7 до 10 лѣтъ.

Институтъ сельскаго хозяйства и лѣсоводства, въ Новой Александріи Люблинск. губ., вѣд. мин. нар. просв. Цѣль — приготовленіе сельскихъ хозяевъ и лѣсничихъ. Курсъ 3-хъ-лѣтній. Два отдѣленія: *сельско-хозяйственное* и *лѣсное*; при **и.**—опытная ферма и лѣсъ. Принимаются безъ экзамена окончившіе курсъ гимназій или 7 классовъ реальныхъ училищъ (или представивш. свидѣтельства о знаніи этихъ курсовъ). Прошенія—на имя директора до 5 августа, съ приложеніемъ свидѣтельствъ: метрическаго, о званіи, объ образованіи, о поведеніи отъ полиціи (если лицо не прямо изъ учебнаго заведенія) и о явкѣ къ исполненію воинск. повинности (если поступающему болѣе 20 лѣтъ). Плата по 25 р. въ октябрѣ и февралѣ. Недостаточные м. б. освобождены отъ платы. Окончившій съ успѣхомъ курсъ получаетъ званіе *агронома* или *лѣсничаго,* но не иначе, какъ послѣ годовой практики, относительно которой онъ долженъ представлять начальству **и.** рапортъ, каждую треть года, вмѣстѣ съ письменнымъ удостовѣреніемъ лица, подъ надзоромъ котораго занятія производились, и по выдержаніи испытанія, представленіи и защитѣ разсужденія.

Институтъ слѣпыхъ въ С.-Петербургѣ. Принимаются слѣпыя дѣти обоихъ половъ, всѣхъ сословій и вѣроисповѣданій, отъ 7 до 13 л. Условія пріема тѣ же, что и въ Маріинск. **и.** слѣпыхъ; но, кромѣ того, требуется обязательство родителей или кого-либо изъ мѣстныхъ жителей взять воспитанника въ случаѣ его выхода изъ **и.**, а также узаконенное обезпеченіе въ исправномъ платежѣ денегъ за пансіонеровъ (200 р. въ годъ и 30 р. единовременно). Прошенія — помощнику главнаго попечителя **и.**

Институтъ слѣпыхъ и глухонѣмыхъ въ Варшавѣ. Принимаются дѣти обоихъ половъ не моложе 8 л. и не старше — глухонѣмыя 13-ти, и слѣпыя—15 л. Прошенія—директору **и.**; документы: а) свидѣтельство о возрастѣ и званіи; б) медицинское свидѣтельство о глухотѣ или слѣпотѣ, о привитіи оспы и о здоровьѣ вообще; в) обязательство родителей или кого-либо изъ мѣстныхъ жителей принять воспитанника въ случаѣ его увольненія; г) для поступленія на счетъ казны — свидѣтельство о бѣдности. Кандидаты изъ сѣверо- и юго-западныхъ губ. обязаны, кромѣ того, представить разрѣшеніе мѣстнаго губернатора. Своекоштные пансіонеры платятъ 150 р. въ годъ (по 75 р. въ августѣ и январѣ) и обязаны имѣть собств. одежду, обувь, бѣлье и постель; приходящіе—15 р. въ два срока.

Институтъ технологическій въ С.-Петербургѣ, вѣд. мин. финанс. Курсъ 5-ти-лѣтній; 2 отдѣленія: *механическое* и *химическое;* механическое, со 2-го курса,— на 2 подраздѣленія: *фабричное* и *заводское.* Безъ экзамена принимаются кончившіе курсъ въ высшихъ учебн. заведеніяхъ, а съ повѣрочнымъ испытаніемъ по математикѣ и физикѣ (гимназ. курсъ)—съ аттестатомъ или свидѣтельствомъ гимназій, реальн. учил. (съ дополнител. классомъ) и друг. равныхъ имъ средн. учебн. зав. Прошенія на имя директора, не позже 12 августа, съ приложеніемъ вида на жительство въ СПБ. и свидѣтельствъ: а) метрическаго, б) о происхожденіи, в) о полученномъ образованіи, г) о припискѣ къ призывному участку по воинской повинности, а ищущіе стипендіи, кромѣ того, свидѣтельства о бѣдности. Плата 50 р. въ годъ (единовр. въ концѣ авг.). Выдержавшіе съ успѣхомъ экзам. и представивш. свидѣтельство о бѣдности могутъ быть освобождены отъ платы или воспользоваться стипендіями, но не ранѣе, какъ черезъ ½ года по поступленіи. 146 стипендій въ 360 р., 3 стип. въ 300 р., 9 въ 240 р., 4 въ 180 р. и 1 въ 150 р. Выпускаются, смотря по успѣхамъ, или *инженеръ-технологами* съ чин. X кл., или *технологами* съ чин. XII кл. (у обоихъ особые знаки: у первыхъ золотой). Технологъ по истеченіи года можетъ держать экзам. на инженеръ-технолога. Какъ инженеръ-технологи, такъ и технологи имѣютъ право строить фабрики и заводы и управлять ими, а также производить строительныя работы въ вѣд. мин. пут. сообщ. Принимаются на службу также и по морскому вѣдомству.

Институты ветеринарные: въ Харьковѣ, Казани и Дерптѣ, съ состоящими при нихъ *ветеринарно-фельдшерскими школами*, находятся въ вѣд. мин. нар. просв. Въ первыхъ—курсъ 4, а въ послѣднихъ 3 года. Принимаются въ **и.** не моложе 16 л. съ свидѣтельствами о знаніи курса первыхъ 6 классовъ гимназій или объ окончаніи курса реальныхъ училищъ или равныхъ имъ среднеуч. заведеній; поступающіе изъ заведеній, гдѣ латинск. языкъ не преподается, подвергаются экзамену изъ латинск. грамматики (въ объемѣ 3 классовъ гимназій). Въ ветеринарно-фельдшерскія школы принимаются не моложе 15 л. по экзамену изъ русскаго языка (свободное чтеніе и письмо), ариѳметики (4 правила) и латинскаго письма (умѣніе писать латинск. буквами); въ Дерптѣ, кромѣ того, читать и писать по-нѣмецки.—Прошеніе отъ 15 іюля до 20 августа на имя директора; документы (см. **Заведенія учебныя**) и, кромѣ того, свидѣтельства о припискѣ къ призывн. участку или о явкѣ къ отбытію воинск. повинности и о поведеніи отъ полиціи (если прошло болѣе 1 года послѣ выхода изъ учебн. заведенія), а для недворянъ, сверхъ того, увольненіе отъ общества. Плата за слушаніе лекцій въ **и.:** въ Харьковѣ и Дерптѣ 20 р., въ Казани—40 р. въ годъ (по полугодно). Достойные могутъ б. освобождены отъ платы, получать стипендіи или единовременн. пособія. Казенные за каждый годъ стипендіи—отслужить 1½ г. Окончившіе курсъ въ **и.** получаютъ степень ветеринара, а по защищеніи диссертаціи — магистра ветеринарныхъ наукъ (см. **Ветеринаръ**), а въ фельдшерскихъ школахъ—званіе ветеринарнаго фельдшера.

Институты женскіе и *равнозначущія съ ними женскія училища:* всѣ прин. вѣд. учр. Имп. Маріи; раздѣляются на *семиклассные* (классы годовые) и *трехклассные* (классы двухгодовые): въ первыхъ пріемъ и выпускъ ежегодный, во вторыхъ—каждые два года. Предметы обученія *обязательные:* законъ Божій, русскій, нѣмецкій и французскій языки, русская и всеобщая исторія, географія, ариѳметика, геометрія, алгебра, физика, естественная исторія, педагогика, рисованіе, чистописаніе, рукодѣлія, домоводство, хоровое пѣніе, танцованіе и гимнастика; *необязательные:* музыка, итальянское пѣніе и англійскій языкъ (не во всѣхъ). Принимаются обыкновенно *пансіонерками* (казенными, на счетъ членовъ Имп. фамиліи, различн. вѣдомствъ или лицъ и своекоштными); только въ очень немногихъ **и.** допускаются *полупансіонерки* и *приходящія.* Въ одни изъ нихъ принимаются только дочери дворянъ, въ другіе, кромѣ того, дочери купцовъ, духовныхъ и вообще лицъ неподатного состоянія. Пріемъ въ большинствѣ въ началѣ августа и только въ нѣкоторыхъ—въ началѣ іюня; въ младшій классъ—на казенный счетъ дѣвочки не моложе 10½ лѣтъ, а своекоштныя—отъ 8 до 12 л.; должны знать главн. молитвы, умѣть читать и писать по-русски и на одномъ изъ иностранн. языковъ, а также писать и выговаривать цифры; въ слѣдующіе классы—возрастъ и знаніе соотвѣтственные. Прошенія въ *совѣтъ* **и.** или училища съ приложеніемъ метрическаго свидѣтельства, послужнаго списка отца или друг. документа о званіи, медицинскаго свидѣтельства о здоровьи и привитіи оспы; кромѣ того, для своекоштныхъ — обязательство объ исправномъ платежѣ денегъ съ поручительствомъ въ томъ, а для опредѣляемыхъ на казенный счетъ—свидѣтельство (полиціи или др. властей) о недостаточномъ состояніи и, если дѣвочка сирота, то о смерти обоихъ или одного изъ родителей. Прошенія д. б. написаны по формѣ, со включеніемъ обязательства принять воспитанницу обратно, въ случаѣ ея увольненія. Плата различна въ различныхъ **и.:** за пансіонерку обыкновенно отъ 300 до 350 р. въ годъ (содержаніе полное, включая бѣлье и одежду). Окончившія курсъ получаютъ *аттестатъ,* дающій права *домашней наставницы* по тѣмъ предметамъ, въ которыхъ успѣхи оказались хорошими. Отличнѣйшія награждаются большими и малыми *шифрами,* золотыми и серебряными *медалями.* Въ **Петербургѣ** 8 **и.:** 1) *И. принцессы Ольденбургской*—всѣхъ неподатныхъ сословій, только своекоштными; комплектъ 170; плата 230 р. въ годъ и 30 р. единовременно (кромѣ того, 50 р. за музыку и 20 р. за англ. языкъ). 2) *Маріинскій* **и.**—для дочерей духовн. лицъ, ученыхъ, почетныхъ гражданъ и купцовъ; плата за своекоштн. 300 р. 3) *Николаевскій сирот-*

скій **и.** съ отдѣленіемъ для малолѣтнихъ; на казенный счетъ — дочери бѣдныхъ офицеровъ и класн.чиновниковъ: безъ баллотировки—круглыя сироты, дѣти вдовъ, призрѣваемыхъ во вдовьемъ домѣ опекунскаго совѣта,полу-сироты, если оставшійся въ живыхъ родитель разбитъ параличемъ, слѣпъ, страдаетъ неизлечимымъ умопомѣшательствомъ, сосланъ въ Сибирь или наход. въ безвѣстн. отлучкѣ не менѣе 5 л., дѣти, оба родителя которыхъ страдаютъ указанными выше неизлечимыми болѣзнями; по баллотировкѣ — дѣти недостаточныхъ вдовцовъ или вдовъ; имѣются пансіонерки членовъ Импер. фамиліи, различныхъ вѣдомствъ и частн. лицъ (своекоштн.): за каждую 300 р. въ годъ. Въ отдѣленіе для малолѣтнихъ— отъ 6 до 11 л., въ **и.** — отъ 11 до $12^{1}/_{2}$ л. 4) *Павловскій* **и.** — на казенный счетъ дѣти офицеровъ до подполковника и капитана 2 ранга включительно; своекоштными (350 р.) всѣхъ неподатныхъ сословій; съ 1-го августа 1884 г. открытъ *специальн. педагогическій курсъ*, дающій права *домашней учительницы*. 5) *Патріотическій* **и.**: на казенн. счетъ — дочери военн. чиновъ, состоящихъ подъ покровит. комитета о раненыхъ (куда и подаются прошенія), своекоштн. (300 р.)— вообще военныхъ чиновъ. 6) *Имп. воспит. общество благородныхъ дѣвицъ* и *Александровское училище* (Смольный монастырь): на казенное содержаніе (по баллотировкѣ) въ воспит. общество—дочери лицъ чиномъ не ниже полковника и статскаго совѣтника, а въ Александр. училище—не ниже штабсъ-капитана и титулярн. совѣтника, дочери священниковъ и евангелич. пасторовъ; своекоштными въ общество (350 р.) — не ниже штабсъ-капитана гвардіи, капитана генер. штаба и специальн. войскъ, маіора арміи, надворн. совѣтника и вообще всѣхъ потомственныхъ дворянъ; въ Александр. училище (300 р.) — дворянъ, купцовъ и вообще неподатныхъ сословій. 7) *Училище Елисаветинское:* на казенный счетъ (по баллотировкѣ)—дочери офицеровъ и чиновниковъ, своекоштными (300 р.)—всѣхъ неподатныхъ сословій. 8) *Училище ордена св. Екатерины* (Екатерининскій **и.**): на казенное содержаніе (по баллотировкѣ) — дочери дамъ, имѣющихъ орденъ св. Екатерины, и дочери недостаточныхъ чиновъ не ниже штабсъ-капитана гвардіи, капитана генер. штаба и специальн. войскъ, маіора арміи и надворнаго совѣтника; своекоштными (350 р.) — потомственныхъ дворянъ.—Въ **Москвѣ 6 и.:** 1) *Николаевскій сиротскій* **и.** съ отдѣленіемъ для малолѣтнихъ: условія пріема тѣ-же, какъ и въ Никол. С.-Петерб. **и.** 2) *Александровское училище:* на казенное содержаніе — дочери офицеровъ отъ штабсъ-капитана до полковника и чиновниковъ отъ титулярн. до коллежск. совѣтника, священниковъ и евангелическ. пасторовъ; своекоштными (300 р.)— всѣхъ неподатныхъ состояній. 3) *Александро-Маріинское училище:* принимаются лица всѣхъ сословій и вѣроисповѣданій; пансіонерками (единовременно 50 р. и ежегодно 300, съ музыкою 350 р.) и приходящими (175 р. съ завтракомъ и обѣдомъ въ учил.); казеннокоштныхъ нѣтъ, но есть стипендіатки различн. вѣдомствъ. 4) *Елисаветинское училище:* на казенное содержаніе (по баллотировкѣ)—дочери офицеровъ и гражд. чиновниковъ; своекоштными (300 р.) — всѣхъ неподатныхъ сословій. 5) *Маріинское училище попечительства о бѣдныхъ:* пансіонерками (единовременно 35 р. и ежегодно 275 р.) и приходящими (всего 10—15 ваканцій, 125 р. въ годъ). 6) *Училище ордена св. Екатерины*— условія пріема тѣ-же, что и въ одноименное училище въ С.-Петербургѣ. — Кромѣ того, имѣются институты: въ Бѣлостокѣ, Варшавѣ, Иркутскѣ, Казани, Керчи, Кіевѣ, Нижнемъ-Новгородѣ, Новочеркасскѣ, Одессѣ, Оренбургѣ, Орлѣ, Полтавѣ, Саратовѣ, Тамбовѣ, Тифлисѣ, Харьковѣ и нѣкотор. друг. городахъ. Обыкновенно въ нихъ принимаются пансіонерки: своекоштными (отъ 250 до 350 р.)—всѣхъ неподатныхъ сословій; казеннокоштными — б. ч. только дворяне; полупансіонерками и приходящими—только въ очень немногихъ (Керченскій за полупансіонерку 135 р. и за приходящую 50 р. въ годъ).

Институты историко-филологическіе въ С.-Петерб. и въ Нѣжинѣ (князя Безбородко), оба вѣд. мин. народн. просв. Цѣль — приготовленіе учителей древнихъ языковъ, исторіи, русск. язык. и словесности для среднихъ учебныхъ заведеній. Принимаются лица не моложе 17 л., окончившія курсъ классическихъ гимназій или философскаго класса семинарій; всѣ подвергаются повѣрочному испытанію изъ латинскаго, греческаго и русскаго языковъ въ объемѣ гимназическаго курса. Курсъ 4-хъ-лѣтній; два отдѣленія: а) *древнихъ языковъ* и б) *русской словесности*. Прошенія —директору съ 1 по 15 августа; свидѣтельства: метрическое, объ образованіи, о припискѣ къ призывному участку и для лицъ податн. сослов.—увольнительное отъ общества. Всѣ воспитанники живутъ въ **и.** на полномъ содержаніи (включая одежду и бѣлье); казенныхъ 100 и стипендіатовъ разныхъ вѣдомствъ въ С.-Петербургскомъ въ 1884 г. было 32, въ Нѣжинскомъ 30. При **и.** классическія гимназіи для упражненія въ преподаваніи. Окончившіе съ успѣхомъ курсъ въ **и.** получаютъ званіе учителя гимназіи, дающее всѣ права кандидатовъ университета, и черезъ годъ по выходѣ могутъ держать экз. на степень магистра. Получившіе образованіе на казенный счетъ обязаны отслужить въ вѣд. мин. народн. просв. 6 лѣтъ.

Институты повивальные. Въ С.-Петербургѣ: 1) При *Родовспомогательномъ заведеніи вѣд. Имп. Маріи.* Курсъ 2-лѣтній. Принимаются женщины всѣхъ сословій: приходящими (въ августѣ) отъ 18 до 40 л., пансіонерками (въ маѣ) отъ 18 до 26 л.; требуется знаніе кратк. священн. исторіи ветх. и новаго зав., первой части русск. грамматики, отчетливо читать и писать подъ диктовку безъ крупныхъ ошибокъ, 4 правила ариѳметики надъ отвлеч. и именованн. числами и дробями, элемент. физическ. географія и краткое обозрѣніе частей свѣта. При пріемѣ пансіонерками дается преимущество знакомымъ съ элементарн. физикою и однимъ изъ иностранныхъ языковъ. Прошеніе—на имя директора съ приложеніемъ свидѣтельствъ: метрическаго, о поведеніи, о бытіи на исповѣди и медицинскаго о здоровьи. Плата съ приходящихъ 35 р. въ годъ, съ пансіонерокъ 150 р. въ годъ. Число вакансій для пансіонерокъ и для приходящихъ по 20. Окончившія курсъ—дипломъ на званіе *повивальной бабки.* При **и.**—отдѣленіе для *крестьянскихъ ученицъ* (20—40 лѣтъ); курсъ годичный; поступаютъ безъ экзамена (по возможности грамотныя) съ платою 100 р. въ годъ; окончившимъ — свидѣт. на званіе *сельскихъ повивальныхъ бабокъ.* 2) *Еленинскій повивальный* **и.**, подъ покров. вел. кн. Екат. Мих. Курсъ годичный; принимаются, въ теченіи всего года, женщины всѣхъ сословій отъ 18 до 40 л., только приходящими: читать, писать и 4 правила ариѳметики съ цѣлыми и дробями. Прошеніе — директору; документы: свидѣтельства — метрическое и о происхожденіи, видъ на жительство. Плата 35 р. при поступленіи и столько же при полученіи диплома. Выпускаются *повивальными бабками.* 3) *Повивальная школа при Маріинск. родовспомогат. домѣ* вѣд. мин. вн. дѣлъ; курсъ $1^{1}/_{2}$-годичный (начало въ сентябрѣ); принимаются (только приходящими) 17—30 л., знающія читать и писать и 4 правила ариѳметики; прошеніе въ правленіе Маріинск. родовсп. заведенія съ приложеніемъ свидѣтельствъ: метрическаго и на жительство. Комплектъ 40. Плата за все время 50 р. Дипломъ на званіе *повивальной бабки.* 4) *Суворовское училище повивальныхъ бабокъ при Калинкинской больницѣ,* вѣд. мин. вн. дѣлъ. Курсъ годичный. Принимаются (безплатно) съ дипломами повивальныхъ бабокъ; повѣрочн. экз. изъ анатоміи и акушерства. Прошеніе, въ августѣ, въ контору больницы съ приложеніемъ диплома. Окончившія пользуются преимуществомъ при занятіи штатныхъ мѣстъ и имѣютъ право, подъ контролемъ врача, лечить сифилисъ и накожныя болѣзни у женщ. и дѣтей. — Въ Москвѣ—*Повивальный* **и.** *при воспитательномъ домѣ.* Курсъ 2 года: женщ. всѣхъ сословій не моложе 18 л., знающія главнѣйшія молитвы и важнѣйш. событія изъ священной исторіи, умѣющія читать и писать. При прошеніи — метрическое свидѣтельство. Плата за ученіе 35 р. въ годъ. Выпускаются съ званіемъ *повивальныхъ бабокъ.* Имѣется отдѣленіе для *крестьянскихъ ученицъ* (20—28 л., по возможности грамотныхъ); курсъ годичный; плата 100 р.; по окончаніи курса — свидѣт. на званіе *сельск. повив. бабокъ.*—*Повивальные институты при Кіевскомъ, Харьковскомъ и Казанскомъ университетахъ*: курсъ 2-годичный. Принимаются женщины, умѣющія читать и писать, не моложе 18 лѣтъ (въ Кіевѣ не моложе 20 лѣтъ). Прошенія—на имя ректора, не позже 15 августа, съ приложеніемъ свидѣтельствъ: метрическаго, о происхожденіи и о поведеніи (отъ полиціи). Выпускаются *повивальными бабками.* — *Земскія повивальныя школы,* при земскихъ губернскихъ больницахъ; число ихъ болѣе 22—въ Тамбовѣ, Курскѣ, Полтавѣ, Херсонѣ, Саратовѣ, Рязани, Симферополѣ и др. Курсъ 2 года. Преимущественно для крестьянокъ (на счетъ земства); но допускаются (за опредѣл. плату) и частн. пансіонерки, равно и приходящія; 18 — 30 л., умѣть читать и писать (для неграмотныхъ воспитанницъ земства—годичный приготовительный классъ). Выпускаются *сельскими повивальн. бабками;* воспитанницы земства обязаны прослужить (съ жалованьемъ) земству $1^{1}/_{2}$ г. за каждый годъ ученія. Для губерній, гдѣ не введены земства, существ. *сельскія повивальныя школы:* правила и права тѣ-же, какъ и для земскихъ.

Институты учительскіе, вѣд. мин. нар. просв. Цѣль—приготовленіе учителей для городскихъ училищъ. Находятся въ гг. Бѣлгородѣ, Вильнѣ (одинъ русскій и одинъ еврейскій), Глуховѣ, Житомірѣ (еврейскій), Казани, Москвѣ, Оренбургѣ, Петербургѣ, Тифлисѣ и Ѳеодосіи. При каждомъ — для практики городск. училище (при еврейскихъ — одноклассное еврейск. училище). Курсъ ученія 3-хъ-годичный. Всѣ воспитанники живутъ въ **и.** на полномъ содержаніи; 60 казенныхъ и 15 стипендіатовъ; своекоштные платятъ 150 р. ежегодно и 15 р. единовременно. Съ разрѣшенія мин., могутъ быть допущены и приходящіе. Принимаются молодые люди всѣхъ сословій, не моложе 16 лѣтъ, преимущественно окончившіе курсъ въ городск. училищахъ и занимавшіеся не менѣе года при училищѣ подъ руководствомъ учителя, а также окончившіе курсъ въ уѣздныхъ училищахъ; повѣрочное испытаніе по закону Божію, русск. языку, русск. исторіи и географіи, ариѳметикѣ и геометріи; съ аттестатомъ среднеучебн. заведеній безъ экзамена. Прошенія — директору, съ приложеніемъ свидѣтельствъ: метрическаго и о происхожденіи (если есть, то и свидѣтельства объ образованіи). Выпускаются съ аттестатами на званіе *учителя городскаго училища;* казеннокоштные воспитанники обязаны прослужить въ вѣд. минист. народн. просв. 6 лѣтъ.

Интендантство, въ смыслѣ совокупности учрежденій, завѣдывающихъ отпускомъ войскамъ и военнымъ заведеніямъ денежнаго и вещеваго довольствія, продовольственныхъ припасовъ, а военнымъ госпиталямъ и лазаретамъ потребныхъ имъ матеріаловъ,—состоитъ изъ главнаго инт-скаго управленія при военн. м-вѣ и окружныхъ инт-скихъ управленій въ каждомъ военномъ округѣ (Св. воен. пост. ч. 1, кн. 2, изд. 1869 г., ст. 91, кн. 1, ст. 165); первое находится въ вѣдѣніи *главнаго интенданта*, вторые — *окружн. инт-въ* (кн. 2, ст. 93, кн. 1, ст. 166). Частныя лица приходятъ въ соприкосновеніе съ **и-вомъ** по поводу заключаемыхъ ими съ окр. инт. упр. договоровъ, всего чаще договоровъ *подряда* и *поставки* вещей и припасовъ. Планъ условій этихъ договоровъ вносится окр. инт. упр-мъ въ воен. окр. совѣтъ и представляется черезъ начальника воен. округа воен. м-ру (кн. 2, ст. 104). Сумма подряда и поставки утверждается или самимъ окружн. инт-вомъ, или воен. окр. совѣтомъ: первымъ—когда цѣна подряда опредѣлена воен. сов., а если не опредѣлена, то когда не превышаетъ 5 тыс. руб., вторымъ—когда цѣна подряда не опредѣлена и не превышаетъ 25 т. р. (ст. 61 п. 5, ст. 125 пп. 1 и 2). На тѣхъ-же основаніяхъ (въ экстр. случаяхъ) заключаются **и-вомъ** договоры *купли* и *коммисіонныя сдѣлки* такъ наз. заготовленій коммерческимъ и коммис. способомъ (ст. 62 п. 5, ст. 125 п. 5). Договоръ *найма рабочихъ, вощиковъ и судовщиковъ* м. б. заключаемъ упр-мъ съ разрѣшенія окружн. инт-та на сумму до 5 т. р., воен.-окр. совѣтомъ—на сумму до 25 т. р. (ст. 62 п. 5, ст. 125 п. 5). *Наемъ строеній* для помѣщенія провіанта м. б. заключенъ, съ разрѣш. окр. инт-та, по цѣнѣ, установляемой воен.-окр. сов-мъ на каждые 3 года (ст. 125 п. 17). Обязательства по договорамъ съ инт. упр-мъ м. б. передаваемы другимъ лицамъ съ разрѣшенія окр. инт-та (ст. 125 п. 7); ему-же предоставляется давать отсрочки въ исполненіи обязательствъ не болѣе какъ на 2 мѣсяца; болѣе продолжительныя отсрочки м. б. даваемы лишь воен.-окр. сов-мъ (ст. 62 п. 5, ст. 125 п. 7). Взысканія по поводу неисполненія договоровъ налагаются окр. ин-томъ (ст. 125 п. 20); онъ-же слагаетъ неустойки съ подрядчиковъ и поставщиковъ до 300 р., а свыше того до 1,500 р.—воен.-окр. сов-тъ (ст. 62 п. 13, ст. 125 п. 22). Спорныя требованія по поводу договоровъ съ инт-мъ упр-мъ разрѣшаются: а) требованія частн. лицъ—или судомъ гражданск. (см. **Казна**), или воен.-окр. сов-мъ, причемъ, когда по смѣтѣ окр. **и.** управленія предназначена сумма на удовлетвореніе именно этого рода требованія, споръ рѣшается окр. совѣтомъ окончательно, въ противномъ случаѣ окр. сов. передаетъ свое заключеніе воен. совѣту; б) требованія инт. упр. къ частн. лицамъ разрѣшаются окр. совѣтомъ, причемъ заключеніе его передается воен. сов. только тогда, когда споръ возникъ о взысканіи, наложенномъ не по прямой силѣ договора, а по особымъ соображеніямъ (ст. 62 п. 15).

Интендантъ — см. **Интенданство.**

Инфантерія — пѣхота.

Инфузоріи или **наливчатыя**—простѣйшія животныя, видимыя только подъ микроскопомъ. Названіе свое они получили потому, что замѣчены были въ водяныхъ настояхъ (infusum) растительныхъ и животныхъ веществъ. Живутъ въ водѣ, а питаются еще меньшими микроскопическими животными и растеніями и гніющими веществами; въ соленой (морской) водѣ встрѣчаются гораздо рѣже, чѣмъ въ прѣсной; но больше всего въ стоячей. При высыханіи жидкости онѣ также высыхаютъ, сохраняя, однако, способность къ жизни: въ такомъ состояніи онѣ разносятся вѣтромъ на далекія пространства, и, снова попавъ въ воду, опять разбухаютъ и оживаютъ. Этимъ обстоятельствомъ и объясняется ихъ распространеніе и ихъ, съ перваго взгляда, необъяснимое появленіе въ жидкостяхъ, до того не заключавшихъ ихъ. Онѣ размножаются чрезвычайно быстро и обыкновенно кишатъ въ гніющихъ органическихъ растворахъ.

Ипекакуана или **рвотный корень** (Cephaelis Ipecacuanha) растетъ дико въ лѣсахъ Бразиліи; но въ настоящее время разводится и въ друг. частяхъ тропической Америки. Въ Европу вывозится сухой корень растенія; онъ очень употребителенъ въ медицинѣ (radix Ipecacuanhae), преимущественно какъ наиболѣе безвредное рвотное средство: въ порошкѣ отъ 5 до 20 и 30 гранъ на пріемъ черезъ 5 — 10 минутъ до рвоты (дѣтямъ — вдвое и втрое меньшіе пріемы, смотря по возрасту).

Иподіаконъ—степенью ниже діакона (буквально —подъдіаконъ); прислуживаетъ епископу во время священнодѣйствія (см. **Духовенство**).

Ипомея (Ipomaea)—вьющіяся однолѣтнія травы, преимущественно южно-американскаго происхожденія. Самый выносливый и извѣстный видъ — I. purpurea (Pharbilis hispida Choisy). Быстрый ростъ **и.**, ея большіе красивые листья и крупные воронкообразные цвѣты, весьма разнообразныхъ и нѣжныхъ колеровъ аютъ этому растенію очень видное мѣсто въ садоводствѣ. Его можно сѣять или прямо на мѣсто въ апрѣлѣ или маѣ, смотря по климату, или-же сначала въ горшки, а затѣмъ, по окончаніи весеннихъ морозовъ, пересаживать на мѣсто. Она образуетъ чудесныя пирамиды; если его пустить по кольямъ,—быстро укрываетъ голыя стѣны, маскируетъ пустыя мѣста, изящно одѣваетъ навѣсы и колонки. Другіе виды **и.** хорошо удаются только въ климатѣ южной Европы; но ихъ можно разводить и въ горшкахъ; такова особенно *I. Quamoclit* съ изящными ярко-красными цвѣтами и нѣжными, перистыми листьями; она требуетъ легкой почвы и теплаго, открытаго помѣщенія.

Ипохондрія — см. **Гипохондрія.**

Иридій—металлъ, встрѣчающійся въ землѣ вмѣстѣ съ платиною; видомъ похожъ на бѣлую сталь. Тверже всѣхъ металловъ, а потому употребляется для наконечниковъ стальныхъ перьевъ («Diamond pens»), а вмѣстѣ съ платиною для приготовленія платиновыхъ тиглей и друг. предметовъ; изъ него дѣлаютъ также черную краску для раскрашиванія фарфора и эмалей.

Ирисъ—растеніе изъ сем. касатиковыхъ—см. **Касатикъ.**

Ирригаторъ — см. **Клизопомпъ.**

Ирригація — см. **Орошеніе.**

Иръ (Acorus Calamus)—растеніе изъ сем. бѣлокрыльниковыхъ; распространилось повсюду изъ Индіи. Растетъ въ водѣ или у самой воды; его толстыя ползучія корневища выпускаютъ длинные, лентообразные листья, образующіе очень густыя заросли, которыя красиво окаймляютъ пруды. Смолисто-ароматное корневище въ сухомъ видѣ извѣстно въ продажѣ подъ именемъ *ирнаго корня* (rad. calami), который м. б. употребляемъ какъ лекарственное средство, слегка возбуждающее пищевареніе; дается б. ч. въ формѣ настоя: ½ унц. обварить стаканомъ кипятка, дать настояться, принимать (холоднымъ) черезъ 2—3 часа по столовой ложкѣ.

Искъ есть обращенная къ суду просьба о разрѣшеніи спора о правѣ гражданскомъ (уст. гр. суд. ст. 1). Лицо, въ интересѣ котораго это разрѣшеніе и кот. обращается къ суду съ просьбою, называется истцемъ, противникъ—отвѣтчикомъ. Искъ м. б. заявленъ: 1) *Словесно:* а) когда онъ подсуденъ мировому суду; м. судья записываетъ просьбу въ книгу и прочитываетъ истцу, который, если грамотный, подписываетъ ее (уст. гражд. суд., ст. 51, 52); б) когда **и.** подсуденъ коммерческому суду, просьба заявляется секретарю и одному изъ членовъ; записывается въ книгу, которая передается затѣмъ предсѣдателю (т. XI, ч. 2, ст. 1346, 1349, 1352); в) когда **и.** подсуденъ волостному суду, записыванія въ книгу не требуется (т. 2, ч. 1, ст. 2184). 2) **И.** д. б. заявленъ *письменно* въ формѣ исковаго прошенія, когда онъ подсуденъ окружному суду; исковое прошеніе подается дежурному члену, принимающему въ особой комнатѣ гражд. отдѣл. суда; но м. б. переслано по почтѣ какъ иногородной, такъ и городской (уст. гр. суд. ст. 259, разъясн. сената 1878 г. п. № 3). Прошеніе пишется такимъ образомъ: «Въ —ій окружный судъ. Проситъ истецъ такой-то (тутъ означается званіе, имя, фамилія или прозвище), жительствующій тамъ-то (означается мѣсто жительства: въ городѣ — часть, участокъ, улица и № дома или фамилія домовладѣльца, внѣ городѣ — губернія, уѣздъ, въ послѣднемъ мѣстечко, деревня и т. д.)». Если прошеніе подаетъ повѣренный или опекунъ истца, то пишется: «проситъ такой-то по довѣренности или какъ опекунъ такого-то, жительствующій»... Затѣмъ пишется: «по дѣлу съ отвѣтчикомъ такимъ-то (званіе, имя, фамилія), жительств. тамъ-то». Если мѣсто жительства или пребыванія отвѣтчика, истцу неизвѣстно, то тутъ надо объ этомъ упомянуть. Затѣмъ излагаются: 1) обстоятельства дѣла и тѣ доказательства, доводы и законы, на которыхъ истецъ основываетъ свою просьбу; если письменныя доказательства не м. б. представлены ни въ подлинникѣ, ни въ копіи, то слѣдуетъ изложить ихъ сущность и указать на препятствія къ представленію ихъ (ст. 264 п. 4); 2) если искъ подлежитъ денежной оцѣнкѣ,—цѣна иска и, въ случаѣ иска о недвижимомъ имѣніи, точное означеніе мѣста, гдѣ находится спорное имѣніе; цѣна иска опредѣляется: въ искахъ денежныхъ—суммою капитала + % по день предъявленія иска; въ искахъ о періодическихъ платежахъ, срочныхъ — суммою всѣхъ платежей, безсрочныхъ—10-ти-лѣтнею сложностью платежей; въ искахъ о недвижимомъ имуществѣ—цѣною, показанною истцемъ, а въ случаѣ спора противъ цѣны иска, — высшею изъ цѣнъ, показанныхъ сторонами, но ни въ какомъ случаѣ не ниже законной оцѣнки по табели 19 мая 1883 г. (уст. гр. суд., ст. 257 п. 3, 273); 3) просительный пунктъ, начинающійся словами: «На основаніи вышеизложеннаго прошу окружной судъ постановить»... (излагается требованіе истца); 4) если мѣсто жительства отвѣтчика истцу не извѣстно, то слѣдуетъ объяснить, на основаніи какой статьи закона искъ предъявляется въ тотъ судъ, въ который подается прошеніе; 5) надо указать, какіе документы, деньги и копіи прилагаются къ прошенію (прил. къ ст. 256 уст. гр. с.); 6) когда другому лицу довѣряется только подача прошнеія, то объ этомъ д. б. упомянуто въ самомъ прошеніи (ст. 259). Если истецъ грамотный и можетъ писать, онъ самъ подписывается подъ прошеніемъ; въ противномъ случаѣ — вмѣсто него можетъ подписаться тотъ, кому онъ это довѣряетъ, причемъ надо означить причину, по коей самъ истецъ не подписалъ прошенія (ст. 260); незнающія русскаго языка подписываютъ прошеніе на своемъ языкѣ, но съ засвидѣтельствованнымъ переводомъ на русскій (ст. 261). На прошеніи д. б. наклеена гербовая марка (см. **Издержки**). Въ изложеніи его не д. б. употребляемы укорительныя выраженія (ст. 266 п. 5). По каждому иску д. б. подано отдѣльное прошеніе (ст. 258). При прошеніи представляются слѣдующія приложенія: 1) документы, копіи, выписи, переводы; 2) довѣренность, въ соотвѣтств. случаяхъ; 3) судебная пошлина и деньги на публикаціи (см. **Издержки**), и 4) копіи прошенія и всѣхъ приложенныхъ документовъ по числу отвѣтчиковъ, за подписью истца (ст. 263). Но выполненіе всѣхъ зтихъ требованій не безусловно обязательно; необходимо лишь, чтобы были выполнены существеннѣйшіе изъ нихъ, а именно: указаніе кѣмъ и противъ кого искъ предъявленъ, полномочіе на подачу прошенія, просительный пунктъ, означеніе цѣны иска и отсутствіе укорительн. выраженій; нарушеніе какого-либо изъ этихъ требованій влечетъ за собою возвращеніе прошенія (ст. 266); другія требованія менѣе существенны, а именно: обозначеніе мѣста жительства истца или отвѣтчика, уплата судебныхъ пошлинъ и наличность упомянутыхъ приложеній; при невыполненіи ихъ прошеніе почитается поданнымъ, но оно оставляется безъ движенія: истцу дается семь дней на исправленіе недостатковъ, а если мѣсто жительства его не извѣстно, то одинъ мѣсяцъ; по истеченіи этого срока прошеніе возвращается (ст. 269, 270). **И.** *встрѣчный* есть искъ, предъявленный отвѣтчикомъ противъ истца и подлежащій единовременному разсмотрѣнію съ первоначальнымъ. **В. и.** м. б. заявленъ только въ судѣ первой степени (разъясн. сената 1875 г., № 373) и притомъ или въ первой отвѣтной бумагѣ, т. е. въ письменномъ отвѣтѣ отвѣтчика, или если отвѣтной бумаги не было подано, то въ отзывѣ на заочное рѣшеніе, постановленное окружн. суд. (разъясн. сен. 1874 г., № 771), или, наконецъ, если ни того, ни другого не было сдѣлано, то въ первомъ засѣданіи по дѣлу (ст. 340), каковымъ въ миров. судѣ признается и засѣданіе послѣ заочнаго рѣшенія (разъясн. сената 1879 г., № 206). Если **в. и.** заявленъ словесно въ судебн. засѣданіи, то разсмотрѣніе дѣла отлагается и отвѣтчику дается срокъ отъ 3—7 дней для письменнаго изложенія своего иска (ст. 341, 342). Существенныя формальныя требованія исковыхъ прошеній д. б. соблюдены и при подачѣ **в. и.**, хотя-бы онъ и былъ изложенъ въ отвѣтной бумагѣ.—*Исковой порядокъ*—см. **Судопроизводство.**

Искъ встрѣчный — см. **Искъ.**

Испарина — см. **Потъ.**

Исповѣдь. Бытіе у **и.** и св. причастія и приводъ къ **и.** родителями дѣтей старше 7 лѣтъ суть не только религіозныя, но и юридическія обязанности, неисполненіе коихъ влечетъ за собою карательныя послѣдствія. Если обнаружится, что православный не былъ у **и.** болѣе года, то священникъ д. убѣждать его въ необходимости исполнить христіанскій долгъ; въ случаѣ безуспѣшности убѣжденія, свящ-къ доноситъ о томъ епархіальному архіерею, который, самъ или чрезъ довѣренное лицо, вразумляетъ нарушителя правилъ церкви и налагаетъ эпитемію. Кто не вразумится увѣщаніями, не придетъ въ раскаяніе и не исполнитъ долга христіанскаго, о томъ сообщается гражданскому начальству на его разсмотрѣніе (уст. дух. конс., изд. 1884 г., ст. 15, 17). Родители, не приводящіе дѣтей къ **и.**, подвергаются особому внушенію отъ духовнаго и замѣчанію отъ гражданскаго начальства (улож. ст. 209). — *Исповѣдныя росписи* суть списки членовъ прихода; ведутся онѣ при каждой церкви по установленной формѣ; фамиліи и имена членовъ распредѣляются по семьямъ. Въ росписяхъ отмѣчается, кто былъ и кто не былъ у исповѣди или причастія (уст. дух. конс. ст.16). *И. р.* м. служить доказательствомъ законности рожденія, когда не возможно получить метрическое свидѣтельство (т. X, ч. 1, ст. 123); ими м. б. доказано и родство (ст. 209, разъясн. сен. 1875, № 975).

Исполненіе судебныхъ приговоровъ и рѣшеній. 1) **И.** *приговоровъ уголовныхъ судовъ.* Въ исполненіе приводятся: а) приговоры, окружн. суд., постановленные: аа) безъ участія присяжн. засѣд., когда въ двухнедѣльный, со дня объявленія приг., срокъ не принесено, въ апелляціонномъ порядкѣ, въ суд. пал. ни отзыва, ни протеста прокурора (уст. уг. суд., ст. 853, 865, 941 п. 1); бб) съ участіемъ прис. засѣд., когда въ тотъ-же срокъ не было принесено, въ кассаціонномъ порядкѣ, въ касс. деп. сената ни жалобы, ни протеста (ст. 854, 910, 941 п. 2); б) приговоры судебной палаты при тѣхъ-же (бб) условіяхъ (ст. 854); в) приг. окружн. судовъ (бб) и приговоры судебной палаты (б), когда жалоба или протестъ, поданн. въ кас. деп. сен., въ кассаціонн. порядкѣ, оставлены безъ послѣдствій (ст. 971 п. 3); но для исполненія приговоровъ надъ дворянами, чиновниками, священнослужителями и лицами, имѣющими ордена и знаки отличія, необходимо Высоч. соизв.; Высоч. разрѣшеніе нужно и въ тѣхъ случаяхъ, когда судъ ходатайствуетъ о смягченіи наказанія (ст. 945, 946); г) приговоры мировыхъ судей, когда они опредѣляютъ: внушеніе, замѣчаніе, выговоръ, денежное взысканіе не свыше 50 р., арестъ не свыше 3 дней съ вознагражденіемъ за убытки не свыше 30 р. (ст. 124) и когда, по заявленіи неудовольствія въ теченіи сутокъ со времени объявленія приговора, не принесено, въ порядкѣ кассаціонномъ (въ съѣздъ), ни жалобы, ни протеста въ двухнедѣльный срокъ (ст. 147, 175, 181 п. 3); д) приговоры мировыхъ судей въ остальныхъ случаяхъ, когда, по заявленіи въ срокъ неудовольствія, не принесено въ двухнед.-же срокъ отзыва (въ съѣздъ) въ порядкѣ апелляціонномъ (ст. 145, 147, 181 п. 2); е) приговоры мироваго съѣзда по апелляціоннымъ дѣламъ, когда, по заявленіи неудовольствія, въ тотъ же срокъ не принесено отзыва въ кас. деп. сената въ порядкѣ кассац. (ст. 172, 181 п. 3); но тѣ изъ этихъ приговоровъ, коими опредѣляется денежное взысканіе, исполняются немедленно: до истеченія двухнед. срока (ст. 175 п. 3). Исполняются приговоры мировыхъ судей и съѣздовъ или ими самими (выговоры, замѣч.), или, по ихъ распоряженію, полиціей (ст. 183—191); общихъ судовъ—или ими самими, или, по распоряженіямъ прокуроровъ, полиціею; о послѣдовавшемъ исполненіи прокуроръ доводитъ до свѣд. суда (ст. 947—956). Исполненіе приговоровъ м. б. отсрочено: по болѣзни—до выздоровленія, по случаю беременности или недавнихъ родовъ—до истеченія 40 дней и т. п. (ст. 959).—2. **И.** *рѣшеній гражданск. судовъ.* И-ю подлежатъ: а) рѣшенія мировыхъ судей, когда цѣна иска не превышаетъ 30 руб. (уст. гр. суд., ст. 156 п. 1); б) третейскія рѣшенія, постановляемыя посредниками или мировыми судьями по совѣсти (ст. 30, 1393); в) рѣш. окружныхъ судовъ, когда, по дѣламъ, разсмотр. общимъ порядкомъ, въ 4-мѣсячный, а сокращеннымъ въ мѣсячный срокъ—не принесена апелляціонная жалоба (ст. 748, 892); г) всѣ рѣш. мир. судей, когда въ мѣсячный срокъ не принесена апелляц. жалоба (ст. 156 п. 2, ст. 162); въ послѣднихъ двухъ случаяхъ (в и г) сроки считаются со времени объявленія рѣшенія; но когда апелляція подается вслѣдствіе открытія новыхъ обстоятельствъ или подлога въ актѣ, — то со времени открытія этихъ обстоят. или вступленія въ силу пригов. уголовнаго суда о признаніи акта подложнымъ (ст. 748, 750); д) рѣшенія судебныхъ палатъ и мировыхъ съѣздовъ (ст. 184, 892). — Въ нѣкоторыхъ исключительныхъ случаяхъ, когда отвѣтчику не угрожаетъ невознаградимый ущербъ (ст.740), допускается, т. наз. *предварительное* **и,** т. е. немедленное **и.**—до истеченія законныхъ сроковъ, а именно: 1) когда рѣшеніе основано на актѣ, подлинность котораго признается закономъ безспорною (см. **Акты**), 2) когда рѣшеніемъ постановлено очистить и сдать нанятое имущество или возвратить имущество изъ незаконнаго владѣнія; 3) когда рѣш. предписано нанимателю отпустить наемника; 4) когда отъ замедленія въ **и.** истцу м. б. причиненъ ущербъ или **и.** станетъ невозможнымъ, и 5) когда заочное рѣшеніе постановлено противъ отвѣтчика, мѣсто жительства котораго не было указано суду (ст. 737). Въ первыхъ четырехъ случаяхъ отвѣтчикъ мож. просить объ обезпеченіи убытковъ, которые м. б. ему причинены пр. **и-мъ;** въ четвертомъ — истецъ обязанъ представить это обезпеченіе по требованію суда (ст. 738)—см. **Обезпеченіе.** Просьба о предв. **и-іи** подается въ судъ, постановившій рѣшеніе; но если въ рѣшеніи мир. судьи или окружн. суда предв. **и.** не назначено, то въ перв. случаѣ—въ съѣздъ, во-второмъ—въ судебную палату (ст. 743).—Истецъ, желающій привести рѣшеніе въ исполненіе, д. обратиться въ судъ, постановившій рѣшеніе, со словесною или письменною просьбою о выдачѣ исполнительнаго листа и назначеніи исполнителя (ст. 926); если рѣшеніе д. б. исполнено въ участкѣ или округѣ не того суда, которымъ оно постановлено, то, по полученіи исполн. листа, истецъ д. представить его, для назначенія исполнителя, непремѣнному члену того мироваго съѣзда (разъясн. сен. 1876 г., № 172) или предсѣдателю того окружн. суда, въ округѣ котораго рѣшеніе д. б. исполнено (ст. 938). Исполнители рѣшеній окружныхъ судовъ, палатъ и мировыхъ съѣздовъ суть судебные пристава, а мировыхъ судей, кромѣ того, мѣстные полицейскіе чины и сельское начальство (ст. 158, 937). Послѣ назначенія исполнителя, исполн. листъ передается или ему, или истцу (ст. 939); въ послѣдн. случаѣ истецъ самъ обращается къ исполнителю и указываетъ ему, какимъ законн. способомъ рѣшеніе д. б. исполнено (ст. 935).

Судебный приставъ или вообще исполнитель обязанъ сообщить отвѣтчику повѣстку объ исполненіи и, по требованію послѣдняго, предъявить ему подлинный исполнительный листъ (ст. 941, 942). Исполняется рѣшеніе: 1) передачею имущества натурою; 2) обращеніемъ взысканія на движимое имущество; 3) обр. взысканія на недвижимое имущество (ст. 933). Что касается перваго, то, если д. б. передано недвижимое имѣніе, истецъ вводится во владѣніе имъ (см. **Вводъ во владѣніе**), если движимое, то оно вручается истцу приставомъ, отбирающимъ его отъ отвѣтчика въ присутствіи чиновъ мѣстной полиціи (ст. 1209, 1211). При обращеніи взысканія на движ. имущ. приставъ только въ томъ случаѣ обязанъ въ повѣсткѣ назначить срокъ, по истеченіи коего будетъ приступлено къ исполненію, когда имущество состоитъ не въ томъ мѣстѣ, гдѣ находится отвѣтчикъ; въ противномъ случаѣ, онъ м. приступить къ исполненію одновременно съ предъявленіемъ повѣстки (ст. 968, 969). Приставъ прежде всего налагаетъ арестъ (см. **Обезпеченіе**) на имущ., если имущество не было арестовано ранѣе въ обезпеченіе иска, затѣмъ производитъ опись (см. это слово) съ оцѣнкою (см. это слово), отдаетъ имущество на храненіе (см. это слово) и, наконецъ, продаетъ его съ публичнаго торга (см. **Продажа публичная**). Изъ вырученной отъ продажи суммы сначала пополняются издержки исполненія (см. **Издержки**), затѣмъ удовлетворяется истецъ; излишекъ передается отвѣтчику (ст. 1060). Если арестъ наложенъ а) на %-ныя бумаги, акціи и облигаціи, то онѣ передаются истцу по биржевой цѣнѣ, если постороннее лицо не предложило за нихъ высшую цѣну; въ случаѣ несогласія истца принять бумаги на означенныхъ условіяхъ, онѣ продаются черезъ гофъ-маклера (ст. 1072 — 1074); б) при арестѣ билетовъ кредитныхъ установленій на принадлежащіе должнику капиталы, они передаются, по надписи суда, истцу, если взысканіе равно суммѣ ихъ; въ противномъ случаѣ, судъ требуетъ отъ кредитныхъ установленій внесенія денегъ (ст. 1083); в) если арестъ наложенъ на жалованье, то вычетъ производится начальств. (ст. 1085). (См. **Обезпеченіе**). При обращеніи взысканія на недвижим. имущ., отвѣтчику дается двухмѣсячный срокъ, со дня врученія повѣстки, для добровольнаго **и-ія** (ст. 1095); вмѣстѣ съ предъявленіемъ повѣстки приставъ распоряжается о наложеніи на имѣніе запрещенія (см. **Обезпеченіе**), затѣмъ производитъ опись, оцѣнку и, въ назначенный срокъ, публичную продажу. Съ вырученной суммой поступается также, какъ при взысканіи съ движ. имущ. *Исполнительный порядокъ* — см. **Судопроизводство.**

Исправникъ—см. **Полиція.**

Испражненіе — актъ, посредствомъ котораго выводятся изъ пищеварительнаго канала остатки принятой пищи, обыкновенно съ примѣсью кишечныхъ жидкостей (слизи, желчи и т. п.). Пищевая смѣсь въ тонкихъ кишкахъ остается среднимъ числомъ около 3 часовъ; въ толстыхъ — приблизительно 12 час.; здѣсь она постепенно превращается въ калъ и независящими отъ нашей воли *перистальтическими* движеніями кишекъ (см. **Кишки**) передвигается все болѣе и болѣе книзу — къ прямой кишкѣ. Ощущать позывъ къ испражненію мы начинаемъ только тогда, когда калъ достигъ прямой кишки; въ это время мы помогаемъ испражненію напряженіемъ брюшныхъ мышцъ (брюшнаго пресса) при глубокомъ вдыханіи (выпячиваніе діофрагмы внизъ — въ полость живота). У здороваго человѣка испражненія происходятъ 1, рѣже 2 раза въ сутки. Нормальныя испражненія мягки, но не жидки—пластичны; содержатъ около 75% воды; онѣ окрашены желчью въ темножелтый цвѣтъ. Впрочемъ, составъ и видъ ихъ измѣняются съ пищею. При долгомъ задержаніи онѣ суше, а при быстромъ выведеніи, напротивъ того, жиже. При растительной пищѣ — обильнѣе, чѣмъ при мясной. На правильность испражненій большое вліяніе имѣютъ: правильность въ употребленіи пищи и въ образѣ жизни вообще и *привычка* испражняться въ извѣстные часы (см. **Запоръ, Поносъ, Желтуха**). — Человѣческія, какъ и животныя, испражненія составляютъ очень хорошее удобрительное средство: лучше всего въ формѣ *компостовъ* или *пудрета* (см. эти слова и **Удобреніе**). О вредномъ вліяніи на здоровье разложенія ихъ—см. **Мѣста отхожія.**

Иссопъ (Hyssopus officinalis)— полукустарникъ изъ сем. губоцвѣтныхъ; ароматическое растеніе съ синими цвѣтами, растетъ повсюду одичало; въ огородахъ и садахъ разводится для бордюровъ или для прикрытія сухихъ, обоженныхъ, даже каменистыхъ мѣстъ. Его можно разводить отводками, раздѣляя старые кусты, или сѣменами. Бордюры слѣдуетъ подрѣзывать и возобновлять черезъ 3 года. Прежде считался цѣлебнымъ.

Истерика — есть психическое страданіе, характеризующееся, главнымъ образомъ, *распущенностью* воли, при общей значительной впечатлительности (раздражительности) нервной системы. Въ недавнее время нѣкоторые изъ нашихъ врачей выпустили въ публику, безъ всякихъ оговорокъ, слова «*психопатъ*», «*психопатка*»; въ переводѣ *психопатія* значитъ психическое страданіе и на самомъ дѣлѣ есть ни что иное, какъ истерика. Характеръ поступковъ истерическаго больнаго или, чаще, больной напоминаетъ капризнаго, плохо воспитаннаго ребенка, съ его гнѣвомъ, плачемъ, шалостями и вообще перемѣнчивымъ настроеніемъ духа. И ближайшая причина, непосредственно вызывающая всѣ эти поступки, въ обоихъ случаяхъ одна и та-же: накопленіе въ тѣлѣ внутренней силы, не находящей нормальнаго исхода, а потому раздражающей нервную систему и, наконецъ, выражающейся въ ненормальныхъ, часто несообразныхъ, дѣйствіяхъ (движеніяхъ) и даже въ болѣзненныхъ припадкахъ. Въ статьѣ **„Игры“** (см. это слово) было подробно разобрано происхожденіе этой внутренней силы, ея вліяніе на нервную систему, на состояніе духа и дѣйствія ребенка; то-же самое примѣнимо и къ истерической больной (или больному). При нормальномъ теченіи жизни съ дѣтства, т. е. при естественномъ правильномъ воспитаніи ребенка, въ немъ, когда онъ выростаетъ, отъ частаго повторенія (именно вслѣдствіе правильности жизни), уже образовалась масса правильныхъ привычекъ—правильныхъ *привычныхъ дѣйствій*, въ которыхъ и находитъ свой исходъ постоянно образующаяся въ тѣлѣ внутренняя сила: словомъ, воля такого человѣка *дисциплинирована* или, что то-же, пріучена дѣйствовать въ извѣстномъ направленіи (см. **Воля** и **Привычки**). Совсѣмъ другое дѣло, когда дѣтство проведено безолаберно, при отсутствіи всякаго сколько нибудь разумнаго направленія дѣятельности, — въ такихъ случаяхъ и воля, если она не убита страхомъ, будетъ безъ всякаго направленія (нѣтъ привычекъ — нѣтъ и направленія!), т. е. *распущена.* Съ одной стороны, распущенность воли, съ другой — привычная раздражительность нервной системы, развившаяся съ дѣтства, вслѣдствіе постоянно недостаточной дѣятельности,—вотъ данныя для **и.**, т. е. для той разнообразной массы безалаберныхъ дѣйствій, движеній и чувствованій, которыя характеризуютъ эту болѣзнь. Уже въ дѣтствѣ поступки капризнаго ребенка очень схожи съ **и.**; не называютъ ихъ **и.**, можетъ быть, только потому, что у ребенка ихъ принято называть капризомъ (см. это слово); притомъ-же въ дѣтствѣ поступки эти обыкновенно все-таки болѣе или менѣе сдерживаются постороннею волею; но несомнѣнно есть много случаевъ, въ которыхъ это капризное настроеніе нервной системы на столько ясно выражено, что его уже и въ дѣтствѣ приходится именовать **и.** Съ возрастомъ наступаетъ *своя воля* — и **и.** обнаруживается все болѣе и болѣе. Какую бы тамъ ни было, но **и.** непремѣнно подразумѣваетъ волю: лишенные воли, по глупости или по забитости, обыкновенно не страдаютъ **и.** Истеричные б. ч. неглупые люди, могущіе понимать и приличіе, и условія обстановки; это обстоятельство очень часто заставляетъ ихъ сдерживать—себя чтобы не быть смѣшными; но внутреннее раздраженіе, не находя исхода, отъ этого только усиливается и, наконецъ, выражается непроизвольными движеніями: истерическій плачъ или смѣхъ, истерическій кашель, истерическія судороги, иногда очень сильныя, продолжительныя и занимающія обширныя пространства, но обыкновенно такъ-же внезапно (безпричинно) проходящія, какъ и приходящія. Эти болѣзненныя явленія отъ *повторенія* могутъ сдѣлаться *привычными* и потому вызываться часто и легко. Судороги имѣютъ то *клоническій*, то *тоническій* характеръ (см. **Судороги**); въ нѣкоторыхъ, къ счастію довольно рѣдкихъ, случаяхъ, онѣ, оставаясь невольными болѣзненными движеніями, принимаютъ видъ произвольныхъ дѣйствій—больная (или гораздо рѣже больной) рветъ на себѣ волосы, подпрыгиваетъ и корчится въ постели, бьетъ себя и другихъ, разбиваетъ вещи и пр. совершенно безсознательно, какъ автоматъ. Высшую степень разнообразія и подобія произвольности такого рода движенія достигаютъ въ такъ наз. *гипнотизмѣ*, когда больная или больной ходитъ, беретъ предметы въ руки, совершаетъ самыя сложныя движенія, отвѣчаетъ на вопросы, пишетъ и т. п.,—и все это безъ малѣйшей тѣни сознанія, какъ кукла съ заведенною пружиною. Такого рода судорожныя или несудорожныя, но, во всякомъ случаѣ, невольныя, безсознательныя дѣйствія и поступки *психопата* или *психопатки*, понятно, д. б. признаны невмѣняемыми; но только именно этого рода дѣйствія. Постоянно раздражительное состояніе нервной системы часто вызываетъ разнообразныя пораженія въ сферѣ чувствительности: нервныя боли (невралгіи), усиленную чувствительность различныхъ мѣстъ кожи *(гиперстезія)*, свѣтобоязнь, чрезмѣрную впечатлительность слуха, обонянія и т. п. Гораздо труднѣе объяснимы обратныя явленія: потеря чувствительности *(анестезія)* въ тѣхъ или другихъ частяхъ тѣла (щипки, жженіе, уколы и пр. не чувствуются), обыкновенно встрѣчающаяся рядомъ съ увеличенною чувствительностью въ другихъ част. тѣла, временная слѣпота (амбліопія), б. ч. въ одномъ глазу; наконецъ, параличъ въ тѣхъ или др. частяхъ тѣла, нерѣдко продолжающійся очень долго (мѣсяцы) и заставляющій не очень опытнаго врача говорить о какомъ либо органическомъ пораженіи головнаго или спиннаго мозга, но затѣмъ, къ удивленію всѣхъ, исчезающій такъ же внезапно, какъ и появился, или перескакивающій съ одного мѣста на другое. Во всякомъ случаѣ источникъ всѣхъ этихъ явленій въ психическихъ центрахъ—въ головномъ мозгу, въ уродливо-неправильномъ распредѣленіи его дѣятельности (внутренней силы): въ однихъ направленіяхъ слишкомъ много (судороги, усиленная чувствительность и т. п.), въ другихъ, наоборотъ, слишкомъ мало или даже полное отсутствіе (потеря чувствительности, параличи и пр.). Изъ той-же ненормальной психической дѣятельности происходитъ и страсть истерическихъ больныхъ преувеличивать, обращать на себя вниманіе. Расположеніе къ истерикѣ, какъ и къ массѣ другихъ нервныхъ болѣзней, передается по наслѣдству. У женщинъ **и.** встрѣчается несравненно чаще, чѣмъ у мужчинъ; но причина этого заключается, главнымъ образомъ, въ разницѣ воспитанія и жизненной обстановки тѣхъ и другихъ; по той-же причинѣ она гораздо чаще у городскихъ жителей, чѣмъ у сельскихъ, у лицъ, принадлежащихъ къ обезпеченному *праздному* классу, чѣмъ у *трудящагося* рабочаго класса: для истерики нуженъ *досугъ*. Вообще воспитаніе и образъ жизни играютъ самую существенную роль въ развитіи **и.**; смотря по тому, какъ они ведены, они могутъ или уничтожить существующее расположеніе къ **и.**, или-же, наоборотъ, развить его у лицъ, которыя по природѣ своей не склонны къ **и.** Плохое питаніе, малокровіе и т. п. представляютъ для **и.** такую-же удобную почву, какъ и для другихъ нервныхъ болѣзней; страданія половыхъ органовъ, раздражая нервную систему, могутъ способствовать появленію **и.**; но въ нихъ не заключается, какъ думали прежде, главной причины ея: послѣдняя несомнѣнно—въ образѣ жизни и, въ особенности, въ воспитаніи. *Леченіе.* Главнымъ образомъ слѣдуетъ предупреждать развитіе **и.**: правильнымъ воспитаніемъ, *дисциплинированіемъ* воли надлежащимъ образ. жизни (см. **Воспитаніе, Воля, Образъ жизни**); ребенокъ не долженъ оставаться *недѣятельнымъ*, такъ какъ бездѣйствіе служитъ именно причиною развитія того нервнаго возбужденія, которое дѣлаетъ его раздражительнымъ и капризнымъ (см. **Игры**); сначала подвижн. игры, а затѣмъ постепенное пріученіе къ труду. Тѣ-же самыя средства — дисциплинированіе воли и дѣятельная жизнь— вѣрнѣе всего лечатъ и уже развившуюся **и.** Истерическій больной долженъ быть подчиненъ нравственно чьей либо твердой, но спокойной волѣ, вести самый правильный образъ жизни и непремѣнно заниматься чѣмъ нибудь; цѣль можно считать почти достигнутою, какъ скоро удастся пріучить паціента къ правильному труду, заинтересовать его имъ: исходъ для накопляющейся въ организмѣ внутренней силы будетъ найденъ, а черезъ это уничтожена причина раздраженія нервной системы и капризнаго настроенія духа. Такъ какъ **и.** болѣзнь нравственная, то нравственныя средства при ней самыя дѣйствительныя: этимъ и объясняются тѣ чудесныя исцѣленія, которыя совершаются надъ истерическими женщинами магнетизерами и т. п. шарлатанами или различн. сильно дѣйствующими внѣшними впечатлѣніями; подъ вліяніемъ послѣднихъ иногда внезапно прекращаются самыя тяжелыя истерическія припадки: параличные встаютъ съ постелей и начинаютъ ходить. При этомъ, конечно, не должно забывать и всего того, что дѣйствуетъ на здоровье вообще: чистый воздухъ, достаточныя движенія, необходимыя развлеченія и т. п. Изъ медицинскихъ средствъ иногда хорошо дѣйствуютъ холодныя или прохладныя ванны, купанье въ рѣкѣ или морѣ, цѣлесообразная гимнастика, электричество. Лекарствъ противъ **и.** нѣтъ, но, для нравственнаго успокоенія больныхъ, можно давать спиртн. настойку валеріаны (tinct. valerianae, лучше aetherea) или асафетиды (tinct. Asae foetid.) по 10—20 капель нѣсколько разъ въ день: вообще что либо пахучее.

Истецъ — см. **Иски.**

Ихневмонъ или **Фараонова мышь** (Herpestes ichneumon) — небольшое хищное животное, водящееся на сѣверѣ Африки.

Ихтіологія — наука о рыбахъ.

Ищейка — самая маленькая изъ гончихъ собакъ (см. **Собаки**).

I.

Іерархія—церковное чиноначаліе; въ православной церкви 3 степени: епископъ, священникъ и діаконъ.

Іерархъ—такъ называютъ высшихъ лицъ церковнаго чиноначалія: епископовъ, митрополитовъ и патріарховъ.

Іерей—2-й чинъ церковнаго чиноначалія священникъ. *Протоіерей* значитъ первый священникъ: почетный титулъ, съ которымъ иногда соединена извѣстная власть надъ прочими, младшими, священниками даннаго прихода: наблюденіе за ихъ поведеніемъ, первоначальный судъ надъ ихъ поступками и т. п. (см. **Духовенство**).

Іеродіаконъ — монахъ въ санѣ діакона.

Іеромонахъ—монахъ въ санѣ священника.

Іодъ — химически простое тѣло, имѣетъ видъ сѣростальныхъ, съ металлическимъ блескомъ, чешуекъ, съ рѣзкимъ характернымъ запахомъ, напоминающимъ хлоръ; испаряется уже при обыкновенн. температурѣ — пары фіолетовые. Добывается изъ золы морскихъ водорослей. Лучше всего **і.** растворяется въ хлороформѣ и эфирѣ, менѣе въ спиртѣ и очень мало въ водѣ. Вкусъ его острый, терпкій. Съ крахраломъ **і.** даетъ характерное синее окрашиваніе, кот. пользуются для открытія присутствія въ тѣлахъ **і.** и крахмала (см. **Крахмалъ**). Въ медицинѣ чистый **і.** употребляется въ видѣ раствора въ спиртѣ (tinct. jodii): на 10 част., по вѣсу, крѣпкаго спирта 1 ч. **і.**; почти исключительно снаружи. Внутрь—въ формѣ солей (см. **Калій**). Какъ соли, такъ и спиртный растворъ **і.** слѣдуетъ хранить въ темн. или желт. склянкахъ, такъ какъ отъ свѣта они разлагаются. **І.** употребляется также въ фотографіи (см. это слово). Пятна отъ **і.** выводятся эфиромъ, спиртомъ и, если удобно, нагрѣваніемъ. Цѣна **і.** (у дрогистовъ) 3 р. 50 к.—3 р. 60 к. за фунтъ.

Іодоформъ имѣетъ видъ блестящихъ лимонно-желтыхъ табличекъ, проницательнаго непріятнаго запаха; растворимъ въ спиртѣ, эфирѣ и жирн. маслахъ, въ водѣ—нѣтъ. Въ послѣдніе годы находитъ обширное примѣненіе въ хирургической практикѣ при перевязкахъ ранъ, язвъ и пр., какъ противугнилостное и болеутолительное средство, въ формѣ мази съ вазелиномъ (по поламъ) или порошка для присыпки. 1 ф. (у дрогистовъ) стоитъ около 5 р.

Іюль — седьмой мѣсяцъ въ году, 31 день. 20 іюля — Ильинъ день.

Іюнь — шестой мѣсяцъ; 30 дней. 9 іюня самый длинный день въ году; съ этого дня считается лѣто. 29 іюня праздникъ Св. апостоловъ Петра и Павла.

К.

Кабакъ — см. **Уставъ питейный.**

Кабанъ — см. **Свинья.**

Кабарга (Moschus mochiferus) — жвачное животное изъ сем. оленей, но безъ рогъ; величиною съ косулю; водится въ гористыхъ мѣстностяхъ центральной Азіи, между прочимъ на Алтайскихъ горахъ. У самца на животѣ, позади пупка, находится мѣшочекъ, заключающій въ себѣ *мускусъ* (см. это слово).

Каботажъ — см. **Судоходство.**

Кавалергарды: 1-й полкъ 1-й гвардейской кавалерійской дивизіи.

Кавалерникъ — см. **Пассифлора.**

Кавунъ — малороссійск. названіе арбуза.

Кагалъ — см. **Евреи.**

Кадетъ—воспитанн. кадетскаго корпуса.

Кадмій — металлъ, похожій на олово, но нѣсколько темнѣе его; мягокъ, тягучъ, ковокъ и хорошо полируется, сѣрнистый **к.** служитъ для приготовленія желтой краски; іодистый и бромистый употребляется въ фотографіи. Въ землѣ встрѣчается вмѣстѣ съ цинкомъ.

Кадыкъ — см. **Гортань.**

Каепутъ — см. **Масло каепутовое.**

Казаки — часть населенія Росс. имперіи, поселенная на опредѣленныхъ земляхъ, обязанная поголовною воинскою повинностью и управляемая на нѣкоторыхъ особыхъ основаніяхъ. Всего казачьяго населенія къ 1 января 1883 г. считалось 2.277.349 муж. и женщинъ. По мѣстностямъ **к.** раздѣляются на *донскихъ* — въ области войска Донскаго, *кубанскихъ, терскихъ, уральскихъ, семирѣченскихъ, забайкальскихъ, якутскихъ, оренбургскихъ, иркутскихъ* и *енисейскихъ*—въ одноименныхъ областяхъ и губерніяхъ, *астраханскихъ*—въ Астраханской, Саратовской и отчасти Самарской губ., *сибирскихъ*—въ Акмолинской, Семипалатинской областяхъ и Тобольской губ., и *амурскихъ* — въ Амурской и Приморской областяхъ. Въ сословномъ отношеніи **к.** раздѣляются только на дворянъ и простыхъ казаковъ. Въ полицейскомъ и административномъ отношеніяхъ **к.** управляются общими губернскими и областными учрежденіями и находятся въ вѣдѣніи мин. вн. дѣлъ, за исключеніемъ донскихъ, которые подчинены военному мин. Высшее центральное военное управленіе сосредоточено въ *главномъ управленіи казачьихъ войскъ* въ С.-Петерб., и атаманомъ всѣхъ казачьихъ войскъ считается Наслѣдникъ Цесаревичъ. Высшими органами мѣстнаго управленія являются *наказные атаманы* съ войсковыми штабами; въ Донскомъ и Сибирскомъ войскахъ наказн. атаманамъ присвоены права командующихъ войсками округа и генералъ-губернаторовъ; въ прочихъ войскахъ званіе наказнаго атамана слито съ должностью командующаго войсками или начальника губерніи или области; въ Астраханскомъ войскѣ войсковой штабъ замѣняется канцеляріей атамана, а въ Семирѣченскомъ и Амурскомъ — войсковыми управленіями. Далѣе, почти всѣ **к-чьи** войска дѣлятся на *военные отдѣлы* съ *атаманами отдѣловъ* во главѣ (отдѣловъ нѣтъ въ Семирѣченскомъ и Амурскомъ войскахъ); наконецъ, низшими органами мѣстнаго управленія являются *станичныя управленія.* Для гражданскаго (общественнаго) и военнаго управленія всѣ казачьи населенія соединены въ *станицы,* съ *станичными атаманами* во главѣ, *станичнымъ сходомъ* (изъ всѣхъ домохозяевъ) и *станичнымъ судомъ.* Небольшія поселенія, образовавшіяся б. ч. изъ пришлаго населенія, а иногда и изъ **к.,** выселившихся изъ станицъ, называются *поселками,* которые въ юридич. отношеніи ничѣмъ не отличаются отъ станицъ; органы ихъ — *поселковые атаманы* и *управленія.* Общественные земли и капиталы принадлежатъ или всему войску (войсковыя запасныя земли), или каждой отдѣльной станицѣ (станичныя юрты); земли послѣдняго рода составляютъ собственность станичнаго общества и отдѣльнымъ казакамъ даются только въ пожизненное пользованіе (уст. благоустр. каз. зем., ст. 84—86); но земли **к-овъ** дворянъ составляютъ ихъ личную собственность (собр. узакон. 1870, № 465). Завѣдываніе всѣми землями и капиталами войска принадлежитъ въ Донскомъ войскѣ—*областному правленію,* а въ остальныхъ—войсковымъ или войсковымъ хозяйственнымъ управленіямъ. *Порядокъ отбыванія воинской повинности:* по достиженіи 18 л. всѣ лица мужск. пола зачисляются въ *приготовительный* (учебный) разрядъ *служилаго состава,* въ которомъ остаются 3 года, затѣмъ переходятъ на 12 л. въ *строевой* разрядъ (дѣйствит. служба) и, наконецъ, въ *запасной* разрядъ на 5 л.; съ достиженіемъ 38 л. увольняются въ отставку, но м. б. призваны въ ополченіе. На службу **к.** снаряжаются на свой счетъ и д. имѣть собственную строевую лошадь (Хорошхина: *Казачьи войска,* 1881 г., и его же: *Очеркъ казачьихъ войскъ,* 1884 г.). — *Выходъ* изъ казачьяго сословія или перечисленіе изъ одного каз. войска въ другое—для генераловъ, штабъ- и оберъ-офицеровъ, чиновниковъ, отставныхъ урядниковъ и казаковъ допускается во всякое время; для урядниковъ—же и казаковъ служилаго состава—только въ такомъ случаѣ, если въ этомъ составѣ остается еще достаточное число нижнихъ чиновъ, какъ для мирнаго, такъ и для военн. времени. Лица, воспитывавшіяся на счетъ войска, д. прежде отслужить въ войскѣ положенный срокъ. Главы семействъ м. выходить и вмѣстѣ съ членами семействъ, не достигшими 17 л. **К.,** поселенные при пособіи отъ правительства, если желаютъ выйти или перечислиться ранѣе 10 л., то д. возвратить пособіе. Лица, уволенн. изъ войска, если онѣ не дворяне, обязаны въ теченіи 6 мѣс. приписаться къ какому-либо городскому или сельскому обществу. *Поступленіе* въ казачье сословіе допускается при условіи водворенія поступившихъ въ станицахъ и отбыванія ими воинской повинности наравнѣ съ проч. казаками: они зачисляются въ тотъ разрядъ, который соотвѣтствуетъ ихъ возрасту. *Прошеніе о выходѣ и перечисленіи* офицерами и чиновниками подаются наказному атаману или по начальству, а прочими—подлежащему окружному (уѣздному) начальнику; при прошеніи — приговоры общества о неимѣніи препятствій. *Прошенія о поступленіи* — наказному атаману; при нихъ: пріемный приговоръ станицы, въ которую желаютъ зачислиться, и метричсское свидѣтельство (свое и дѣтей); офицерамъ и чиновникамъ, кромѣ того, — послужные списки, аттестаты или указы объ отставкѣ, а лицамъ, принадлежащимъ къ городск. или сельск. сословію,—увольнительные приговоры общества. Прошенія о выходѣ или поступленіи офицеровъ и чиновниковъ представляются наказн. атаманомъ воен. м-ству, а ходатайства проч. лицъ разрѣшаются собственною властью наказн. атамана (Высоч. утвержд. мнѣніе госуд. совѣта 19 янв. 1883 г.; приказъ по военн. в-ву 3 февр. 1883 г., за № 32).

Казарка — порода дикихъ гусей, водящаяся на дальнемъ сѣверѣ.

Казеинъ — составная часть молока; творогъ есть свернувшійся казеинъ. (См. **Творогъ, Молоко, Замазки**).

Казимиръ — шерстяная матерія, похожая на сукно, но тканье косое (кипорное); онъ тоньше сукна и съ очень короткимъ ворсомъ. Двойной **к.** даже прочнѣе сукна. Фабрикуется и у насъ.

Казна. Государство въ области частныхъ имущественныхъ отношеній (права по обязательствамъ, права на вещи, наслѣдство) наз. *казною.* По общему правилу, **к.** пользуется одинаковыми правами съ частными лицами; только въ видѣ исключенія закономъ въ ея пользу установлены нѣкоторыя преимущества (права *фиска*). Такъ, казна по всѣмъ договорамъ имѣетъ право на законную неустойку ($^{1}/_{2}\%$) съ неисправнаго контрагента (т. VIII, ч. 1, уст. обр., ст. 63, т. X, ч. 1, ст. 1576—1581); отдавать въ наемъ (содержаніе) казенныя имѣнія и промыслы (оброчныя статьи) дозволяется на 24 года (т. VIII, ч. 1, уст. обр., ст. 17) и др.—см. **Наемъ, Подрядъ и Поставка.**—Дѣла казенныхъ управленій съ частными лицами, по общему правилу (уст. гр. суд., ст. 1287), подсудны окружнымъ судамъ, причемъ, однако, онѣ не м. б. разсматриваемы сокращеннымъ порядкомъ (см. **Судопроизводство**), не м. б. оканчиваемы присягою и примиреніемъ (ст. 1289); рѣшенія по этимъ дѣламъ не подлежатъ предварительному исполненію (см. это слово); иски на **к.** не м. б. обезпечиваемы (ст. 1291); по всѣмъ этимъ дѣламъ прокуроръ даетъ заключеніе (ст. 1290); ему же, а также министрамъ и главноуправляющимъ, предоставлено право, независимо отъ представителей казенныхъ управленій, подавать просьбы объ отмѣнѣ рѣшеній (ст. 1294, 1295).—Относительно дѣлъ **к.** съ частными лицами по спорамъ о подрядахъ, поставкахъ и аренды оброчныхъ статей имѣются спеціальныя правила. Спорныя требованія **к.** къ частнымъ лицамъ разрѣшаются самими казенными управленіями, а требованія частныхъ лицъ къ **к.**—или судебнымъ, или административн. порядкомъ (жалобы по начальству). До полученія отъ **к.** окончательныхъ разсчетовъ, подрядчики и поставщики могутъ жаловаться на неправильности только по начальству; по полученіи окончат. разсчета имъ предоставляется на выборъ или жаловаться по начальству, или предъявлять искъ окружн. суду; послѣднее допуск. лишь до истеченія 6-мѣс. срока со дня или выдачи разсчета, или послѣдняго платежа, или послѣдней просьбы о возвращеніи задержаннаго залога. Содержатели оброчныхъ статей имѣютъ это право выбора какъ до, такъ и послѣ полученія разсчета, но и для нихъ срокъ для предъявленія иска остается тотъ же (ст. 1302, 1303). Изъ дѣлъ казенныхъ управленій только иски о возстановленіи нарушеннаго владѣнія, если со времени нарушенія прошло не болѣе 6-ти мѣсяцевъ, подсудны мировымъ судамъ (ст. 31 п. 2).

Казначейство. *Главное* **к.** есть центральный органъ, завѣдывающій пріемомъ, храненіемъ, отпускомъ и счетоводствомъ суммъ на общія государств. нужды (т. 1, ч. 2, ст. 480).—Въ губернскихъ и уѣздныхъ городахъ имѣются *губ.* и *уѣздн.* казначейства (въ друг. мѣстностяхъ, гдѣ производятся значительные расходы,—*расходн. отдѣленія*), на которыхъ возлагается пріемъ и храненіе всѣхъ доходовъ, поступающихъ по уѣзду, и расходованіе поступившихъ суммъ (т. 2, ч. 1, ст. 1565, 1569, 1609, 1610). Къ предметамъ вѣдѣнія *гор.* и *уѣздн.* **к-въ** принадлежатъ: продажа всякаго рода герб. бумаги и герб. марокъ, гербовой бумаги для патентовъ на право выдѣлки напитковъ и на право торговли ими; продажа табачн. бандеролей и желѣзн. аршиновъ; выдача свидѣтельствъ на право торговли и промысловъ и билетовъ на лавки и друг. промышл. заведенія, свидѣтельствъ на жительство купцамъ и паспортовъ крестьянамъ; выдача патентовъ на дѣйствіе сахарн. заводовъ; взысканіе акциза съ этихъ заводовъ; дѣла по выкупу временно-обязанными крестьянами усадебной осѣдлости и податей; принятіе на храненіе и расходованіе земскихъ сборовъ—по желанію и требованію земскихъ управъ, городскихъ суммъ—по желанію и требованію городскихъ управъ; пріемъ и храненіе доходовъ, присылаемыхъ разными учрежденіями, напр., отъ сенатской типографіи, военнаго министерства и т. п.; обмѣнъ госуд. кред. билетовъ на серебро и серебра на билеты до 100 р. въ однѣ руки; отпускъ жалованья, пенсій, прогоновъ и друг. выдачъ (ст. 1570). (См. **Кассы**). — Губ. и уѣздн. **к-ва** подчинены непосредственно казеннымъ палатамъ (ст. 1620—см. **Палаты**).

Казнокрадство—присвоеніе ввѣренн. по службѣ каз. имущества. Законъ этого выраженія не употребляетъ и не дѣлаетъ различія между присвоеніемъ казеннаго и присвоеніемъ частнаго имущества, ввѣреннаго по службѣ. За то и другое преступленіе виновный наказ. лишеніемъ особенн. правъ и ссылкою на житье въ Сибирь или отдачею въ арест. роты; если виновный возвратитъ присвоенное до открытія преступленія, то денеж. пенею не свыше присвоеннаго и отрѣшеніемъ отъ должности; если возвратитъ послѣ открытія, то, сверхъ денежной пени, исключеніемъ изъ службы (улож., ст. 254). Если ввѣренныя, по службѣ, вещи (деньги, билеты и т. п.) б. запечатаны, то за одно распечатаніе ихъ, съ цѣлью присвоенія, виновный подвергается лишенію особ. правъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь или отдачѣ въ арест. роты (ст. 355).

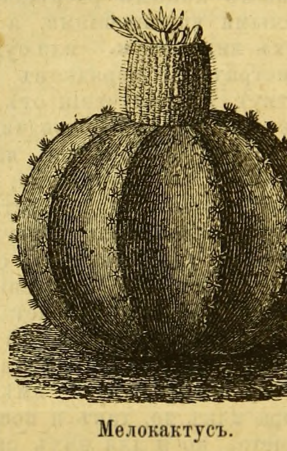
Казуаръ (Casuarius)—птица изъ сем. страусовыхъ; живетъ въ жаркихъ странахъ; наиболѣе извѣстенъ *индійскій* (C. indicus): нѣсколько менѣе страуса, подобно которому, онъ не можетъ летать, но бѣгаетъ отлично; опереніе черное.

Какаду — см. **Попугай.**

Какао (Theobroma)—деревья, сѣмена которыхъ даютъ какао и шоколадъ. Самый извѣстный видъ *T. cacao* — дерево величиною въ 20 и до 40 футъ, растущее дико въ Мехикѣ и сѣверной части Южной Америки, включая сюда и Антильскіе острова. Разводится во всѣхъ жаркихъ странахъ стараго свѣта. Крупные плоды его, похожіе по формѣ на огурцы или удлиненный лимонъ, содержатъ въ себѣ нѣсколько рядовъ крупныхъ сѣмянъ—бобовъ какао, изъ которыхъ и приготовляется порошокъ какао и шоколадъ.—Плоды собираются зрѣлыми; вынутые изъ нихъ бобы кладутъ въ подвалы или въ ямы въ землѣ, прикрываютъ досками и камнями и оставляютъ тамъ на нѣсколько (4—5) дней; бобы разбухаютъ, темнѣютъ и, вслѣдствіе броженія, теряютъ часть горечи. Послѣ этого ихъ сушатъ на солнцѣ. Въ торговлѣ извѣстны главнымъ образомъ 2 сорта какао: *коракасъ* (изъ Венецуэлы въ Колумбіи), привозимый въ кожанныхъ мѣшкахъ, и *вестъ-индскій;* бобы перваго больше, толще, жирнѣе и темнѣе; притомъ-же вестъ-индскій **к.** болѣе горькаго вкуса. Цѣнится дороже первый. Вообще, хорошаго качества бобы должны быть не разломаны, безъ червоточины и плѣсени, сухи, пріятнаго вкуса. На шоколадныхъ фабрикахъ бобы поджариваютъ, какъ кофе, снимаютъ съ нихъ шелуху и мякоть или превращаютъ въ массу для приготовленія шоколада, или-же выжимаютъ подъ горячимъ прессомъ, причемъ, съ одной стороны, получается плотное масло (butyrum de cacao), а съ другой,—*порошокъ какао.* Шоколадная масса содержитъ въ себѣ всѣ составныя части какао, а именно около 50% масла, 20% бѣлковыхъ веществъ, 10—12% крахмала и сахара, 5—8% воды и 2% теобромина; въ порошкѣ какао недостаетъ масла. Вслѣдствіе значительнаго содержанія въ немъ жира и бѣлковыхъ веществъ, **к.** гораздо питательнѣе кофе и чаю; но масло какао трудноваримо и переносится не всѣми, а потому для не очень крѣпкихъ желудковъ и въ особенности для дѣтей слѣдуетъ предпочитать *какао въ порошкѣ:* сваренный съ молокомъ (2—3 столов. ложки на 3 чашки) очень питателенъ. Теоброминъ какао дѣйствуетъ подобно кофеину и теину (см. **Кофе** и **Чай**), но гораздо слабѣе, а потому какао возбуждаетъ значительно менѣе, чѣмъ кофе и чай. О приготовленіи и употребленіи шоколада—см. **Шоколадъ;** о маслѣ какао—см. **Масла.**

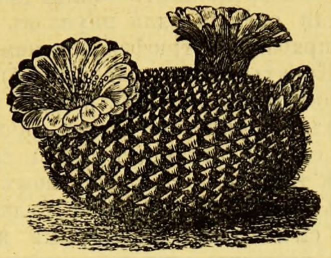
Какорва — см. **Поповка** и **Ромашка.**

Кактусъ. Этимъ именемъ называютъ б. ч. родовъ растеній изъ сем. кактусообразныхъ; всѣ онѣ сходны между собою тѣмъ, что мясисты и совершенно лишены листьевъ, которые замѣнены чешуйками или колючками; исключеніе составляетъ только родъ *Pereskia,* снабженный широкими листьями. Только одинъ видъ кактусообразныхъ растетъ дико въ стар. свѣтѣ (Южн. Африка и Цейлонъ); всѣ остальные свойственны исключительно Америкѣ, гдѣ нѣкоторые изъ нихъ доходятъ до Канады (до 50° с. ш.). Послѣ открытія Америки нѣкоторые виды изъ родовъ Nopalea и Opuntia перенесены въ Южн. Европу и Сѣв. Африку, сильно разрослись здѣсь и придаютъ мѣстности совершенно особый характеръ. Разнообразіе формъ **к.** необыкновенно. Одни имѣютъ видъ столбовъ съ глубокими продольными бороздами и ребрами, усаженными щетинистыми бороздами: большая часть видовъ *Cereus*; столбы эти пускаютъ нѣсколько вѣтвей, загибающихся тотчасъ-же вверхъ; нѣкоторые огромныхъ размѣровъ; *Cereus giganteus,* напр., до 50 футъ высотою. У другихъ—стебли тонки, усажены густо колючими бородавочками и вьются, какъ змѣи, нагибаются книзу или ползутъ по землѣ; таковъ *Cereus flagelliformis.* У *Echinocactus* и *Melocactus* стебли имѣютъ видъ вздутыхъ и ребристыхъ шаровъ, усаженныхъ колючками и жесткими волосками; у Mamillaria—форму коротк. пеньковъ, покрытыхъ крупн. сосцами; у *Opuntia*—видъ плоскихъ толстыхъ лепешекъ, насаженныхъ другъ на другѣ и покрытыхъ колючими бородавками. Есть и такіе, стебли и вѣтви которыхъ похожи на плоскіе, мясистые листья съ тупыми зубцами на краяхъ: у рода *Phyllocactus.* Цвѣты **к.** нерѣдко очень велики, нѣжны, окрашены ярко, а иногда и ароматны; представляютъ рѣзкій контрастъ съ негибкими, часто суровыми на видъ, стеблями и вѣтвями. **К.** внутри наполнены рыхлою и необыкновенно сочною мякотью, а снаружи одѣты плотною, толстою кожицею, которая мѣшаетъ испаряться внутренней влагѣ. Корни ихъ не значительны. Словомъ, они превосходно приспособлены къ сухимъ и безводнымъ странамъ, среди которыхъ произрастаютъ обильно, подымаясь и на каменистыя горы, напр. южно-американскихъ штатовъ и Мехики, иногда почти до линіи вѣчныхъ снѣговъ. Живучесть **к.** такъ велика, что отрѣзанный кусокъ стебля можетъ, напр., довольно долго пролежать въ комнатѣ (въ сухомъ мѣстѣ), не теряя способности укорениться при посадкѣ. Въ садоводствѣ давно извѣстны сотни видовъ; раз-



Мелокактусъ.

веденіемъ ихъ занимаются особенно охотно, потому что они отлично растутъ въ комнатахъ. При разведеніи **к.** должно помнить, что они не терпятъ сырости и довольствуются самымъ ничтожнымъ количествомъ земли. Кромѣ того, необходимо имѣть въ виду происхожденіе видовъ; хотя **к.** растутъ въ жаркихъ странахъ, но тѣ изъ нихъ, которые подымаются высоко на горы, вовсе не требуютъ излишняго тепла зимою. Большинство **к.,** поэтому, должны зимовать въ холодной или умѣренной оранжереѣ. Горшки, въ которые ихъ садятъ, д. б. невелики, мелки и хорошо дренированы накладкою на дно горшечныхъ осколковъ; поливать очень рѣдко, особенно зимою, и при поливкѣ стараться, чтобы вода не касалась самаго растенія. Земля ни въ какомъ случаѣ не должна быть жирная; унавоживаніе вредно. Размножаются отводкою побѣговъ, у многихъ видовъ очень обильныхъ при основаніи стволовъ; также черенками, рѣже сѣменами. Прививка отлично удается: на одинъ стволъ можно привить нѣсколько различныхъ сортовъ; напр. извилистый тонкій змѣистый **к.** на вздутый мелокактусъ и пр. Такія прививки имѣютъ весьма оригинальный видъ и даже способствуютъ болѣе обильному цвѣтенію. Содержать непремѣнно при возможно сильномъ освѣщеніи: иначе плохо или вовсе не цвѣтутъ. Выставка лѣтомъ на открытый воздухъ очень полезна; но слѣдуетъ предохранять растеніе отъ дождя.



Эхинокактусъ.

Каломенокъ — фабрикуемая въ Россіи гладкая льняная ткань; бываетъ суровая и бѣленая.

Калачи — см. **Хлѣбъ.**

Калачики — см. **Просвирникъ.**

Калбасы. Кромѣ чистоты помѣщенія, сосудовъ и инструментовъ и доброкачественности матеріаловъ, необходимо обращать особое вниманіе на тщательную промывку кишекъ, служащихъ для набивки колбасною начинкою. Кишки д. б. свѣжи и старательно вычищены: сначала промыть нѣсколько разъ въ теплой водѣ, затѣмъ въ холодной соленой водѣ и наконецъ полоскать въ простой холодной водѣ (перемѣняя воду) до тѣхъ поръ, пока вода не станетъ стекать совершенно чистою; наканунѣ наполненія не мѣшаетъ положить кишки въ холодный отваръ шалфея (большую горсть шалфея отварить въ 2 — 2½ штоф. воды, процѣдить сквозь полотно) и передъ самою начинкою снова нѣсколько разъ промыть ихъ въ чистой холодн. водѣ. Многіе колбасники очень грѣшатъ въ этомъ отношеніи, и если нѣкоторыя изъ ихъ колбасъ не отдаютъ запахомъ нормальнаго содержимаго кишекъ, то только благодаря очень пахучимъ приправамъ (не довѣрять **к.,** сильно приправленнымъ). Начинка для **к.** крошится или острымъ ножомъ, или особою машинкою; наполняются кишки руками или существующими для того въ продажѣ *трубками,* или деревянными скалками; слѣдуетъ предпочитать трубки и скалки, такъ какъ рукою никогда нельзя начинить равномѣрно. Очень туго набитыя **к.** часто лопаются при варкѣ, особенно если приготовлены изъ сыраго матеріала; слабо набитыя, содержа много воздуха, скорѣе портятся. Концы набитой кишки перевязываютъ крѣпкою ниткою; иногда перевязываютъ также, на извѣстныхъ разстояніяхъ, и по всей длинѣ кишки. **К.** продаются и употребляются сырыя или вареныя; сырыя или даже только недоваренныя, не смотря на копченіе, могутъ содержать зародыши глистовъ или трихинъ, и потому, во всякомъ случаѣ, слѣдуетъ предпочитать жареныя или вареныя. Свѣжія некопченыя **к.** быстро портятся, но и копченыя (особенно недостаточно копченыя) отъ времени также измѣняются, иногда на столько, что въ нихъ развивается такъ назыв. колбасный ядъ. Подозрительными слѣдуетъ считать всѣ **к.,** кожица которыхъ покрыта плѣсенью и слизиста на ощупь, а сало въ надрѣзѣ имѣетъ зеленоватый или синеватый цвѣтъ, тѣ, въ которыхъ ощупываются мягкія мѣста и запахъ которыхъ отдаетъ гнилью, а вкусъ непріятный—острый, кислый, горькій или затхлый. Размельченныя пищевыя вещества удобоваримѣе неразмельченныхъ; поэтому, если **к.** плохо переносятся многими желудками, то это зависитъ или отъ плохаго качества матеріала, или отъ слишкомъ обильнаго употребленія свин. сала и др. приправъ, или, наконецъ, отъ постороннихъ примѣсей. Во многихъ колбасныхъ **к.** приготовляются именно изъ дурнаго матеріала—различныхъ остатковъ, притомъ часто неопрятно и съ примѣсью болѣе дешевыхъ веществъ — муки, гречнев. каши, хлѣбныхъ остатковъ и т. п. Вполнѣ увѣреннымъ въ хорошемъ качествѣ **к.** можно быть, только приготовляя ихъ дома. Время, необходимое для варки **к.,** различно, смотря по сорту и плотности набивки: обыкновенно отъ 1 до 1½ час.;

но лучше переварить, чѣмъ не доварить. Если **к.**, при варкѣ, подымается наверхъ, ее слѣдуетъ опустить. Прокалываніе, употребляемое часто для сужденія о готовности **к.**, портитъ ихъ, потому что лишаетъ ихъ сока. Для копченія годятся только **к.**, не содержащія мучныхъ веществъ (см. **Копченіе**). *Хранить* **к.** слѣдуетъ въ прохладныхъ, но *сухихъ,* хорошо провѣтриваемыхъ помѣщеніяхъ (лѣтомъ, напр., въ печахъ, трубы которыхъ открыты); храненіе на льду и вообще морозъ портятъ **к.** Нѣкоторыя **к.**, приготовленныя изъ несовсѣмъ доброкачественныхъ матеріаловъ, для приданія имъ вида, подкрашиваютъ фуксиномъ — краска вредная сама по себѣ, но главнымъ образомъ потому, что часто содержитъ мышьякъ. Открыть такое окрашиваніе не трудно: если изрубленный кусочекъ **к.** положить въ крѣпкій спиртъ (90°), то фуксинъ растворяется въ немъ и окрашиваетъ его въ красный цвѣтъ.—По матеріалу **к.** раздѣляются на *кровеныя, мясныя* и *печеночныя (ливерныя).* — 1) *Кровеныя* **к.** (Blutwurst нѣмц. и boudin франц.). Кровь, вытекающую изъ только что убитой свиньи, мѣшать хорошенько въ сосудѣ, поставленномъ на горячую золу, подкисливъ ее слегка уксусомъ. Нарубивъ мелко 10 — 11 луковицъ, поджарить ихъ въ топл. свин. салѣ, смѣшать съ 3 кружк. (16—18 стак.) крови и $3^{1}/_{3}$ фунт. свинаго сала, нарѣзаннаго маленькими кубиками, подправить, по вкусу, петрушкою, рубленою цибулею, солью, перцомъ и др. пряностями; прилить $^{3}/_{4}$ кружки молока (или, вмѣсто него, говяжьяго бульона). Размѣсить тщательно (кусочки свин. сала равномѣрно разсѣяны) и наполнить кишки (французы употребл. среднія, а нѣмцы—толстыя) не туго, такъ какъ иначе лопнутъ при варкѣ. Перевязавъ ниткою, опустить въ *почти* кипящую (но не кипящую) воду и варить (не допуская до кипѣнія) до тѣхъ поръ, пока **к.** не отвердѣетъ или пока, проколотая, не выпускаетъ болѣе крови. Вынувъ, дать стечь, вытереть тряпкою и, когда остынетъ, потереть кускомъ сала. **Кр. к.** очень питательны, но не совсѣмъ удобоваримы, вслѣдствіе значительной примѣси къ нимъ свин. сала; замѣнивъ все или значительн. часть послѣдняго мелкорубленнымъ фаршемъ хорошо просоленнаго языка, можно сдѣлать ихъ удобоваримѣе и еще питательнѣе. Передъ употребленіемъ м. б. предварительно прокопчены (2 — 3 дня). Сохраняются недолго; употребляются въ пищу жареными: надрѣзавъ **к.** слегка на концахъ (чтобы не лопнули), поджарить на сковородѣ или, лучше, на рашперѣ (5 мин. съ одной стороны и 5 съ другой); сервировать горячими (вкусно).—2) *Мясныя* **к.** очень разнообразны; приготовляютъ ихъ изъ говядины, телятины, домашн. птицы, дичи, но чаще всего изъ свинаго мяса, въ смѣшеніи или порознь; употребляютъ или свѣжими, или вареными; тѣ и другія м. б. копченыя или некопченыя. а) Обыкновенныя *сосиски:* 1 ф. свѣж. свин. сала и 1 ф. свинины (безъ жира, жилъ и кожицы) изрубивъ, какъ можно, мельче, подправить рублеными же петрушкою и цибулею, солью, перцомъ, а если желаютъ, и другими пряностями; прибавить немного воды; начинить тонкія кишки (бараньи или свиныя); для вкуса въ начинку можно прибавить трюфелей и немного мадеры. Жарить, какъ кровеныя. б) *Сосиски изъ курицы или дичи:* 1 ф. бѣлаго мяса курицы (или соотвѣтств. частей дичи) растереть въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ такимъ же количествомъ свинаго сала съ прибавкою мякиша булки; хорошенько смѣшать съ 2 взбитыми яицами и 1 стак. густыхъ сливокъ, приправить по вкусу; начинить кишки (такія-же какъ въ *а*); раздѣливъ перевязками на части длиною вершка въ $2^{1}/_{2}$—3, опустить въ горячую воду и варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ); вынувъ, погрузить въ холодную воду, дать стечь. Жарить какъ въ предъидущемъ случаѣ. в) *Чесночныя* **к.** (Knoblauchwurst): 3 ф. свинины (безъ жира), 57 золотн. свин. сала мелко изрубить, подправить горстью соли и чайною ложкою перца. 1 размельченную головку чеснока облить наканунѣ чашкою холодной воды, дать настояться сутки, и процѣженный растворъ смѣшать съ колбасною массою; набить кишки (тонкія), перевязать на 3 — 4 вершк. разстояніяхъ; прокоптить сутки. Употреблять вареною въ соленой водѣ. г) *Кнаквурстъ* (Knackwurst): лучшее бѣлое *вареное* свиное мясо мелко изрубить, смѣшать съ отваромъ, мелко рублеными-же свиными печенью и легкими (небольш. количество), приправить индійскимъ перцомъ, бѣлымъ перцомъ, тимьяномъ, мускатн. орѣхомъ, майораномъ и неб. колич. лимонной цедры; *туго* набить толстую свин. кишку и прокоптить (5—6 и болѣе дней). д) *Ліонскія* **к.:** 10 ф. свинины изъ задней части и 5 ф. говядины (безъ жира), очистивъ *тщательно* отъ жилъ и кожицы, изрубить очень мелко, приправить солью, перцомъ и 4 золотн. селитры въ порошкѣ; массу частями растереть въ ступкѣ, сложить въ миску, прибавить горсть перца въ зернахъ и $2^{1}/_{4}$ ф. свинаго сала, нарѣзаннаго кубиками. Завязать крѣпко одинъ конецъ бычачьей кишки, набить ее туго, закрѣпить и затѣмъ всю **к.** обвить туго частыми кольцами нитки. Положить въ разсолъ (10—11 ч. соли на 100 ч. воды), въ который прибавлено немного краснаго вина, на недѣлю; вынувъ, дать стечь и въ теченіи недѣли поперемѣнно то сушить на воздухѣ, то коптить въ дыму; по окончаніи копченія вывѣсить на воздухъ еще на нѣсколько дней; наконецъ, завернуть въ тонкіе оловянные листки и хранить въ сухомъ прохладн. мѣстѣ. Вполнѣ готовы только черезъ 2 мѣсяца. е) *Итальянская* **к.** (salami): 10 ф. очищенной (безъ жилъ и кожицы) мелко рубленой свинины смѣшать съ 3 ф. такой-же говядины (сочной), 10 зол. бѣлаго перца и 31 зол. соли, сложить въ салфетку и дать стечь; затѣмъ, смочивъ массу $^1/_2$ — $^3/_4$ стак. красн. вина, тщательно смѣшать ее съ полною горстью нарѣзаннаго кубиками свинаго сала (красное вино предварительно можно настоять на 2 головкахъ размельченн. чеснока и настой прожать сквозь волосяное сито) и туго набить бычачьи кишки, которыя, завязавъ, опустить на 24 часа въ бѣлое вино, приправленное лукомъ, солью, перцомъ, гвоздикою и ароматными травами (см. **Травы ароматныя**). Прокоптить, проколовъ сначала въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкою.—3) *Печеночныя (ливерныя)* **к.:** свѣжую, тщательно очищенную (отъ жилъ и кожицы) свиную печень изрубить очень мелко, протереть сквозь рѣшето съ такимъ же количествомъ, по вѣсу, свареннаго свин. сала, нарѣзаннаго очень мелкими кусочками. Размельчивъ больш. луковицу, поджарить ее въ 4 стол. ложкахъ топлен. свин. сала и, вмѣстѣ съ саломъ, примѣшать къ печеночной массѣ; приправить солью, перцемъ, майраномъ, индѣйск. перцемъ; перемѣсивъ все тщательно, наполнить кишки и отварить въ соленой водѣ. Можно прокоптить (2—3 дня); но свѣжія—здоровѣе. **К.** *изъ гусиныхъ печенокъ:* 8—12 гусин. печенокъ (гуси не д. б. откормлены) и 1 свин. печень разрѣзать на больш. куски и погрузить на 1 минуту въ кипятокъ; очистить отъ жилъ и кожицы, мелко изрубить и протереть сквозь рѣшето. 7 ф. свинины изъ брюха, отваривъ въ соленой водѣ, разрѣзать на мелкіе кусочки, а въ жирѣ, который снятъ съ отвара, поджарить нѣсколько луковицъ; послѣднія изрубить вмѣстѣ съ 2 сырыми луковицами. Затѣмъ все—печеночную массу, свин. мясо и луковицы—смѣшать, приправить солью, толченымъ перцемъ, просѣянными сквозь сито тимьяномъ и майраномъ, развести немного отваромъ (густая каша); начинить гладкія свиныя кишки, не очень туго; варить 30 мин. (предварительно проколоть, чтобы выпустить воздухъ,—иначе лопнутъ). **К.** готовы, когда изъ прокола вытекаетъ прозрачный жиръ. Вынувъ, погрузить на мгновеніе въ холодную воду и затѣмъ остудить на блюдѣ. Назначенныя для храненія прокоптить 4—6 дней. Для вкуса въ печеночн. **к.** можно прибавлять трюфелей. Вслѣдствіе значительнаго содержанія свинаго сала перевариваются не очень легко.

Калганъ (Potentilla Tormentilla) — растеніе изъ сем. розоцвѣтныхъ, встрѣчается во всей Россіи. Его корневище, толщиною въ мизинецъ, собираютъ во многихъ деревняхъ для настаиванія водки; въ немъ содержится вяжущее вещество (дубильная кислота), вслѣдствіе чего его можно употреблять для дубленія кожъ.

Калевка—см. **Рубанокъ.**

Калейдоскопъ—дѣтская игрушка, имѣющая форму зрительной трубы и показывающая смотрящему различн., безпрестанно измѣняющіяся (при кажд. поворотѣ или сотрясеніи), разноцвѣтныя фигуры: звѣзды, многоугольники и т. п. Устройство основано на отраженіи изображеній разноцвѣтныхъ кусочковъ стеколъ 3-мя наклоненными, подъ извѣстнымъ угломъ, зеркалами. Можетъ служить подспорьемъ для рисованія розетокъ, арабесковъ и т. п.

Календарь. Такъ называется и способъ времясчисленія, неодинаковый у всѣхъ народовъ, и книга, содержащая въ себѣ счисленіе времени на данный годъ (мѣсяцесловъ), часто съ присоединеніемъ различн. другихъ свѣдѣній. Относительно способа счисленія времени, принятаго у насъ и у христіанскихъ народовъ вообще см. **Время, Високосъ, Лѣтоисчисленіе.** Существуютъ календари спеціальные: сельскохозяйственные, техническіе, медицинскіе, охотничьи и т. п.; всѣ они содержатъ одинъ и тотъ-же мѣсяцесловъ на данный годъ и отличаются между собою только побочными свѣдѣніями, прибавляемыми къ мѣсяцеслову.

Каленкоръ—см. **Ткани бумажныя.**

Кали—см. **Калій.**

Калина (Viburnum)—большіе кустарники изъ сем. жимолостныхъ. Самый извѣстный видъ—обыкновенная **к.** (V. opulus); цѣнится нашими садоводами особенно потому, что можетъ расти довольно далеко на сѣверѣ; цвѣты ея, какъ извѣстно, собраны въ видѣ зонтикообразнаго соцвѣтія; они мелки, но по краямъ соцвѣтія находится цѣлый рядъ крупныхъ снѣжнобѣлыхъ безплодныхъ цвѣтовъ,—пустоцвѣта, который и придаетъ красоту всему кусту. Мелкіе цвѣты превращаются въ очень эффектныя ярко-красныя продолговатыя ягоды. Самая красивая разновидность нашей **к.** приноситъ только пустоцвѣтъ, отчего все соцвѣтіе ея имѣетъ видъ крупнаго шарика снѣжно-бѣлаго цвѣта; отсюда французское названіе ея—*boule de neige*. Менѣе вынослива и не такъ красива другая **к.**—V. Lantana; но и она очень пригодна для парковъ, такъ какъ быстро растетъ и образуетъ большіе, густые кусты. Третій видъ, съ вѣчно-зелеными листьями (V. Tinus), у насъ можетъ разводиться только въ оранжереяхъ; листья ея сходны съ листьями лавроваго дерева, но мельче, поэтому ее называютъ нерѣдко *ложнымъ лавромъ* (Laurier-Tin французовъ). Есть еще нѣсколько видовъ, годныхъ для воздушной культуры, напр., сибирскій видъ *V. dahuricum Pall.*, но они гораздо менѣе распространены. **К.** требуетъ тучной, рыхлой, хотя и глинистой, сыроватой почвы. Она выдерживаетъ хорошо и оттѣненныя мѣста, но на открытыхъ цвѣтеніе и особенно плодоношеніе обильнѣе. **К.** можно обрѣзывать, но такъ какъ цвѣты ея появляются на верхушкахъ или въ углахъ опавшихъ листьевъ прошлогоднихъ побѣговъ, то обрѣзываніе не слѣдуетъ производить зимою. Во всякомъ случаѣ обрѣзываніе лишаетъ растеніе цвѣтовъ на цѣлый годъ. Всѣ виды хорошо разводятся черенками и отводками, а также и сѣменами.

Калій или **потассій**—щелочной металлъ, серебристо-бѣлаго цвѣта, блестящъ, мягокъ, легко рѣжется ножемъ; на водѣ плаваетъ; на воздухѣ быстро покрывается бѣлою окисью; брошенный на воду, загорается, разлагая ее. Сохраняется въ стклянкахъ съ нефтью, керосиномъ и т. п. Въ природѣ встрѣчается только въ формѣ солей, изъ которыхъ его добываютъ искусственно. Изъ соединеній **к.** наиболѣе извѣстны: 1) *Ѣдкій* **к.** — водная окись **к.**; въ торговлѣ встрѣчается въ видѣ непрозрачныхъ бѣлыхъ кусковъ или палочекъ; на воздухѣ расплывается и, вмѣстѣ съ влагою, поглощая углекислоту, понемногу переходитъ въ углекислую соль; легко растворимъ въ водѣ и спиртѣ; получается кипяченіемъ раствора поташа съ гашеною известью. Въ техникѣ употребляется мало, въ медицинѣ—какъ глубоко прижигающее средство, напр., ранъ отъ укушенія бѣшеными собаками, ядовитыми змѣями и т. п. 2) *Углекислый* **к.** — соль бѣлаго цвѣта, расплывающаяся на воздухѣ и легко растворимая въ водѣ. Въ *сыромъ* (неочищенномъ) видѣ *угл.* **к.** извѣстенъ подъ названіемъ *поташа,* который добывается изъ золы различн. сухопутныхъ растеній; травянистыя—содержатъ его больше. Въ Россіи производствомъ его занимаются въ значительныхъ размѣрахъ. Прокаленный **п.** наз. *кальцинированнымъ.* Въ техникѣ и медицинѣ поташъ въ настоящее время почти вездѣ замѣненъ болѣе дешевою содою. Въ щелокѣ изъ золы, употребляемомъ для бученія бѣлья, дѣйствуетъ главнымъ образомъ поташъ. 3) *Азотнокислый* **к.** или калійная *селитра*—см. **Селитра.** 3) *Хлорноватокислый* **к.** или *бертоллетова* соль (kali chloricum) — имѣетъ видъ мелкихъ, бѣлыхъ кристаллическ. листочковъ; въ горячей водѣ растворимъ легче, чѣмъ въ холодной. Употребляется для добыванія кислорода, при приготовленіи спичекъ, взрывчатыхъ смѣсей, фейерверковъ и пр.; въ медицинѣ растворъ ея (отъ 1 до 2 драхмъ на стаканъ воды) прописывается какъ полосканье для рта или зѣва при воспаленіи ихъ; но имѣются гораздо болѣе дѣйствительныя средства. 4) *Іодистый* **к.** (kalium jodatum) и *бромистый* **к.** (kal. bromatum): оба употребляются главнымъ образомъ въ медицинѣ и фотографіи; въ медицинѣ *іод.* **к.** преимущественно противъ сифилитическихъ и золотушныхъ болѣзней, а *бром.* **к.** — противъ нервныхъ; но употреблять ни того, ни другаго безъ совѣта врача не слѣдуетъ. 5) *Синеродистый* **к.** (kalium cyanatum)—въ видѣ бѣлыхъ кусковъ, горько-миндальнаго запаха; сильно ядовитъ; употребляется въ фотографіи и гальванопластикѣ.

Калмыки—см **Инородцы.**

Каломель—однохлористая ртуть; соль бѣлаго цвѣта, тяжелая; нерастворима ни въ водѣ, ни въ спиртѣ. **К.** въ большомъ употребленіи въ медицинѣ; но прибѣгать къ нему, помимо врача, ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ, такъ какъ онъ, хотя и не отравляетъ непосредственно, но дѣйствуетъ на организмъ вредно. Легче переносятъ его дѣти, которымъ онъ, какъ слабительное, при лихорадочныхъ болѣзняхъ, приноситъ иногда большую пользу.

Калориметръ—физическій аппаратъ, служащій для измѣренія теплоты; отъ термометра онъ отличается тѣмъ, что показываетъ теплоту не непосредственно—въ градусахъ, а только при помощи вычисленій на основаніи принятой учеными *единицы теплоты* (см. **Теплота**). Извѣстно много различн. калориметровъ: Бунзена, Жамена, Лапласа и пр.

Калориферъ—см. **Отопленіе.**

Калоши или **галоши**—см. **Обувь.**

Калужница (Caltha palustris) — болотная трава изъ сем. лютиковыхъ; у насъ растетъ повсюду, до самаго глубокаго сѣвера, по берегамъ и въ самой водѣ прудовъ, украшая ихъ довольно ранней весною крупными пучками своихъ желтыхъ цвѣтовъ и сочныхъ цѣльныхъ листьевъ. Годится для украшенія озеръ въ паркахъ. Отлично размножается разсадкою побѣговъ отъ подземнаго корневища. Крупныя цвѣточныя почки ея иногда маринуютъ и продаютъ за каперсы; но поддѣлку легко открыть: у каперцовъ завязь одинокая, а у **к.** ихъ нѣсколько.

Калуферъ (Tanacetum Balsamita L.)—многолѣтняя ароматическая трава изъ сем. сложноцвѣтныхъ; разводится въ огородахъ ради приправы на кухнѣ и для настоекъ. Хорошо зимуетъ и разводится дѣленіемъ старыхъ кустовъ.

Калъ—см. **Испражненіе.**

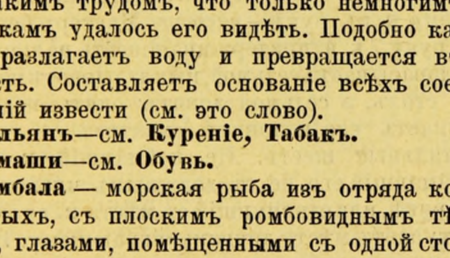
Калькированіе—копированіе рисунка при помощи прозрачной бумаги (см. это слово). Можно калькировать и на простой, непрозрачной бумагѣ, смочивъ ее слегка, передъ самымъ копированіемъ, бензиномъ (посредствомъ ваты); бумага становится вполнѣ прозрачною, затѣмъ, по испареніи бензина, снова принимаетъ прежній видъ; при этомъ необходимо, чтобы бензинъ былъ совершенно чистъ: иначе останутся пятна. Всѣмъ извѣстенъ способъ копированія посредствомъ бумаги натертой графитомъ (карандашемъ): на натертую сторону послѣдней кладется чистый листъ бумаги, а на него рисунокъ, по контуру котораго водятъ тупымъ остріемъ; на чистомъ листѣ получается оттискъ. Если графитъ замѣнить кровавикомъ, индиго и т. п., то копія будетъ красною, синею и пр. — Чтобы получить 2 копіи, употребляютъ существующее въ продажѣ тонкое прозрачн. копировальн. полотно: копируютъ перомъ и обыкновенными чернилами, немного подправленными гумми-арабикомъ, окончивъ, прикладываютъ на копію листъ; слегка влажной (но не мокрой) бумаги и, прикрывъ его 2 листами сухой бумаги, трутъ какимъ-либо гладкимъ твердымъ тѣломъ— на бумагѣ получается оттискъ копіи, сдѣланной на полотнѣ.

Кальцій—щелочной металлъ желтаго цвѣта, не встрѣчающійся въ природѣ, а добываемый искусственно изъ солей извести, но съ такимъ трудомъ, что только немногимъ химикамъ удалось его видѣть. Подобно калію, разлагаетъ воду и превращается въ известь. Составляетъ основаніе всѣхъ соединеній извести (см. это слово).

Кальянъ—см. **Куреніе, Табакъ.**

Камаши—см. **Обувь.**

Камбала — морская рыба изъ отряда костистыхъ, съ плоскимъ ромбовиднымъ тѣломъ, глазами, помѣщенными съ одной стороны; верхняя сторона темная, нижняя свѣтлая. Нѣсколько видовъ; у насъ наиболѣе извѣстна, преимущественно въ копченомъ и вяленомъ видѣ, — собственно *камбала* (Pleuronectes platessa): сверху бураго цвѣта съ кругл. красн. пятнами, ловится въ Нѣмецкомъ и Балтійскомъ моряхъ; мясо нѣжное и вкусное; для продажи ее солятъ, вялятъ и коптятъ. По берегамъ западной Европы ловится видъ камбалы удлиненной языкообразной формы, извѣстный у французовъ подъ именемъ sole (Solea vulgaris), а у нѣмцевъ — Zunge (языкъ); мясо еще нѣжнѣе и вкуснѣе. Въ Ламаншѣ, Сѣверномъ, Балтійскомъ и Средиземномъ моряхъ встрѣчается видъ **к.** значительно большихъ размѣровъ (обыкновенно отъ 4 до 12 фунт., но въ рѣдкихъ случаяхъ до 4 пуд. и болѣе)—*пултусъ* (Rhombus maximus—turbot франц.), округленной формы съ маленькими колючими бугорками на верхней чешуйчатой сторонѣ; считается однимъ изъ самыхъ деликатныхъ кушаній.



Камбала.

Камедь—вещество, содержащееся во многихъ растеніяхъ и характеризующееся способностью давать съ водою клейкую слизь, изъ которой спиртъ осаждаетъ **к.** въ чистомъ видѣ. Изъ многихъ растеній **к.** вытекаетъ наружу и застываетъ кусками. Такимъ образомъ собираются извѣстные въ торговлѣ сорты **к.:** *аравійская* или *гумми-арабикъ* (см. **Гумми**), *трагакантовая* или *трагакантъ* (см. **Трагакантъ**) и нашъ *вишневый клей* (см. **Клей вишневый**).

Камеи — рельефно рѣзные камни (топазъ, ониксъ, сердоликъ и пр.) или раковины; въ настоящее время употребляются, какъ женск. украшенія. Достоинство **к.** зависитъ отъ матеріала и, въ особенности, отъ искусства рѣзьбы. Въ Италіи, преимущ. въ Неаполѣ, приготовленіе **к.** изъ раковинъ составляетъ обширную промышленность.

Камелія (Camellia)—небольшое дерево съ вѣчно-зелеными листьями, изъ сем. камеліевыхъ. Самый знаменитый видъ—*японская* **к.** (C. japonica); у насъ на открытомъ воздухѣ можетъ расти только на южномъ берегу Крыма и за Кавказомъ. Грунтовыя **к.** бываютъ высотою саженъ въ 5 и больше. Въ нашихъ климатахъ **к.** растеніе оранжерейное. Въ комнатахъ она далеко не всегда удается, чему главная причина—сухость воздуха топленыхъ комнатъ и быстрыя перемѣны температуры; у насъ же къ этому присоединяется еще черезъ-чуръ высокая комнатная температура, которая вредна **к.** именно въ то время, когда надуваются ея почки и распускаются цвѣты; вслѣдствіе всѣхъ этихъ причинъ почки **к.** легко отваливаются. Поэтому **к.** слѣдуетъ держать или въ холодной оранжереѣ, или въ такихъ комнатахъ, температуру въ которыхъ можно держать отъ 5° до 8° Р. Освѣженіе воздуха необходимо; близость печей вредна. На землю **к.** не прихотлива, — лишь бы была питательна, не плотна и содержала ¹/₆ или

$^1/_7$ песка; свѣжее удобреніе считается вреднымъ. Пересадку производятъ весною, тотчасъ по отцвѣтеніи, или лѣтомъ послѣ полнаго образованія побѣговъ. Частая пересадка не годится: средней величины растенія можно пересаживать каждые 4—5 лѣтъ, маленькія—черезъ 2 года. Слѣдуетъ наблюдать, чтобы корни не упирались въ горшокъ и не наполняли бы его своимъ войлокомъ. При пересадкѣ необходимо удалять больные и сухіе корни. **К.** требуетъ постоянной поливки, особенно со времени появленія молодыхъ побѣговъ до полнаго образованія цвѣточныхъ почекъ; но въ холодное время поливка д. б. очень умѣренная, преимущественно въ утренніе часы. Весьма полезно для **к.** вечернее вспрыскиваніе. Лѣтомъ **к.** можно переносить на открытый воздухъ, защищая ихъ, при этомъ, отъ сильныхъ дождей и отъ солнца. Обратно въ оранжерею вносить до морозовъ. Ставить не тѣсно, не перемѣшивая съ другими растеніями. Обрѣзывать **к.** можно тотчасъ по отцвѣтеніи или въ концѣ лѣта: въ послѣднемъ случаѣ онѣ не приносятъ цвѣтовъ на слѣдующій годъ, но тѣмъ лучше идутъ въ ростъ и тѣмъ обильнѣе цвѣтутъ впослѣдствіи. Размножаютъ **к.** преимущественно черенками; для этого срѣзываютъ молодые готовые побѣги непосредственно подъ глазкомъ, оставляя на черенкѣ 2—3 листа. Черенки втыкаютъ въ чистый песокъ, такъ, чтобы они другъ друга не касались, и прикрываютъ стеклянными колпаками. Сначала держатъ ихъ въ умѣренномъ теплѣ, а затѣмъ температуру постепенно возвышаютъ. Черенки махровыхъ **к.** удаются хуже, чѣмъ простой—красной **к.** Черезъ 4—6 недѣль черенки простой **к.** укореняются и даютъ отличные дички для прививки болѣе цѣнныхъ сортовъ; прививка производится весною, лишь только растенія тронутся. Сѣменами **к.** разводятъ преимущественно для полученія дичковъ или новыхъ разновидностей. Число садовыхъ разновидностей превосходитъ 2000, и ежегодно возникаютъ новыя. Культура всѣхъ одинакова.

Камень амазонскій, названный такъ потому, что найденъ первоначально на берегахъ р. Амазонской; встрѣчается въ изобиліи на Уралѣ; представляетъ видоизмѣненіе полеваго шпата, синевато-зеленаго цвѣта; дешевъ.

Камень винный — см. **Кремортартаръ.**

Камень лунный или **адуляріи**—разновидность полеваго шпата, просвѣчивающій, молочнаго цвѣта съ пріятнымъ перламутровымъ отливомъ, напоминающимъ лунный свѣтъ. Вставка въ перстень самаго высокаго качества **л. к.** въ 5—6 линій величиною цѣнится около 20 р.; по причинѣ малой твердости отъ употребленія скоро теряетъ полировку.

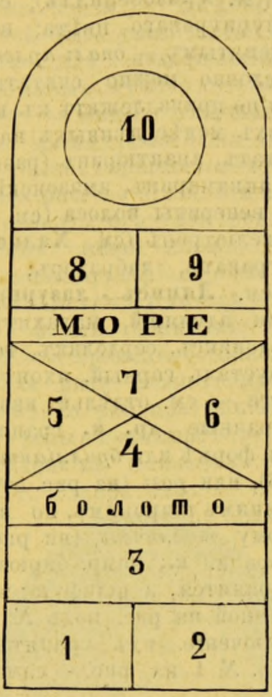
Камера-люцида (свѣтлая камера) — физическій приборъ для снятія точныхъ контуровъ съ предметовъ, напр. ландшафтовъ, домовъ и пр.

Камера-обскура (темная камера) — см. **Фотографія.**

Камергеръ } придворныя должности безъ опредѣленныхъ занятій.
Камеръ-юнкеръ

Камертонъ или **діапазонъ** — стальной вилкообразный инструментъ, издающій при сотрясеніи опредѣленный тонъ и служащій для настраиванія оркестровъ или хоровъ; бываетъ различн. тоновъ.

Камешки — игра. Самая обыкновенная игра въ **к.** состоитъ въ подбрасываніи ихъ: играющіе, по порядку, берутъ въ руку 7 камешковъ (или пуговицъ) равной величины, подбрасываютъ и ловятъ ихъ спинкою руки; опять подбрасываютъ и ловятъ ладонью; кто поймалъ больше **к.**, тотъ начинаетъ игру. Начинающій бросаетъ всѣ 7 **к.** на столъ, выбираетъ 1, подбрасываетъ его и, пока онъ летитъ, хватаетъ со стола другой **к.** и ловитъ подброшенный; откладываетъ изъ руки 1 **к.**, другой подбрасываетъ и, взявъ со стола третій **к.**, ловитъ подброшенный, и т. д. до тѣхъ поръ, пока не переберетъ и не переловитъ всѣ **к.** — *ученикъ*. Послѣ этого, снова бросивъ камешки на столъ, точно такимъ-же порядкомъ старается переловить всѣ **к.**, но уже не съ однимъ, а съ парой к. въ рукѣ: переловивъ, становится *подмастерьемъ;* затѣмъ, ловитъ съ тремя **к.** въ рукѣ—*мастеръ*. Мастеръ беретъ въ руку 7 к. и, придерживая шесть пальцами, подбрасываетъ седьмой, выкладываетъ шесть на столъ, а седьмой ловитъ; опять подбрасываетъ его и ловитъ, схвативъ со стола остальные шесть. Не поймавшій **к.** или поймавшій его не съ должнымъ числомъ **к.** въ рукѣ, или сдвинувшій съ мѣста **к.** на столѣ уступаетъ мѣсто другому играющему. Игра развиваетъ ловкость; недостатокъ ея заключается въ бездѣйствіи лѣвой руки.— Очень полезна игра въ **к.**, извѣстная подъ названіемъ **Котлы** или **Классы** или **Болото,** такъ какъ при ней самой дѣятельной гимнастикѣ подвергается б. ч. мышцъ тѣла: Мѣломъ на полу или палкою на землѣ начерчивается приведенная фигура (см. рисун.); играющій бросаетъ свой **к.** (плоскій) въ 1-й классъ, перепрыгиваетъ въ классъ на одной правой ногѣ; все оставаясь на одной ногѣ, носкомъ ея выталкиваетъ **к.** за черту и, вслѣдъ за **к.**, выпрыгиваетъ въ поле самъ; затѣмъ бросаетъ **к.** во 2-й классъ и точно такимъ-же порядкомъ выталкиваетъ его за черту, но уже на лѣвой ногѣ, потомъ въ 3-й и 4-й классы, прыгая поперемѣнно, то на одной правой (нечетн. классы), то на одной лѣвой (четн. класс.) ногѣ. Въ 5-мъ и 6-мъ классахъ д., передъ выталкиваніемъ **к.**, сдѣлать *крестъ*: ставъ одной ногой въ 5-мъ, а другой въ 6-мъ кл., подпрыгнуть и перевернуться на воздухѣ такъ, чтобы нога, бывшая въ 5-мъ кл., стала въ 6-й, и наоборотъ. Въ 10-мъ кл.—*экзаменъ*: стоя на лѣвой ногѣ, поднимаетъ **к.**, кладетъ его подъ колѣно согнутой правой и прыгаетъ (съ **к.**) три раза кругомъ круга; затѣмъ, становится на пятки обѣихъ ногъ, кладетъ **к.** на носокъ лѣвой ноги и, идя на пяткахъ, выноситъ его черезъ всѣ классы въ поле. Правила: опустившійся на обѣ ноги или ступившій на черту, или бросившій **к.** на черту или не въ тотъ кл., въ какой слѣдуетъ, или уронившій **к.** изъ-подъ колѣна или съ носка ноги передаетъ игру слѣдующему; попавшій **к.** въ *болото* начинаетъ игру сначала; угодившій его въ *море* совсѣмъ выходитъ изъ игры. Рисунокъ м. б. измѣненъ и **к.** не выгоняемы въ поле, а перегоняемы изъ класса въ классъ, море и болото исключено и т. п.—вообще многое предоставлено фантазіи. Игра, по своей полезности, простотѣ и занимательности, заслуживаетъ больш. вниманія; не слѣдуетъ исключать изъ нея и дѣвочекъ, которымъ подобная гимнастика не менѣе полезна, чѣмъ мальчикамъ.



Котлы.

Камилавка — бархатная шапочка, даваемая въ награду священникамъ (см. **Духовенство**).

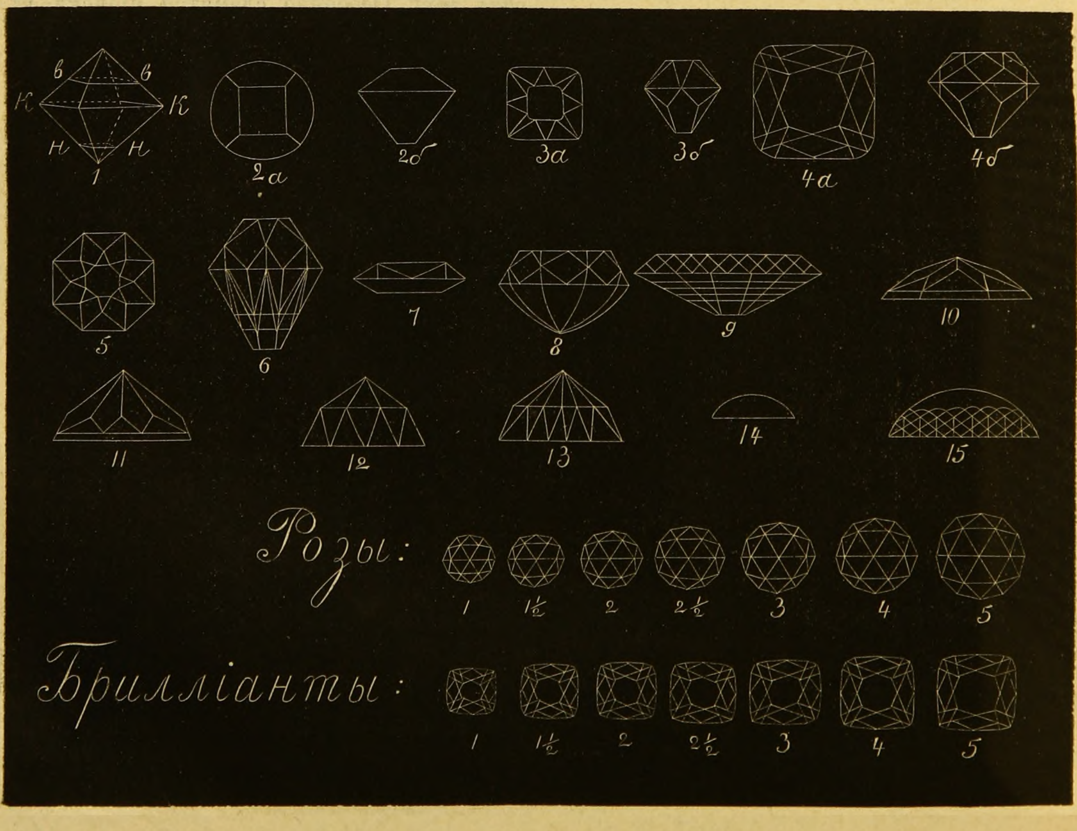
Каминъ — см. **Отопленіе.**

Камка — то-же что *дама́* (см. это слово).

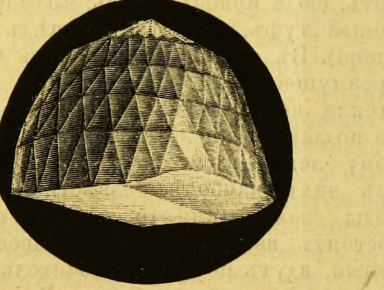
Камлотъ. Настоящій **к.** гладкая плотная шерстяная ткань изъ чесанной овечьей шерсти, тканая на подобіе полотна; основа ея изъ крученыхъ, а утокъ изъ простыхъ нитокъ; но въ продажѣ извѣстенъ также полушерстяной **к.** (см. **Ткани шерстяныя**).

Камнеломка—см. **Саксифрага.**

Камни драгоцѣнные или **самоцвѣтные** (на народн. яз. также—*яхонты*) отличаются отъ друг. минераловъ высокою твердостью, сильнымъ блескомъ, яркостью, красотою и безукоризненностью цвѣта; какъ украшеніе и цѣнность, стали употребляться съ незапамятныхъ временъ; мода на нихъ не утратилась и по нынѣ; особенно рельефно употребленіе ихъ въ Индіи, гдѣ туземцы стараются обратить все свое состояніе въ **д. к.** — Хотя мѣстонахожденіе **д. к.** распространено по всему земному шару, но число пріисковъ ограничено. Самые богатые и старые пріиски, преимущественно алмазовъ, находятся въ Индіи—въ Голькондѣ и Визанурѣ, затѣмъ на остр. Цейлонѣ и въ Бразиліи. Но особенно богатъ **д. к.** нашъ Уралъ; онъ служитъ, между прочимъ, единственнымъ мѣстонахожденіемъ многихъ **д. к.**: синихъ топазовъ, малиновыхъ шерловъ или турмалиновъ, александритовъ и многихъ друг. Особенно славятся пріиски въ Екатеринбургѣ — деревни: Мурзинка, Шайтанка, Липовая и др. — **Д. к.** употребляются въ обдѣланномъ, граненомъ видѣ. — Шлифовка алмазовъ и др. **д. к.** стала извѣстна лишь съ конца XIV ст. У насъ первая гранильная фабрика была устроена въ Петергофѣ («алмазная мельница») по указу Петра I; затѣмъ основаны при Екатеринѣ знаменитыя нынѣ гран. фабрики въ Екатеринбургѣ и въ нѣк. др. городахъ; частныхъ гранильн. заводовъ у насъ нѣтъ; за границею ихъ не мало. Въ Россіи пользуются извѣстностью екатеринбургскіе гранильщики; нѣсколько хорошихъ мастеровъ есть въ Спб. и Москвѣ; между ними славится въ Спб. знатокъ камней и истинный художникъ своего дѣла А. А. Фохтъ. Торговля уральскими камнями сосредоточивается въ Екатеринбургѣ и въ Нижнемъ Новгородѣ. Стоимость **д. к.** обусловливается цвѣтомъ, прозрачностью, игрою, а самое главное величиною камней. **Д. к.** стоятъ дорого лишь тогда, когда вѣсятъ не менѣе 2 каратовъ. Собственно постоянныхъ цѣнъ, какъ на бриллiанты, такъ и на другіе **д. к.**, почти не существуетъ. — Цвѣтъ многихъ **д. к.** весьма не проченъ; такъ, напр., дымчатый горный хрусталь отъ долгаго лежанія въ тепломъ мѣстѣ обезцвѣчивается. Многіе любители для сохраненія цвѣта **д. к.** держатъ ихъ въ темнотѣ. Нѣкоторые **д. к.** при искусственномъ освѣщеніи теряютъ: малиновый и синій шерлъ или турмалинъ, сафиры; другіе, на оборотъ, отъ сильнаго свѣчнаго или газоваго свѣта выигрываютъ: рубинъ, изумрудъ, бирюза, брилліанты, опалъ; послѣдніе два **к.** кажутся тусклыми при матовомъ свѣтѣ. О чисткѣ **д. к.**—*см.* **Алмазъ**.— Въ настоящее время доказана возможность приготовленія *искусственнымъ путемъ* большинства **д. к.**; но до сихъ поръ, къ сожалѣнію, удавалось добывать только весьма мелкіе кристаллы.—Зато приготовленіе *поддѣльныхъ* **д. к.**, *имитацій* или *стразовъ* достигло нынѣ замѣчательнаго, художественнаго совершенства (см. **Стразы**); обстоятельство это повліяло на цѣну и спросъ настоящихъ **д. к.** — Лучшимъ способомъ отличія настоящихъ **д. к.** отъ поддѣльныхъ служитъ испытаніе ихъ твердости: всѣ поддѣльные **к.** царапаются напилкомъ, а настоящіе — нѣтъ. — Говоря о **д. к.** нельзя пройти молчаніемъ нашихъ богатыхъ собраній ихъ въ Императорскомъ эрмитажѣ (галлерея Петра I), въ Зимнемъ дворцѣ, въ Оружейной московской палатѣ, музеѣ горнаго института и др., а также слѣдуетъ указать на несмѣтныя сокровища, хранимыя въ монастыряхъ, на иконахъ, на ризахъ и проч. Первымъ въ ряду **д. к.** стоитъ *брилліантъ* (см. алмазъ); вторымъ — совершенно прозрачный, густо окрашенный въ карминово-красный цвѣтъ *рубинъ*; третьимъ—*изумрудъ*, травяно-зеленаго цвѣта; четвертымъ—*сафиръ*, чистаго василькoваго цвѣта; пятымъ—*астериксъ* (см. **Корундъ**); шестымъ—*александритъ* (см. **Хризобериллъ**); седьмымъ—*шпинель*, пурпуроваго цвѣта; восьмымъ—*бирюза*; девятымъ — *опалъ-арлекинъ*; десятымъ — условно можно считать *жемчугъ*, хотя онъ и не принадлежитъ къ камнямъ.— Изъ другихъ менѣе цѣнныхъ наиболѣе извѣстны: агатъ, авантюринъ (разновидность кварца), аквамаринъ, амазонскій камень, аметистъ, венерины волоса (см. **Хрусталь горный**), геліотропъ (см. **Халцедонъ**), гіацинтъ, гранатъ, лабрадоръ, лазуревый камень (см. **Ляписъ-лазурь**), лунный камень или адулярій, малахитъ, ониксъ, опалъ, сардониксъ, сердоликъ, топазъ, халцедонъ, хрусталь горный, яхонтъ, яшма.— Подробности — см. отдѣльн. названія **к.** — Всѣ прозрачные **др. к.** гранятся обыкновенно въ формѣ или *брилліантовъ* (на рис. отъ 1 до 6), или *розъ* (на рис. отъ 10 до 13); только камнямъ широкимъ, но невысокимъ даютъ форму *табличекъ* (ни рис. отъ 7 до 9); непрозрачн. **к.**, напр. бирюза, опалъ и т. п., не гранятся, а шлифуются въ формѣ, показанной на рис. подъ № 14; только, какъ исключеніе, ихъ гранятъ по краю (рис. № 15). № 1 на рис. — самая простая



грань: собственно кристаллъ въ натуральн. видѣ, только отшлифованный; даетъ наименьшій блескъ; для увеличенія послѣдняго срѣзываютъ верхушки вверху (в—в) и внизу (н—н); первую ближе къ центру, чѣмъ вторую; такой формы брилліантъ изображенъ на рис. *2а* и *2б;* на рис. *3а* и *3б* — число граней еще увеличено, но все-таки недостаточно для надлежащаго блеска, и этимъ числомъ граней ограничиваются только для **к.** малой величины: не болѣе $^1/_8$ карата. Число граней на **к.** большей величины обыкн. гораздо значительнѣе (см. **Алмазъ**). На рис. *4а — 4б,* 5 и 6 показаны новѣйшіе способы гранепія; изъ нихъ 5 (въ формѣ звѣзды) самый новый. При этомъ, для сбереженія матеріала, въ настоящее время брилл. дѣлаютъ выше (№ 6). 7, 8 и 9— граненіе въ формѣ табличекъ; 10, 11, 12 и 13—розы. Вѣсъ правильно граненыхъ брилліантовъ или розъ можно опредѣлить по ихъ величинѣ; на рис. противъ словъ «брилліанты» и «розы» показана натуральная величина граненыхъ алмазовъ, соотвѣтств. 1, $1^1/_2$, 2 и т. д. каратамъ.



Брилліантъ въ скипетрѣ русск.
Царя—въ натурал. величину (194 $^3/_4$ кар.).

Камни желчные образуются въ желчномъ пузырѣ и желчн. протокахъ печени (см. **Печень**), состоятъ обыкновенно изъ холестерина и желчн. пигмента съ примѣсью извести; величина различна—отъ песчинки до куринаго яйца; цвѣтъ—то черный или темно-коричневый, то зеленый или янтарный (эти послѣдніе самые характерные), форма — круглая, яйцеобразная или многогранная (послѣдняя форма указываетъ на существованіе нѣсколькихъ **к.,** такъ какъ она происходитъ отъ давленія однихъ **к.** на другіе). Встрѣчаются преимущественно у людей за 40 л., у женщинъ чаще, чѣмъ у мужчинъ; къ образованію ихъ располагаютъ: сидячая жизнь, обильная жирная и мучная пища; извѣстную роль играетъ наслѣдственность. Пока **желчн. к.** не засоряютъ выходнаго протока, присутствіе ихъ обыкновенно не выражается никакими припадками, и такъ нерѣдко проходятъ многіе годы, а иногда и цѣлая жизнь; болѣзненныя явленія начинаютъ обнаруживаться, когда **желчн. к.** застрѣваютъ—*ущемляются* въ выходномъ протокѣ,—наступаетъ *желчная колика:* боли, б. ч. очень сильныя, подъ ложкою, въ правомъ подреберьѣ и въ спинѣ, при усиленіи нерѣдко распространяющіяся въ правую лопатку и руку; очень часто боли предшествуются или сопровождаются ознобомъ, жаромъ, общею слабостью, раздражительностью, иногда рвотою; если ущемленіе продолжается нѣкоторое время и засореніе протока полное или значительное, то развивается *желтуха*, которая, поэтому, замѣчается при **желчн. к.** часто, но не всегда: вслѣдствіе отсутствія желчи, испражненія теряютъ нормальную окраску — имѣютъ *видъ глины* и отвратительный запахъ, затрудняются, и больные страдаютъ запоромъ (см. **Испражненіе и Запоръ**). Приступы колики продолжаются 1 — 2 дня, рѣдко болѣе; они прекращаются, какъ только камни выходятъ изъ выходнаго протока въ кишку или отходятъ обратно въ желчный пузырь. Если послѣ этого изслѣдовать испражненія (разбавивъ ихъ водою, выбросить на сито), то очень часто можно найти причину колики— **желчн. к.** Иногда все кончается однимъ приступомъ, но чаще приступы возвращаются черезъ различн. промежутки времени: черезъ нѣсколько дней, недѣль или черезъ мѣсяцы и даже годы. Въ промежутки паціентъ совершенно здоровъ. Описанные припадки желчной колики въ соединеніи съ промежутками полнаго здоровья на столько *характеризуютъ* болѣзнь, что при такомъ нормальномъ теченіи ее трудно смѣшать съ другою; но бываютъ случаи (или при существованіи больш. количества **к.,** или при очень значительн. затрудненіяхъ для прохожденія **к.** черезъ протокъ), въ которыхъ приступы становятся хроническими: повторяются ежедневно или черезъ 1—2—3 дня въ теченіи долг. времени; больной при этомъ значительно истощается, тѣмъ болѣе, чѣмъ сильнѣе лихорадка (а она м. б. оч. сильною); такіе случаи становятъ въ затрудненіе и опытныхъ врачей: заставляютъ ихъ предполагать или болѣе важную болѣзнь печени (воспаленіе, нарывъ) или, если больной кашляетъ (а кашель при продолжительной лихорадкѣ—явленіе обыкновенное), то страданіе легкихъ, напр. чахотку. Положительно рѣшить свойство болѣзни можетъ только нахожденіе **к.** въ испражненіяхъ, которыя, поэтому, должны подвергаться ежедневному тщательному изслѣдованію; но иногда камней не находятъ, не смотря на всѣ старанія (вѣроятно, выходятъ въ формѣ песка), а между тѣмъ больной выздоравливаетъ, обыкновенно также неожиданно, какъ и заболѣлъ. *Леченіе:* во время промежутковъ — дѣятельная жизнь (прогулки, гимнастика, механическая работа и т. п.), больше мясной, чѣмъ мучной, и какъ можно меньше жирной пищи; поддержаніе правильныхъ испражненій слабительными солями; очень хорошо дѣйствуетъ естественная или искусственная (послѣдняя гораздо дешевле) карлсбадская соль: утромъ натощакъ отъ $^3/_4$ до 1 и 2 чайн. ложекъ, смотря по желудку (испражненія д. б. мягки, но не жидки) въ теченіи 3—7 дней сряду. Правильный курсъ леченія щелочно-соляными минеральными водами — Виши, но въ осебенности Карлсбадъ (все равно какой источникъ): пить тепловатый натощакъ, прогуливаясь, лучше на чистомъ воздухѣ; начинать съ 1 стак., а потомъ, прибавляя черезъ 2—3 дня по $^1/_2$ стакана, доходить до 2—4 и болѣе стакановъ (смотря по желудку—испражненія мягкія, но не жидкія); къ концу леченія также постепенно убавлять пріемы; продолжать леченіе 4—6 недѣль; иногда не мѣшаетъ повторить его 2—3 лѣта сряду. Кто можетъ, для того лучше отправиться въ самый Карлсбадъ. Противъ болей во время приступа—изъ внутреннихъ средствъ опій и морфій почти единственныя средства (нуженъ совѣтъ врача), изъ наружн.—теплыя или горячія припарки, теплыя ванны, втираніе хлороформа съ масломъ (пополамъ).

Камни жерновые—см. **Мельницы.**

Камни метеорные—см. **Аэролиты.**

Камни мочевые образуются или въ мочевомъ пузырѣ (чаще всего), или въ почкахъ и оттуда, при болѣе или менѣе значительныхъ боляхъ въ поясницѣ, внизу живота и пр. (почечная колика), переходятъ въ мочевой пузырь (но могутъ и остаться въ почкахъ); величина ихъ также разнообразна—отъ песчинки до куринаго яйца и болѣе. Въ мочевомъ пузырѣ они причиняютъ катарръ, боли, кроветеченіе (кровавая моча) и затрудненіе при мочеиспусканіи. О присутствіи **моч. к.** можно положительно говорить только тогда, когда или онѣ выходятъ съ мочею, хотя-бы въ формѣ *песка*, или врачъ ощупалъ ихъ въ пузырѣ зондомъ. **Моч. к.** встрѣчаются въ однихъ странахъ чаще, чѣмъ въ другихъ; въ Россіи, напр., весьма нерѣдко въ Малороссіи, что, м. б., зависитъ отъ свойства воды. **Леченіе моч. к.** безъ врача невозможно; единственное средство избавиться отъ нихъ — операція: разрѣзъ или раздавливаніе, смотря по свойству камней.

Камни пробирные — **к.**, употребляемые для пробы драгоцѣнн. металловъ (см. **Золото**): обыкновенно черный, иногда съ бѣлыми жилками, кремнистый сланецъ; но м. б. употребляемъ и всякій другой достаточно твердый **к.**, напр., яшма, кремень и пр. Въ Англіи для этой цѣли служитъ сильно обожженная, окрашенная въ черный цвѣтъ, горшечная глина (Wedgwoods или iron—stone).

Камни строительные. Для построекъ употребляютъ **к.** естественные и искусственные. 1) **К. естественные** встрѣчаются въ природѣ или въ видѣ сплошныхъ, покрытыхъ землею, массъ, такъ наз. *горныхъ породъ*, изъ которыхъ они д. б. выламываемы, или же въ формѣ разбросанныхъ по поверхности земли кусковъ *(валуновъ)*. По сложенію они раздѣляются на *зернистые* (крупно- или мелко-зернистые), *плотные* (въ изломѣ зеренъ не видно), *сланцеватые* (на видъ плотные, но колятся слоями), *ноздреватые* (на подобіе губки, испещрены пустотами) и *землистые* (мягки); по составу — на *кварцевые, известковые, глинистые* и *гипсовые*. Кварцевые состоятъ изъ кремнезема, чертятъ стекло и при ударѣ о сталь даютъ искру; отъ кислотъ (кромѣ фтористо-водородной) не измѣняются; къ нимъ относятся: песчанникъ, гранитъ, порфиръ и пр. (см. эти слова); известковые заключаютъ главн. образомъ углекислую известь, не чертятъ стекла и искры не даютъ, кипятъ при дѣйствіи кислотъ; сюда принадлежатъ: мраморъ, известковый туфъ, известнякъ, мѣлъ (см. эти слова). Въ составъ глинистыхъ **к.** входитъ преимущественно кремнекислый глиноземъ; стекла не чертятъ, искръ не даютъ, но и не поддаются кислотамъ; всѣ слоисты и потому легко дѣлятся на тонкія дощечки; изъ нихъ наиболѣе извѣстны различные виды сланца (см. это слово). Гипсовые **к.** состоятъ изъ сѣрнокислой извести, очень мягки, идутъ почти исключительно на приготовленіе алебастра (см. **Гипсъ** и **Алебастръ**). По величинѣ выламываемыхъ кусковъ, **к.** распредѣляются на *ломовые* (куски значит. величины), *лещадные* (въ видѣ плитъ) и *цокольные* (небольш. четвероугольн. куски); по отдѣлкѣ—на *тесовые*, изъ которыхъ можно вытесывать желаемыя формы: вообще всѣ плотные камни, наприм. гранитъ и пр., и на *бутовые*, негодные для правильной обдѣлки. 2) **К. искусственные:** кирпичъ, бетонные камни, искусствен. мраморъ или стюкъ изъ гипса (см. **Кирпичъ, Бетонъ, Стюкъ**) и др.

Камни точильные бываютъ естественные и искусственные. Тѣ и другіе раздѣляются на **к.**, смачиваемые при точеніи водою—*бруски*, и на **к.**, смачиваемые масломъ—*оселки*. Первые употребляются для болѣе грубыхъ (косъ, серповъ, простыхъ ножей и т. п.), а послѣдніе для болѣе нѣжныхъ инструментовъ (бритвъ, перочинныхъ ножей, хирург. инстр. и т. п.). По плотности отличаютъ *твердые, средніе* и *мягкіе*. Чѣмъ однообразнѣе, однороднѣе масса, тѣмъ лучше точильн. **к.** Матеріалъ для естеств. точильнкамней даютъ различн. сорты песчанника и сланца. У насъ славятся брусяно-точильные песчанники Вологодск. губ., снабжающіе Россію лучшими точильн. **к.** (брусками). Относительно *оселковъ*—см. это слово. *Искусственные точильные* **к.** приготовляютъ смѣшеніемъ и затѣмъ прокаливаніемъ мелко-молотаго песчанника или песчанника и сланца съ глиною, а также изъ порошка стекла или наждака, склееннаго жидкимъ стекломъ. Въ новѣйшее время фабрикуются каучуковые точильн. **к.**: въ каучукъ примѣшивается порошокъ наждака, песчанника или пемзы.

Кампешъ—см. **Дерево кампешевое.**

Камфора содержится во многихъ растеніяхъ изъ сем. лавровыхъ, но преимущественно ее добываютъ изъ *Laurus camphora* растущаго въ Японіи, Китаѣ и на Зондскихъ островахъ. Въ Европу она ввозится обыкновенно въ неочищенномъ видѣ въ формѣ скученныхъ зернышекъ, грязныхъ и маслянистыхъ. Здѣсь ее очищаютъ перегонкою съ известью. Очищенная **к.** бѣлаго цвѣта, прозрачна, характернаго запаха и вкуса, легче воды и почти не растворяется въ ней, но раствор. легко въ спиртѣ, эфирѣ, жирныхъ и эфирныхъ маслахъ; вода осаждаетъ ее изъ этихъ растворовъ въ формѣ порошка. Саму по себѣ **к.** трудно растереть въ порошокъ, но съ примѣсью нѣскольк. капель спирта операція эта удается легко. **К.** очень летуча, чѣмъ и объясняется ея дѣйствіе, какъ средства, предохраняющаго отъ гніенія и насѣкомыхъ: она образуетъ вокругъ предмета камфорную атмосферу. По этой же причинѣ сохранять ее слѣдуетъ въ хорошо закупоренныхъ сосудахъ, въ прохладномъ мѣстѣ. Употребляется, какъ средство, предохраняющее мѣха и шерстяныя матеріи отъ моли, гербаріи отъ насѣкомыхъ и т. п.; входитъ въ составъ нѣкоторыхъ лаковъ. Въ медицинѣ **к.** въ настоящ. время внутрь дается рѣдко и, во всякомъ случаѣ, не д. б. употребляема безъ врача; снаружи—чаще всего въ видѣ *камфорн. спирта* (1 част., по вѣсу, **к.**, 7 част. крѣпк. спирта и 10 част. воды) и *камфорн. масла* (1 ч. **к.** на 9 ч. прованск. масла); оба средства—какъ втираніе при боляхъ отъ простуды, послѣ ушиба и т. п. Кусочекъ **к.**, положенный въ ухо, иногда унимаетъ зубную боль.

Камышъ (Arundo). Высокіе многолѣтніе злаки, растущіе въ мелкихъ водахъ или на очень мокрыхъ мѣстахъ. Сюда относится нѣсколько видовъ, изъ которыхъ самые извѣстные *A. donax,* называемый также *тростникомъ,* и *A. phragmites.* Первый растетъ у насъ только на югѣ, выше ростомъ и даетъ нерѣдко вѣтви изъ узловъ своихъ воздушн. стеблей; второй никогда не даетъ вѣтвей изъ воздушныхъ стеблей и ростомъ ниже перваго, хотя выростаетъ нерѣдко вдвое выше человѣческаго роста. При устьяхъ нашихъ большихъ рѣкъ и по берегамъ морей, наприм. Каспійскаго, образуетъ огромныя, часто непроходимыя, заросли. Употребленіе **к.** довольно извѣстно; въ паркахъ онъ можетъ служить для украшенія прибрежья прудовъ и придаетъ много картинности пейзажу; но черезчуръ разростается и сушитъ мелкія воды. Размноженіе—дѣленіемъ подземныхъ побѣговъ.

Каналы — см. **Пути Сообщенія.**

Канарейка (Fringilla Canaria)—всѣмъ извѣстная птица изъ сем. зябликовыхъ; родина—Канарскіе острова; но въ настоящее время разводится повсюду въ Европѣ въ клѣткахъ; впрочемъ, въ холодныхъ странахъ, напр., въ сѣверной половинѣ Россіи, не размножается. Разведеніемъ **к.** въ особенности занимаются на Гарцѣ и въ Тюрингенѣ, откуда получаемъ и мы б. ч. нашихъ **к.** На родинѣ **к.** темно-зеленаго цвѣта съ темн. полосками на спинѣ и крыльяхъ; у разводимыхъ въ клѣткахъ—цвѣтъ этотъ встрѣчается рѣдко: обыкновенно желтый (лимонный, золотистый или почти бѣлый — чѣмъ свѣтлѣе, тѣмъ птица слабѣе), рѣже желтый, испещренный чернымъ, иногда чернокоричневый съ бѣл. или желт. головою и хвостомъ. Можетъ спариваться съ б. ч. птицъ породы зябликовыхъ, но лучше всего съ чижами и коноплянками; съ снигиремъ даетъ чрезвычайно красивыя формы, но самка иногда умираетъ при кладкѣ яицъ (слишкомъ большихъ). Спускаютъ самокъ (обыкновенно 2-хъ — сначала одну, потомъ другую) съ самцомъ не ранѣе середины апрѣля; въ клѣтку или ставятъ готовыя гнѣзда, или же кладутъ сухой мохъ, мелкое сухое сѣно, шерсть, расщипанн. войлокъ, изъ которыхъ птицы уже сами строятъ гнѣзда. Сидитъ самка 13—14 дней. Клѣтки д. б. пространны, чисты, дно посыпано сухимъ, часто перемѣняемымъ, пескомъ; кормить лучше всего рѣпнымъ сѣменемъ и несвѣжею булкою; по временамъ — канареечное сѣмя, овсяную кашу, просо и изрѣдка конопляное сѣмя (послѣднее питаетъ хорошо, но горячитъ); при этомъ чистая, ежедневно возобновляемая, вода. Сахаръ вреденъ; напротивъ того, зелень (капуста, салатъ, крапива и т. п.) часто полезна. Для птенцовъ — смѣсь изъ размягченной булки съ мелкокрошеными крутовареными яйцами; дней черезъ 14 — вымоченное рѣпное сѣмя. Поютъ обыкновенно самцы; чтобы пріучить къ пѣнію, ихъ уже недѣли черезъ 2 послѣ вылупленія отдѣляютъ и помѣщаютъ близъ хорошихъ пѣвцовъ (вдали отъ друг. птицъ)—соловьевъ или канареекъ-самцовъ; кормить, при этомъ, сначала приходится искусственно:—показанною выше смѣсью изъ яицъ и булки, съ прибавкою давленаго рѣпнаго сѣмени (отмоченнаго). О болѣзняхъ к.—см. **Птицы.**

Канарейникъ—см. **Сѣмя канареечное.**

Канаусъ — шелковая матерія; приготовляется на Кавказѣ и въ Персіи (послѣдній лучше); проченъ.

Канва — крупная грубая ткань съ квадратными дырочками, обыкновенно клееная и аппретированная; бываетъ пеньковая, льняная, но чаще всего бумажная; служитъ для вышиванія. При выборѣ слѣдуетъ обращать вниманіе на равенство квадратныхъ дырочекъ: иначе самая искусная работница не сдѣлаетъ правильнаго рисунка. Въ торговлѣ встрѣчается въ настоящее время **к.** съ готовымъ вышитымъ фономъ или рисункомъ (**к. Жакаръ**).

Кандидатъ. По универс. уст. 1863 г. лица, окончившія унив. курсъ съ дипл., получившія на выпускн. экзаменѣ изъ всѣхъ предмет. въ средн. выводѣ не менѣе $4^{1}/_{2}$ балл. и представившія диссертацію, удостоивались степени *кандидата*. По нов. унив. уставу степени **к.** болѣе не существуетъ (см. **Университеты**).

Кандидатами на судебныя должности именуются закономъ лица, окончившія курсъ юридич. наукъ и состоящія при судебныхъ установленіяхъ съ цѣлью подготовленія къ будущей дѣятельн. по судебн. вѣдомству. Они считаются на гос. службѣ и опредѣляются:. 1) министромъ юст., котор. распредѣл. ихъ по окр. судамъ, суд. палатамъ, кассац. департ сената или назнач. къ лицамъ прокурорскаго надзора; 2) предсѣдателями окружн судовъ и судебн. палатъ (отказать въ принятіи въ число **к-въ** предсѣдатель можетъ лишь по опредѣленію общ. собр. суда и съ объясненіемъ причинъ), и 3) оберъ-прокурорами кассац. департ. сената (учр. с. у. ст. 407 — 412). — **К.** обязаны: 1) заниматься порученными имъ дѣлами подъ наблюденіемъ лица, при которомъ они состоятъ 2) посѣщать засѣданія суда въ свободное отъ службы время; 3) исполнять, въ случаѣ крайней надобности, съ разрѣшенія суда, обязанности судебнаго слѣдователя и 4) защищать, по порученію предсѣдателя. въ уголовномъ суд. — подсудимыхъ, а въ гражд. — тяжущихся, пользующихся правомъ бѣдности.—Вознагражденія **к. на с. д.** не получаютъ: мин. юстиціи м. имъ назначать единовременное пособіе (ст. 412—416).

Кандыкъ (Erythronium dens canis). Хорошенькое растеніе изъ сем. лилейныхъ, растущее у насъ дико, между прочимъ, въ приуральскихъ странахъ. Плотная, длинноватая луковица его употребляется въ пищу. Крупный, изящный цвѣтокъ распускается раннею весною. Теперь очень распространенъ въ садоводствѣ и удается хорошо на открытомъ воздухѣ, даже въ Петербургѣ и сѣвернѣе. Размножается молодыми луковичками (дѣтками), которыя отдѣляютъ отъ стараго растенія черезъ каждые 3 года. Земля вересковая или листовая, вообще песчанистая.

Канитель — очень тонкія металлическія проволоки, скрученныя спирально; употребляется для вышиванія по сукну, бархату или для приготовленія эполетъ и др. офицерскихъ украшеній; цвѣтомъ обыкновенно золотая или серебряная.

Канифасъ — пеньковая или льняная парусина; употребляется на одежду, паруса и пр.

Канифоль или гарпіусъ (colophonium) — остатокъ, получаемый при добываніи изъ смолы терпентина; хрупкая, желтая или бурая масса; употребляется для приготовленія лаковъ, замазокъ, прост. сортовъ сургуча, для натиранія смычковъ и пр.

Канталупы — см. **Дыня.**

Канфа—китайскій атласъ, плотный и толстый, но менѣе прочный, чѣмъ европейскій.

Канцелярія существуетъ при всякомъ учрежденіи, имѣющемъ болѣе или менѣе сложное дѣлопроизводство. Это — совокупность должностн. лицъ, на обязанности которыхъ лежитъ письменн. подготовительн. и исполнительн. работа по дѣламъ даннаго учрежденія.—**Собственная Его И. В. канцелярія** (до зак. 22 февр. 1882 г. называвшаяся первымъ отдѣленіемъ собств. Е. И. В. к — іи; собр. уз. 1882 г., № 18, ст. 118) учреждена для дѣлопроизводства по бумагамъ, поступающимъ на Высоч. имя, по вѣдомостямъ министровъ и другихъ начальств. лицъ объ исполненіи полученныхъ ими Высоч. повелѣній (т. III, ч. 1, ст. 1493). — *Собственная Е. И. В. к—ія по учрежд. Имп. Маріи* (прежде IV отдѣленіе) вѣдаетъ различныя учрежденія: 1) благотворительныя заведенія—воспитательные дома, богадѣльни, пріюты и т. п. и 2) учебныя заведен.—женскіе институты и гимназіи, Гатчинск. сир. и-тъ и др. Управляетъ всѣми этими завед. главноуправляющій.

Канцлеръ—гражданскій чинъ I класса, соотв. чину генералъ-фельдмаршала въ военной и генералъ-адмирала въ морской службѣ (т. III, изд. 1876 г., уст. о служб. по опред. правит.; прилож. къ ст. 263). Названіе к—а или вице-к — а принадлежитъ иногда лицу, стоящему во главѣ мин. иностранн. дѣлъ (ст. 2 прилож. къ ст. 2319 т. I, учрежд. мин., 1876 г.). Канцлеръ россійскихъ императорскихъ и царскихъ орденовъ—см. **Капитулъ.**

Каолинъ или **фарфоровая глина** — рыхлая, нежирная, трудно смѣшивается съ водою; кромѣ другихъ веществъ, почти всегда содержитъ въ себѣ примѣсь слюды; употребляется для приготовленія фарфора. У насъ хорошіе сорта этой глины встрѣчаются въ Черниговской (близъ Глухова) и Кіевской губ., а также въ Волынской губ. и въ Финляндіи (см. **Глина** и **Фарфоръ**).

Каперсы или **каперцы** или **капорцы.** Такъ называются приготовленныя въ уксусѣ съ солью цвѣточныя почки *каперсоваго куста* (Capparis spinosa), разводимаго по берегамъ Средиземнаго моря, преимущ. около Тулона и Марсели, откуда главнымъ образ. и получаются **к.:** въ боченкахъ или (лучшія) въ флаконахъ. Жидкость, содержащая **к.,** д. б. прозрачна (не мутна), а самыя **к.** не размягчены; мелкія лучше крупныхъ. Иногда, для приданія **к.** болѣе зеленаго цвѣта, въ содержащую ихъ жидкость прибавляютъ мѣди: полированная сталь, погруженная въ такую жидкость, скоро покрывается мѣдью. Въ деревняхъ настоящія **к.** можно замѣнять цвѣточн. же почками растенія, извѣстнаго подъ названіемъ *капуцина* (см. это слово): по мѣрѣ готовности, почки кладутъ въ уксусъ, настоянный на небольш. количествѣ астрагона, бузинныхъ цвѣтовъ, гвоздики и зерн. перца; флаконъ держатъ хорошо закупореннымъ (можно почки предварительно вскипятить раза 2—3 въ водѣ и потомъ залить горячимъ уксусомъ).

Капитулъ *россійск. Императ. и Царскихъ орденовъ* завѣдываетъ всѣми орденами и знаками отличія; принадлежитъ къ общему составу мин. Имп. двора (I т., 2 ч., учр. орд. и др. зн. отл., ст. 1). **К.** *орденовъ* состоитъ подъ главн. начальствомъ канцлера росс. и царск. орд. (ст. 2), который вмѣстѣ и министръ Имп. двора (тамъ же, ст. 3). Дѣла, подлежащ. вѣд. **к — а,** разрѣшаются присутствіемъ, состоящимъ изъ вице-президента и трехъ членовъ (ст. 4 — 7). Къ вѣд. к—**а** орд. принадлежатъ также временныя собранія: 1) кавалеровъ орденовъ, подъ названіемъ *кавалерскихъ думъ,* и 2) *думы знака отличія безпорочной службы* (тамъже, ст. 8). Обѣимъ думамъ принадлежитъ окончательное разсмотрѣніе представленій о наградахъ орденами за заслуги и за выслугу сроковъ (ст. 134 и 150).

Капканъ — родъ пружинной крысоловки, употребляемой для ловли болѣе крупныхъ звѣрей — волковъ, лисицъ и т. п.; обыкновенно состоитъ или двухъ желѣзныхъ круговъ, или изъ одного круга и двухъ полукруговъ, приводимыхъ въ дѣйствіе пружиною въ тотъ моментъ, когда звѣрь тронетъ приманку.

Каплунъ—кастрированный пѣтухъ. Операцію лучше всего производить надъ 3—4-хъ мѣсячн. цыплятами и довѣрять ее знающимъ людямъ. Рана заживаетъ обыкновенно черезъ 2—4 дня (держать въ тепломъ мѣстѣ, не давать летать). Откармливаніе начинаютъ или тотчасъ послѣ заживленія раны, или же ожидаютъ до года, если желаютъ имѣть болѣе крупн. **к.** (см. **Откармливаніе**). Вкуснѣе всего 7—8 мѣсячн. **к.** У насъ извѣстны ростовскіе **к.** (Ростовъ Яросл. губ.). Приготовляется какъ и *пулярка.*

Капорцы — см. **Каперсы.**

Капризъ—скоропреходящее случайное настроеніе духа, являющееся подъ вліяніемъ впечатлѣній минуты и выражающееся желаніями и стремленіями, не согласными съ условіями жизни или обстоятельствами. *Капризный* человѣкъ отличается отъ сдержаннаго тѣмъ, что не управляетъ своими стремленіями, а управляется ими, и такъ какъ большинство такихъ необузданныхъ желаній не можетъ быть удовлетворено, то капризное настроеніе обыкновенно сопровождается *плохимъ расположеніемъ духа* (раздражительностью). Главная причина этого недостатка, мучительнаго для себя и окружающихъ, заключается въ воспитаніи: въ безпорядочномъ образѣ жизни, веденномъ съ дѣтства (см. **Образъ жизни**), въ отсутствіи всякихъ руководящихъ правилъ у воспитателей (см. **Воспитаніе** и **Воля**), въ недостаткѣ разумной дѣятельности для ребенка (см. **Игры, Истерика, Ученіе, Образованіе**). Образованіе правильныхъ привычекъ—лучшее средство противъ развитія капризовъ. Среда людей съ установленными привычками и правилами можетъ исправить даже взрослаго капризника, въ особенности, если къ этому присоединяется необходимость правильной работы. До извѣстной степени капризность передается и по наслѣдству.

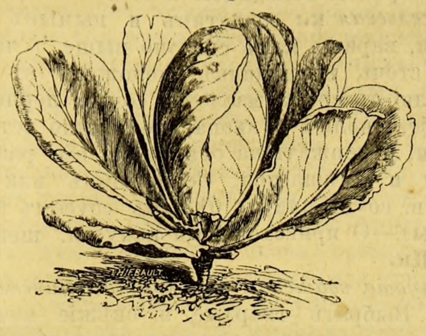
Каприфолій—см. **Жимолость.**

Капсуля то-же, что **пистонъ.**

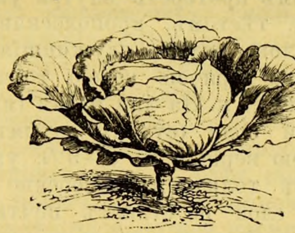
Каптенармусъ при ротахъ или баттареяхъ—унтеръ-офицеръ, надзирающій за оружіемъ и амуниціею, принимающій и раздающій провіантъ и фуражъ.

Капуста (Brassica). Родъ растеній изъ сем. крестоцвѣтныхъ; къ нему принадлежатъ многія огородныя разновидности: **к.** собственно, *кольраби, брюква* и *рѣпа.* Думаютъ, что всѣ эти разности произошли отъ трехъ видовъ, растущихъ дико въ разныхъ частяхъ Европы. **К.** собственно (B. oleracea)—растеніе западно-европейское; въ дикомъ состояніи оно двулѣтнее и не образуетъ ни кочней, ни другихъ особенностей культурныхъ породъ. Сюда относится прежде всего *кочанная к.* (B. oleracea capitata). Лучшая почва для этой **к.** влажная, жирная, глубоко обработанная и свѣже-удобренная;

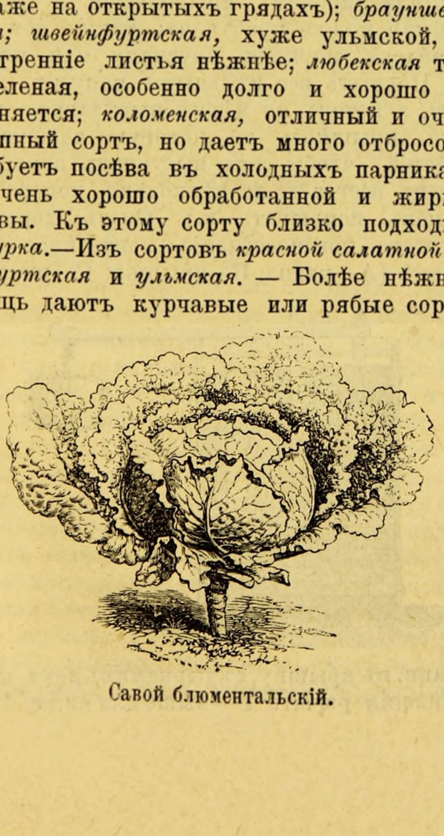
на торфяной или песчаной и вообще на сухой почвѣ она не удается. Тѣнь для нея вредна, а потому ее д. разводить на открытыхъ мѣстахъ. Въ излишнемъ теплѣ она также не нуждается; слѣдовательно обращеніе на сѣверъ ей скорѣе полезно, чѣмъ вредно. Въ странахъ съ жаркимъ лѣтомъ она идетъ въ стебель и принадлежитъ къ зимнимъ овощамъ. Почти всѣ сорты **к.**, для полученія ранней разсады, въ сѣверной и средней Россіи д. высѣваться въ парники; посѣянные прямо въ гряды не только запаздываютъ, но и терпятъ отъ весеннихъ морозовъ. Можно сначала сѣять въ теплые, а потомъ пересаживать въ холодные парники, для пріученія разсады къ вольному воздуху. Разсаду лучше всего садить на ровное мѣсто: гряды нужны только при черезчуръ сырой почвѣ. Необходимое для **к.** окучиваніе замѣнитъ впослѣдствіи грядки. Садится рядами, между которыми оставляютъ промежутки въ $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{2}$ или 3 фута, смотря по крупности сорта; разстояніе между растеніями въ рядахъ м. б. на $\frac{1}{2}$ фута меньше. Такимъ образомъ на десятину приходится около 40.000 кочней мелкихъ сортовъ, около 24.000 — среднихъ и около 16.000 крупныхъ. Количество сѣмянъ отъ $\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{2}$ фунта. Окончательную посадку разсады въ средней Россіи лучше всего производить во второй половинѣ мая; на югѣ раньше, для избѣжанія жаровъ и засухи. Крупная разсада вынимается осторожно съ комками земли и садится вмѣстѣ съ ними; мелкую можно сажать и безъ комьевъ, тѣмъ болѣе, что при обширной культурѣ посадка съ комьями слишкомъ замедляетъ работу. Посадку въ большихъ размѣрахъ удобно производить 4 работниками. Тщательно вынутыя и осторожно перенесенныя растенія садятъ по бичевѣ или по бороздкамъ, сдѣланнымъ предварительно. Первый работникъ дѣлаетъ ямки тыкаломъ (см. это слово), второй кладетъ по одному растенію у ямокъ, третій вставляетъ растенія въ ямку, прислоняя ихъ къ противуположной отъ себя сторонѣ, и зарываетъ ямку рукою, образуя небольшую лунку, четвертый поливаетъ. Сортировка разсады, при выборкѣ ея изъ парниковъ или изъ пересадочныхъ грядъ, необходима: растенія кладутся рядами и тщательно осматриваются. Выбрасываются черезчуръ мелкія или съ почернѣвшими стебельками, или съ бѣловатою опухолью (признакъ яицъ насѣкомыхъ); удаляются также тѣ, въ которыхъ есть признаки нечистоты породы: красноватыя жилки, вздутіе стебелька, легкая кудрявость—признаки, указывающіе на помѣсь съ другими сортами; такія помѣси встрѣчаются чаще всего въ разсадѣ изъ иностранныхъ сѣмянъ.—*Окучиваніе* и очищеніе отъ сорн. травъ крайне важны. Окучиваютъ раза 2: въ первый разъ, когда растеніе подымается вершка на 3, во второй (болѣе сильное окучиваніе), когда **к.** уже начнетъ завиваться кочнемъ. Полоть и окучивать можно или ручною или конною работою, т. е. въ послѣднемъ случаѣ *распашникомъ* или сохою безъ палицы. Ручная работа лучше, такъ какъ при конной часто портятся растенія. Выросши, капуста легко выдерживаетъ морозъ отъ 3 до 5° Р., а потому уборку ея въ нашихъ климатахъ лучше всего производить съ конца сентября до половины октября; въ болѣе теплыхъ странахъ **к.** можно оставлять на мѣстѣ и дольше; но необходимо имѣть въ виду, что ранніе сорты легко вытягиваются въ стебель, отчего кочанъ лопается, а листья постепенно грубѣютъ и становятся негодными для употребленія. Въ сухихъ погребахъ кочанная **к.** хорошо сохраняется, если ее помѣщать кочерыжками въ сухой песокъ; въ сыроватыхъ ее связываютъ попарно и развѣшиваютъ на жердяхъ. Для сѣмянъ выбираютъ лучшіе, но не самые большіе экземпляры: кочанъ д. быть плотенъ, по возможности, безъ побочныхъ наружныхъ листьевъ, а стебель, т. е. кочерыжка, возможно меньше. Въ странахъ съ короткою зимою выбранныя на племя растенія сохраняются цѣликомъ въ сухихъ подвалахъ, развѣшенными на жердяхъ, корнями внизъ; въ б. ч. мѣстностей Россіи, имѣющихъ продолжительную зиму, лучше сохранять или одну только нижнюю часть ствола (кочанъ отрубить), или же весь стебель, обрѣзавъ съ него острымъ ножемъ листья, входящіе въ составъ кочна. Въ первомъ случаѣ кочерыжка, посаженная весною въ гряду, пускаетъ боковыя вѣтви, на которыхъ образуются цвѣты и плоды; во второмъ—получаются обильныя верхушечныя кисти цвѣтовъ, побѣги которыхъ начинаютъ появляться еще въ погребѣ, такъ что приходится пересаживать въ огородъ растенія съ блѣдными цвѣточными побѣгами, которые необходимо въ первое время предохранять отъ солнечнаго припека. Собираютъ сѣмена по мѣрѣ созрѣванія стручковъ, которое въ каждомъ побѣгѣ подвигается постепенно снизу вверхъ. Въ фунтѣ сѣмянъ содержится до 100.000 зеренъ. Извѣстный садоводъ Шредеръ перечисляетъ слѣдующіе годные для русскихъ огородовъ сорты кочанной **к.** Ранніе сорты: *кокосовая Велера*—для выгонки и ранней высадки на гряды, *іоркская*, горячо рекомендованная еще знаменитымъ Медзгеромъ; *сахарная головка*—англійская; *майская сахарная головка* (хуже предыдущей); *бычачье сердце* (coeur de Boeuf, Ochsenherz), не очень ранняя. Поздніе сорты: *сахарная головка; ильмская шпицъ-фильдеръ* и другіе менѣе выгодные. Всѣ эти сорты имѣютъ кочанъ удлиненный, коническій. Изъ сортовъ съ шаровидными или плосковатыми кочнами—ранніе: *эрфуртская,* отличный сортъ, *бронка,* не очень ранняя; прежде употреблявшаяся *капорка* теперь оставляется. Поздніе сорты: *ульмская* пудовая, превосходный сортъ (у насъ сѣять можно въ холодныхъ парникахъ и даже на открытыхъ грядахъ); *брауншвейская; швейнфуртская,* хуже ульмской, н внутренніе листья нѣжнѣе; *любекская* темнозеленая, особенно долго и хорошо сохраняется; *коломенская,* отличный и очен крупный сортъ, но даетъ много отбросовъ требуетъ посѣва въ холодныхъ парникахъ и очень хорошо обработанной и жирной почвы. Къ этому сорту близко подходитъ *сабурка.*—Изъ сортовъ *красной салатной* **к.:** *эрфуртская* и *ульмская.* — Болѣе нѣжную овощь даютъ курчавые или рябые сорты, называемые у насъ *савой* (савойская **к.**). Ранніе изъ нихъ: *вѣнская, ульмская* и *англійская;* поздніе: *блюментальская желтая,* большая *желтая зимняя,* отличный выносливый сортъ, *вертусъ, марселинъ* (chou marcelin), отличный, но черезчуръ поздній. Кудрявые поздніе сорты могутъ оставаться свѣжими и невредимыми подъ снѣгомъ иногда до новаго года; къ морозамъ они вообще мало чувствительны, иные выдерживаютъ до 10° Р.—Особое видоизмѣненіе представляетъ *брюссельская* **к.,** стебель которой высокъ, а листья мало развиты; но угловыя ихъ почки разростаются въ видѣ маленькихъ кочней, густо покрывающихъ весь стебель; только на верхушкѣ стебля развертывается нѣсколько крупныхъ, курчавыхъ листьевъ; главные сорты: *обыкновенная,* съ высокимъ стволомъ и нѣсколько раздвинутыми коченками, и *низкорослая,* съ плотно сдвинутыми коченками. Слишкомъ жирная почва для брюссельской **к.** не годится; она идетъ тогда въ листъ; морозовъ она также мало боится, какъ и савойская, и также долго можетъ оставаться въ грядахъ. Для сохраненія ее садятъ въ сухихъ подвалахъ въ сухую землю (прямо въ полъ), на болѣе короткое время — раскладываютъ на полкахъ. Растенія, отобранныя для сѣмянъ, садятъ съ осени въ горшки, держатъ сухо и весною пересаживаютъ въ гряды.—Различнымъ сортамъ капусты вредятъ особенно гусеницы двухъ бабочекъ: *капустницы* (Pieris brassicae) и *рѣпной* (P. rapae). Первая объѣдаетъ края листьевъ и ее легко отбирать; вторая (зеленаго цвѣта, какъ капуста) забирается между листьями и продырявливаетъ ихъ; ее лучше всего истреблять раздавливая яички, которыя она кладетъ на нижней сторонѣ листьевъ (см. **Капуст-**



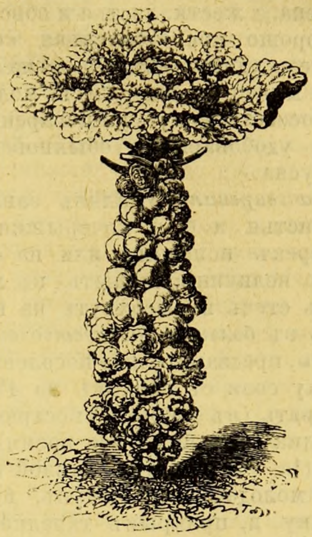
Капуста іоркская.



Капуста ульмская.



Савой блюментальскій.

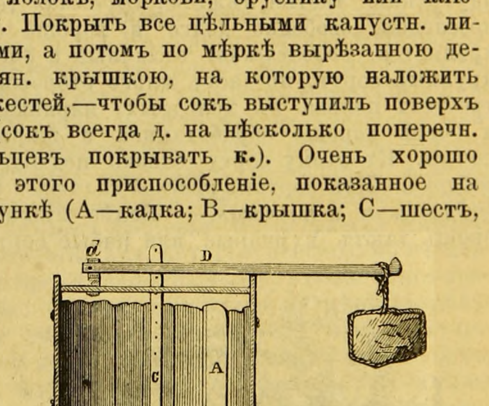


Капуста брюссельская.

ница). Отъ *земляной блохи* (см. **Насѣк. вредныя**) легче всего избавляться, обсыпая растенія табачн. порошкомъ. Но это возможно только при малой культурѣ. — **К.** вообще не содержитъ много питательн. веществъ и потому можетъ служить только какъ приправа къ мясной пищѣ; грубыя волокна ея перевариваются только хорош. желудкомъ и употребленныя въ большомъ количествѣ часто производятъ рѣзь, вѣтры и колики. Во всякомъ случаѣ, **к.** д. б. хорошо отварена, а жестк. листья и совсѣмъ удалены. Хорошо приготовленная *кислая* **к.** (см. ниже) удобоваримѣе свѣжей, такъ какъ она мягче и содержитъ молочн. кислоту, способствующую пищеваренію. Кудрявая **к.** удобоваримѣе обыкновенной, но менѣе вкусна.

Капуста вареная. Удаливъ завядшіе и грубые листья и б. ч. кочерыжки, разрѣзать поперекъ пополамъ или на 4 части смотря по величинѣ; вымыть въ холодной водѣ, дать стечь и высохнуть на цѣдилкѣ; погрузить въ *большое количество сильно кипящей воды,* предварительно посоленной (столов. ложку соли съ верхомъ на $4^1/_2$—5 ст. воды), варить (въ открытой кострюлѣ), мѣшая изрѣдка (раза 2 во все время), до готовности ($^1/_2$—$^3/_4$ час. для спѣлой и 10—15 мин. для молодой **к.**); вынувъ, положить въ цѣдилку и, прикрывъ тарелкою, дать обсохнуть. Англичане вмѣстѣ съ солью прибавляютъ въ воду неб. колич. соды. Для лучшей выварки **к.** воду можно перемѣнять раза 2 — 3: 8—10 мин. кипятить въ одной водѣ, затѣмъ погрузить въ свѣжій кипятокъ и поваривъ въ немъ минутъ 12, закончить (10—20 мин.) еще въ свѣжемъ кипяткѣ. Сервировать на поджаренныхъ ломтяхъ булки, смоченныхъ въ слѣдующемъ соусѣ: $^1/_4$ ф. размельченнаго свѣж. коров. масла разложить на сковородѣ, посыпать десертн. ложкою пшеничн. муки, облить бол. рюмкою воды, посолить; держа на слабомъ огнѣ, мѣшать (постоянно въ одну сторону) до тѣхъ поръ, пока все не превратится въ однообразную массу; передъ самымъ сервированіемъ дать вскипѣть разъ (воду можно замѣнить сливками, но въ такомъ случаѣ не надо муки, и смѣсь не должна вовсе кипѣть).—**К.** *вареная со свин. саломъ*: поваривъ, какъ сказано, 10 мин., опустить на минуту въ прохладную воду, выжать воду руками, перевязать нитками, положить въ кострюлю съ кусками свин. сала, отвареннаго вмѣстѣ съ **к.**, и луковицею, нашпигованною двумя гвоздичками, приправить петрушкою, тимьяномъ, лавр. листомъ, перцемъ и солью, смочить все водою или, лучше, бульономъ; варить сначала на сильномъ, а, когда хорошо закипитъ, на умѣренномъ огнѣ. Сервировать съ вареными сосисками, свининою, вареною говядиною и т. п. — *Вареная брюссельская* **к.:** обчистивъ и вымывъ головки, варить, какъ сказано выше, $^1/_4$ часа; дать стечь въ цѣдилкѣ, положить въ кострюлю съ свѣж. масломъ, солью, перцемъ и небол. колич. бульона; постоянно встряхивая, подержать на огнѣ, пока все разойдется и смѣшается. Сервировать или въ собств. соусѣ или съ бѣлымъ соусомъ (см. **Соусы**).—О приготовленіи капустн. щей — см. **Щи.**

Капуста квашеная или *кислая (шинкованная).* Выбрать твердые и свѣжіе кочни, удалить желтые и вялые листья; хорошенько промыть, нашинковать тонко. Квасить въ кадкахъ или корчагахъ: лучше въ нѣскольк. небольшихъ, чѣмъ въ одной большой. Новыя кадки, для удаленія деревяннаго вкуса, предварительно вымочить нѣск. дней и затѣмъ протереть внутри уксусомъ или квашен. тѣстомъ, прополоскавъ подъ конецъ теплою водою; служившія кадки д. б. вымыты горячею водою тотчасъ по опорожненіи отъ **к.** На дно кадки (или корчаги) — слой соли (сухой), затѣмъ слой **к.**, толщиною вершка въ 3—$3^1/_2$; умять **к.** деревяннымъ толкачемъ (особенно у краевъ), пока слой не станетъ почти вдвое тоньше; второй слой соли и второй слой **к.**, точно также умятый и т. д. до $2^1/_2$ — 3 вершк. отъ верха; каждый слой **к.**, вмѣстѣ съ солью, пересыпать зернами перца, тминомъ или укропомъ, можжевелов. ягодами (сухими); можно прибавлять также ломтики яблокъ, моркови, бруснику или клюкву. Покрыть все цѣльными капустн. листами, а потомъ по мѣркѣ вырѣзанною деревян. крышкою, на которую наложить тяжестей,—чтобы сокъ выступилъ поверхъ **к.** (сокъ всегда д. на нѣсколько поперечн. пальцевъ покрывать **к.**). Очень хорошо для этого приспособленіе, показанное на рисункѣ (А—кадка; В—крышка; С—шестъ, вдѣланн. въ крышку, съ дырками въ немъ для укрѣпленія рычага D—выше или ниже; d—

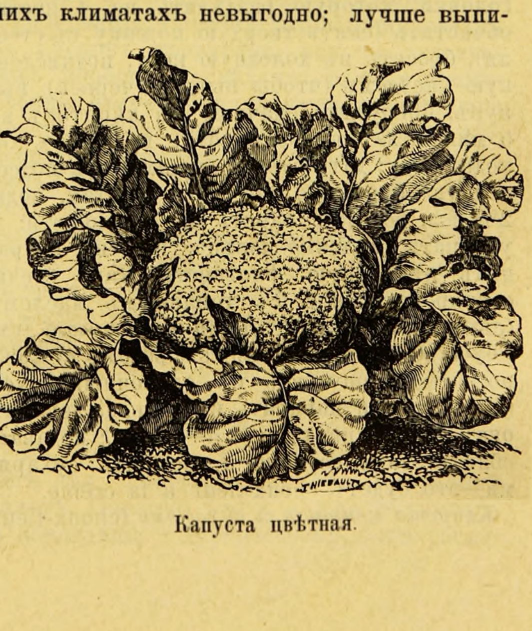


ось рычага). Первое время оставить въ умѣренно-теплой комнатѣ, а когда начнетъ бродить, вынести въ подвалъ или другое прохладное, но *недоступное морозу* мѣсто. Броженіе обнаруживается появленіемъ зеленоватой вонючей жидкости, которую первое время слѣдуетъ удалять каждыя 5—6 дней и замѣнять свѣж. солен. разсоломъ (если броженіе не наступаетъ достаточно скоро, можно прибавить нѣск. соку отъ старой квашен. капусты или уксусу). Готова черезъ 6—8 недѣль. Когда берутъ **к.**, не слѣдуетъ забывать снова прикрывать кадку крышкою съ тяжестями (или прикрѣпить рычагъ выше—см. рисунокъ) и постоянно наблюдать за тѣмъ, чтобы наверху стоялъ слой жидкости. Чтобы **к.** была хороша, не нужно употреблять слишкомъ много соли: на 30 кочней около 2 фунт. (горсть тмину или укропныхъ сѣмянъ и немного зернов. перца). Чтобы приготовить *кисл.* **к.** въ 24 ч. (въ небольш. количествѣ), поступать такъ: нашинковавъ, сколько нужно для употребленія, смѣшать съ солью, тминомъ или укропомъ (немного зерн. перца), положить въ деревянный сосудъ, полить небольш. колич. уксуса, покрыть крышкою съ тяжестью и поставить въ тепло.—Передъ употребленіемъ *кисл.* **к.** слѣд. промыть въ нѣскольк. водахъ, а если слишкомъ солона, то и опустить на короткое время въ кипятокъ. *Варить* можно такъ-же, какъ и свѣжую **к.**;но лучше варить ее съ остатками жира отъ жаркаго (1—1¼ стак. на 2 ф. **к.**) или съ кускомъ свинаго сала: смочивъ все горячею водою (или лучше бульономъ) и приправивъ неб. кол. перца, варить, прикрытою, на легкомъ огнѣ (чуть-чуть кипитъ) 7—8 час. (предварительно лучше опустить мин. на 10 въ кипятокъ). Вареная сохраняется 7—8 дней, и подогрѣтая даже вкуснѣе.Служитъ хорош.приправою для мясныхъ кушаній—сосисекъ, вареной говядины, свинины и т. п. О щахъ—см. **Щи.**—Кисл. **к.** удобоваримѣе свѣжей.

Капуста фаршированная: выбрать плотный кочанъ, очистить отъ тверд. и вялыхъ листьевъ, вымыть, опустить въ кипятокъ на ¼ часа, а затѣмъ на коротк. время въ прохладн. воду; выжавъ въ тряпкѣ, вынуть сердцевину и начинить (часть фарша между листьями): 55 — 60 зол. телятины и столько же свинаго сала (на каждый кочанъ) мелко изрубить и затѣмъ растереть въ ступкѣ съ 5—6 желтками, приправить перц. и солью. Начинивъ, перевязать (не очень туго) нитками, положить въ кострюлю съ луковицами,морковью, петрушкою,тимьяномъ, лавр. листомъ, смочить водою или бульономъ, варить (прикрывъ). Вынувъ **к.**, снять съ сока жиръ и уварить его до косистенціи соуса (если нужно, прибавить темнаго соуса или говяжьей подливки); подавать, обливъ кочанъ этимъ соусомъ.

Капуста лиственная (B. oleracea acephala) не образуетъ кочна, а выпускаетъ болѣе или менѣе высокій стебель, несущій вверху или по всей длинѣ крупные листья, различнаго цвѣта и различнаго разсѣченія, кудрявости и пр.; хорошо переноситъ холодъ, даже тогда только и годится въ пищу, когда испытала морозъ отъ 5° до 10° Р.; но въ средней и сѣверной Россіи не выдерживаетъ всей зимы; поэтому здѣсь ее все-таки приходится пересаживать позднею осенью въ погреба или въ холодные парники, прикрытые соломенными щитами. Въ странахъ съ мягкими зимами **л. к.** можетъ снабжать свѣжею овощью ежедневно; для этого листья срѣзываются постепенно. Въ огородахъ многіе виды, напр. *пальмовая к.*, служатъ украшеніемъ; но, какъ овощь, **л. к.** имѣетъ второстепенное значеніе.

Капуста цвѣтная (B. oleracea botrytis) требуетъ приблизительно такой же культуры, какъ кочанная, но болѣе тщательнаго ухода, потому что терпитъ сильнѣе отъ жара, сырости и морозовъ. Сухая почва ей вредна, старо-навозная не пригодна, на ней она плохо родится; всего лучше она удается на свѣжей дерновой почвѣ, перекопанной въ перевалъ; коровій навозъ лучше конскаго; поливка, особенно на сухихъ мѣстахъ, ей необходима. Сборъ **ц. к.** долженъ происходить непремѣнно въ сухую погоду: иначе легко загниваетъ. Сохранять ее затруднительнѣе, чѣмъ кочанную. Лучше всего, срѣзавъ листьями и связавъ попарно, вѣшать на жердяхъ подъ потолокъ; можно также класть каждую головку отдѣльно въ глиняный горшокъ и, прикрывъ, ставить въ погребъ. Произведеніе сѣмянъ въ нашихъ климатахъ невыгодно; лучше выпи-



Капуста цвѣтная.

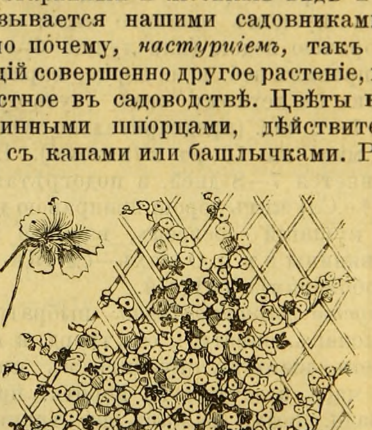
сывать отъ солидныхъ сѣмянныхъ торговцевъ изъ Германіи. Лучшіе сорта для Россіи изъ раннихъ: *гаагская ранняя, гаагская малорослая, малорослая эрфуртская, парижская саломонъ* и *парижская полунѣжная;* изъ позднихъ: *стадтгольдеръ,кипрская* и *итальянская* — все огромные сорты, поспѣваютъ очень поздно и потому у насъ могутъ разводиться только въ парникахъ. Для южной Россіи они гораздо пригоднѣе.—Къ цвѣтн. **к.** близко подходитъ *броколи,* или *спаржевая капуста;* головки развиваются гораздо менѣе, но изъ угловъ листьевъ выходятъ во множествѣ нѣжные стеблевые отпрыски, которые употребляются подобно спаржѣ. Броколи растеніе двухлѣтнее и въ первый годъ не даетъ ни головокъ, ни отпрысковъ; но если его осенью пересадить въ почву подвала, то, при температурѣ въ 3—4 градуса, растеніе начинаетъ приносить головки и отпрыски. Слѣдовательно, это зимняя овощь. У насъ она почти неизвѣстна, вѣроятно, вслѣдствіе нѣкоторой сложности въ культурѣ; вкусомъ она не уступаетъ цвѣтной **к.,** а потому могла бы разводиться наравнѣ съ послѣднею, особенно на югѣ Россіи, гдѣ она, вѣроятно, можетъ перезимовывать въ грядахъ. Сѣмена можно достать во всѣхъ значительныхъ сѣменоторговляхъ, а пересадивъ растеніе весною на мѣсто и оставивъ его нетронутымъ, можно получить и свои сѣмена. Сорты ранніе: *черная сициліанская,* называется также черною цвѣтною капустою (въ 1 аршинъ высотою; рано посѣянная даетъ головки уже осенью); *фіолетовая кипрская;* поздніе: *приземистая датская, портсмутская, мамонтовая, спаржевая* (не даетъ головокъ, а одни отпрыски).

Капуста цвѣтная вареная. Выбирать головки — *бѣлыя,* плотныя, мелкозернистыя. Обрѣзать стебель на поперечн. палецъ отъ головки, которую раздѣлить на 4 части, обчистить (снять твердую кожицу съ стебля), бросить въ холодную воду, подкисленную уксусомъ (чтобы выгнать червей); вынувъ, погрузить сначала въ кипятокъ на 5 мин. и затѣмъ на коротк. время въ холодн. воду; дать стечь, опустить въ подсоленную кипящую воду (на 10 стак. воды $2^{1}/_{2}$ зол. соли) и варить до готовности: д. уступать давленію пальца, но еще сохранять нѣкоторую плотность. Давъ стечь, сервировать или съ топленымъ масломъ (съ сухарями), или съ *бѣлымъ соусомъ* (см. **Соусы**).Сваренную такимъ образомъ **к.** можно затѣмъ опустить въ сливочный соусъ (см. **Соусы**) и поварить въ немъ, на легкомъ огнѣ (едва кипитъ), еще 5—6 мин.; подавая, облить этимъ соусомъ и посыпать сухарями—это будетъ choux-fleur à la crême.

Капуста цвѣтная съ сухарями (choux-fleur au gratin). Приготовить слѣд. соусъ: 7 золотн. масла и $8^{1}/_{4}$ зол. пшеничн. муки положить въ кострюлю, подержать, мѣшая, на легк. огнѣ 2 мин.; прибавить 3—$3^{1}/_{2}$ стак. воды, 4—5 зол. соли, 3 щепотки перца; мѣшая дерев. ложкою (постоянно въ одну сторону), кипятить 10 мин.; положить 7 зол. натертаго пармезана и столько-же швейцарскаго сыра; еще покипятить 5 мин. Свареную, какъ сказано выше, **цв. к.** раздѣлить пополамъ: одну половину распластать на днѣ особой кострюли такъ, чтобы образовался слой толщиною въ 2 поперечн. пальца; поверхъ—слой приготовленнаго соуса, затѣмъ другая половина **к.**, выпуклостью вверхъ, и остальной соусъ; посыпать 6 зол. тертаго пармезана и столов. ложкою сухарей; полить все 5 зол. топлен. масла; поставить въ духовую печь, пока подрумянится (мин. 20). Лучще приготовлять въ глиняныхъ или фарфоровыхъ кострюляхъ, въ которыхъ и подавать.

Капустница (Pieris brassicae) — денная бабочка, бѣлаго цвѣта съ черными кончиками на крыльяхъ; гусеница ея (капустный червякъ) пожираетъ овощи: капусту, рѣдьку, рѣпу и т. п. Не терпитъ запаха конопли, а потому не приближается къ грядамъ, обсаженнымъ коноплею.

Капуцинъ (Tropaeolum): родъ растеній изъ сем. гераніевыхъ; къ нему относится много очень изящныхъ и выносливыхъ травъ, давно извѣстныхъ въ садоводствѣ. Самый старинный и любимый видъ *T. majus;* называется нашими садовниками, не извѣстно почему, *настурціемъ,* такъ какъ настурцій совершенно другое растеніе, вовсе не извѣстное въ садоводствѣ. Цвѣты **к.,** съ ихъ длинными шпорцами, дѣйствительно сходны съ капами или башлычками. Разведеніе **к.** не затруднительно; можно *сѣять* прямо въ клумбу, въ хорошую садовую землю; удается, впрочемъ, и на посредствен-



Капуцинъ (T. majus).

ной почвѣ, не любитъ только тѣни. Крупные сорты удобны для шпалеръ, мелкіе — для бордюровъ,кустиковъ или фестоновъ.Существуетъ много разновидностей съ разноцвѣтными лепестками и даже листьями и цвѣтами отъ свѣтло-желтаго до коричнево-краснаго и чисто краснаго оттѣнка; особенно эффектны въ перемежку. Другой видъ *Tr. peregrinum*—съ небольшими, но красивыми блѣдно-желтыми цвѣтами; ползучіе стебли его очень удобны для шпалеръ; тонкіе побѣги очень граціозно свѣшиваются внизъ. Имѣется еще нѣсколько оранжерейныхъ видовъ.

Капъ: наростъ на деревѣ—березѣ, орѣхѣ, вишнѣ, соснѣ и пр.; капы имѣютъ въ разрѣзѣ красивые узоры, плотны и тверды, а потому идутъ на оклейку мебели, шкатулокъ и пр. Берез. **к.** извѣстенъ подъ названіемъ *карельской березы.*

Карабинъ—см. Ружье.

Каравай не составляетъ особаго кушанья, а служитъ только обозначеніемъ особой округленной формы мучныхъ блюдъ, преимущественно сладкихъ.

Карагачъ или **кара-агачъ** (черное дерево): татарское названіе ильма (см. это слово), употребляемое мѣстами и въ Малороссіи.

Караимы—см. **Евреи.**

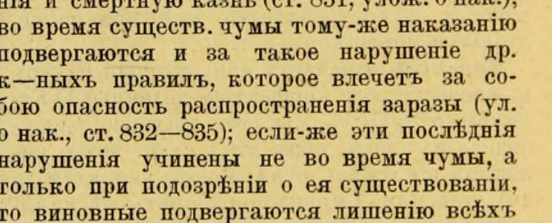
Каракатица (Sepia officinalis)—мягкотѣлое морское животное, встрѣчающееся въ б. ч. европейскихъ морей. Сидящая у нея на спинѣ раковина (os sepiae) состоитъ изъ извести и употребляется для полировки, зубныхъ порошковъ и т. п.

Карамель означаетъ или жженый сахаръ или особаго рода конфекты—леденцы: 1) *Карамель-леденцы:* 1 ф. колот. сахара, распустивъ на легк. огнѣ въ 1 стак. воды, кипятить на хорош. огнѣ; когда уварится до 4-й степ. (см. **Сиропъ**), прибавить нѣск. капель уксусн. кислоты; когда дойдетъ до 7-й степ., тазикъ снять, прибавить 2—3 капли лимонн. эссенціи (а за неимѣніемъ ея немного лимонн. цедры) и слить массу на слегка смазанную прованск. масломъ мраморную или друг. гладкую доску; давъ остыть немного, разрѣзать на квадратики или ромбы. Такъ приготовляются обыкновенные продажные *лимонные* леденцы; чтобы получить ихъ лучш. качества, вмѣсто воды, подкисленн. уксусн. кисл., слѣдуетъ растворить сахаръ лимоннымъ сокомъ, разведеннымъ водою (по вкусу). Употребляя апельсинн., вишневый или сокъ изъ какого либо друг. плода, получимъ соотвѣтств. карамель. Для *кофейныхъ* леденц. сахаръ обливаютъ 1 стак. настоя свѣжесмолотаго кофе въ водѣ (стак. кипятка залить 23 зол. кофе, настоять, закрытымъ, 1—2 часа, процѣдить) или хорошо свареннаго крѣпкаго чернаго кофе. Если къ сиропу, укипѣвшему до 30°, прибавить стаканъ сливокъ и потомъ варить до готовности, то получатся *сливочные* леденцы, а если къ сливкамъ или водѣ прибавить шоколада (безъ сахара) въ порошкѣ,—то *шоколадные.* 2) *Кухонная* **к.** *или жженый сахаръ:* распустить сахаръ въ самомъ ничтожномъ количествѣ воды и варить его, пока не *потемнѣетъ* (пригоритъ) достаточно: долженъ значительно побурѣть, но не почернѣть; снявъ съ огня, облить неб. колич. горячей воды и развести до консистенціи густаго сиропа, въ формѣ котораго хранить. Употребляется для подкрашиванія бульоновъ, соусовъ. и пр.

Карандаши, по способу приготовленія и свойствамъ, можно раздѣлить на 3 сорта: а) приготовляемые распиливаніемъ цѣльнаго графита; б) смѣшеніемъ въ различн. пропорціяхъ тончайш. порошка графита съ чистою глиною и затѣмъ прокаливаніемъ массы (способъ француза Конте): измѣняя пропорцію смѣси, можно, по произволу, разнообразить твердость и оттѣнки **к.,** и в) смѣшеніемъ порошка графита или различн. цвѣтныхъ порошковъ съ склеивающими веществами — клеемъ, раств. гумми-арабика, гуммилакомъ и т. п.; цвѣтные **к.** обыкновенно приготовляются этимъ способомъ; они мягки и хрупки. — Между **к.** изъ цѣльнаго графита наиболѣе извѣстны *фаберовскіе,* приготовл. изъ сибирскаго графита (фабрика близъ Нюренберга) и кумберландскіе (англійскіе). Номеруются **к.** по твердости: I-й ном. самый мягкій;обыкновенно въ торговлѣ существ. 3—4 номера, но у Фабера есть еще номера H, HH и т. д. до HHHHHH — самый твердый. — **Рисовальные к.:** *черные* приготовл. прокаливаніемъ смѣси сажи съ глиною, раздѣляются по номерамъ твердости, какъ и обыкновенные **к.;** лучшіе—Конте во Франціи; *красные*—или выпиливаніемъ изъ кусковъ кровавика, или же склеиваніемъ порошка послѣдняго слизью гумми-арабика; *бѣлые* выпиливаются изъ лучшаго качества мѣла. *Пастельные* **к.,** самыхъ разнообразныхъ цвѣтовъ, по способу братьевъ *Жоэль* (Joël) въ Парижѣ пригот. изъ 12 ч. лучш. трубочн. глины, 12 ч. краски (берл. лазури, аврипигмента, киновари, бѣлилъ и пр.), 6 ч. гуммилака, 4 ч. спирта и 2 ч. терпентина; прежде всего, промытый и высушенный тончайшій порошокъ глины смѣшиваютъ съ растворомъ гумми-лака въ спиртѣ, затѣмъ—съ терпентиномъ и, наконецъ, прибавляютъ краску. Массу вкладываютъ въ мѣдный цилиндръ и протискиваютъ сквозь отверстія, соотвѣтствующія толщинѣ **к.;** высушиваютъ при умѣренной теплотѣ. Понятно, массу можно формовать въ карандаши и др. способами, напр. раскатываніемъ. Достоинство **к.** зависитъ отъ тонкости порошковъ глины и красокъ и тщательности смѣшенія. Въ торговлѣ существуютъ коллекціи пастельн. **к.** самыхъ разнообразныхъ оттѣнковъ (въ коробочкахъ или ящичкахъ отъ 2 до 18 р.); хорошіе **к.** не д. б. ни слишкомъ тверды, ни очень хрупки (см. **Пастель**).

Карантины—учрежденія для огражденія государства отъ внесенія опасныхъ заразительныхъ болѣзней (т. XIII, уст. врач., ст. 1064). Бываютъ *постоянные*, охраняющіе отъ чумы, желтой горячки, азіатской холеры и нѣкот. др. особенно опасн. по заразительности болѣзней (прим. къ ст. 1064 уст. врач., п. 1, по прод. 1876 г.), и *временные*, учреждаемые, по усмотрѣнію мин. вн. д., въ мѣстахъ, гдѣ окажутся необходимыми (п. 2). К. раздѣляются на морскіе и сухопутные (п. 3). *Морскія* к—ыя учрежденія подраздѣляются на *к—ы* и к—я *агентства* перваго и втораго класса, а *сухопутныя*—на *к—ы* и *к—ыя заставы* (п. 4). Морскіе к — ы пользуются правомъ принимать и очищать суда, людей и товары безъ всякаго ограниченія (п. 5); агентства перв. кл. принимаютъ только тѣ суда, которыя м. б. очищаемы, во время обсерваціи, провѣтриваніемъ и мѣрами гигіеническими (п. 6); аг. втор. кл. пропускаютъ лишь суда съ чистымъ патентомъ (п. 7). Сухопутные к—ы и к—ыя заставы въ отношеніи пріема и очищенія прибывающихъ изъ-за границы обозовъ, людей, товаровъ и пр. пользуются одинаковыми правами (п. 8). **К**—ныя учрежденія состоятъ въ вѣд. мин. вн. д. (п. 16); ближайшій надзоръ за ними возлагается на губернаторовъ и градоначальниковъ (п. 17). Завѣдуютъ мѣстными **к.**: начальники округовъ, которые—вмѣстѣ и управляющіе **к—ми**, **к—ные** агенты и управляющіе к—ными заставами; кромѣ того, при к—нахъ состоятъ: старшіе и младшіе врачи, фельдшера, повивальныя бабки и друг. (тамъ же, п. 21). При объявленіи страны въ к—номъ положеніи и вообще въ случаяхъ особой важности созываются к—ные совѣты (п. 39). К—ныя мѣры состоятъ: 1) въ выдачѣ к—наго патента; 2) въ исполненіи обязанностей спроса (reconnaissance) и дознанія (arraisonnement); 3) въ принятіи мѣръ гигіеническихъ; 4) въ обсерваціи и карантинѣ, и 5) въ примѣненіи разл. способ. очищенія (п. 81). Продолжительность употребленія гигіенич. мѣръ обусловливается временемъ, необх. для приведенія судна въ удовлетв. состояніе (п. 104); обсервація заключается въ содержаніи судна, его экипажа, пассажировъ и груза подъ к—нымъ надзоромъ, внѣ всякаго сообщенія съ др. судами, людьми и вещами, впредь до удостовѣренія въ безопасности судна (п. 105); карантинъ состоитъ въ примѣненіи къ судну, пассажирамъ и грузу мѣръ обязательн. к—наго очищенія (п. 106). Служащимъ при **к.** запрещается: получать какую либо часть изъ имѣнія или быть душеприкащиками лицъ, умершихъ въ к—ѣ, если они не имѣютъ на то законн. права наслѣдствованія (см. **Завѣщаніе**); участвовать въ торговлѣ, транспортахъ и грузахъ на купеч. корабляхъ, заключать съ пассажирами и др. находящ. въ к—ѣ лицами какія либо сдѣлки, а равно принимать отъ нихъ вѣрящія письма; но правила эти не распространяются на членовъ к—ныхъ совѣтовъ, за исключеніемъ начальника к—наго округа (п. 153). Совершаемые лицами, состоящими подъ к—нымъ надзоромъ, разные акты, какъ-то: довѣренности, векселя, продажныя условія и вообще записи, если по общ. закону д. б. явлены у нотаріуса, записываются к—нымъ управленіемъ въ особ., за печатью начальства, книгу (п. 154). Уставы к—ные ограждены очень строгими уголовн. законами (улож. о нак., ст. 831—853). Открытое или насильств. сопротивленіе мѣрамъ начальства относительно предупрежденія распространенія чумы и насиліе противъ к—ной стражи, съ намѣреніемъ прорваться черезъ к—ную черту, равно какъ и умышленное сожженіе карант. зданій—влекутъ лишеніе всѣхъ правъ состоянія и смертную казнь (ст. 831, улож. о нак.); во время существ. чумы тому-же наказанію подвергаются и за такое нарушеніе др. к—ныхъ правилъ, которое влечетъ за собою опасность распространенія заразы (ул. о нак., ст. 832—835); если-же эти послѣднія нарушенія учинены не во время чумы, а только при подозрѣніи о ея существованіи, то виновные подвергаются лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ на пос. въ отд. мѣста Сибири (ст. 832).

Карась (Cyprinus carassius)—рыба изъ сем. карповыхъ. Отличаютъ 2 вида — *круглаго* и *продолговатаго*; первый обыкновенно съ мѣдно-краснымъ или золотистымъ, а послѣдній съ серебристымъ отливомъ; но



Карась.

иногда цвѣта перемѣшиваются. Въ Россіи встрѣчается преим. круглый **к.** Разводится **к.** легко; любитъ стоячую воду и держится б. ч. на днѣ; только во время нереста (т. е. въ сѣверной Россіи въ концѣ мая) выплываетъ на поверхность; на зиму скрывается въ глубокихъ ямахъ. Питается червями, личинками, гніющими растеніями. Вѣсъ **к.** отъ 2 до 4 и 5 ф., рѣдко гораздо болѣе. Ловить на удочки (окуневыя №№ 10 и 11) начинаютъ съ весны, на навозныхъ червей или на черный хлѣбъ (см. **Удочки**); удачнѣе всего ловъ во время нереста. Мережами, мордами и пр. можно ловить круглый годъ, кромѣ зимы. Мясо вкусно, но пахнетъ тиной; чтобы уничтожить этотъ запахъ, поймавъ **к.**, слѣдуетъ продержать его недѣли 2 въ проточной водѣ. Приготовлять **к.** можно такъ-же, какъ и карпа (см. это слово); но самое любимое русск. блюдо—*Караси, жареные въ сметанѣ*: очистивъ, вымывъ и вытеревъ, обвалять въ смѣси изъ мелко рубленой луковицы, поджареной въ ложкѣ масла, и 2-хъ взбитыхъ бѣлковъ, посыпать сухарями, поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ съ масломъ, влить $1^{1}/_{2}$—2 стак. сметаны и кипятить до готовности; подавая, посыпать укропомъ и зеленою петрушкою. (Пропорція показана на 3 фунт. **к.**).

Каратъ—единица вѣса, употребляемая еще во многихъ государствахъ, въ томъ числѣ и у насъ, для опредѣленія вѣса драгоцѣнныхъ камней. Но не вездѣ величина его одинакова: голландскій к. = 0,205894 грамм. или 4,632615 дол., англійскій = 0,205304 грамм. или 4,61934 дол. и французскій=0,2055 грамм. или 4,62375 дол. У насъ принятъ наиболѣе употребительный изъ нихъ—голландскій. Въ другихъ государствахъ (въ Германіи, Австріи, Голландіи и пр.) вѣсъ драгоц. камней въ настоящее время опредѣляется граммами.

Карбованецъ—такъ называется серебряный рубль въ Малороссіи и Польшѣ.

Карбонизація—обугленіе (превращеніе въ уголь).

Карбункулъ—или гангренозный вередъ (см. это слово), т. е. вередъ, въ которомъ клѣтчатка кожи омертвѣваетъ. Сначала, такъ-же какъ и при вередѣ, появляется въ кожѣ отвердѣлый узелокъ, который быстро растетъ, становится оч. болѣзненнымъ и сопровождается лихорадкою; кожа надъ нимъ принимаетъ темно-красный, даже синеватый оттѣнокъ; черезъ нѣсколько дней к. прорывается многими отверстіями, сквозь которыя выходитъ омертвѣлая пробка съ кровью и гангренознымъ гноемъ. **К.** обыкновенно очень болѣзненъ и м. образоваться на различн. частяхъ тѣла, но чаще всего на внутр. сторонѣ бедра, на спинѣ около задн. прохода. Причина его, какъ и вереда, нечистоплотность; но располагаетъ къ нему общее плохое питаніе. Леченіе то-же, какъ и вереда (припарки, компрессы, смазываніе настойкою іода); слѣдуетъ возможно скорѣе вскрыть нарывъ крестообразнымъ разрѣзомъ и удалить омертв. пробку. *О злокачественномъ карбункулѣ*—см. **Язва сибирская.**

Карда—проволочная щетка, которою расчесываютъ шерсть и хлопокъ.

Кардамонъ — пряность, получаемая изъ растеній Amomum и Elettaria, растущихъ въ тропическихъ странахъ Азіи и Африки и принадлеж. къ сем. инбирныхъ. **К.**—высушенные стручковые плоды и сѣмена этихъ растеній. Въ торговлѣ извѣстны 2 сорта: *малабарскій* (стручки маленькіе, почти круглые, свѣтлые, скорлупа тонкая, а сѣмена темно-коричневыя, сильно пряныя, почти камфорнаго вкуса, жирны) и *цейлонскій* (стручки дюйма въ $1^{1}/_{2}$ длиною, темнаго цвѣта, съ болѣе толстою скорлупою, зерна — свѣтло-коричневыя, иногда красно-желтыя, вкусъ и запахъ менѣе пряны). Привозится обыкновенно черезъ Лондонъ, Гамбургъ или Амстердамъ. Содержитъ около $2^{0}/_{0}$ эфирнаго и $10^{0}/_{0}$ жирнаго масла. Стручки хорошаго **к.** д. б. полны, тяжелы. Употребляется на кухнѣ и для приготовленія ликеровъ. Въ продажѣ существуетъ и **к.** въ зернахъ (т. е. очищенный отъ скорлупы).

Карета — см. **Экипажи.**

Каріатиды: такъ называются женскія статуи въ длинныхъ одеждахъ, служащія, вмѣсто столбовъ, для поддержанія сводовъ и т. п.

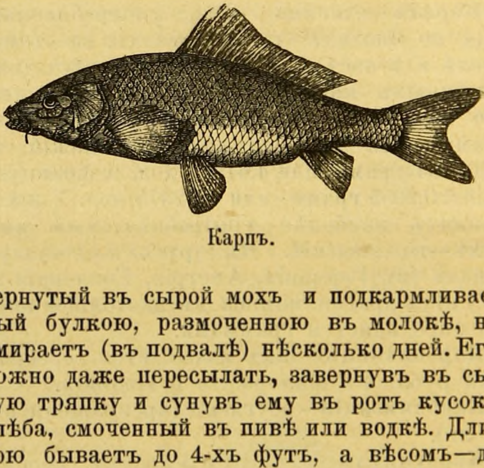
Каркасъ — проволока, обернутая шелков. или др. нитками; изъ нея приготовляются формы для женск. шляпъ и т. п.

Карликъ или **карла.** Обыкновенно **к.** не только низокъ ростомъ, но и неправильно сложенъ: слишкомъ большая голова, несоразмѣрно короткія ноги, сутуловатость и т. п.; умственн. способности б. ч. также недостаточно развиты. **К.** рѣдко доживаютъ до глубок. старости. Наблюдались **к.** около $^{3}/_{4}$ арш. ростомъ.

Карминъ — одна изъ самыхъ дорогихъ и красивыхъ красокъ; приготовляется изъ кошенили. Существуютъ много способовъ; всѣ они основаны на осажденіи **к.** изъ воднаго отвара кошенили. Вотъ нѣкоторые рецепты: 1) 1.000 част. (по вѣсу) воды налить въ мѣдный котелъ, прибавить 500 част. кошенили и 15 част. углекислаго кали (чистаго), кипятить нѣсколько минутъ (не давать кипѣть слишкомъ сильно—подливать неб. кол. холодной воды); снявъ котелъ, поставить его на столъ нѣсколько наклонно (чтобы удобно было сливать), бросить въ жидкость 30 част. квасцовъ въ порошкѣ и осторожно перемѣшать (вишневый цвѣтъ жидкости переходитъ въ ярко-карминный). Черезъ $^1/_4$ час., когда кошениль осядетъ, прозрачную жидкость осторожно слить въ другой котелъ такой-же вмѣстимости; прибавивъ 15 част. рыбьяго клея, распущеннаго въ большомъ количествѣ воды и профильтрованнаго сквозь волосяное сито (см. **Клей рыбій**), поставить на огонь; когда закипитъ и карминъ подымется на поверхность въ формѣ свертка, тотчасъ-же отставить. размѣшать и оставить въ покоѣ. Черезъ 15 — 20 мин. **к.** осядетъ; жидкость слить, **к.** выбросить на кусокъ тонкаго густаго полотна; когда стечетъ, промыть нѣсколько разъ водою и высушить. 2) Вскипятить 512 част. воды, прибавить сначала 32 част. кошенили въ порошкѣ и затѣмъ, давъ прокипѣть короткое время, 2 ч. порошка кремортартара; черезъ 8 мин. 3 части квасцовъ въ порошкѣ; прокипятивъ еще нѣсколько минутъ, снять съ огня, профильтровать, разлить въ плоскіе фарфоров. или стеклянн. сосуды и оставить въ покоѣ, чтобы **к.** осѣлъ. Далѣе, какъ въ первомъ случаѣ. 3) *Способъ г-жи Конеттъ* (въ Амстердамѣ), считающійся однимъ изъ лучшихъ: Вскипятивъ 6 ведеръ ключевой воды, прибавить $2^1/_2$ ф. лучшаго качества кошенили въ порошкѣ; прокипятивъ 2 часа, всыпать $22^1/_3$ зол. очищенной селитры (калійной), а черезъ нѣсколько минутъ $29^1/_3$ зол. кислаго щавелево-кислаго кали; черезъ 10 мин. снять съ огня и оставить въ покоѣ на 4 часа; отстоявшуюся жидкость, посредствомъ сифона, разлить въ плоск. фарфор. (или стекл.) чашки и дать отстаиваться 3 недѣли; послѣ этого, удаливъ (маленькою губкою на китовомъ усѣ) образовавшуюся по поверхности заплѣснѣвѣлую пленочку, жидкость слить сифономъ, а опустившійся на дно **к.** высушить на воздухѣ въ тѣни.—Но чтобы приготовить хорошій **к.**, кромѣ аккуратности въ мельчайшихъ подробностяхъ и качества матеріаловъ, нужна большая опытность; оттого лучшіе сорта **к.** приготовляются только извѣстными фабриками, преимущественно французскими.—**К.** употребляется, главн. образомъ, въ живописи, но, кромѣ того, для окрашиванія искусств. цвѣтовъ и матерій, для приготовленія красн. чернилъ, кондитерами, аптекарями и парфюмерами, какъ подкрашивающее средство. Можно улучшить обыкновенн., посредственнаго качества, **к.**, проваривъ его, при невысокой температурѣ, съ нашатырнымъ спиртомъ: жидкость, въ которой растворился **к.**, отфильтровать, затѣмъ **к.** осадить, прибавивъ спирту и насытивъ жидкость уксусною кислотою до кислой реакціи (синяя лакмус. бумажка краснѣетъ); осадокъ промыть разведеннымъ спиртомъ и высушить на воздухѣ въ тѣни.—Въ торговлѣ **к.** иногда продаютъ съ подмѣсями глины, извести и т. п.; открыть эти подмѣси не трудно: **к.** растворяется въ нашатырномъ спиртѣ, а подмѣси остаются.—Жидкости, служившія для приготовленія **к.** (см. выше), и послѣ осажденія послѣдняго содержатъ еще красящее вещество, которое м. б. употреблено для приготовленія карминныхъ лаковъ (см. **Лаки**).

Карнавалъ—въ западной Европѣ послѣдн. 3 дня масляницы.

Карпъ (Cyprinus)—рыба изъ сем. карповыхъ. *Обыкновенный* **к.** (C. Carpio): тѣло овальное съ больш. плавниками (см. рис.); чешуя крупная; цвѣтъ темно-желтый съ золотист. отливомъ (къ старости блѣднѣетъ). Водится въ б. ч. европейскихъ прѣсн. водъ; въ Россіи—главнымъ образомъ въ рѣкахъ, впадающихъ въ Черное, Азовское и Каспійск. моря; предпочитаетъ тихія воды и легко разводится въ прудахъ. Держится обыковенно на днѣ. Питается растеніями, червями и личинками. Можетъ жить до 200 лѣтъ и вообще отличается живучестью; завернутый въ сырой мохъ и подкармливаемый булкою, размоченною въ молокѣ, не умираетъ (въ подвалѣ) нѣсколько дней. Его можно даже пересылать, завернувъ въ сырую тряпку и сунувъ ему въ ротъ кусокъ хлѣба, смоченный въ пивѣ или водкѣ. Длиною бываетъ до 4-хъ футъ, а вѣсомъ—до 40 и 50 фунт.; но самые вкусные **к.** средней величины: отъ 4-хъ до 5-ти фунт. Нерестъ съ конца апрѣля до половины іюня. Удятъ, какъ карася; но слѣдуетъ быть осторожнымъ, такъ какъ **к.** очень недовѣрчивъ; чаще его ловятъ сѣтями и неводами. Въ прудахъ легко приручается: плыветъ на звукъ колокольчика или свистка. **К.**, разводимыхъ въ прудахъ, можно кастрировать (оч. молодыхъ), послѣ чего мясо ихъ дѣлается жирно и оч. нѣжно (употреблять 2—3 годовалыхъ). Самцы вкуснѣе самокъ; мясо лучше всего осенью и зимою.



Карпъ.

Пойманные въ прудахъ часто имѣютъ запахъ ила — слѣдуетъ продержать нѣк. время въ проточной водѣ (см. **Карась**).

Карпъ вареный — такъ же, какъ и *щука* (см. это слово).

Карпъ жаренный въ маслѣ (*пряженый*). Очистить отъ чешуи, вынуть жабры, разрѣзать вдоль спины на двое, но не совсѣмъ; удалить мочевой пузырь и печень; молоки отложить; опустить к. и молоки на 5 минутъ въ молоко; вынувъ, посыпать солью и обвалять въ пшеничн. мукѣ; пряжить (см. **Пряженіе**) 8—10 мин.; сервировать съ зелен: петрушкою, поджаренною въ томъ-же маслѣ, и лимономъ; молоки—посрединѣ.

Карпъ по-матросски—матроска(matelote)—см. **Матроска**.

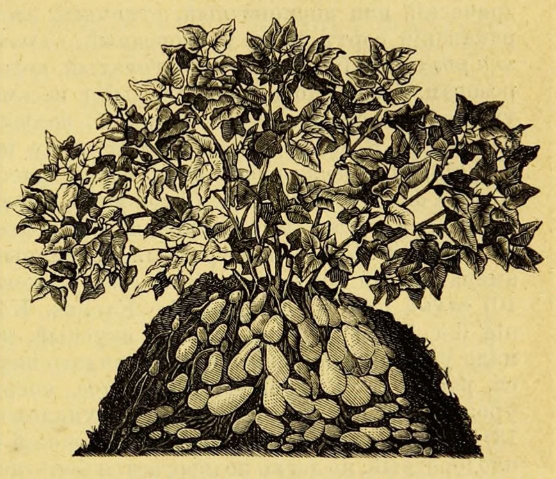
Картавость въ рѣдкихъ случаяхъ зависитъ отъ какого либо порока органовъ рѣчи; въ большинствѣ случаевъ, въ особенности у дѣтей, происходитъ отъ дурной привычки. Чтобы предупредить ее, слѣдуетъ говорить съ дѣтьми правильнымъ языкомъ, а не тѣми коверканными словами, которыми, заимствуя ихъ у дѣтей же, объясняются съ ними многіе взрослые. Для устраненія уже существующ. к. могутъ служить тѣ-же упражненія, какія показаны при *заиканіи* (нѣтъ надобности только въ пѣніи).

Картечь отливается въ формы изъ чистаго свинца, лучше всего изъ самаго мягкаго—англійскаго; по отливкѣ укатывается въ чугунныхъ котелкахъ тяжелыми желѣзн. пестиками; гнѣзда въ формахъ д. б. такихъ размѣровъ, чтобы прокатанная к. укладывалась въ патроны правильными рядами. Лучшая к. англійская; номерація ея, по порядку крупности, LG ($2\frac{1}{2}$ зерна въ 1 лотѣ), MG, SG, SSG и SSSG ($7\frac{1}{2}$ зеренъ въ 1 лотѣ); нѣмецкая и русская к. плоха и, вмѣсто нея, лучше употреблять отлитую дома. К. стрѣляютъ крупную дичь.

Картины. Отъ солнца, влажности или дыма цвѣта масляныхъ картинъ портятся. Чтобы возвратить имъ прежнюю живость, употребляютъ много способовъ, между которыми слѣдующій—одинъ изъ самыхъ простыхъ и безопасныхъ: картину намазываютъ слоемъ копайскаго бальзама, вѣшаютъ ее горизонтально надъ сосудомъ, наполненнымъ спиртомъ (сосудъ д. б. не меньше к.), на разстояніи около $1\frac{1}{4}$ арш., и держатъ ее въ этомъ положеніи до тѣхъ поръ, пока спиртъ не растворитъ бальзама, а вмѣстѣ съ нимъ и лака к.: время различное, смотря по степени порчи к.; но обыкновенно не дольше 24 час. Картина послѣ такой операціи свѣжѣетъ на столько, что кажется покрытою новымъ лакомъ. **Или**: положивъ к. на столъ, *постепенно*, *мѣсто за мѣстомъ*, смачиваютъ ее (безъ тренія), посредствомъ *чистой* тряпочки, водкою; черезъ нѣск. секундъ смоченное мѣсто промываютъ мягкою губкою, обмокнутою въ холодн. чист. водѣ, и осторожно вытираютъ тонкою сухою тряпочкою, чтобы удостовѣриться, что старый лакъ сошелъ весь; такимъ образомъ продолжаютъ, пока не вычистятъ всю к.; но нужно умѣть остановиться во время: иначе можно повредить самую живопись. Когда к. хорошо высохла, ее покрываютъ свѣжимъ лакомъ (о лакѣ для к.—см. **Лаки**). Оба приведенные способа годятся только для к., покрытыхъ лакомъ, т. е. для большинства. К., не покрытыя лакомъ, промываются просто водкою или уксусомъ, или же дрожжами, разведенными водою.

Картонъ приготовляется тремя способами: или изъ бумажной массы и такъ-же. какъ бумага; или склеиваніемъ между собою подъ прессомъ свѣже-приготовленныхъ бумажныхъ листовъ (отъ 6 до 12), или, наконецъ, наклеиваніемъ одного на другой, помощью крахмальнаго клестера, листовъ готовой сухой бумаги (отъ 2 до 15), затѣмъ прессованіемъ и выглаживаніемъ. Первымъ способомъ приготовл. к. самаго худшаго качества; онъ не такъ проченъ, недостаточно твердъ, неровенъ и шероховатъ; въ послѣднее время фабрикуются *безконечные листы* такого к. (отъ $13\frac{1}{2}$ до $22\frac{1}{2}$ вершк. шириною и въ 28 и болѣе арш. длиною); послѣдними 2 способами — лучш. сорты к. Такъ назыв. *бристоль* изготовл. по третьему способу. Этимъ, третьимъ, способомъ, т. е. наклеивая одинъ листъ бумаги на другой, всякій можетъ самъ приготовить к. любой толщины; послѣ наклейки нужно высушить его подъ давленіемъ (прессомъ). *Каменный* к., употребляемый для рельефныхъ украшеній, дѣлается изъ бумажной массы съ примѣсью цемента, глины, мѣла или барита. К., пропитанный смолою каменнаго угля и посыпанный пескомъ, извѣстенъ подъ названіемъ *кровельнаго толя* (см. **Толь кровельный**). Чтобы сдѣлать к. *непромокаемымъ*, его покрываютъ сначала, посредствомъ губки, растворомъ 1 части хлористаго олова (Stannum chloratum) въ 6—8 част. воды, а потомъ, пока к. еще влаженъ, при помощи кисти, концентрированн. растворомъ мыла въ водѣ; затѣмъ высушиваютъ или на воздухѣ, или въ тепломъ мѣстѣ.

Картофель (Solanum tuberosum) — растеніе изъ сем. пасленовыхъ, родомъ изъ южной Америки, а именно изъ Чили. Въ Европу привезенъ въ два пріема: испанцами—въ 1580 г. и англичанами—въ 1585 г. Растеніе многолѣтнее, съ перистыми листьями и воронкообразными цвѣтами, бѣлаго, голу боватаго или розоватаго цвѣта; его шаровидные, ягодообразные плоды въ нашихъ климатахъ не вызрѣваютъ. Особенность **к.** заключается въ томъ, что изъ основанія его стебля выходятъ длинные, ползучіе въ землѣ, побѣги, производящіе шишки или *клубни*. Побѣги несутъ маленьк. чешуйчат. листья, въ углахъ которыхъ образуются почки; одна такая почка сидитъ на оконечности побѣга. Почки сами покрыты маленьк., едва замѣтн., чешуйками, которыя ничто иное, какъ зачатки листьевъ этихъ почекъ. При дальнѣйшемъ развитіи, почки мало по малу вздуваются и превращаются въ клубни, которые у молодыхъ растеній, выведенныхъ въ первый годъ изъ сѣмянъ, бываютъ не крупнѣе грѣцкаго орѣха, чаще гораздо мельче — съ горошину. Во время развитія почекъ ихъ листики почти вовсе не растутъ и на клубнѣ остаются въ видѣ едва замѣтныхъ чешуекъ, скрытыхъ въ ямкахъ клубня. Около чешуекъ, въ ямкахъ, имѣются уже зачатки почекъ будущаго года, въ видѣ бугорковъ, называемыхъ *глазками*. Они-то на слѣдующій годъ приносятъ новые, болѣе крупные, клубни. Слѣдовательно картофельный клубень есть укороченная и вздутая вѣтка съ недоразвитыми листьями, но съ почками. Глазки расположены по всей поверхности клубня; на верхушкѣ его они скучены. Наиболѣе развитые глазки на средней части клубня.—Важное значеніе **к.** въ хозяйствѣ зависитъ почти исключительно отъ его необыкновенной урожайности и возможности разводить его даже въ такихъ климатахъ, гдѣ не растутъ зерновые хлѣба. Можно принять вообще, что, при равныхъ условіяхъ, сборъ **к.** вдесятеро превосходитъ сборъ пшеницы, въ 12 разъ сборъ ржи и въ 15 разъ сборъ гороха; при благопріятныхъ обстоятельствахъ сборъ еще увеличивается. Въ картофелѣ заключается несравненно больше воды, чѣмъ въ какомъ-либо другомъ хлѣбномъ растеніи: отъ 70 до 80%; бѣлковинныхъ веществъ (кровеобразователей), наоборотъ, меньше всего: около 2%; крахмальныхъ около 21% (въ ржаной мукѣ около 14% воды, 11% бѣлковинн. и 72% крахмальн.); словомъ, питательность его не значительна; но урожайность такъ велика, что во многихъ климатахъ онъ съ даннаго пространства земли все-таки даетъ больше питательныхъ веществъ, чѣмъ какой-либо другой хлѣбъ. Лучшая почва для **к.**—легкая, песчаная, теплая и сухая; свѣжаго удобренія не любитъ; родится, впрочемъ, удовлетворительно на всякой почвѣ, лишь бы она была хорошо подготовлена. При большой культурѣ почву удобряютъ всякимъ навозомъ, на огородахъ предпочтительнѣе костяное удобреніе: пареныя кости пополамъ съ золою; горсть такой смѣси, подсыпанной къ клубню при посадкѣ, можетъ увеличить урожай на 100%. При плотныхъ почвахъ рекомендуется также старая солома. Воздѣлываютъ **к.** на *поляхъ* или *огородахъ*. Для обширнаго *полеваго* разведенія слѣдуетъ выбирать наиболѣе урожайные сорты. Мѣсто **к.** въ сѣвооборотѣ различно при разныхъ системахъ (см. **Сѣвооборотъ**). Хотя **к.** удается на всякой почвѣ, но необходимо соблюдать извѣстныя правила На нов. мѣстахъ или на стар. задерновѣлыхъ залежахъ нужно вспахивать 3 раза: въ концѣ лѣта взметать, недѣли черезъ 3—4 проборонить, унавозить, запахать навозъ поперегъ взмета и оставить на зиму; весной опять проборонить, вспахать въ третій разъ и затѣмъ уже сажать. Свѣжеунавоженная почва для **к.** не годится; поэтому навозъ класть осенью, а еще лучше сажать послѣ озимаго хлѣба. Пахать во всѣхъ случаяхъ не менѣе 2-хъ разъ: осенью и весною. Держать **к.** больше 2-хъ лѣтъ на одномъ мѣстѣ не выгодно. Сажаютъ весною, послѣ прекращенія утренниковъ; отбираются самыя здоровыя, средней величины, картофелины, безъ малѣйшихъ темныхъ пятенъ (признакъ болѣзни); послѣ сортировки провѣтриваютъ. Садятъ подъ соху или подъ легкій плугъ. Впереди идетъ пахарь, а за нимъ 2 работника или работницы: одна несетъ **к.**, другая кладетъ его по одиночкѣ въ борозду, на разстояніи 4 — 8 вершковъ, смотря по величинѣ; лучше сажать верхушкою вверхъ, такъ какъ при такой посадкѣ **к.** даетъ ростки раньше. Тутъ же, если хотятъ, можно подсыпать удобренія. Рядомъ съ первою бороздою ведутъ вторую и ея землею засыпаютъ посаженный **к.**, стараясь, чтобы она не покрывала его больше, какъ на 1 вершокъ. Тѣмъ-же порядкомъ дѣлаются и засаживаются остальныя борозды; между рядами **к.** оставляютъ по двѣ пустыхъ борозды и не меньше 12 вершк., а лучше аршинъ, разстоянія. Чѣмъ крупнѣе **к.**, тѣмъ его рѣже садятъ. На сырой почвѣ необходимо сначала продѣлать глубокія сточныя борозды или канавы, такъ, чтобы между каждыми 2 канавами образовалось по широкой грядѣ. Крупныя картофелины даютъ ростки раньше мелкихъ — 3 или 4 днями. Можно сажать клубни кусками, разрѣзавъ ихъ пополамъ вдоль; но это гораздо хуже. На десятину идетъ отъ 40 до 120 мѣръ, среднимъ числомъ 60—80. Четверикъ хорош. посадочнаго **к.** вѣситъ отъ 45 до 60 фунт., а въ гарнцѣ его м. б. отъ 90 и даже до 170 шт. Когда покажутся ростки, боронятъ дерев. боронами для очистки отъ сорныхъ травъ; когда трава сохой или **к.** подымется вершка на 4, его окучиваютъ *окучникомъ* (см. **Машины сельск. хоз.**). Между кажд. двумя рядами проходятъ 2 раза, стараясь закрывать только основаніе кустовъ. Потомъ повторяютъ окучиваніе, поперекъ бороздъ, между кустами. Средн. урожай **к.** самъ 8, хорошій самъ 13 и гораздо больше. Съ десятины среднимъ числомъ можно ожидать отъ 600 до 700, и при хорошемъ урожаѣ до 1.000 мѣръ. Настоящій сборъ **к.** д. происходить, когда ботва его начинаетъ вянуть сама собою. Въ большихъ хозяйствахъ сборъ идетъ подъ соху, но лучше особыми *картофелекопательными машинами* (см. **Маш. сельск.-хоз.**). Соху пускаютъ какъ можно глубже, а клубни выбираютъ руками. Послѣ перваго раза слѣдуетъ заборонить и потомъ еще разъ пройтись сохой, когда образуется новый сборъ. При малыхъ хозяйствахъ выкапываютъ лопатами.— *Огородное* разведеніе **к.** д. б., разумѣется, тщательнѣе; для него и сорты выбираются не столько по урожайности, сколько по качеству, т. е., главнымъ образомъ, по вкусу. Почва приготовляется, какъ сказано; но посадка лучше ручная, особенно, если сорты отборные, дорогіе. Садятъ по снуру или по заранѣе намѣченнымъ бороздкамъ. Одинъ рабочій вынимаетъ лопаткою землю, другой, идущій сзади, садитъ; первый прикрываетъ на 1 вершокъ землею, вынутою изъ слѣдующей ямки. Полоть лучше киркою, а окучивать сохою или *распашникомъ*. Дорогіе рѣдкіе сорты можно садить кусками, разрѣзывая картофелину на 2—4 части; но прибѣгать къ этому только въ случаѣ нужды. Для ускоренія и усиленія образованія клубней употребляютъ *тренированіе*, т. е., пригибаніе, во время цвѣтенія, стеблей къ почвѣ и даже прижиманіе ихъ легкимъ каткомъ. Тѣмъ-же цѣлямъ способствуетъ срѣзываніе цвѣтовъ. Ранній **к.** получается или въ парникахъ, или высаживаніемъ растеній, заранѣе посаженныхъ въ горшкахъ, или рощеніемъ клубней въ подвалахъ. Послѣднее производится удобно въ корзинахъ, пустыхъ или наполненныхъ мокрыми опилками. Рощеные клубни, съ побѣгами въ 2—3 вершка, осторожно пересаживаютъ на мѣста.—Разведеніе сѣменами не затруднительно, но самыя сѣмена приходится б. ч. выписывать изъ-за границы, лучше всего изъ Америки. Можно добыть сѣмена и дома отъ рано высаженныхъ растеній, особенно на югѣ; но къ этому врядъ ли слѣдуетъ прибѣгать, такъ какъ разведеніе сѣменами имѣетъ цѣлью, главн. образомъ, полученіе новыхъ сортовъ, на что въ нашихъ климатахъ нельзя разсчитывать навѣрное. Въ первый годъ отъ сѣмянъ получаются мелкіе клубни, которые садятся на слѣдующій годъ, и настоящій результатъ посѣва можно видѣть только года черезъ три. Сохраняютъ **к.** обыкновенно въ ямахъ, приблизительно въ сажень глубины. По стѣнамъ ямы обкладываютъ соломою, а на дно насыпаютъ песку, на который кладутъ **к.**, футовъ до 3 высотою; сверху его опять слой песку фута въ 2 и затѣмъ на $^1/_2$ сажени земли, плотно утрамбованной. Все это еще прикрывается соломенными или досчатыми щитами. Лучше-же всего **к.** сохраняется въ подвалахъ, что возможно, конечно, лишь при маломъ его количествѣ. Для большихъ количествъ — до 3.000 и болѣе мѣръ — строятъ особые погреба: или наружные, или подземные; первые при недостаточно сухой почвѣ, вторые — при сухой, и д. б. обезпечены отъ ската дождевой или стока подземной воды. Въ подвалахъ и погребахъ температура во все время д. б. приблизительно одинаковая: около 5° Р. Сырость слѣдуетъ всячески устранять, и такъ какъ она неминуемо образуется отъ испаренія самаго **к.**, то необходимо постоянное провѣтриваніе; многими хозяевами употребляется даже по временамъ протапливаніе переносными печами. Для храненія **к.** д. б. непремѣнно хорошо очищенъ и высушенъ; онъ кладется на мѣста, посыпанныя сухимъ пескомъ, обложенныя по стѣнамъ соломою; сверху **к.** можно или пересыпать пескомъ, или не пересыпать (въ погребахъ), но, во всякомъ случаѣ, не выше $1^1/_2$ арш.—Сорты **к.** многочисленны, около 200, и съ каждымъ годомъ число ихъ увеличивается, особенно трудами американцевъ. Они различаются величиною, формою, цвѣтомъ кожи и мякоти, содержаніемъ воды и крахмала, урожайностью; изъ всѣхъ этихъ признаковъ самые важные послѣдніе 3, а для столовыхъ сор-



Картофель миндальный
(урожай одной посѣянной картофелины).

товъ, кромѣ того, вкусъ. Форма предпочтительнѣе, приблизительно, шаровидная или продолговатая: длинные сорта водянисты и на верхушкѣ часто не выспѣваютъ. На основаніи именно важнѣйшихъ признаковъ сорты **к.** раздѣляются на *кормовые*, годные преимущественно для корма скота, *фабричные*—для винокуренія и др. фрабрич. производствъ, и *столовые.* Это раздѣленіе принято въ каталогахъ больш. огородн. фирмъ. Изъ сортовъ главнѣйшіе: 1) *Ораніенбаумскій* или *рамбовскій,* хорошій сортъ, давно разводимый около Петербурга, довольно ранній; 2) *сахарный,* не столь ранній, но хорошій и урожайный; 3) *миндальный,* мелкій, чрезвычайно урожайный и очень вкусный (см. рис.); 4) *ранній шестинедѣльный* (Marjolin французовъ), хорошій и скороспѣлый, не особенно урожайный; 5) *Патерсона* (Pateson's), цилиндрическій или почковидный, отличный американскій сортъ, но не плодородный; 6) *ранняя роза* (Early Rose) продолговатый, кожа розовая, мясо бѣлое, превосходный и весьма урожайный американскій сортъ; 7) *поздняя роза* (Late Rose) подобный предыдущему, но поздній; 8) *поздняя синяя роза* (Blaue spaete Rosen), фіолетовая кожа, бѣлое мясо, очень хорошій и урожайный, сохраняется долго; 9) *early Callao* — плодородный, отличный американскій сортъ съ желтоватою кожею; 10) *самый ранній* (King of the Earlies, König der Frühen), очень ранній, вкусный, но мало урожайный; 11) *prolific*, отличнаго вкуса, ранній и урожайный; 12) *cottage*, очень урожайный, вкусный и богатый крахмаломъ; 13) *Brownels beauty*, превосходный, ранній и плодородный, но легко подвергается болѣзни; 14) *excelsior*, урожайный, поздній, отличный сортъ, особенно въ фабричн. отношеніи; 15) *Lima*, средней урожайности, но вкусный; 16) *великанскій* или *мормонскій* (Mormont), отличный во всѣхъ отношеніяхъ, какъ для стола, такъ и для фабрикъ; 17) *снѣжинка* (Snowflake), одинъ изъ знаменитѣйшихъ по качеству и урожайности.—Изъ болѣзней **к.** самая опасная причиняется грибкомъ *Peronospora infestans;* она проявляется буроватыми, сначала мало замѣтными, пятнами на ботвѣ; на краю пятенъ можно различать легкую плѣсень, которая и есть грибокъ. Тончайшія трубочки (грибница) его извиваются внутри листовой ткани **к.**, уничтожаютъ ее, проникаютъ въ стебли, доходятъ до клубней и разрушаютъ ихъ. Ботва становится черноватою, скорченною, разваливается; клубни чернѣютъ и гніютъ. Грибокъ размножается съ неимовѣрною быстротою, особенно въ сырыхъ климатахъ и въ сырое дождливое время. Всего хуже, что малѣйшіе слѣды его грибницы, оставшіеся въ почвѣ или въ клубняхъ, вовсе не замѣтные даже въ лупу, могутъ на слѣдующій годъ опять породить болѣзнь. Поэтому необходима самая тщательная очистка почвы и сортировка клубней для посадки. Когда болѣзнь показалась, лучше всего срѣзывать ботву и свозить ее съ поля. Но самое надежное средство—разводить **к.** *для посадки* исключительно на особомъ избранномъ полѣ, на возвышенной сухой мѣстности; тщательно отбирать клубни для посадки, осмотрѣвъ ихъ даже въ лупу. Благодаря болѣе сухому климату, у насъ эта болѣзнь несравненно рѣже, чѣмъ на западѣ. — Употребленіе **к.** многоразлично. Не смотря на малое содержаніе въ немъ бѣлковинныхъ веществъ, онъ все-таки даетъ хорошую пищу; но *основаніемъ* для питанія человѣка онъ служить не можетъ и не долженъ. Огромное содержаніе воды, малый процентъ бѣлковыхъ веществъ и почти полный недостатокъ жира ставятъ его, какъ питательный матеріалъ, гораздо ниже хлѣбныхъ растеній; но богатство крахмаломъ дѣлаетъ его хорошею приправою при мясной пищѣ. Скотъ ѣстъ не только клубни сырьемъ, но и ботву его, особенно просоленную. Ботва можетъ служить также хорошимъ удобреніемъ. Фабричное значеніе **к.** огромно: приготовленіе крахмала, спирта, низшихъ сортовъ пива, декстрина, глюкоза и пр.; и въ этомъ отношеніи онъ всегда будетъ занимать одно изъ первыхъ мѣстъ, тѣмъ болѣе, что урожай его несравненно менѣе зависитъ отъ климата, чѣмъ урожай друг. хлѣбовъ, такъ что **к.** справедливо считается предохранителемъ отъ голода. Со времени окончательнаго введенія **к.** въ западн. Европу, тамъ не было ни одного общаго голода. Уже по одной этой причинѣ желательно болѣе широкое распространеніе его въ Россіи. Кушаній изъ **к.** приготовляется безчисленное множество; главнѣшія изъ нихъ.

Картофель вареный. 1) Въ *мундирѣ*: вымывъ и, если нужно, вытеревъ щеточкою, положить въ кострюлю или котелокъ (до половины), облить холодн. водою, чтобы только покрывало, посолить (1 стол. ложку съ верхомъ на 10 стакан. воды), покрыть крышкою, поставить на огонь; когда закипитъ, отставить на легкій огонь, чтобы едва-едва кипѣло. Когда готовъ (вилкой д. легко протыкаться), слить всю воду и, *открывъ* кострюлю, дать высохнуть у края плиты. На варку средн. велич. **к.**: 20—25 мин. послѣ того, какъ закипитъ, большихъ **к.**: 30—45 мин. и даже нѣсколько долѣе; на сушку 5 мин. Это лучшій способъ варенія: его постоянно употребляютъ Ирландцы, знатоки въ этомъ дѣлѣ. 2) *Очищенный* (наиболѣе пригоденъ молодой, свѣже-вырытый): вымывъ, снять кожицу (жесткою тряпкою), опустить въ *кипящую* воду, посоленую какъ и въ 1-мъ случаѣ; когда готовъ (вилка)—обыкновенно черезъ 15—30 мин.,смотря по величинѣ,—слить *всю* воду, дать высохнуть (какъ въ 1), выложить на блюдо съ небольш. кускомъ свѣж. коров. масла. Въ обоихъ случаяхъ, чтобы весь **к.** былъ одинаково проваренъ, нужно выбирать картофелины, по возможности, равной величины.

Картофель жареный. 1) На *сковородѣ-сотейникѣ* (pommes sautées): очистивъ и нарѣзавъ на ломти (пальца въ 2 длин. и $1^1/_2$ шир.), вымыть, обтереть тряпкою; растопивъ въ сотейникѣ масло (не должно подгорѣть), положить въ него картофель (ломти не д. лежать одинъ на друг.), жарить, подбрасывая черезъ 2—3 мин., пока не буд. готовъ (уступать пальцу) и не подрумянится достаточно. Сервировать немедленно. 2) *Пряженый* (p. frites): очищенный **к.** нарѣзать ломтями (поперекъ), толщиною въ небольш. гусиное перо (часто рѣжутъ немного толще бумажнаго листа); растопить на глубокой сковородѣ столько жира для пряженія (см. **Пряженіе**), сколько нужно, чтобы **к.** плавалъ въ немъ (можно вмѣсто жира—масло); бросить **к.** въ кипящій жиръ (на хорош. огнѣ); по временамъ осторожно мѣшая, жарить 8—10 мин. Когда готовъ (красиво подрумянился), дать стечь на рѣшеткѣ, посолить; подавать горячимъ. Если **к.** не очень мягокъ, то, передъ пряженіемъ, очищенный, но еще не нарѣзанный, **к.** опустить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ и затѣмъ на минуту въ прохладную воду.

Картофель печеный: выбирать больш. **к.**; вымывъ въ тепловатой водѣ и вытеревъ хорошенько кожу (многіе ѣдятъ съ кожею), положить въ не очень жаркую печь часа на 2—$2^1/_2$ (по временамъ перевертывать). Подавать въ салфеткѣ, немедленно, съ куск. холод. масла. У насъ часто пекутъ **к.** въ горячей золѣ, при чемъ онъ б. ч. перепекается и становится морщинистымъ.

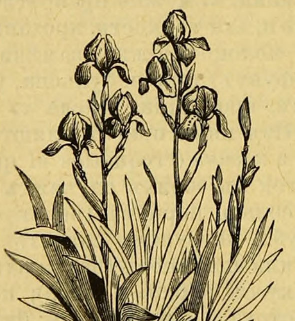
Картофель подъ соусомъ. 1) **К.** à la maitre d'hôtel: сваривъ 6—12 **к.** въ мундирѣ, какъ сказано выше, очистить ихъ еще горячими, разрѣзать на ломти, положить въ сотейникъ съ 5—10 лот. свѣж. масла (кусочками), 4—8 стол. лож. горяч. бульона, 1—2 ст. ложк. рубл. петрушки, перцемъ и солью по вкусу; жарить (около 10 мин.). подбрасывая по временамъ; когда **к.** разогрѣлся, прибавить 2—4 ложки лимонн. сока; подавать. 2) **К.** *въ сметанѣ*: 1 гарнецъ **к.**, свареннаго и нарѣзанн. ломтями, смѣшать съ $^1/_2$ рубл. луков., поджаренн. въ маслѣ, облить $1^1/_2$ стак. сметаны съ 3 желтк., посолить, обсыпать сыромъ и сухарями, окропить масломъ, жарить, подбрасывая, какъ въ предъидущ. случаѣ, или же поставить въ печь, пока подрумянится. Вмѣсто сметаны можно употреблять бѣлый соусъ (см. **Соусы**), безъ лука; тогда будетъ—pommes à la sauce blanche.

Картофель тушеный (пареный): очистивъ **к.**, бросить его въ холодную воду, изъ которой переложить (не вытирая) въ кострюлю; покрывъ плотно крышкою, поставить въ друг. кострюлю съ кипящею водою, не опуская до дна; парить т. обр. 20—40 мин., смотря по величинѣ **к.** (вилка протыкаетъ легко). Въ продажѣ имѣются особо устроенные съ этою цѣлью двойные кострюли (по англійски—steamer). Въ большой модѣ въ Англіи. **Или:** уваривъ въ водѣ очищенн. и нарѣзанн. куск. **к.** до $^3/_4$ готовности (булавка протыкаетъ безъ сопротивленія), т. е. приблизительно послѣ 15 мин. варки, слить воду, покрыть кострюлю и поставить на очень легкій огонь; еще черезъ 8—10 мин. готовъ.

Картофельный пюре. Сваривъ **к.** въ шелухѣ, дать стечь, высушить *вполнѣ*, очистить, раздавить и разбить въ кострюлѣ больш. кухонною вилкою (тщательно, чтобы не было комковъ); на кажд. фунт. пюре прибавить $2^1/_2$ лота масла, 2 стол. ложки молока и соли по вкусу; варить, постоянно мѣшая; когда достаточно горячъ (мин. черезъ 6—7), выложить на блюдо горкою (не прижимая); въ этомъ видѣ можно еще подрумян. въ печи.— Вмѣсто вилки, **к.** можно превратить въ пюре въ ступкѣ и, для тонкости, продавить сквозь рѣшето; молоко можно замѣнить $^1/_2$—$^3/_4$ стак. (на фунтъ) хорош. бульона, увеличивъ, при этомъ, пропорцію масла до 5 лот. на фунтъ.—Изъ пюре приготовляются картоф. *крокетки* и *клецки* (croquettes el quenelles de p. de terre); въ обоихъ случаяхъ пюре приправить солью, перцомъ (по вкусу) и неб. колич. рубл. петрушки, скатать въ форму пробокъ или шариковъ (на каждый—столов. ложку съ верхомъ пюре); послѣдніе— для крокетокъ погрузить въ битыя яица, обвалять сухарями и жарить (пряжить) въ кипящемъ жирѣ или маслѣ около 10 мин.; затѣмъ, нѣсколько просушить передъ огнемъ. Клецки не обмакивать въ яица, а, обвалявъ мукою, погрузить въ *кипящую* воду (не на сильномъ огнѣ) на нѣсколько минутъ. Въ пюре для крокетокъ, если желаютъ, можно прибавить мелко крошен. языка или ветчины.

Карты игральныя. Производство **к.** исключительно присвоено Имп. восп. дому (уст. о промышленности, фабричн. и заводск., ст. 36). Если кѣмъ-либо изъ частн. лицъ будетъ устроена карточн. фабрика, то всѣ найденн. на фабрикѣ машины, инструменты, снаряды и выдѣланн. карты подвергаются конфискаціи, и, сверхъ того, съ виновнаго взыскивается отъ 100 до 500 р. Виновные въ продажѣ запрещ. **к.** подвергаются, сверхъ конфискаціи **к.**, денежному взысканію по 15 р. съ каждой дюжины колодъ въ пользу открывателей и уличителей (улож. о нак., ст. 1351).—*Азартныя* карточныя игры, какъ и всякія азартныя игры, запрещены; запрещается не только участвовать въ нихъ, но и способствовать имъ (уст. о предупр. и прес. прест., ст. 278, изд. 1876 г.). Устройство домовъ или заведеній для запрещ. игръ наказывается или штрафомъ не свыше 3.000 руб., или же, въ случаяхъ повторяемости преступленія, штрафомъ и тюремнымъ заключеніемъ отъ 4 до 8 мѣс. (улож. о нак., ст. 990). За подлоги и др. рода обманы въ запрещ. или незапрещ. игрѣ виновные подвергаются, по мѣрѣ вины, лишенію всѣхъ особенн. правъ со ссылкою въ Сибирь или отдачею въ арестантск. отдѣленія, или-же со ссылкою въ одну изъ отдаленн. губерній, кромѣ сибирскихъ, или отдачею въ рабочій домъ (улож. о нак., ст. 991).

Касатикъ (Iris). Многолѣтнія травы изъ сем. касатиковыхъ; всѣ снабжены подземн. стеблями въ видѣ довольно толст. и вѣтвист. корневищъ или луковицеобразныхъ шишекъ. Листья выходятъ пучками, у б. ч. плоски, кверху заострены и похожи на мечи, откуда и произошло ихъ нѣмецкое названіе (Schwertlilie); только у немногихъ листья узкіе и даже граненые, наприм. у *I. reticulata*, растущаго у насъ на Кавказѣ. Цвѣты вообще крупные, изящные, скоро вянущіе. Въ садоводствѣ **к.** цѣнятся не только за красоту цвѣтовъ, но и за свою выносливость: удаются въ самой посредственной почвѣ, хотя, конечно, предпочитаютъ питательную и не очень тяжелую. Размножаются очень легко дѣленіемъ корневищъ. Разведеніе сѣменами употребляется лишь для выводки нов. разностей и беретъ очень много времени. Въ садоводствѣ извѣстно больше 30 видовъ со множеств. разностей. Особенно любимъ старинный видъ—*I. germanica*, у котораго есть разности съ крупными голубыми, бѣлыми или пестрыми цвѣтами; очень красивъ и удается даже на оч. сухой почвѣ. *I. pallida* — съ крупн. блѣдно-голубыми цвѣтами; *I. florentina* очень близокъ къ I. germanica, но отличается почти бѣлыми, ароматными цвѣтами; *I. variegata*; *I. pumila*—низкорослый, очень удобный для украшенія сухихъ отлогостей и для крупныхъ бордюровъ. Крупн. оригинальн. цвѣтами отличаются еще *I. iberica*, обильно растущій у насъ за Кавказомъ, и *I. Susiana* или *вдовій цвѣтъ*. Въ сырыхъ мѣстахъ или даже въ водѣ можно сажать *I. pseudacorus*, растущій у насъ дико вплоть до Архангельска; очень высокое растеніе съ красивыми желтыми цвѣтами. Менѣе выносливы *I. xiphioides, I. xiphium, I. spectabilis* и *I. persica*: они требуютъ лиственной покрышки на зиму.—Такъ назыв. *фіалковый корень*—корневище I. florentina или I. pallida, растущихъ дико въ южн. Европѣ и разводимыхъ преимущественно въ Ломбардіи и Тосканѣ; въ продажѣ существуетъ *неочищенный* и *очищенный*; послѣдній въ формѣ длинныхъ бѣловатыхъ кусочковъ; имѣетъ очень пріятный фіалковый запахъ и потому находитъ значительное употребленіе въ парфюмерномъ искусствѣ: для зубн. порошковъ, пахучихъ подушечекъ, какъ приправа къ нюхат. табаку; въ формѣ спиртной настойки—для духовъ. Медицинскаго значенія не имѣетъ. Сухой корень даютъ дѣтямъ жевать при прорѣзываніи зубовъ.



Касатикъ (I. Germanica).

Касатка—см. **Ласточка**.

Каскарилла—кора растеній изъ рода Croton и преим. Cr. eluteria, растущ. въ Вестъ-Индіи; пріятнаго запаха, остраго, прянаго вкуса, зависящихъ отъ находящагося въ немъ эфирн. масла. Въ торговлѣ встрѣч. въ формѣ свернутыхъ или, рѣже, желобчатыхъ, снаружи бѣловатыхъ, а внутри коричневыхъ кусковъ. Изъ порошка ея приготовляютъ курительные порошки и свѣчи. Въ медицинѣ въ настоящее время почти не употребляется.

Кассація: отмѣна (а также просьба объ отмѣнѣ) рѣшеній апелляціоннаго суда—судебн. палаты и миров. съѣзда, или-же—неподлежащихъ апелляціи рѣшеній суда первой степени, а именно рѣшеній мир. судей по гражданск. дѣламъ цѣною не свыше 30 р. и окружн. судовъ по дѣламъ уголовнымъ (съ прис. засѣдат.). Кассац. судами являются: по отношенію къ окончательн. рѣшеніямъ мир. судей—мир. съѣзды, а по отношенію къ рѣшеніямъ окр. судовъ по дѣламъ уголовнымъ, судебн. палатъ и мир. съѣздовъ по дѣламъ гражданск. и уголовн.— *кассац. департаменты сената*. Поводы для кассаціи рѣшеній и приговоровъ суть: 1) явное нарушеніе прямаго смысла закона или неправильное его толкованіе; 2) нарушеніе обрядовъ и формъ судопроизводства, столь существенныхъ, что, вслѣдствіе несоблюденія ихъ, не возможно признать приговоръ или рѣшеніе законнымъ, и 3) нарушеніе предѣловъ вѣдомства или власти, суду предоставленной. (Уст. уг. суд., ст. 173, 174, 905, 912; уст. гр. суд., ст. 186, 189, 793, 801). Кассац. жалобы подаются въ тотъ-же судъ, на рѣшеніе или приговоръ котораго онѣ приносятся (уст. уг. суд., ст. 910, 865; уст. гр. суд., ст. 801 дополн., 744). Особой формы для кассац. жалобъ не установлено; онѣ м. б. предъявляемы лично или черезъ защитниковъ и повѣренныхъ (уст. уг. суд., ст. 910 и 862, 175 и 148); въ дѣлахъ уголовн. жалоба м. б. заявлена словесно, а въ дѣлахъ гражд. она д. б. письменная, съ представленіемъ всѣхъ документовъ, на которыхъ основана, и засвидѣтельствованной копіи съ обжалываемаго рѣшенія; сверхъ того — столькихъ копій съ жалобы, сколько лицъ состоитъ въ спорѣ съ жалобщикомъ (ст. 800, 801, 744, 190); въ дѣл. гражд. для подачи касс. жалобы черезъ повѣреннаго, въ довѣренности д. б. упомянуто о томъ (ст. 250). Въ жалобѣ д. б. означены: отъ кого она подается, мѣстожительство просителя, приносится-ли жалоба на весь приговоръ или рѣшеніе, или только на часть его, и, наконецъ, основанія, на которыхъ приговоръ или рѣшеніе признается неправильнымъ (уст. уг. суд., ст. 863, уст. гр. суд., ст. 798). При подачѣ касс. жалобы проситель д. представить залогъ, размѣръ котораго опредѣляется различно для обжалованія приговоровъ и рѣшеній различн. инстанцій: въ дѣлахъ уголовныхъ при обжалованіи частнымъ обвинителемъ или гражданскимъ истцомъ приговоровъ окружн. судовъ и судебн. палатъ, а также и при жалобахъ подсудимаго на окончательные приговоры судебн. палатъ, постановленные безъ присяжныхъ засѣдателей, представляется 25 р., при жалобахъ на окончательные приговоры мир. съѣздовъ—10 р. (уст. уг. суд., ст. 910 п. 2 и ст. 177); въ гражд. дѣлахъ при жалобахъ на рѣшенія судебн. палатъ—100 р., а миров. съѣздовъ—10 р. (уст. гр. суд., ст. 800 и 190). Если жалоба оставляется сенатомъ безъ уваженія, залогъ обращается въ казну, а если-же признается основательною, то возвращается просителю. Отъ представленія залога освобождаются всѣ казенныя управленія (уст. уг. суд., ст. 910, п. 2, ст. 177; уст. гр. суд., ст. 800 и 190). Для подачи касс. жалобъ установлены сроки: въ дѣлахъ уголовн.—двухнедѣльный, въ гражданскихъ—четырехмѣсячный, и для обжалованія окончател. рѣшеній мир. судьи—мѣсячный (уст. уг. суд., ст. 147 и 865; уст. гр. суд., ст. 191, 192 и 796, 797, п. 1). Теченіе срока начинается со дня, слѣдующ. за днемъ объявленія приговора въ дѣлахъ уголовн. и рѣшенія въ дѣлахъ гражд. (уст. уг. суд., ст. 866; уст. гр. суд., ст. 796, 224); если послѣдній день приходится въ день неприсутственный, то срокъ оканчивается въ слѣдующій за тѣмъ присутственн. день (уст. уг. суд., ст. 866; уст. гр. суд., ст. 822 и 824). Срокъ не считается пропущеннымъ, если жалоба до истеченія его въ уголовномъ процессѣ сдана на почту для отсылки въ судъ, а въ гражданскомъ — получена въ томъ мѣстѣ, гдѣ судъ находится (уст. уг. суд., ст. 867; уст. гр. суд., ст. 828). Въ гражд. дѣлахъ касс. жалоба м. б. оставлена безъ движенія судомъ, въ который подана, въ слѣдующ. случаяхъ: 1) когда при ней не окажется упомянутыхъ выше приложеній; 2) когда она написана безъ соблюденія правилъ о гербовомъ сборѣ; 3) когда не приложено съ нея копій въ надлежащ. числѣ экземпляровъ, и 4) когда не представлена копія съ обжалываемаго рѣшенія (уст. гр. суд., ст. 801).—По принятіи жалобы судъ сообщаетъ ея копію другой сторонѣ (въ дѣлахъ уголовн. подсудимому, содержащемуся подъ стражею, объявляется о всякой поданной по его дѣлу жалобѣ); копіи выдаются, по просьбѣ, всѣмъ участвующимъ въ дѣлѣ; подсудимымъ — безплатно (уст. гр. суд., ст. 758; уст. уг. суд., ст. 870 и 871). На поданную одною стороною касс. жалобу другая можетъ представить свои возраженія или объясненія: въ уголовн. дѣлахъ — до дня, назначеннаго для слушанія дѣла, а въ гражданск. — въ теченіи мѣсяца со дня полученія копіи съ жалобы (уст. уг. суд., ст. 911, 872; уст. гр. суд., ст. 758 и 760). — Въ уголовномъ процессѣ подача касс. жалобы вообще останавливаетъ исполненіе приговоровъ, за исключеніемъ приговоровъ объ освобожденіи подсудимаго изъ-подъ стражи; въ дѣлахъ гражд. принесеніе касс. жалобы, по общему правилу, не останавливаетъ исполненія рѣшенія, кромѣ случаевъ, когда рѣшеніе судебн. палаты постановлено заочно противъ отвѣтчика, мѣстожительство котораго не было указано (уст. уг. суд., ст. 874 и 876; уст. гр. суд., ст. 814).—Позднѣйш. узаконеніями установленъ слѣдующій порядокъ разсмотрѣнія касс. жалобъ. Всѣ поступающія въ касс. деп. сената жалобы разсматриваются сначала въ распорядит. засѣданіи деп.: 1) для устраненія тѣхъ изъ нихъ, которыя предъявлены съ нарушеніемъ формальныхъ условій, требуемыхъ закономъ, или-же не заключаютъ въ себѣ указаній на поводы къ отмѣнѣ рѣшеній, и

2) для распредѣленія остальныхъ дѣлъ въ судебныхъ засѣданіяхъ присутствія департамента или его отдѣленій (уст. уг. суд., ст. 916^1; уст. гр. суд., ст. 802^1). Если въ дѣлѣ окажется необходимость разъясненія точнаго смысла законовъ для руководства, на будущее время, всѣхъ судебн. мѣстъ,—дѣло разсматривается въ присутствіи деп.; если такой необходимости нѣтъ—въ одномъ изъ отдѣленій деп. (уст. уг. суд., ст. 916^2; уст. гр. суд., ст. 802^2). День для доклада дѣла назначается первоприсутствующимъ въ департаментѣ; докладъ дѣлается въ публичн. засѣданіи однимъ изъ сенаторовъ (уст. уг. суд., ст. 916, 918; уст. гр. суд., ст. 802, 803). Выслушавъ докладъ сенатора, заключеніе оберъ-прокурора и объясненія сторонъ или участниковъ дѣла, сенатъ постановляетъ опредѣленія (уст. уг. суд., ст. 920—926; уст. гр. суд., ст. 804, 804^1, 804^2). Рѣшеніе сената не подлежитъ никакому обжалованію (уст. уг. суд., ст. 927; уст. гр. суд., ст. 808). Если опредѣленіемъ сената жалоба просителя оставляется безъ послѣдствій, обжалованный приговоръ или рѣшеніе остается въ своей силѣ и возвращается для исполненія въ тотъ судъ, которымъ дѣло рѣшено; если-же признается основательною и приговоръ или рѣшеніе отмѣняется, то дѣло обращается для новаго разсмотрѣнія въ другой судъ, равной степени съ первымъ (уст. уг. суд., ст. 932, 928, 178; уст. гр. суд., ст. 809, 193). Судъ, на разсмотрѣніе котораго вновь обращено дѣло, дѣйствуетъ по общимъ правиламъ; но данное сенатомъ разъясненіе смысла законовъ для него обязательно, и касс. жалобы на постановленное на этомъ основаніи второе рѣшеніе допускаются только на другихъ основаніяхъ—въ случаяхъ новыхъ упущеній, сдѣланныхъ судомъ (уст. уг. суд., ст. 930; уст. гр. суд., ст. 194, 810, 813).—Всѣ рѣшенія и опредѣленія касс. департаментовъ сената, которыми разъясняется точный смыслъ законовъ, публикуются во всеобщее свѣдѣніе для руководства всѣхъ судебныхъ мѣстъ (уст. уг. суд., ст. 933; уст. гр. суд., ст. 815).

Кассія (Cassia). Деревца, кустарники и даже травы изъ сем. бобовыхъ. Б. ч. видовъ можетъ разводиться у насъ только въ оранжереяхъ или теплицахъ; одна только *C. marilandica* выдерживаетъ культуру на открыт. воздухѣ въ южн. Россіи. Листья у всѣхъ перистые, цвѣты довольно крупные, желтые; плоды въ видѣ бобовъ. Довольствуются всякою рыхлою питательною почвою; размножаются сѣменами или черенками; лѣтомъ требуютъ обильной поливки и воздуха. Кустарные виды: *C. angustifolia, C. acutifolia, obovata* и *tomentosa*, растущіе въ сѣверн. и средн. Африкѣ, даютъ листья, извѣстные подъ названіемъ *александрійскаго листа* (folia sennae), употребляемые издавна, какъ слабительное (см. это слово). Такіе-же лекарственные листья даетъ американскій видъ—*C. marilandica. C. fistulosa*—дерево, растущее въ Египтѣ и Остъ-Индіи, съ круглыми бобами, длиною въ 2 фута, наполненными сладкою мякотью.

Кассы имѣютъ важн. значеніе въ финанс. управленіи государства. Съ 1862 г. въ Россіи принята система единства кассъ, которая состоитъ въ отдѣленіи учрежденій, хранящихъ деньги, отъ учрежденій, распоряжающихся деньгами: распорядителями являются всѣ вообще административныя учрежденія, а хранителями—особыя учрежденія, подчиненныя мин. финанс. Кассы подраздѣляются на **к.** взиманія доходовъ и **к.** производства расходовъ. **К—ами** взиманія доходовъ являются уѣздн. казначейства и **к.** отдѣльныхъ вѣдомствъ; расходными—губ. казначейства, которыя сами не собираютъ денегъ, а получаютъ ихъ изъ уѣздн. казнач. и выдаютъ по ассигновкамъ или предписаніямъ различн. вѣдомствъ (см. **Казначейство**). Къ расходнымъ **к.** принадлежатъ и главное казначейство въ С.-Петербургѣ, какъ центральная **к.**, изъ которой производятся государств. расходы по центральнымъ учрежденіямъ (т. I, ч. 2, учр. мин., ст. 480, 496), и особая касса коммисіи погашенія государств. долговъ—для уплаты процентовъ и погашенія по этимъ долгамъ (т. XI, ч. 2, уст. кред., ст. 31—37, изд. 1857).

Кассы расходныя—см. **Казначейство.**

Кассы сберегательныя городскія имѣютъ цѣлью—пріемъ на сохраненіе небольш. суммъ съ уплатою по нимъ проц. для доставленія недостаточнымъ людямъ средствъ къ сбереженію. **К.** эти м. б. учреждаемы во всѣхъ городахъ, посадахъ и мѣстечкахъ, состоящихъ на городовомъ положеніи; открываются или при уѣздныхъ казначействахъ, или при городскихъ думахъ и ратушахъ, или же при городск. общ. банкахъ; онѣ состоятъ въ непосредств. завѣдываніи особ. совѣта, подчиненнаго госуд. банку. **К.** д. б. открыты не менѣе двухъ разъ въ недѣлю, по крайней мѣрѣ, на 3 часа, въ томъ числѣ 1 разъ въ воскресенье послѣ обѣдни; въ другіе дни—вечеромъ, когда рабочій классъ наиболѣе свободенъ. Вклады принимаются отъ 25 к. до 50 р. за одинъ разъ; общая же сумма вкладовъ отъ одного лица не должна превышать 1.000 р. Изъ **к.** выдается книжка, въ которой записываются всѣ вклады и выдачи. Болѣе одной книжки одному лицу не выдается. Деньги по книжкѣ выдаются только самому вкладчику или, по смерти его, наслѣдникамъ его. Въ случаѣ потери книжки, вкладчику выдается новая—черезъ 7 дней по объявленіи о томъ въ кассѣ (ранѣе—только съ разрѣшенія совѣта); причемъ вкладчикъ, не извѣстный совѣту, обязанъ представить удостовѣреніе о своей личности. Вклады приносятъ 3% въ годъ, считая съ 1-го числа послѣдующаго за взносомъ мѣсяца; проценты исчисляются со всякой внесенной суммы за полные истекшіе мѣсяцы; дробь менѣе копѣйки отбрасывается. Не истребованные проценты причисляются къ капиталу съ процентами на нихъ со дня взноса вклада по 31-е декабря за полные прошедшіе мѣсяцы, а затѣмъ, по прошествіи года, считая съ одного срока по всѣмъ вкладамъ, и именно съ 1-го января. Какъ скоро капиталъ, вмѣстѣ съ процентами, достигъ 1.000 руб., наростаніе процентовъ прекращается, и вкладъ считается оставленнымъ на храненіе. Вклады возвращаются по требованію немедленно; но если сумма капитала съ процентами не менѣе 100 р.,—**сб. к.** д. б. увѣдомлена за 7 дней. Въ случаяхъ желанія вкладчика перевести вкладъ въ другую **сб. к.**,—та **к.**, въ которую сдѣланъ вкладъ, отчисливъ $^1/_4$% коммисіи за переводъ, выдаетъ вкладчику, взамѣнъ книжки, ассигновку на указанную друг. **к.**, которая выдаетъ вкладчику новую книжку. (Уст. о гор. сбер. касс., п. с. з., № 38798, изм. 19 окт. 1864, п. с. з., № 41358, ст. 1, 2, 4, 7, 9, 13, 16—19, 21, 23 и 24).

Кассы ссудъ или **ссудныя,** выдающія ссуды подъ закладъ вещей. Для открытія **сс. к.** требуется разрѣшеніе: въ С.-Петерб.—градоначальника, въ Москвѣ — оберъ-полиціймейстера, а въ остальныхъ городахъ—губернатора или градоначальника; разрѣшеніе имѣетъ силу въ теченіи 5 л.; получившій его для открытія **сс. к.** долженъ записаться во 2-ю гильдію и представить залогъ отъ 1 до 7 тыс. р. Каждая ссудная касса снаружи должна имѣть вывѣску, а внутри, на видномъ мѣстѣ, выставить печатныя правила и указанія размѣра: 1) взимаемаго помѣсячно роста по ссудамъ и 2) платежа за храненіе закладовъ; размѣръ этотъ не м. б. измѣняемъ въ теченіи сутокъ. Въ кассѣ д. б. *книга закладовъ* и *книга продажъ*; обѣ выдаются, за надлежащею скрѣпою по листамъ и печатью, городск. управами или замѣняющ. ихъ учрежденіями. За открытіе **сс. к.** безъ разрѣшенія виновные подвергаются взысканію не свыше 300 р., а **к.** закрывается; за присвоеніе, растрату или отдачу въ пользованіе заложенныхъ предметовъ или за самовольное ими пользованіе содержатели **сс. к.** и ихъ приказчики наказываются, какъ за присвоеніе, растрату чужаго движим. имущ. или за недозволенное пользованіе онымъ (мир. уст., ст. 173—177 и въ улож. о нак., ст. 1681 и 1682); за неведеніе шнуров. книгъ, за пріобрѣтеніе закладовъ въ собственность, за исключеніемъ случаевъ, когда они не могли б. проданы на публичн. торгѣ, — взысканію не свыше 100 р. (Уст. пред. и прес. прест., прилож. къ ст. 277, дополн., п. п. 1, 2, 4, 7, 8, 11—13).

Кассы эмеритальныя—см. **Эмеритура.**

Кастаньеты—деревянн. щелкушки; употребляются при качучѣ.

Кастореумъ или **бобровая струя** — см. **Бобръ.**

Каталепсія — такое состояніе мышечной и нервной системы, при которомъ члены сохраняютъ то положеніе, въ которомъ больнаго засталъ припадокъ или какое имъ дадутъ искусственно. Болѣзнь рѣдкая и является припадками, обыкновенно продолжающимися нѣсколько минутъ, но иногда часы и даже дни. При этомъ, больной или теряетъ сознаніе, или сохраняетъ его, но не можетъ сдѣлать никакого движенія; сердцебіеніе, дыханіе продолжается, но въ нѣкоторыхъ случаяхъ такъ слабо, что больнаго можно принять за мертваго. Чаще всего наблюдается у истерическихъ или больн. головнымъ мозгомъ, очень рѣдко у здоровыхъ людей, напр., у дѣтей—вслѣдствіе испуга. *Леченіе*: раздражающіе клистиры, растираніе кожи, нюхательныя средства, холодъ на голову, электричество; но прежде всего—больнаго положить въ постель, разстегнуть ему платье и позаботиться о чистомъ, свѣжемъ воздухѣ (см. **Обморокъ**).

Катаплазма — см. **Припарки.**

Катарактъ—потемнѣніе хрусталика (см. **Зрѣніе**), влекущее за собою постепенную потерю зрѣнія. Въ здоровомъ глазѣ хрусталикъ совершенно прозраченъ, вслѣдствіе чего черный фонъ внутренности глаза черезъ него вполнѣ просвѣчиваетъ, и зрачекъ представляется чернымъ. По мѣрѣ помутнѣнія хрусталика зрачекъ постепенно сѣрѣетъ и при полномъ развитіи **к.** становится совершенно сѣрымъ. Признакъ этотъ отличаетъ **к.** отъ всѣхъ др. болѣзней глаза. **К.** обыкновенно сначала появляется на одномъ, а потомъ и на другомъ глазу, и встрѣчается б. ч. у людей уже пожилыхъ. Единственное средство противъ него—операція, очень часто возвращающая зрѣніе вполнѣ.

Катарръ. Такъ называется воспаленіе слизистыхъ оболочекъ пищеварительныхъ или дыхательныхъ, а также мочевыхъ органовъ; характеризуется, какъ и всякое воспаленіе (см. это слово), приливомъ крови къ оболочкамъ (краснотою), припухлостью ихъ, усиленіемъ ихъ чувствительности и, наконецъ, измѣненіемъ ихъ отдѣленій: сначала оболочки дѣлаются сухи, потомъ выдѣляютъ прозрачную водянистую и, наконецъ, мутную густую жидкость, которая можетъ сдѣлаться гнойною. Сильный или распространенный катарръ можетъ сопровождаться лихорадкою. Пока оболочки сухи или отдѣленіе водянисто — катарръ находится въ періодѣ возрастанія; ослабѣвать онъ начинаетъ съ помутнѣніемъ отдѣленія, а когда послѣднее дѣлается совершенно мутнымъ и *теряетъ липкость* (отдѣляется легко), катарръ приближается къ окончанію. Выражается **к.** различно, смотря по пораженному органу: поносомъ, кашлемъ, насморкомъ, затрудненіемъ глотать и т. п. Подробности и леченіе см. при названіяхъ органовъ—**Органы дыханія, Глотка, Гортань, Желудокъ, Кишки** и пр., а также **Поносъ.**

Катеръ —большая лодка; бываютъ *весельные* (8—10 веселъ), *парусные* и *паровые* **к.**

Катетеръ—есть трубчатый зондъ (см. это слово); употребляется хирургами для введенія въ полости тѣла и выпусканія оттуда жидкостей, чаще всего въ мочевой пузырь. **К.** бываютъ металлическіе (лучшіе серебряные) и каучуковые.

Катиполе или **катунъ**—см. **Перекатиполе.**

Католичество—см. **Духовенство.**

Катранъ (Crambe)—травянистое растеніе изъ сем. крестоцвѣтныхъ. Нѣсколько интересныхъ видовъ. Извѣстнѣе другихъ *C. maritima,* разводимый въ огородахъ подъ именемъ *морской капусты,* хотя принадлежитъ не только къ другому роду, но и къ другой группѣ сем. крестоцвѣтныхъ. Дико растетъ на балтійск. и черноморск. поморьяхъ; имѣетъ сизые, довольно мясистые листья и даетъ длинные, ползущіе въ прибрежн. пескѣ, корневые побѣги; выбѣленные окучиваніемъ, побѣги эти даютъ отличную весеннюю овощь, похожую на спаржу. Требуетъ песчаной, глубоко обработанн. почвы и ежегодн. удобренія перегноемъ, компостомъ или чилійск. селитрою. Сѣмена сначала мочатъ въ водѣ въ теченіи сутокъ, затѣмъ высѣваютъ въ холодн. парникъ. Лучше всего садить по одному ряду на грядку, оставляя по 3 фут. между рядами и отъ 1 до $1^1/_2$ фут. между растеніями. Въ первые дни послѣ посадки слѣдуетъ оттѣнять. Осенью, до морозовъ, растенія окучиваютъ перегноемъ или пескомъ и прикрываютъ поверхъ землею или листьями. Весною растенія даютъ побѣги, которые срѣзаютъ, когда они достигли 3 вершк. длины. Снятые при сборѣ кучи осенью опять накладываютъ. Въ годъ, слѣдующій за посѣвомъ, сборъ побѣговъ производится только одинъ разъ, а затѣмъ по 4 и по 5 разъ въ годъ. Растеніе держится 5 — 6 л. Бѣленіе побѣговъ окучиваніемъ можно замѣнить покрываніемъ растеній опрокинутыми горшками, которые затѣмъ обкладываютъ навозомъ: развитіе идетъ быстрѣе. Цвѣточныя кисти срѣзаютъ; оставляютъ только тогда, когда желаютъ получить сѣмена. Можно разводить и другой видъ—*C. tataria,* растущій у насъ у Чернаго моря; его длинные, острые и пряные на вкусъ побѣги собираются крымск. татарами съ дикорастущихъ растеній и употребляются въ пищу. Для разведенія пригоденъ также *C. orientalis,* растущій тамъ же. Катраномъ называютъ также одинъ видъ *Кермека* (см. это слово).—*Приготовляется,* какъ спаржа или цвѣтн. капуста; молод. побѣги свариваются въ нѣсколько минутъ; чтобы отнять горечь у старыхъ, передъ варкою опустить ихъ на 1 мин. въ кипятокъ и, затѣмъ, въ холодн. воду.

Катунъ—см. **Катиполе.**

Каурый—лошадиная масть: свѣтло-бурая съ темнымъ ремнемъ вдоль спины.

Каучукъ или **резина** добывается изъ молокообразнаго сока, вытекающаго изъ надрѣзовъ многихъ тропическихъ растеній: въ средней и южной Америкѣ изъ Siphonia elastica и S. brasiliensis, въ Индіи изъ Ficus elastica, на Мадагаскарѣ изъ Vahea gummifera и т. п.; но б. ч. привозимаго въ Европу **к.** доставляется Siphonia elastica; темный цвѣтъ его зависитъ отъ того, что его сушатъ въ дыму; въ продажѣ онъ извѣстенъ подъ именемъ *бразильскаго* **к.** или *пара* (отъ племени индійцевъ—пара, приготовл. его), доставляется въ формѣ пластинъ, круглыхъ короваевъ или шаровъ и, по качеству, считается лучшимъ. *Карфагенскій* **к.,** привозимый изъ Карфагена (въ Колумбіи), Гватемалы, Венецуелы и Новой Гренады въ видѣ или маленькихъ короваевъ или-же большихъ кусковъ (до 6 пуд.),—хуже бразильскаго (самый худшій гватемальскій). *Гваякильскій* (Гваякиль городъ въ южн. Америкѣ): лучшіе сорта въ формѣ бѣловатыхъ кусковъ, худшіе—въ видѣ губчатой массы. *Остъ-индскій* — неправильные комки, цвѣта свѣтлѣе бразильскаго, обыкновенно очень нечистъ отъ примѣси частицъ дерева, коры и т. п.; вдвое дешевле бразильскаго. *Габанскій* (африканскій) — плохой сортъ (содержитъ воду) въ формѣ толстыхъ тесемокъ свѣтлаго цвѣта. Не дуренъ *мадагаскарскій.*—**К.** отличается большою эластичностью, въ холоду твердѣетъ и теряетъ гибкость, но въ теплѣ опять размягчается и пріобрѣтаетъ ее; при 100° Р. превращается въ вязкую тягучую массу, которая уже потомъ не твердѣетъ. Растворяется легче всего въ сѣро-углеродѣ или въ смѣси изъ 6—8 част. абсолютнаго спирта съ 100 ч. сѣро-углерода, труднѣе—въ бензинѣ, скипадарѣ, нефти (или керосинѣ), эфирѣ, эфирныхъ и жирныхъ маслахъ; предварительное размягченіе его кипяченіемъ съ водою значительно облегчаетъ раствореніе. Копоть отъ дыма и др. примѣси остаются нерастворенными, и растворъ получается свѣтлый; этимъ способомъ и очищаютъ **к.**: стоитъ только осадить его изъ раствора (напр. изъ эфира — прибавленіемъ спирта). Отъ сплавленія **к.** съ сѣрою получается, такъ называемый, *вулканизированный каучукъ,* который отличается отъ обыкновеннаго двумя очень важными въ практикѣ свойствами: не твердѣетъ отъ холода и не размягчается въ теплотѣ, хотя и сохраняетъ въ то-же время вполнѣ прежнюю гибкость и эластичность; но онъ теряетъ клейкость. Отъ значительнаго прибавленія сѣры и продолжительнаго и болѣе сильнаго нагрѣванія **к.** твердѣетъ и становится менѣе эластичнымъ—превращается въ *отвердѣлый* **к.** или *эбонитъ.* Примѣшиваніемъ къ **к.** различныхъ красящихъ веществъ, ему придаютъ различные цвѣта—бѣлый, черный, коричневый, красный и т. п. Практическія примѣненія **к.**, въ особенности вулканизированнаго, безчисленны: на клапаны, подкладки, на трубы для проведенія газовъ и жидкостей, для хирургич. дренажн. трубочекъ, на приготовленіе непромокаемыхъ или эластическихъ тканей (сѣтокъ, подвязокъ, лентъ, шнурковъ и т. п.), шаровъ, дѣтскихъ игрушекъ, непромокаемой обуви (калошъ); въ гальванопластикѣ — для оттисковъ (см. **Гальванопластика** и **Клише**); въ послѣднее время на шины для колесъ и пр. Эбонитъ обработывается какъ дерево и хорошо полируется; изъ него дѣлаются гребни, табакерки, ящички, статуэтки и мн. др. мелкихъ предметовъ. У насъ существуетъ въ настоящее время нѣсколько фабрикъ, занимающихся приготовленіемъ каучуков. издѣлій.—Чтобы склеить между собою куски обыкновеннаго **к.** (резины), достаточно только разогрѣть ихъ и сблизить (поверхности соприкосновенія, конечно, д. б. гладкія); для склеиванія вулканизированнаго **к.** употребляется растворъ **к.** въ бензинѣ (26 част. **к.**, 50 ч. бензина и 70 ч. скипидара).

Кафли или **изразцы** приготовляются изъ глины съ примѣсью песка и извести. Нѣкоторыя вовсе безъ глазури, а другія съ лицевой стороны покрываются глазурью; обжигаются сначала слабо, а затѣмъ для вжиганія глазури, сильно; важно, чтобы глазурь не трескалась. Печные **и.** бываютъ *лицевые* или стержневые, *угловые* и *карнизные*, по формѣ — *выпуклые, вогнутые* и *плоскіе*; по величинѣ—*полуторные* или дерптскіе (9×6 вершк.) и *ординарные* или русскіе (6×4 вершк.). Толщина обоихъ сортовъ = 1 дюйму. По поливѣ (глазури) различаютъ **и.** *двуполивные*—съ густою поливою, *ординарнополивные*—съ тонкою просвѣчивающею поливою и *ленточные*—съ голубою каемкою, самые дешевые. Хорошіе бѣлые **и.** д. имѣть снѣжно-бѣлый цвѣтъ, слой глазури одинаковой (по всей поверхности) толщины и безъ малѣйшихъ трещинъ. Глазированные **и.** иногда золотятъ или украшаютъ различными цвѣтами: цвѣтная масса втѣсняется въ выдавленныя углубленія и, когда высохнетъ, покрывается глазурью. Средняя цѣна полуторныхъ **и.** около 15—20 к. за штуку. У насъ **и.** идутъ почти исключительно для печей, но заграницею ими выстилаютъ стѣны (въ ванныхъ комнатахъ) и въ особенности полы (чаще всего въ Италіи); въ холодн. климатахъ на полы не годятся (легко проводятъ тепло).

Кахексія или **худосочіе**—плохое питаніе; обыкновенно есть признакъ какой либо важной болѣзни. Леченіе—какъ при малокровіи.

Качарка—см. **Чайка.**

Качели или **качель**—забава, гораздо менѣе полезная, чѣмъ б. ч. друг. подвижныхъ игръ; многимъ положительно вредна: причиняетъ явленія, подобныя *морской болѣзни* (см. это слово); далеко не безопасна. Какъ гимнастич. упражненіе, наиболѣе полезно качаніе стоя.

Качуча—испанск. танецъ съ кастаньетами.

Каша.—Качество **к.**, какъ и вообще пищевыхъ веществъ, измѣняется отъ способа ея варки: крупа, положенная въ холодн. или тепловатую воду и затѣмъ постепенно доводимая до кипѣнія, теряетъ форму, распадается и образуетъ болѣе или менѣе однообразную вязкую **к.**; напротивъ того, брошенная въ кипящую ключемъ воду, сохраняетъ форму и значительн. часть заключающихся въ ней соковъ; въ первомъ случаѣ получится *разварная,* а въ послѣднемъ *разсыпчатая* **к.**; еще болѣе разсыпчатости пріобрѣтаетъ **к.**, если передъ варкою крупу подрумянить на сковородѣ (на легкомъ огнѣ). Консистенція (жидкая, размазня или крутая) зависитъ отъ пропорціи крупы и воды. Наиболѣе питательная **к.** варится на молокѣ, затѣмъ на бульонѣ и, наконецъ, на водѣ.—1) Крутая *разварная гречн.* к.: 2 ф. гречн. крупы всыпать въ горшокъ (немного выше половины), прибавить стол. ложку растопл. кор. масла (или 1—2 прованскаго или вообще постнаго), соли, размѣшать, облить горячею водою, такъ чтобы едва покрыло; еще размѣшать хорошенько, покрѣпче закрыть и поставить въ печь часа на 3—5. Если крупу заварить кипяткомъ, **к.** будетъ рыхлѣе.—2) *Рыхлая разсыпчатая* **к.**: когда вода (бульонъ или молоко) закипитъ ключемъ, всыпать въ нее, дождемъ и непрерывно мѣшая, крупу до нужной густоты, варить на хорошемъ огнѣ (постоянно кипитъ) минутъ 5 и затѣмъ на легкомъ огнѣ (или въ духов. печи) до готовности: еще 15—40 мин.—3) *Рисовая* или *манная* **к.** на *молокѣ*: $^1/_3$ фун. риса или манн. крупы смѣшать съ $3^1/_2$—4 стак. молока, слегка подмаслить, подсолить(въ случаѣ желанія,и подсластить—15—16 зол.мелк.сахара) и,постояно мѣшая, варить до консистенціи жидкой кашицы; переложить въ мелкую фаянсовую посудину, подрумянить въ жаркой духовой печи.—**К.** вообще не принадлежитъ къ легко варимой пищѣ и переносится желудкомъ тѣмъ труднѣе, чѣмъ она круче; крутая гречневая каша годится только для очень здоровыхъ желудковъ. См. **Крупа**, **Рисъ**, **Маисъ** и проч.

Кошалотъ—огромное морское животное изъ отряда китовъ; водится преимущественно въ южныхъ моряхъ; изъ него получаются *спермацетъ* и *амбра* (см. эти слова).

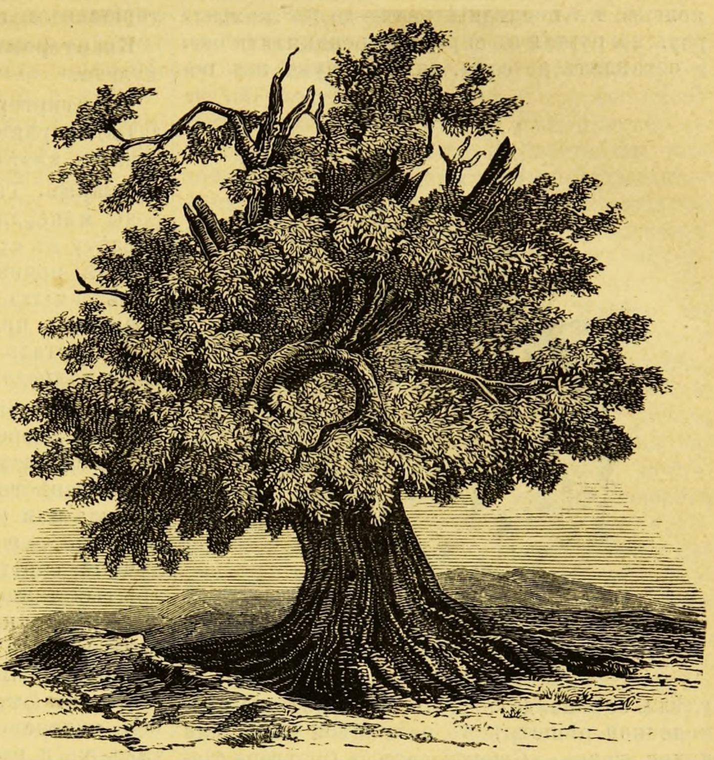
Кашель вызывается обыкновенно раздраженіемъ слизистой оболочки дыхательныхъ органовъ: или попавшими въ нихъ извнѣ посторонними тѣлами (пылью, ѣдкими парами или газами и т. п.), или-же, чаще всего, болѣзненн. пораженіемъ слизист. оболочки дыхательныхъ органовъ (катарръ глотки, гортани, бронховъ, язвы и т. п.), накопленіемъ въ этихъ органахъ паталогич. продуктовъ (мокроты); только въ исключительныхъ случаяхъ онъ чисто нервнаго происхожденія и зависитъ отъ страданія центральной нервной системы (у истерическихъ больныхъ, при пораженіяхъ головнаго мозга и т. п.). Кашлю б. ч. предшествуетъ ощущеніе щекотанія въ глоткѣ или гортани. Такъ какъ **к.** есть только припадокъ какой либо болѣзни, то лечить слѣдуетъ главнымъ образомъ не **к.**, а вызывающія его болѣзни (см. соотвѣтств. названія); но продолжительный и частый **к.** мучителенъ для больнаго, и, кромѣ того, производимое имъ быстрое рѣзкое движеніе (толчками) воздуха раздражаетъ слизист. оболочку дыхательныхъ органовъ и тѣмъ усиливаетъ **к.**; во многихъ (острыхъ) случаяхъ, чтобы перестать кашлять, достаточно только воздержаться отъ **к.** на извѣстное время; но, съ другой стороны, **к.** необходимъ для выдѣленія изъ дыхательн. органовъ образующейся въ нихъ мокроты; поэтому въ большинствѣ случаевъ можно стараться облегчить припадки **к.**, но не слѣдуетъ прекращать его совсѣмъ. Прежде всего—ровная, но не жаркая, температура воздуха (14—16° Р.), отсутствіе рѣзкихъ переходовъ отъ тепла къ холоду и наоборотъ. Когда **к.** сухъ—мягчительные отвары (тепловатое молоко; отваръ алтейнаго корня: ℥β отварить, чтобы вышелъ 1 ст. отвара—по $^1/_2$ рюмки нѣск. разъ въ день; жидкій растворъ гуммиарабика съ сахаромъ и т. п.), которыми, впрочемъ, не слѣдуетъ злоупотреблять, такъ какъ портятъ пищевареніе; лучше—отвлекающія (горчишники, смолистые пластыри и пр.) на грудь или горло (на послѣднее—согрѣвающій компрессъ); если мокрота вязка, липка, трудно отходитъ—щелочныя минеральн. воды (сельтерская, содовая, зальцбрун. и т. п.), лучше всего пополамъ съ теплымъ молокомъ; но самыя дѣйствительныя — наркотическія средства: опій, морфій и т. п., къ которымъ, однако, не прибѣгать безъ совѣта врача. Избѣгать употреблявшихся прежде врачами часто, а теперь, къ счастію, изрѣдка, различн. металлическихъ солей (преим. сурьмы—antimonium): пользы мало, а вреда для желудка много.

Кашемиръ въ формѣ матеріи—см. **Ткани шерстяныя**, въ формѣ шалей — см. **Шали**.

Кашка. Такъ въ разныхъ мѣстахъ Россіи называютъ весьма различныя травы, между прочимъ, *деревей* и *клеверъ* (см. эти слова).

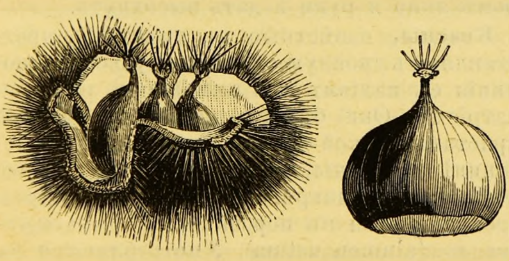
Кашкара—татарское, а съ татарскаго и русское названіе нѣкоторыхъ видовъ *рододендра* (см. это слово).

Каштанъ. Подъ этимъ именемъ подразумѣваютъ 2 совершенно различныхъ дерева: *настоящій* **к.** (Castanea vesca) и *конскій* **к.** (Aesculus Hippocastanum). Настоящій **к.**—высоко-ствольное дерево изъ сем. блюдценосныхъ, достигаетъ 70 и 80 футъ высотою и иногда огромной толщины. Вѣтви его простираются во всѣ стороны и образуютъ великолѣпный тѣнистый шатеръ. Листья очередные, большіе, продолговатые, по краямъ пильчатые. Изъ угловъ листьевъ выходятъ длинныя сережки мелкихъ желтовато-зеленыхъ цвѣтовъ, очень эффектныхъ, не смотря на мелкость. Плоды **к.** — всѣмъ извѣстные *каштаны*—сидятъ по нѣскольку (по 2 или 3) внутри общаго покрова, снабженнаго крѣпкими шипами. Растетъ дико въ южной Европѣ и въ Россіи за Кавказомъ, почти исключительно въ горахъ. Разводить его у насъ можно только на южн. берегу Крыма, м. б. до Симферополя, и на Кавказѣ. Сырой почвы не выноситъ; всего лучше растетъ на гранитной и на твердыхъ песчанникахъ. Разводится сѣменами. Собранные плоды, въ ихъ покровахъ, складываютъ въ ящики, пересыпаютъ пескомъ и сохраняютъ въ сухихъ подвалахъ; въ началѣ теплаго времени сѣмена (плоды) начинаютъ трогаться — и тогда ихъ закладываютъ въ землю. Изъ школы пересаживаютъ 2 — 3 лѣтнія деревца (см. **Дерево** и **Питомникъ**).—Дерево (матеріалъ) идетъ на мебель и эки-



Настоящій каштанъ.

пажи, молод. вѣтви — на обручи; съ виду похоже на молодой дубъ, но менѣе крѣпко и гораздо легче; не подвержено червоточинѣ, но легко гніетъ; не поддается политурѣ. — Каштаны (плоды) употребляются въ пищу; доставляются преимущественно Италіею, Франціею и Испаніею; цѣнятся главнымъ образомъ большія круглыя **к.** (marrons французовъ); лучшіе—изъ Ліона. Ѣдятъ ихъ вареными и, чаще,— жареными (на дырчатой сковородѣ); также въ формѣ пюре.—*Конскій* **к.** также большое густолиственное дерево изъ сем. hippocastaneae, родомъ изъ сѣверной Индіи. Листья и вѣтви его сидятъ попарно—одинъ противъ другаго; у каждаго листа длиный черешокъ и большая лапчатая пластинка, состоящая изъ 5—7 крупныхъ побочныхъ пластинокъ. Этимъ конскій к. рѣзко отличается отъ настоящаго; еще рѣзче отличаютъ его крупные неправильные цвѣты, собранные въ большія пирамидальныя, очень красивыя, соцвѣтія. Плоды им. видъ округл. коробочекъ, усаженн. шипами, и заключаютъ по нѣскольку крупн. сѣмянъ, очень сходныхъ съ сѣменами настоящаго **к.;** но они крупнѣе и свѣтлѣе; вкусъ ихъ терпкій и горьковатый. Конскій **к.** оч. распространенъ и составляетъ одно изъ лучш. украшеній для парковъ. Особенно картинно развивается отдѣльно или небольшими группами. Довольно хорошо выдерживаетъ зиму въ Петербургѣ, хуже—въ Москвѣ. Землю требуетъ питательную, скорѣе легкую, чѣмъ тяжелую; сырую выноситъ плохо. Разводится сѣменами такъ-же какъ и настоящій **к.** Года черезъ 2 сѣянцы переносятся въ школу, гдѣ они остаются года 3—4 и затѣмъ пересаживаются на мѣсто (см. **Дерево** и **Питомникъ**). При пересадкахъ стволъ не срѣзывается. Нѣсколько другихъ видовъ того же рода, напр. A. Pavia и A. flava, очень хороши для парковъ, но большинство уступаетъ описанному. Дерево конскаго **к.** даетъ плохое топливо и плохой подѣльный матеріалъ: оно непрочно и портится на воздухѣ. Сѣмена пригодны только для корма животныхъ, преимущ. свиней; отваренными кормятъ и птицъ. Для Россіи конск. **к.** едва-ли имѣетъ будущность.

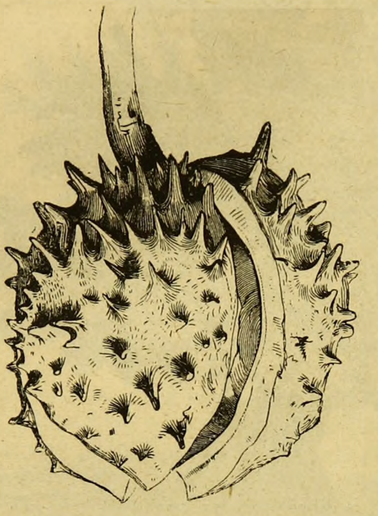


Плоды настоящаго каштана:

въ скорлупѣ. безъ скорлупы.

Каштаны обсахаренные (marrons glacés). Самое трудное въ операціи — сохранить **к.** цѣльными. Выбрать здоровые и самые крупные **к.;** отварить въ водѣ на слабомъ огнѣ; когда готовы (стали мягки), снять кожу и погрузить въ сиропъ 15° (см. **Сиропъ**), подправленный ванилью, прикрыть листомъ бумаги и оставить на 24 час.; на слѣдующ.

день сиропъ уварить до 18° и, опустивъ въ него **к.,** вскипятить *разъ,* оставить до утра; на третій день уварить сиропъ до 24°, на четвертый—до 28°, на пятый—до 32° и, наконецъ, въ послѣдній разъ—до 33°; каждый разъ, погружая въ сиропъ **к.,** вскипятить *разъ* и оставлять до слѣд. дня. Вынувъ изъ послѣдн. сиропа, дать стечь, высушить на проволочной рѣшеткѣ въ воздушной банѣ (или духов. печи).—*Второй способъ* (marrons glacés au caramel): надрѣзавъ каждый каштанъ, поджарить (въ шелухѣ) на дырчатой сковородѣ, постоянно подбрасывая (не должны пригорѣть); снять кожу, дать остыть; нанизать каждый на заостренную деревянную спичку (вершка въ $2^{1}/_{2}$ длиною и въ тонкое гусин. перо толщиною). Погрузить въ горячій сиропъ 7-й степени (см.— **Сиропъ**); вынувъ, спички, противоположнымъ концомъ, воткнуть въ песокъ (которымъ д. б. наполнена большая кострюля); когда **к.** обсохли,— осторожно снять со спичекъ.



Плодъ конскаго каштана въ скорлупѣ.

Квага — см. **Зебра.**

Квадрильонъ — милліонъ, помноженный самъ на себя 4 раза.

Квакши — родъ лягушекъ съ *присосками* на концахъ пальцевъ лапъ, позволяющими имъ лазить по деревьямъ; обыкновенно ярко окрашены; у самцовъ воздушные мѣшки, при помощи которыхъ они громко квакаютъ; зимуютъ въ илѣ. **К.** *обыкновенная* (Hyla arborea) — свѣтло-зеленаго цвѣта съ желтыми и черными полосками по бокамъ, около $1^{1}/_{2}$ дюйм. длиною; водится вездѣ въ Европѣ.

Кварта — мѣра жидкостей въ нѣкотор. государствахъ; англійская **к.** =0,923 русск. кружки.

Квартермистръ—оберъ-офицеръ при штабѣ полка, батальонѣ или артилл. бригадѣ, завѣдывающій пріемомъ и выдачею провіанта и фуража, дровъ, освѣтительн. матеріаловъ и пр.

Квартеронъ — рожденный отъ бѣлаго и мулата.

Квартиргеры — унтеръ-офицеры и солдаты, отправляемые, въ походѣ, впередъ для занятія квартиръ.

Кварцъ. Такъ называются различн. породы минераловъ, содержащихъ кремневую кислоту въ кристаллическомъ видѣ: къ этой породѣ принадлежитъ множество камней, какъ самыхъ простыхъ, напр. песчанникъ, кремень и пр., такъ и драгоцѣнныхъ: горный хрусталь, авантюринъ, аметистъ, нѣкот. виды халцедона и пр.

Квассія (lignum Quassiae) — древесина различн. деревъ, растущихъ въ тропическихъ странахъ, преим. въ Америкѣ. Въ торговлѣ извѣстны, главн. образ., 2 сорта: *суринамская* или *гвіанская*—изъ Quassia amara и *ямайская* — изъ Simaruba exselsa; первый, лучшій, сортъ обыкновенно привозится покрытый темно-зеленоватою корою; онъ легокъ, волокнистаго строенія, бѣло-желтоватаго цвѣта и чрезвычайно горьк. вкуса; второй, худшій,—тяжелѣе и темнѣе. Дрогисты продаютъ **к.** уже нарѣзанною. Полезное медицинское средство; употребляется такъ-же и въ тѣхъ-же случаяхъ, какъ *горчавка* (см. это слово). Насѣкомыя одурѣваютъ (но не умираютъ) отъ **к.**; поэтому настой или отваръ ея употребляется противъ мухъ, мошекъ, комаровъ и пр. 10 зол. **к.** отварить въ 12 стак. воды; для мухъ—налить въ мелкіе сосуды и посыпать сахаромъ, а противъ комаровъ и мошекъ смочить отваромъ лицо и руки и дать высохнуть.

Квасцы, извѣстные въ практикѣ, представляютъ двойную сѣрно-кислую соль алюминія съ каліемъ или аммоніемъ, рѣже съ натріемъ. Они бѣлаго цвѣта, правильной кристаллической формы (октаэдры); въ медицинѣ извѣстны подъ названіемъ *alumen crudum;* при нагрѣваніи теряютъ воду и превращаются въ порозную массу — *жженые* **к.** (alumen ustum). Употребляются въ красильномъ искусствѣ (для фиксированія красокъ на матеріяхъ), при фабрикаціи лаковыхъ красокъ, при выдѣлкѣ кожъ (см. **Замша**), при проклеиваніи бумаги и пр. Въ медицинѣ **к.** употребляются только снаружи: какъ полосканіе при катаррѣ зѣва и глотки ($^{1}/_{2}$—1 чайн. ложку на стаканъ шалфейнаго настоя), но уступаютъ въ этомъ отнош. друг. болѣе дѣйств. средствамъ (см.— **Глотка** и **Зѣвъ**); при бѣляхъ—для вспрыскиванія (1—10 част. на 150—200 част. воды), противъ потѣнія ногъ (въ той-же пропорціи — помогаетъ). — *Римскими* **к.** назыв. тѣ-же обыкновенные **к.**, окрашенные въ красноватый цвѣтъ примѣсью окиси желѣза. **К.**, въ которыхъ аммоній замѣненъ хромомъ, называются *хромовыми* (краснофіолетоваго цвѣта), марганцомъ—*марганцовыми* (цвѣта аметиста) **к.** и т. п.

Квасъ. Условія приготовленія **к.** тѣ-же, какъ и пива (см. это слово), т. е., броженіе разведенныхъ водою мучнистыхъ веществъ; но въ пивѣ броженіе доводятъ до конца, вслѣдствіе чего въ немъ не остается не только крахмалу, но обыкновенно даже и сахару, который переходитъ въ спиртъ; въ **к.**-же броженіе прерывается ранѣе времени, такъ что спиртъ не успѣваетъ образоваться и б. ч. крахмала остается неизмѣненнымъ. Притомъ, пиво обыкновенно приготовляется или исключительно изъ ячменнаго солода (матеріала наиболѣе способнаго къ сахарн. и спиртн. броженію), или только съ небольшою примѣсью къ послѣднему др. веществъ; **к.**-же б. ч.—изъ смѣси различн. сортовъ муки или хлѣба, съ примѣсью или даже безъ примѣси солода. Кромѣ того, броженіе **к.** происходитъ при слишкомъ высокой температурѣ, благопріятств. образованію кислоты. Увеличивая продолжительность процесса броженія и пропорцію прибавляемаго къ смѣси ячменнаго солода и, главн. образ., регулируя температуру броженія (см. **Пиво**), можно придавать **к.** все большее и большее сходство съ пивомъ. Наоборотъ,—пиво, не добродившее и приготовленное изъ затора, къ которому примѣшано много посторонн. мучнист. веществъ (напр., картофельн. муки), будетъ походить на **к.** Такъ назыв., *баварскій к.* приготовляется на пивоварен. заводахъ обыкновенно изъ остатковъ пивнаго затора—послѣ сцѣживанія съ него пива; поэтому онъ никогда и не м. б. оч. хорошаго качества. Хорошо приготовленный домашній **к.** несомнѣнно здоровѣе и лучше.—*Рецепты.* 1) Изъ 1 пуд. ячменн. солода, 2 — 10 ф. ячменной, 30 ф. ржаной муки и 20 ф. сушенаго хлѣба замѣсить съ теплою водою негустое тѣсто, поставить его въ корчагѣ въ жаркую печь на 6 час.; развести кипяткомъ, прибавить еще 5 ф. солода; перелить въ кадку съ двойн. дномъ (верхнее, дырчатое, на нѣсколько дюймовъ выше нижняго и прикрытое соломою; между ними — кранъ); долить теплою водою до 12 ведеръ; оставить въ покоѣ на ночь; утромъ сцѣдить черезъ кранъ въ боченокъ, прибавить (смѣшавъ хорошенько) 1—2 стак. дрожжей (лучше пивныхъ верхнихъ); черезъ 5 часовъ закупорить и перенести на ледникъ. На завтра готовъ. 2) На 150 бутылокъ: смѣсь изъ ржаной, овсяной (или гречневой) и ячменной муки, по 25 ф. каждой, превратить въ тѣсто и, затѣмъ, постепенно развести кипяткомъ до густоты жидкой кашицы; поставить въ очень жаркую печь на 3—4 часа (по временамъ мѣшать); перелить въ кадку, разбавить теплою (кипяченою) водою до 150 бутылокъ, бросивъ 2 горсти сухой мяты, столько же изюма и большую горсть сухихъ пивн. дрожжей, разведенныхъ теплою водою и смѣшанныхъ съ неб. колич. пшеничн. муки; оставить кадку открытою на 48 час. при температурѣ около 16° Р.; спустить сквозь сито въ боченокъ, который, закупоривъ, поставить на погребъ. Черезъ нѣсколько дней разлить въ бутылки, плотно закупорить, держать на холоду. 3) 1 пудъ ячмен. солода и столько-же несѣян. ржан. муки замѣсить въ тѣсто съ теплою водою постепенно облить кипяткомъ до густоты жидкой кашицы; посыпать сверху на палецъ толщиною, овсяною мякиною, поставить въ жаркую печь на сутки; развести кипяткомъ, перелить въ кадку, дно которой покрыто соломою (придерживается деревянн. крестомъ), залить теплою водою (лучше прокипяченною) до 10 ведеръ, дать отстояться, сцѣдить (черезъ кранъ на днѣ) въ боченки, положить въ каждый по куску сушен. чернаго хлѣба, закупорить, поставить на погребъ. Можно пить уже черезъ сутки.—Вообще разнообразить составъ мучной смѣси, изъ которой приготовл. **к.**, можно очень значительно: гречнев., пшеничн., ячменн., овсяная мука, сушеный ржаной или бѣлый хлѣбъ и пр.—все это годно для приготовленія **к.**; можно прибавлять патоки, если желаютъ, хмѣля (въ пропорціи $^{1}/_{8}$—$^{1}/_{4}$ ф. на ведро), отвареннаго или сыраго; хмѣль способств. сохраненію **к.** Прибавляя къ **к.** (напр. № 2), при разливкѣ его въ бутылки, $^{1}/_{2}$ рюмки, на бутылку, какого-либо фрукт. сиропа (лимоннаго, апельсиннаго, вишневаго, малиноваго и пр.), можно получить фруктовый **к.** *О кислыхъ щахъ*—см. **Щи кислыя.**

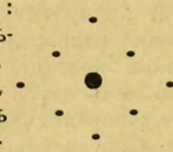
Кваша то-же, что **закваска** (см. это слово).

Квинталъ — см. **Центнеръ.**

Квитанція—см. **Росписки.**

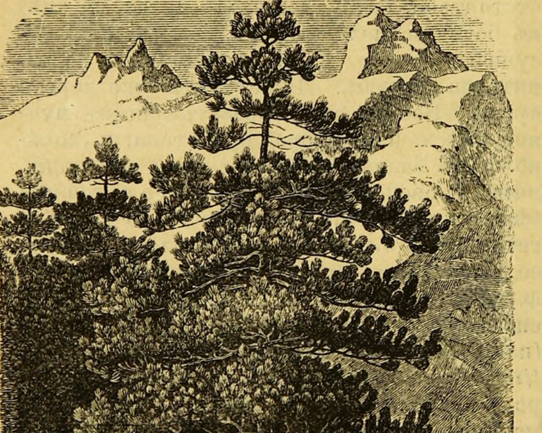
Квитъ — см. **Айва.**

Кегли—очень полезная подвижная игра. Употребл. обыкновенно 9 **к.** и 2 шара; величина и тяжесть тѣхъ и другихъ, особенно послѣднихъ, должны быть соразмѣрны силамъ играющихъ: легкій шаръ катится и бьетъ плохо, слишкомъ тяжелый трудно бросается. Игра болѣе или менѣе извѣстна всѣмъ. Для катанія шаровъ б. ч. устраивается особый помостъ, съ желобомъ сбоку для возвращенія шара; но въ комнатахъ можно катать и безъ помоста, а на открытомъ воздухѣ, на землѣ,—не катать, а бросать шары. Разставляютъ к. въ такомъ порядкѣ: причемъ средняя к., сам. большая, называется королемъ. Играющіе раздѣляются на двѣ партіи; сначала бросаетъ оба шара первый изъ одной партіи, затѣмъ первый изъ второй партіи, потомъ второй изъ первой партіи и т. д. Какая партія раньше догонитъ до условленнаго числа очковъ (60—100 или болѣе), та и выиграла. Король обыкновенно считается за 3 очка. Но условія эти м. б. видоизмѣняемы. Для правильнаго упражненія обѣихъ половинъ тѣла, слѣдовало-бы постановить *правиломъ:* одинъ шаръ бросать правою, а другой лѣвою рукою.



Кедровка — см. **Орѣховка.**

Кедръ — сюда принадлежитъ нѣсколько различныхъ деревьевъ, относящихся къ сем. хвойныхъ; извѣстнѣе другихъ *сибирскій* **к.** (Pinus Cembra) и *ливанскій* **к.** (Cedrus libanotica). Первый имѣетъ, такъ сказать, два отечества — восточное и западное. На сѣверо-востокѣ онъ начинается у насъ въ печерскомъ краѣ, попадаясь и нѣсколько западнѣе, идетъ отсюда до самой Камчатки, принимая въ горахъ форму *сланика* (кедровый сланикъ въ Сибири) или *сланца,* т. е. приземистаго густаго кустарника. Превосходное дерево съ темнымъ густымъ шатромъ. Длинныя иглы собраны б. ч. пучками по 5; шишки, величиною съ куриное яйцо, созрѣваютъ на 2 годъ и содержатъ въ углахъ своихъ чешуй крупныя сѣмена—всѣмъ извѣстные *кедровые орѣшки.* Второе отечество этого **к.** начинается на Карпатахъ и простирается до французскихъ отроговъ Альпъ; но здѣсь онъ гораздо рѣже. Отлично растетъ и приноситъ зрѣлыя сѣмена во всѣхъ нашихъ сѣверныхъ садахъ и паркахъ. Не любитъ слишкомъ сырой почвы и хорошо растетъ на каменистой. Прочность и красота (тонко-волокнистость) дерева **к.** извѣстны; изъ него въ Германіи выдѣлываютъ усиливающія резонансъ доски для музыкальныхъ инструментовъ, а въ Тиролѣ — множество разныхъ вещей; но оно тяжело и плохо полируется. Обиліе смолы предохраняетъ его отъ порчи насѣкомыми; особенно прочны изъ него подводныя постройки.— *Ливанскій* **к.**—совершенно другое дерево, походитъ скорѣе на лиственницу; онъ очень высокъ и вѣтви его, далеко простираясь во всѣ стороны, образуютъ низкую пирамиду. Хвои, какъ у лиственницы, собраны густыми пучками, на зиму не опадаютъ. Главное отечество его—Малая Азія. Къ нему очень близко подходитъ *гималайскій* **к.** или Деодора (P. Deodora) и сѣверо-африканскій или *атласскій* **к.** (C. Atlantica). Всѣ эти **к.** у насъ могутъ расти только на южномъ берегу Крыма и за Кавказомъ.



Кедръ сибирскій.

Кембрикъ — похожая на батистъ, тонкая, гладкая бумажная ткань (см. **Ткани**).

Кенгуру — животное изъ отряда сумчатыхъ; родина его—Австралія; въ Европѣ часто встрѣчается въ звѣринцахъ и зоологическихъ садахъ, гдѣ можетъ размножаться. Наиболѣе замѣчательна, по величинѣ, Macropus giganteus: достигаетъ (безъ хвоста) 4 фут.; сверху бураго, снизу бѣлаго цвѣта; питается травою и корою деревъ. Необыкновенно хорошо прыгаетъ.

Керамика. Подъ этимъ общимъ названіемъ разумѣются всѣ искусства, занимающіяся приготовленіемъ предметовъ изъ мягкихъ, потомъ твердѣющихъ минеральныхъ составовъ, какъ-то: гончарное искусство, фабрикація фарфора и стекла и т. п.

Кервель — травы изъ сем. зонтичныхъ, принадлежащія къ родамъ *Anthriscus* и *Chaerophyllum;* больше другихъ распространены у насъ и подвигаются далеко на сѣверъ — *A. sylvestris* и *Ch. bulbosum;* обѣ ароматны; вторая имѣетъ подземныя утолщенія въ видѣ орѣшковъ, которые выкапываются и охотно употребляются въ пищу, напр., у насъ въ мезенскомъ уѣздѣ, гдѣ эту траву называютъ даже *орѣшницею.*

Кермекъ (Statice) — многолѣтн. степныя травы изъ сем. *Plumbagineae;* имѣютъ жесткія и подземныя корневища, грубые цѣльные листья, выходящіе пучками. Корни и подземные стебли нѣкоторыхъ, напр. *S. Gmelini, S. tatarica,* идутъ на окраску въ желтый цвѣтъ и дубленіе кожъ; употребляются въ народн. медицинѣ.

Кермесъ или **дубовый червецъ** (Coccus ilicis) — насѣкомое изъ сем. червецовыхъ; живетъ на листьяхъ кошенильнаго дуба, растущаго въ южной Европѣ и въ Левантѣ; высушенныя оплодотворенныя самки, въ формѣ кругловатыхъ, блестящихъ легкихъ зеренъ, иногда покрытыхъ сѣрою пылью, даютъ краску, подобную *кошенили* (см. это слово), извѣстную въ торговлѣ подъ именемъ *кермесъ* или *кермесовыхъ зеренъ;* лучшій сортъ прованскій и испанскій (graines d'ecarlate de Provence); въ красильн. искусствѣ въ настоящее время почти всюду изгнанъ кошенилью; но еще довольно часто употребляется для окрашиванія ликеровъ, косметическ. средствъ (зубн. порошковъ) и кондитерами.

Керосинъ добывается изъ нефти (см. это слово) перегонкою въ желѣзн. кубахъ, причемъ отдѣляются сначала болѣе летучія масла: газолинъ, бензинъ и пр., а затѣмъ болѣе тяжелый **к.**, Получаемый такимъ образомъ **к.** очищается сѣрною кислотою, промываніемъ водою и натровымъ щелокомъ. **К.** въ чистомъ видѣ безцвѣтенъ или слегка желтоватъ, пахнетъ слабо, кипитъ при температурѣ около 120° Р. (150° Ц.); удѣльный вѣсъ его отъ 0,800 до 0,870; онъ не смѣшивается ни съ водою, ни съ спиртомъ, но легко—съ эфиромъ, скипидаромъ и сѣроуглеродомъ. Годный къ употребленію **к.** не долженъ испаряться при температурѣ ниже 31° Р. (38° Ц.): иначе онъ опасенъ для употребленія (производитъ взрывы). Наливъ **к.** въ блюдечко, обмокнуть въ него зажженную спичку: если онъ, при этомъ, вспыхиваетъ, то употреблять его опасно. У насъ въ торговлѣ существуютъ **к.** *американскій* и *русскій;* послѣдній въ настоящее время, по своимъ качествамъ, не уступаетъ американскому и совершенно вытѣсняетъ его.—Иногда, плохо горящій **к.** можно исправить, встряхнувъ его съ солью (1 чайн. или стол. ложку, смотря по количеству **к.**): соль оставить въ резервуарѣ лампы.—Кромѣ освѣщенія, **к.** м. б. употребляемъ для отопленія (см. **Освѣщеніе** и **Отопленіе**). Онъ уничтожаетъ насѣкомыхъ: моль, клоповъ, таракановъ, вшей, блохъ и пр. (см. эти слова); въ медицинѣ въ послѣдн. время очищенный **к.** употребляется какъ средство для рощенія волосъ (см. **Волосы**).—Загорѣвшійся **к.** слѣдуетъ тушить не водою, а плотно закрывая чѣмъ нибудь или засыпая землею, пескомъ и т. п.

Кефиръ — напитокъ, подобный кумысу, приготовляемый изъ коровьяго молока. Онъ съ незапамятныхъ временъ употребляется кавказскими горцами; въ послѣднее время получилъ извѣстность, какъ цѣлебное средство противъ различн. родовъ истощительн. болѣзней, преимущественно грудныхъ. Дѣйствуетъ подобно кумысу, хотя нѣсколько слабѣе; но имѣетъ передъ послѣднимъ то преимущество, что можетъ легко и вездѣ приготовляться всякимъ; для этого стоитъ только запастись спеціальнымъ кефирнымъ бродиломъ, которое въ сухомъ видѣ продается въ б. ч. аптекъ — *сухія кефирныя зерна* (особый видъ дрожжевыхъ грибковъ). *Приготовленіе.* Чѣмъ лучше молоко, тѣмъ лучше **к.;** но молоко не д. б. очень жирно, такъ какъ жирный **к.** переносится труднѣе; для людей съ оч. слаб. желудкомъ, въ особенности для дѣтей, лучше приготовлять его изъ снятаго (но для снятія сливокъ не давать стоять болѣе 6 час.). Молоко д. б. вполнѣ свѣжее, безъ малѣйшей закиси, поэтому, лучше парное, а гдѣ нельзя достать послѣдняго, то кипяченое; нѣкоторые даже предпочитаютъ **к.** изъ кипяченаго молока. Полъ-стакана сух. кеф. зеренъ размочить въ теченіи 5 — 6 час. въ тепловатой водѣ, затѣмъ, переложить въ стеклянн. или поливную глиняную банку, залить молокомъ (на $^1/_2$ стак. зеренъ $1^1/_2$ стак. молока), обвязать густою кисеею вчетверо, поставить въ темное мѣсто (стекл. банку оклеить снаружи черн. бумагою), при температурѣ около 12 — 14° Р. (лѣтомъ въ прохладную воду), по временамъ (часа черезъ 2 — 3) встряхивая сосудъ; когда зерна вполнѣ разбухнутъ, изъ желтыхъ станутъ бѣлыми, упругими— *закваска* готова (обыкновенно черезъ 24 ч.); процѣдить все черезъ сито; оставшіеся на ситѣ грибки (зерна) идутъ на приготовленіе, точно такимъ-же образомъ, закваски на слѣдующій день, а процѣженная жидкость (закваска)—для полученія **к.;** для этого, разбавивъ ее двойн. колич. молока (на 1 ст. закваски 2 стак. молока), разлить въ бутылки (удобнѣе полубутылки), оставивъ горлышко свободнымъ (иначе можетъ разорвать); *тщательно* закупорить, посредствомъ купорной машинки, *новыми* пробками, размоченными въ кипяткѣ; перевязать веревочкой или проволокой, оставить при температ. 8—12° Р. (можно и на свѣту), также встряхивая часа черезъ 2—3. Черезъ 24 ч. получается *суточный*—слабый **к.,** густой, какъ сливки, бѣлаго цвѣта, нѣжнаго кисловато - сладкаго, слегка щиплющаго, вкуса; черезъ 48 ч.—*двухсуточный*—средній и черезъ три дня—*трехсуточный*—крѣпкій;

послѣ этого дальнѣйшее стояніе уже мало измѣняетъ **к.** (взбалтывать по временамъ, хотя 2—3 раза въ сутки, необходимо). Процессъ образованія **к.** изъ молока состоитъ въ постепенномъ превращеніи молочнаго сахара въ спиртъ и угольную кислоту, а творога—въ растворимые бѣлки (пептоны); кисловатый вкусъ его зависитъ отъ молочной кислоты. Разъ приготовивъ **к.,** можно обойтись и безъ закваски: бродиломъ мож. служить самый **к.;** для этого 1 стаканъ его смѣшать съ 4 стак. молока, разлить въ бутылки и далѣе поступать, какъ сказано. Чтобы **к.** былъ хорошъ, необходима самая тщательная чистота при его приготовленіи. Хорошій **к.** д. б. густъ, бѣлъ, нѣженъ, кисловато-сладокъ, слегка щипать языкъ (углекислота), при наливаніи пѣниться, какъ пиво, не содержать комочковъ, а обволакивать стѣнки стакана сплошнымъ бѣлымъ слоемъ. **К.**—не лекарство, а очень хорошее легко-варимое питательное средство и вмѣстѣ освѣжающій напитокъ, если его употреблять прохладнымъ; для больныхъ лучше подогрѣвать **к.** (въ теплой водѣ). Употребляется въ тѣхъ-же случаяхъ, какъ и кумысъ, т. е., главнымъ образомъ, при легочныхъ болѣзняхъ; но очень полезенъ также и при друг. истощительныхъ страданіяхъ, напр., при малокровіи, блѣдной немочи, при хроническомъ поносѣ или вообще хронич. болѣзняхъ пищеварит. органовъ. Онъ переносится гораздо легче молока, а потому м. б. съ большою пользою даваемъ дѣтямъ съ слабыми пищеварительными органами. Начинать употребленіе его слѣдуетъ въ небольшомъ количествѣ: съ 1 — $1^{1}/_{2}$ стак. въ сутки, а затѣмъ порцію постепенно увеличивать — до 3, 4, 5 и болѣе полубутылокъ ($^{1}/_{3}$ часть натощакъ, $^{1}/_{3}$ между чаемъ и завтракомъ и $^{1}/_{3}$ между завтракомъ и обѣдомъ); лучше, конечно, пить его на свѣжемъ воздухѣ и при умѣренномъ моціонѣ (пить не сразу, а глотками). Употреблять **к.,** понятно, могутъ и вполнѣ здоровые люди: какъ очень полезный напитокъ. На ледникѣ **к.** держится долго. Для полученія сухихъ зеренъ, свѣжія грибки (остатокъ на ситѣ послѣ процѣживанія закваски) слѣдуетъ нѣсколько разъ промыть на ситѣ водою (пока вода не станетъ стекать совсѣмъ чистою), выбросить на пропускную бумагу (или чист. салфетку) и *быстро* высушить на солнцѣ. Хранить сух. зерна закупоренными въ сухомъ мѣстѣ. Попортившіяся кефирн. зерна мягки, легко раздавливаются между пальцами (здоров. упруги); ихъ слѣдуетъ удалять. Не очень порченыя можно исправить, размочивъ ихъ сначала въ слабомъ растворѣ соды ($^{1}/_{2}$ чайн. ложечки на 1 стак. воды), а затѣмъ часа 2 въ $3^{0}/_{0}$ растворѣ крамортартара и, наконецъ, быстро высушить на солнцѣ. Разбухшія (свѣжія) зерна, при ежедневномъ употребленіи ихъ для приготовленія закваски, необходимо по временамъ (дней черезъ 5 — 8) промывать, какъ сказано выше, чистою водою. Чтобы сохранить **к.** пѣнистымъ, наливать его изъ бутылки, не откупоривая пробки, а вставляя въ нее особый кранъ, употребляемый для кумыса и шипучихъ водъ (стоитъ 1 р. 25 к.—3 р.). Бутылки передъ мытьемъ наливать на нѣкоторое время водою, съ прибавленіемъ небольшаго колич. спирта (или соды).

Кизиль (Cornus)—кустарники и небольш. деревья изъ сем. *кизилевыхъ* (Corneae). Настоящій *кизиль* (Cornus mas) у насъ распространяется къ сѣверу приблизительно до широты Кіева. Это небольшое дерево съ цѣльными противоположными листьями. Желтые цвѣточки его собраны пучечками на верхнихъ частяхъ прошлогоднихъ побѣговъ и появляются прежде листьевъ; плоды овальные, величиною съ мелкую вишню, темно-красные, потомъ чернѣютъ; приторно сладки, идутъ, главн. образомъ, на варенье. Изъ остальн. видовъ самый извѣстный *C. sanguinea,* называемый также *свидиною:* больш. раскидистый кустарникъ съ длинными глянцовитыми красн. прутьями и бѣлыми небольш. цвѣтами, собранными въ видѣ зонтика; ягоды черно-синія. Очень эффектный кустарникъ. Красивы и довольно выносливы также и американск. виды: *C. alba, C. paniculata, C. alternifolia* и пр. **К.** довольствуется почти всякой почвой, лишьбы не была слишк. суха; C. alba и paniculata любятъ даже мѣста, подверженн. наводненіямъ; настоящ. **к.** и C. sanguinea удаются и на сухихъ мѣстахъ. Весною не слѣдуетъ рѣзать прошлогодн. побѣговъ, такъ какъ на нихъ появляются цвѣты; лучше освѣжать вырѣзываніемъ старыхъ сучьевъ. Размножается удобно отводками и черенками. Сѣмена, посѣянныя осенью, всходятъ весною, а посѣянныя весною — будущею весною; сѣмена настоящ. **к.** лежатъ въ землѣ 2 года.

Кизиль варенье: сваривъ изъ $1^{1}/_{2}$ ф. сахара съ водою густой сиропъ, положить въ него 1 ф. очищенн. промыт. ягодъ, варить 8 мин., сложить въ миску, покрыть, оставить на ночь; на друг. день слить сокъ, уварить нѣсколько погуще; простуженнымъ залить ягоды въ банкахъ, завязать. **Или:** какъ изъ вишень.

Кизиль маринованный — какъ вишни.

Кизлярка — водка, добываемая на Кавказѣ изъ низшихъ сортовъ виногр. винъ; получила свое названіе потому, что вывозилась прежде изъ Кизляра.

Кизякъ (по-татарски)—высушенный перепрѣлый навозъ, смѣшанн. съ соломою; въ нѣкот. мѣстахъ употребл. какъ топливо.

Кило — частица, приставленная къ названію какой-либо десятичной (метрической) мѣры, означаетъ увеличеніе ея въ 1.000 разъ; напр., кило-граммъ равенъ 1.000 граммъ, километръ = 1.000 метрамъ и пр. Французы слово *кило* употребляютъ также для обозначенія килограмма (см. **Вѣсъ**).

Киль — нижняя, обыкн. четыреугольная, балка, составляющая основаніе корабля или вообще судна и идущая вдоль всего судна; въ деревянныхъ судахъ приготовляется изъ дуба или бука.

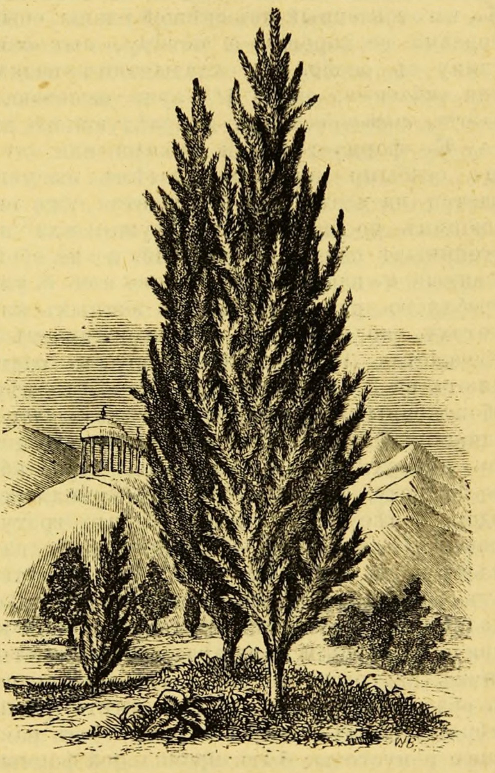
Кильки (Clupea spratus)—маленьк. морская рыбка изъ сем. сельдей (рисун. **к.**—см. **Сельди**); отъ 4 до 5 дюйм. длиною; водится въ Нѣмецк. и Балтійск. моряхъ. Продается соленою въ стеклянн. банкахъ; у насъ лучшими считаются *ревельскія* **к.**; хороши также норвежскія и шведскія. Сервировать и приготовлять, какъ *анчоусы* (см. это слово).

Кино—смѣсь камеди и дубильной кислоты; отвердѣвшій сокъ, вытекающій изъ видовъ растен. Pterocarpus. Въ торговлѣ главн. образомъ встрѣчается *малабарское* (изъ Индіи): маленьк., угловатые, твердые кусочки, блестящаго, почти чернаго цвѣта; въ холодной водѣ мало, а въ горячей и спиртѣ вполнѣ растворимы; *африканское* (сенегальское) **к.** лучше, но почти не привозится болѣе; *австралійское* отличается отъ другихъ тѣмъ, что образуетъ съ водою красную студенистую жидкость. Служитъ для приготовленія красокъ. Въ медицинѣ въ настоящ. время почти не употребляется.

Киноварь — сѣрнистая ртуть, красиваго красн. цвѣта. Встрѣчается въ природѣ готовою въ горахъ Венгріи, Калифорніи, въ Китаѣ, Японіи, Сибири и пр.; но б. ч. естественной **к.** идетъ на добываніе металлической ртути. Продажная **к.** обыкновенно приготовлена искусственно. Въ кускахъ **к.** темнофіолетоваго цвѣта; въ порошкѣ — яркокраснаго, и цвѣтъ этотъ тѣмъ лучше, чѣмъ тоньше порошекъ; самый тонкій порошекъ извѣстенъ подъ названіемъ *вермильона.* Лучшіе сорты идутъ изъ Голландіи и Китая. Употребляется, главн. образомъ, какъ краска—въ живописи, малярами, для окраски сургуча и т. п. Нерѣдко поддѣлывается примѣсью сурика или желѣзн. окиси; открыть поддѣлку не трудно: если **к.** накалить на желѣзной ложкѣ, она вся улетаетъ безъ остатка, а примѣси остаются.

Кинза (Bifora radians) — трава изъ сем. зонтичныхъ, съ листьями, разсѣченн. на узкіе ремешки, и съ плодиками, состоящими какъ-бы изъ двухъ шариковъ; всѣ ея части сильно ароматны и отзываютъ клопами. Растетъ обильно на Кавказѣ и въ Крыму; за Кавказомъ ее употребляютъ какъ приправу, вмѣсто укропа.

Кипарисъ (Cupressus sempervirens) — дерево изъ сем. *кипарисовыхъ;* въ старости достигаетъ 70 фут. Дико растетъ на о. Кандіи, въ Греціи, Малой Азіи и сѣв. Африкѣ, у насъ—на южн. берегу Крыма; въ южной Европѣ разведенъ искусственно. Вѣтви густо покрыты мелкими темн. листьями, расположенн. чешуею въ 4 ряда, четырехгранные; стволъ темносѣрый. Двѣ главн. разности: особенно распространена форма пирамидальная (C. semp. pyramidalis), съ вѣтвями, направленными кверху и образующими плотный шатеръ изъ темной зелени; другая форма—съ висячими вѣтвями (C. semp. horizontalis). **К.** растетъ очень медленно; у насъ, за исключеніемъ нѣкотор. мѣстъ Закавказья и Крыма, м. разводиться только въ оранжереяхъ и въ кадкахъ; его сажаютъ въ глинисто-песчаную или въ дерновую почву. Дерево плотное, смолисто-ароматное, прочно, но тяжело, цѣнится дорого.



Кипарисъ пирамидальный.

Кипрей—то же, что **Иванъ-чай.**

Кипѣлка — см. **Известь.**

Кирасиры — тяжелая кавалерія; въ настоящее время у насъ только 4 кирас. полка — гвардейскихъ.

Киргизы — см. **Инородцы.**

Кирка — см. **Машины и орудія огородные и садовые.**

Кирка—протестантская церковь.

Кирпичъ приготовляется изъ глины, съ примѣсью къ ней песку, въ количествѣ различномъ, смотря по свойствамъ глины: къ самой жирной глинѣ обыкновенно примѣшиваютъ около половины (по объему) песку, а къ тощимъ сортамъ, т. е., уже содержащимъ песокъ (см. **Глина**), значительно меньше, или даже вовсе не прибавляютъ. Какъ качество глины, такъ и количество, необходимой къ ней примѣси песка опредѣляются практически, т. е., приготовленіемъ и испытаніемъ пробныхъ кирпичей. **К.,** изготовленный изъ свѣжей глины, обыкновенно не хорошъ, а потому, выкопавъ глину съ осени, ее складываютъ валами или *кабанами*, около $1^{1}/_{2}$ арш. высотою, и даютъ *вывѣтриваться* до слѣдующаго лѣта. **К.** формуется или руками, или, лучше, особыми машинами; затѣмъ высушивается на воздухѣ и обжигается уже высохшимъ во временныхъ (хуже) или постоянныхъ печахъ. Высохшій, но не обожженный **к.** называется *сырцомъ* и м. б. употребляемъ на постройки въ южныхъ климатахъ, но морозовъ не выдерживаетъ — трескается. По степени обжига, **к.** раздѣляютъ на 3 главн. сорта: *красный*—въ мѣру обожженный (лучшій сортъ); *желѣзнякъ* — слишкомъ обожженный: темнокраснаго цвѣта, поверхность стекловидная, дурно вбираетъ воду, а потому плохо скрѣпляется, идетъ болѣе на выстилку половъ, тротуаровъ и т. п.; *алый* — недожженный: пачкаетъ руки, въ водѣ часто расплывается, отъ мороза трескается; м. употребляться только на внутренн. стѣны. Хорошій **к.,** при постукиваніи, д. издавать ясный, чистый звукъ (надтреснутый звукъ указываетъ, что **к.** обожженъ недостаточно), имѣть равномѣрный цвѣтъ, мелкій изломъ, безъ раковинъ и пустоты, быть правильной формы и отъ 10 до 11 ф. вѣсомъ, который, при погруженіи въ воду (дней на 5), д. увеличиваться не болѣе, чѣмъ на $^{1}/_{15}$. Красный цвѣтъ **к.** зависитъ отъ содержанія въ глинѣ металлич. окисловъ (желѣза); но есть сорта глины, въ которыхъ такихъ окисловъ нѣтъ или почти нѣтъ; получаемый изъ нихъ **к.,** и при достаточномъ обжиганіи, имѣетъ желтоватый или сѣроватый цвѣтъ. *Обыкновенный* русскій **к.** 6-ти вершк. длиною, 3-хъ—ширин. и $1^{1}/_{2}$—толщиною. Кромѣ того, приготовляются: *лекальный* (для корнизовъ), *трубный* (для трубъ), *колонный* (для колоннъ), *клинчатый* (для сводовъ), *подовой* (глаже и вдвое шире обыкновеннаго — для выкладки пекарныхъ печей), *пустотѣлый*—имѣетъ внутри полости, каналы (употребл.,—гдѣ нужно уменьшить вѣсъ стѣнъ или устроить въ стѣнахъ вентиляцію; очень хорошо держитъ тепло). Наконецъ, существуютъ еще: *огнеупорный (англійскій, бѣлый)* **к.,** приготовляемый изъ особой огнеупорной глины (см. **Глина**)—для горновъ, очаговъ, паровыхъ котловъ и вообще для внутренней обложки топки, и *клинкеръ* или *голландскій*, фабрикуемый на гончарныхъ заводахъ, также изъ огнеупорной глины, и употребляемый для кладки печей небольш. размѣра или печныхъ раздѣлокъ; первый обыкновенныхъ размѣровъ, а послѣдній 4-хъ вершк. длиною, 2-хъ—ширин. и 1-го—толщин. Продается обыкновенный **к.** тысячами и складывается въ клѣтки по 250 шт. (клѣтка м. б. нагружена на одну лошадь); цѣна въ различныхъ мѣстахъ и въ различн. время очень разнообразна.—**К.**—лучшій матеріалъ для постройки въ нашихъ и вообще сѣверныхъ климатахъ: онъ достаточно проченъ, противустоитъ морозу (если хорошо обожженъ), плохо проводитъ тепло и достаточно вентилируетъ (см. **Жилища**).

Киршъ или **киршвассеръ** — пріятный спиртный напитокъ, приготовляемый перегонкою (въ Швейцаріи, Виртембергѣ, на Шварцвальдѣ и пр.) изъ мелкихъ черныхъ лѣсныхъ вишенъ, обыкновенно съ прибавкою раздавленныхъ косточекъ, придающихъ напитку легкій запахъ горькихъ миндалей.

Кисель. На 6 стак. жидкости (фрукт. сока, молока и т. п.) достаточно 1 стак. лучшей, сухой просѣян. картофельной муки и нѣсколько больше муки худш. качества. 1-мъ стаканомъ жидкости развести муку, а остальные 5 стак. вскипятить: когда будутъ кипѣть ключемъ, влить въ нихъ разведенную муку, постоянно мѣшая; держать на хорошемъ огнѣ, также мѣшая, мин. 4 — 5, пока все разойдется до гладкости (не останется комковъ). Сполоснувъ форму холодн. водою, влить въ нее **к.** и поставить на ледникъ. Сахару прибавляется отъ $^{1}/_{2}$ до 1 стак., смотря по кислотѣ сока и по вкусу; приправляется чаще всего лимонною цедрою (сахаръ потереть о цедру) или корицею, рѣже гвоздикою и др.; для молочнаго и миндальнаго киселей идетъ приправа изъ горькихъ миндалей: молоко (горячее) предварительно настоять на толченомъ горьк. миндалѣ (штукъ 20 на 6 стак.) около 1 часа, а миндальное молоко приготовлять съ примѣсью горьк. миндал. (шт. 10 на $^{1}/_{2}$ ф. сладк. миндаля). Изъ фруктов. соковъ (обыкновенно нѣсколько разведенныхъ водою) чаще всего употребляются: клюквенный, вишневый, черно - или красно-смородинный, малинный и яблочный (6—8 кисл. яблокъ, напр. антоновскихъ, разварить въ водѣ съ корицею, процѣдить сквозь сито, чтобы вышло 6 стак.). Для приготовленія шоколаднаго **к.**—$^1/_4$ ф. тертаго шоколада примѣшивается къ сказан. пропорціи картофельн. муки, вмѣстѣ съ нею разводится 1 стак. холодн. молока и затѣмъ обыкн. способомъ вливается въ 5 стак. кипящаго молока. Кофейный **к.** — изъ разведеннаго водою вареннаго кофе.

Кисея или **муслинъ** — легкая, полупрозрачная ткань изъ тончайшихъ номеровъ бумажной пряжи; б. ч. бѣлая—гладкая, полосатая, клѣтчатая или вышитая; рѣже цвѣтная или тисненая. Прежде приготовлялась только въ Индіи; въ настоящее время—вездѣ въ Европѣ: лучшіе сорты англійскіе, французскіе и швейцарскіе. Нѣкоторые сорта носятъ отдѣльн. названія—*мусселинетъ* (mousselinette)—тонкая **к.** съ воткаными гладкими, атласообразными, или узорчатыми полосами; *вапёръ* (vapeur) — очень мягкая и тонкая; *зефиръ*—самая тонкая. (См. **Ткани бумажныя**).

Кислица. Такъ въ разн. частяхъ Россіи назыв. различн. растенія: *дикую яблонь, красн. смородину, барбарисъ,* разн. *виды щавеля* (см. эти слова), чаще-же всего — *Oxalis Acetosella,* многолѣтн. лѣсную траву изъ сем. *кислицевыхъ,* съ тройчатыми листьями и бѣлыми цвѣтами, изящными и нѣжными, распускающимися довольно рано весной. Содержитъ много щавелевой кислоты, а потому на вкусъ кисла. Въ садоводствѣ извѣстно нѣсколько хорошенькихъ видовъ. *O. rosea, O. corniculata.* Вторая—съ мелк. золотистыми цвѣтами, а у разности *O. corniculata foliis atropurpureis* — листья темно-пурпуровые, почти бурые, очень эффектные. Сѣятъ въ хорош. дерновую почву съ осени, прикрывая слабо землею. Цвѣтетъ въ будущемъ году; въ сѣв. и средн. Россіи — сначала въ парники или горшки, а затѣмъ—въ клумбы.

Кислородъ—газъ безъ цвѣта, запаха и вкуса; входитъ въ составъ воздуха (см. **Воздухъ**), всѣхъ органическихъ и б. ч. неорганическихъ тѣлъ. Онъ самъ не горитъ, но имъ только и поддерживается дыханіе и горѣніе. Домашнимъ образомъ **к.** можно добывать нагрѣваніемъ въ колбѣ или бертолетовой соли (самый простой способъ), или-же перекиси марганца съ сѣрною кислотою и собираніемъ отдѣляющагося газа подъ водою. Въ **к.** тѣла горятъ быстрѣе и ярче, а потому его употребляютъ для полученія яркихъ источниковъ освѣщенія, напр., Друмондова свѣта и т. п. (см. **Освѣщеніе**). Въ медицинѣ вдыханіе **к.** примѣняется во многихъ случаяхъ, но въ большинствѣ польза отъ него сомнительна; очевидное облегченіе онъ приноситъ только въ припадкахъ удушья (asthma); во всякомъ случаѣ, безъ совѣта врача употреблять его не слѣдуетъ. Продается готовымъ въ аптекахъ. Объ особомъ видоизмѣненіи **к.** *озонъ*—см. это слово.

Кислоты. Такъ въ химіи наз. вещества, которыя въ соединеніи съ *основаніемъ* образуютъ *соли.* Практически **к.** отличаются своимъ кислымъ вкусомъ и способностью окрашивать синюю лакмусовую бумажку въ красн. цвѣтъ; но для этого **к.** д. б. растворимы въ водѣ. **К.** безчисленное множество; важнѣйшія изъ нихъ въ практич. отношеніи: *Азотная* **к.,** назыв. еще *селитряною,* п. ч. чаще всего добывается изъ селитры, а также *острою водкою. Аз.* **к.,** содержащая въ себѣ буроватые пары азотистой **к.** и потому дымящаяся, наз. *дымящеюся аз. кислотою*; при кипяченіи эти пары улетучиваются, и **к.** превращается въ обыкновенную. **Аз. к.** имѣетъ оч. острый запахъ; на воздухѣ слегка дымится, кожу и вообще орган. вещества окрашиваетъ въ желт. цвѣтъ и быстро разрушаетъ ихъ; удѣл. вѣс. 1,19—1,25; въ чистомъ видѣ она безцвѣтна, какъ вода. Сохранять **аз. к.** слѣдуетъ въ сосудахъ съ стекл. пробками и *вдали отъ свѣта,* подъ вліяніемъ котораго она разлагается, причемъ образующіеся газы могутъ разорвать сосудъ. Растворяетъ б. ч. металловъ; этою способностью ея пользуются для отдѣленія золота отъ мѣди и серебра: послѣдніе 2 металла растворяются, а золото остается. Употребляется для приготовленія анилиновыхъ красокъ, нитроглицерина, взрывчат. хлопч. бумаги (пирокселинъ), сѣрной **к.,** различн. солей и др. химич. препаратовъ, для очищенія металловъ при золоченіи, луженіи и пайкѣ ихъ; въ медицинѣ—почти только, какъ наружн. средство: для прижиганія наростовъ и пр. (безъ врача не употреблять) (см. **Водка царская**). *Винная* или *винно-каменная* **к.** содержится въ сокѣ мног. плодовъ, но главнымъ образомъ въ виноградномъ; добывается б. ч. изъ виннаго камня (см. **Кремортартаръ**), продается въ видѣ больш. безцвѣтн. прозрачн. кристалловъ, растворимыхъ въ водѣ и спиртѣ; употребляется въ красильномъ искусствѣ, при печеніи хлѣба (см. **Порошокъ пекарный**), для приготовленія молочн. сыворотки и пр.; въ медицинѣ — главн. образомъ для приготовленія содовыхъ порошковъ (см. это слово) и шипучихъ лимонадовъ (хуже лимонной). *Дубильная* **к.**—см. **Танинъ:**—*Лимонная* **к.** содержится во мног. кислыхъ плодахъ, но приготовл. обыкновенно изъ лимонн. сока; имѣетъ видъ больш. прозрачн. кристалловъ, вывѣтривающихся на воздухѣ, пріятнаго вкуса и легко растворимыхъ въ водѣ; употребл. кандитерами для приготовленія лимонадовъ; въ медицинѣ—

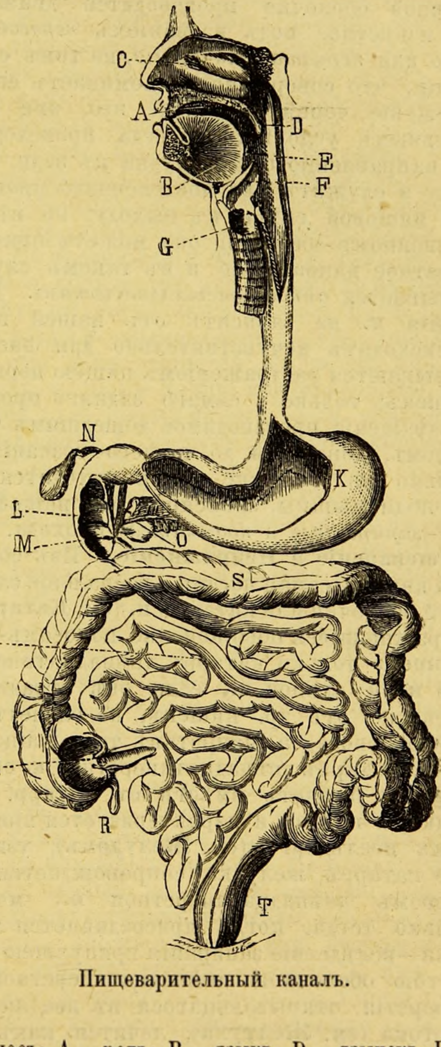
чаще лимонн. сокъ, чѣмъ **лимонн. к.** Въ продажѣ нерѣдко подмѣшивается щавелевою **к.**, которая узнается тѣмъ, что отъ прибавленія въ растворъ хлористой извести даетъ муть. — *Соляная* или *хлористо-водородная* **к.** Обыкновенная, желтоватая, продажная **с. к.** (удѣльн. вѣсъ 1,16) получается, какъ побочный продуктъ при добываніи соды; она не чиста; химически чистую, безцвѣтную приготовляютъ, обливая повар. соль чист. сѣрною кислотою. Также растворяетъ многіе металлы; употребл. для добыванія хлористыхъ солей, угольной **к.**, при луженіи металловъ и пр. Въ медицинѣ она примѣняется чаще аз. **к.**: дается внутрь при трудн. желудочн. пищевареніи особъ, ведущихъ сидячую жизнь или малокровныхъ, при простомъ катаррѣ желудка (см. **Желудокъ**) и въ нѣкот. случаяхъ изжоги; при поносахъ, зависящ. отъ плохаго варенія пищи; принимается за $^1/_4$—$^1/_2$ ч. до ѣды: 10 — 30 кап. *разведенной* (т. е. смѣшанной пополамъ съ водою) *сол.* **к.** (acid. muriatic. dilutum) въ какой либо слизистой жидкости (въ рюмкѣ отвара изъ ʒβ алтейн. корня на 1 ст. воды, или въ слаб. растворѣ гуммирабика); полезное дѣйствіе **с. к.** въ этихъ случаяхъ объясняется тѣмъ, что **к.** эта есть необходимая составн. часть желудочнаго сока, нужная для перевариванія бѣлков. веществъ; не должно, однако, употреблять ее слишкомъ долго. При лихорадкахъ польза отъ нея сомнительна. (См. *бульонъ для больныхъ*). — *Сѣрная* **к.**: въ торговлѣ отличаютъ *обыкн.* **с. к.** или *купоросное масло* и *англійскую* **с. к.** Купоросное масло добывается изъ желѣзн. купороса, всегда окрашено примѣсью органич. веществъ и представляетъ маслянистую жидкость, 1,86—1,89 уд. вѣса; *англійская* **к.** получается изъ сѣры; прежде приготовлялась только въ Англіи, но теперь вездѣ; уд. вѣсъ 1,848, прозрачна, свѣтла, но все-таки еще недостаточно чиста (примѣси свинца и азотн. **к.**); для полученія *химически-чистой* **с. к.** — ее перегоняютъ. **С. к.** обугливаетъ органическ. вещества, изъ воздуха быстро всасываетъ воду (держать въ хорошо закупоренн. стекл. пробками сосудахъ); при смѣшеніи съ водою она разгорячается — до кипѣнія (б. осторожными — сосудъ можетъ лопнуть: смѣшивать понемногу, приливая **к.** въ воду, а *не наоборотъ*). Практическое примѣненіе громадное: для приготовленія б. ч. др. кислотъ, многихъ солей, въ значит. числѣ техническихъ производствъ и пр.; въ медицинѣ въ настоящее время почти не употребляется. — *Угольная* **к.**—газъ; въ больш. количествахъ добывается обливаніемъ сѣрною **к.** мѣла, мрамора и пр.; служитъ для фабрикаціи мног. искусств. минеральн. водъ (сельтерской, содовой пр.); шипѣніе содовыхъ порошковъ и шипучихъ напитковъ (шампанскаго, пива, кваса и пр.) зависитъ именно отъ содержанія въ нихъ **уг. к.**, развивающейся также при броженіи. Въ медицинѣ **уг. к.**, употребляется въ формѣ шипучихъ минеральн. водъ или содовыхъ порошковъ (см. **Порошки содовые**): какъ прохладительное питье, при тошнотѣ отъ переполненія желудка, или послѣ опьяненія; не должно употреблять при приливахъ крови къ головѣ или легкимъ и при сердечной раздражительности, а также при пученіи живота (см. **Вѣтры**).— *Уксусная* **к.** — главная составн. часть уксуса; въ чистомъ видѣ добывается изъ уксуснокисл. солей; въ торговлѣ встрѣчается или въ жидк. видѣ, или безводная—въ формѣ кусковъ льда (acid. aceticum glaciale). Жидкая безцвѣтна, кислаго запаха, летуча (пары ея могутъ загораться). Растворяетъ камфору, смолы, пироксилинъ, эфирныя масла; употребляется въ красильн. и парфюмерномъ искусствахъ, для приготовл. уксусн. солей и пр.; въ медицинѣ—въ тѣхъ же случаяхъ, какъ и лимонная. Запахъ *укс.* **к.** помогаетъ при головокруженіи и обморокахъ (см. **Соль нюхальная**); разведенную можно употреблять, какъ уксусъ (см. **Уксусъ**). —*Щавелевая* **к.** получила свое названіе потому, что прежде добывалась изъ щавеля; въ настоящее время ее приготовляютъ искусственно изъ сахара (при помощи азотн. **к.** или ѣдкаго кали); имѣетъ видъ безцвѣтныхъ кристалловъ; на воздухѣ вывѣтривается; растворима въ водѣ и спиртѣ; въ большихъ пріемахъ ядовита. Употребляется въ красильн. искусствѣ, при стиркѣ бѣлья, для выведенія чернильныхъ и ржавыхъ пятенъ (см. **Пятна**), для чистки мѣди (см. *Вода для чистки мѣди*) и пр.—*Выведеніе* **пятенъ** *отъ кислотъ*. Свѣжія пятна отъ минеральныхъ **к.** (азотн., сѣрн. и пр.) выводятся разведеннымъ нашатырнымъ спиртомъ или, еще лучше, парами его; старыя пятна отъ этихъ **к.** остается только закрасить. Пятна отъ растительн. кислотъ (уксуса, пива, апельсина, лимона, смородины и сока др. кисл. плодовъ) на бѣлой ткани обыкновенно исчезаютъ послѣ мытья съ мыломъ; на цвѣтныхъ тканяхъ ихъ сначала *слегка* смачиваютъ водою, подкисленною сѣрною кислотою (10—12 капель кислоты на стаканъ воды) и, затѣмъ, промываютъ струею воды.

Китайка—цвѣтная бумажная ткань (синяя, зеленая, красная и проч.), приготовляемая въ Россіи, преимущественно въ Казани; между прочимъ, служитъ предметомъ мѣновой торговли съ китайцами.

Китель—бѣлый полотняный лѣтній военный сюртукъ.

Киты. Къ отряду китовъ (Cetacea) принадлежитъ много видовъ рыбообразныхъ млекопитающихъ животныхъ, б. ч. отличающихся громадною величиною и живущихъ исключительно въ моряхъ, преимущественно въ океанахъ. За ними охотятся главн. образомъ ради жира и китоваго уса; кашалотъ (см. это слово) даетъ, кромѣ того, спермацетъ и амбру; зубъ нарвала можетъ замѣнять слоновую кость. Наиболѣе извѣстны изъ этихъ животныхъ—настоящіе *киты* (balaena), *кашалоты* (physeter), затѣмъ *дельфины, нарвалъ, дюгонь* и пр. См. **Усъ китовый.**

Кишки, кишечный каналъ. Начинаются **к.** у выхода желудка и оканчиваются заднимъ проходомъ. Длина ихъ приблизительно въ 10 разъ больше разстоянія отъ макушки головы до задняго прохода, у взрослаго человѣка средн. числомъ около 10 арш. Онѣ занимаютъ почти всю брюшную полость и, по формѣ, раздѣляются на *тонкія* (на рис. P) и *толстыя* (Q, S, T); послѣднія длиною почти въ 5 разъ меньше, а толщиною — почти въ 2 раза больше тонкихъ. Въ тонкихъ **к.** отличаютъ: *двѣнадцатиперстную* **к.** (L—около 12 поперечн. пальцевъ длиною), слѣдующую тотчасъ за желудкомъ; *тощую*—верхняя половина и *подвздошную* — нижняя половина остальныхъ тонк. **к.**; рѣзкихъ разграниченій между этими частями **к.** нѣтъ: онѣ переходятъ непосредственно одна въ другую и составляютъ собственно одну кишку. Расположены тонкія **к.** въ брюшной полости самыми разнообразными изгибами и, за исключеніемъ двѣнадцатиперстной **к.**, обладаютъ достаточною подвижностью, которая, впрочемъ, въ должной мѣрѣ, ограничивается *брыжейкою:* серозный листокъ брюшины (оболочки, выстилающей внутр. поверхность живота и покрывающей **к.** снаружи), прикрѣпляющій ихъ къ задней поверхности брюха (на рис. брыжейки нѣтъ). Толстыя **к.** отличаются отъ тонкихъ не только объемомъ, но и формою: тонкія **к.** — круглыя, гладкія трубки; толстыя — посредствомъ перехватовъ раздѣляются на рядъ пузереобразныхъ выпуклостей. Толстыя **к.** состоятъ изъ *ободошной,* лежащей въ брюхѣ поверхъ тонкихъ **к.,** въ формѣ подковы (открытымъ концомъ внизъ), и *прямой* (T — гладкой, безъ выпуклостей), короткой, оканчивающейся заднимъ проходомъ. Отъ желудка тонк. кишки отдѣляются кольцеобразною мышечн. заслонкою (см. **Желудокъ**), а отъ толстыхъ кишекъ — *клапаномъ,* позволяющимъ кишечному содержимому двигаться только въ одномъ направленіи—къ толст. кишкѣ. Тонкія **к.** открываются въ правую часть ободошной **к.** сбоку (Q), такъ что ниже этого мѣста въ правой ободошной **к.** образуется слѣпой мѣшокъ, извѣстный подъ названіемъ *слѣпой* **к;** въ нижней конецъ послѣдней открывается полый *червеобразный отростокъ* (R), длиною въ 2 — 3 дюйм., толщиною въ гусиное перо; роль этого отростка не извѣстна и, во всякомъ случаѣ, ничтожна. Отъ нижняго края желудка спускается на кишки и покрываетъ ихъ верхнюю часть также серозный листокъ, называемый *сальникомъ* (на рис. нѣтъ), по при-



Пищеварительный каналъ.

C — носъ; A — ротъ; B — языкъ; D — язычекъ; E — глотка, а за нею пищепріемникъ; F — надгортанный хрящъ; G — гортань K — желудокъ; N — желчный пузырь; L — двѣнадцатиперстная кишка; M — протокъ поджелудочн. железы; O — желчный протокъ; P — тонкія кишки; Q — слѣпая кишка; S — поперечная часть ободошной кишки; T — прямая кишка; R — червеобразный отростокъ.

чинѣ значительнаго количества содержащагося въ немъ сала. Стѣнки какъ тонкихъ, такъ и толстыхъ **к.** устроены изъ 3-хъ оболочекъ: внутренней — слизистой, средней—мышечной и наружной—серозной, составляющей непосредственное продолженіе брюшины и брыжейки. Слизистая оболочка содержитъ желѣзы, отдѣляющія *кишечный сокъ,* служащій для перевариванія пищи; въ двѣнадцатиперстную **к.,** кромѣ того, открываются желчный протокъ и протокъ поджелудочной желѣзы (М, О), изливающіе въ нее необходимые для пищеваренія желчь и поджелудочный сокъ. Сокращеніями мышечной оболочки производится движеніе **к.,** извѣстное подъ названіемъ *червеобразнаго* или *перистальтическаго,* на томъ основаніи, что совершенно напоминаетъ собою движеніе червя; движеніе это, при нормальныхъ условіяхъ, всегда происходитъ по направленію отъ желудка къ задн. проходу и служитъ для постепеннаго проведенія пищевой смѣси къ выходу; но въ болѣзненномъ состояніи оно можетъ принять обратное направленіе и въ такомъ случаѣ называется *антиперистальтическимъ.* Движенія **к.** не зависятъ отъ нашей воли, происходятъ нечувствительно для насъ и вызываются раздраженіемъ пищею нервовъ кишекъ; только у самаго задняго прохода раздраженіе, производимое дошедшимъ туда каломъ, доводится до нашего сознанія, и только въ этомъ-же мѣстѣ находятся кишечныя мышцы, зависящія отъ нашей воли—*запиратель* и *подыматель* прохода. См. **Пищевареніе и Испражненіе.**—Изъ болѣзней кишекъ самая частая—воспаленіе слизистой оболочки или катарръ **к.** (см. **Катарръ**), выражающійся обыкновенно поносомъ—см. **Поносъ;** только катарръ двѣнадцатиперстной **к.** и слѣпой **к.,** если онѣ страдаютъ отдѣльно отъ др. кишекъ, не влечетъ за собою поноса, а, напротивъ того, чаще запоръ. Катарръ двѣнадцатиперстной **к.** обыкновенно бываетъ вмѣстѣ съ катарр. желудка, а потому и характеризуется припадками послѣдняго (см. **Желудокъ**); узнать, что катарръ желудка сопровождается катарромъ двѣнадцатиперстной **к.,** можно только тогда, когда присоединяется желтуха—вслѣдствіе запиранія припухшею слизистою оболочкою двѣнадцатиперстной **к.** отверстія открывающагося въ нее желчн. протока (см. **Желтуха**); лечится какъ катарръ желудка. *Воспаленіе слѣпой кишки* происходитъ или отъ раздраженія ея накопившимися въ ней отвердѣлыми каловыми массами, или же вслѣдствіе попаданія какого-либо твердаго тѣла (напр. плодовой косточки и т. п.) въ червеобразный отростокъ; обнаруживается оно *постоянною болью и болѣзненностью* при давленіи въ нижней части живота справа, около паха, запоромъ и обыкновенно лихорадкою; ободошная к., лежащая выше слѣпой, при этомъ, б. ч. раздута газами: при постукиваніи (см. это слово) звукъ на мѣстѣ воспаленія тупой, а выше барабанный. Воспаленіе нерѣдко влечетъ за собою изъязвленіе стѣнокъ **к.** и прободеніе ихъ; если кишка успѣла сростись съ брюшною стѣнкою, то содержимое, при этомъ, изливается наружу, если же сращенія еще не образовалось, то—въ брюшную полость; въ первомъ случаѣ можетъ послѣдовать выздоровленіе, въ послѣднемъ—слѣдуетъ быстрая смерть отъ остраго воспаленія брюшины. Въ началѣ болѣзни помогаютъ, кромѣ діеты, касторовое масло (по 1 или 2 чайн. ложки, черезъ 1 — 2 часа, до дѣйствія) и масляный, пополамъ съ слегка намыленною водою, клистиръ (см. это слово), припарки или согрѣвающіе компрессы на животъ, тепловатыя ванны; но если и послѣ этого болѣзнь продолжаетъ развиваться, — поскорѣе обратиться за помощью къ опытному врачу. *Язвы* **к.** бываютъ обыкновенно слѣдствіемъ поноса, тифа, чахотки и пр. (см. эти слова). О *коликѣ* живота — см. **Колика.**

Кишмишъ, за Кавказомъ—*кишмиши:* мелкій безсѣмянный сортъ винограда желтовато-зеленаго цвѣта, а также—изюмъ изъ него.

Кишнецъ или **Коляндра** (Coriandrum sativum). Однолѣтн. трава изъ сем. зонтичныхъ. Иногда разводится въ огородахъ для приправы къ кушаньямъ (сухія сѣмена); въ южн. Россіи мѣстами одичала; за Кавказомъ растетъ дико.

Кіоскъ. Такъ наз. на востокѣ отдѣльно стоящая круглая или четырехугольная садовая бесѣдка на колоннахъ; въ настоящ. время встрѣчается и у насъ въ садахъ.

Кладка (вкладъ): денежный или иной взносъ, дѣлаемый женихомъ или его родителями или старшими въ его домѣ—невѣстѣ или ея родителямъ, или старшему въ ея домѣ; старинный обычай въ великорусск. губ., прежде, вѣроятно, означавшій плату за невѣсту, но теперь имѣетъ смыслъ даренія, какъ-бы въ вознагражденіе за свадебные расходы и ущербы для семьи невѣсты отъ потери рабочей силы. Въ случаѣ смерти жениха или если бракъ не состоится по винѣ невѣсты или ея родныхъ, **к.** возвращается.

Кладъ — скрытое въ землѣ сокровище; принадлежитъ владѣльцу земли и безъ позволенія его не м. б. отыскиваемъ не только частн. людьми, но и мѣстн. начальствомъ. Въ губерніяхъ Черниговской и Полтавской, хотя **к.** и принадлежитъ владѣльцу земли, но если его отыщетъ постороннее лицо, то оно имѣетъ право на половину найденнаго (т. X, ч. 1, ст. 430).

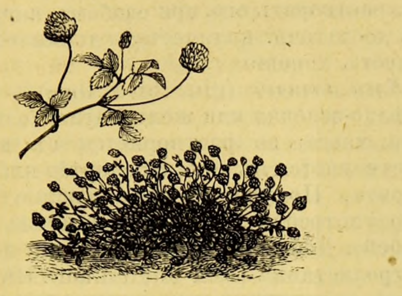
Кладь — см. **Поклажа.**

Классы — см. **Чины.**

Классы—игра (см. **Камешки**).

Клеверъ (Trifolium) — травы однолѣт. и многолѣтнія изъ сем. бобовыхъ; отличаются своими тройчатыми листьями и небольшими цвѣтами, собранными б. ч. въ плотныя головки, краснаго, бѣлаго или желтаго цвѣта. При основаніи черешковъ—кожистые прилистники. Корень оч. развитъ, особенно у многолѣтнихъ. Въ дикомъ состояніи въ Россіи насчитывается больше 50 видовъ, изъ которыхъ нѣкоторые заходятъ далеко на сѣверъ. Всѣ даютъ питательный кормъ скоту. Самый распространенный въ культурѣ видъ—*луговой* или *красный* к. (T. pratense), растущій дико далеко на сѣверъ—до Мезени. Воздѣлываемая разность этого вида крупнѣе дикаго, но существенно отъ него не отличается; его наз. также *испанскимъ* и *брабантскимъ*, п. ч. онъ распространенъ въ средн. Европѣ испанцами и голландцами. **К.** можно разводить на всякой сильной, питательной почвѣ, лишь бы она была хорошо и глубоко обработана; поэтому, пахать для него нужно плугомъ; не выдерживаетъ свѣже-удобренной почвы. Климатъ имѣетъ для **к.** гораздо больше значенія, чѣмъ почва: наиболѣе пригодный—сырой, дождливый, поддерживающій влагу въ почвѣ. Климатъ Голландіи и Бельгіи м. служить типомъ; у насъ больше всего подходитъ побережье Балтійскаго моря; напротивъ, чѣмъ дальше на востокъ, тѣмъ русскій климатъ менѣе удобенъ для **к.** Гдѣ лѣто и особенно весна сухи, тамъ онъ м. разводиться съ выгодою только на искусственно орошаемыхъ поляхъ, на которыхъ, при высокой температурѣ (напр. въ Италіи и даже въ Африкѣ), даетъ урожаи еще болѣе обильные, чѣмъ въ сырыхъ умѣрен. климатахъ. **К.** сѣется не иначе, какъ по какому нибудь хлѣбу: въ однихъ мѣстахъ его сѣятъ по яровому (ячменю или овсу), въ другихъ—по озимому (пшеницѣ или ржи), въ Россіи обыкновенно по ржаной озими. Нужно это, вслѣдствіе крайней мелкости сѣмянъ к. и необходимости для него хорошо обработанной и чистой отъ сорныхъ травъ почвы. Пахать подъ **к.**, какъ сказано, слѣдуетъ не сохою, а глубже берущимъ плугомъ. Въ Россіи совѣтуютъ сѣять к. раннею весною, по озими, иногда въ то время, когда еще не вполнѣ миновали морозы; если позднѣе, *то озимь нужно проборонить*, а послѣ посѣва даже пройтись каткомъ, что озими не портитъ. По ячменю или овсу сѣятъ также рано, хотя б. ч. по всходѣ хлѣбовъ; можно, однако, сѣять и вмѣстѣ съ яровымъ, т. е. тотчасъ послѣ его посѣва. Задѣлывать сѣмена **к.** не глубже, какъ на $^1/_4$ — $^1/_2$ дюйма. На десятину достаточно 1-го пуда сѣмянъ **к.**, но лучше брать больше—1$^1/_4$ п. Мелкія сѣмена **к.** (съ маленьк. булавочную головку) заключены въ тонкіе сухіе бобочки и окутаны высохшими цвѣточн. частями; иногда ихъ и сѣятъ не чистыми, вмѣстѣ съ этими частями—съ *лузгою*; это выгодно въ сухихъ климатахъ или при позднемъ посѣвѣ, когда сырость въ почвѣ уменьшается. Свѣжія, всхожія сѣмена **к.** сѣрно-желтаго цвѣта съ легкой синевой, полны и мучнисты. Должно тщательно изслѣдовать продажныя заграничныя сѣмена: въ нихъ нерѣдко примѣсь песка, иногда подкрашеннаго, или сѣмянъ друг. травъ: *подорожника* (Plantago lanceolata), дикаго *грѣчишника* (Polygonum) и дикой *луцерны* (Medicago lupulina). Всхожесть сѣмянъ **к.** пробуется рощеніемъ ихъ въ мокрой тряпкѣ: если невсхожихъ больше $^1/_3$,—сѣмена не годны. **К.**, посѣянный по озими, при благопріятныхъ условіяхъ, даетъ полные урожаи въ продолженіи 2 лѣтъ, не считая посѣвнаго года, и послѣ того онъ остается еще на полѣ въ продолженіи нѣскольк. лѣтъ, но въ так. мал. количествѣ, что его уже не выгодно держать въ сѣвооборотѣ. Всякое другое растеніе послѣ **к.** обыкновенно родится хорошо, п. ч. отъ него остаются въ почвѣ многочисленн. глубокіе корни, притягивающіе въ верхній слой почвы питательныя вещества изъ подпочвы, не доступной коротк. корнямъ хлѣбн. растеній; для самаго **к.** поле становится негоднымъ именно вслѣдствіе истощенія подпочвы. Возвращеніе **к.** на прежн. мѣсто въ сѣвооборотѣ м. б. выгодно не ранѣе, какъ черезъ 6 — 9 л., и только въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ черезъ 4 и даже 3 г. Кромѣ хлѣбовъ, **к.** сѣятъ часто въ смѣси съ друг. травами: съ *тимоѳеевкой* (Phleum pratense), съ *англійскимъ райграсомъ* (Lolium perenne), *лисохвостомъ* (Alopecurus pratensis), съ *пыреемъ* (Triticum repens) и нѣк. др.; всѣ эти травы—злаки и, не имѣя длинн. корней, не истощаютъ подпочвы, какъ **к.** У насъ выгоднѣе всего сѣять **к.** съ тимоѳеевкой, такъ какъ сѣмена ея стоятъ дешевле сѣмянъ др. кормовыхъ злаковъ. На второй годъ, т. е. на первый, не считая посѣвнаго, **к.** м. съ пользою удобрять, посыпая *гипсовымъ* порошкомъ, обожженнымъ или необожженнымъ: перваго меньше — около 20 пуд. на десятину, а второго — около 30. Укосы отъ гипсоваго удобренія увеличиваются на 50—60%. Удобреніе посыпаніемъ золою **к.** или хлѣба, съ которымъ онъ посѣянъ, также даетъ хорошіе результаты. Съ тою-же цѣлью м. поливать навозною жижею. Въ посѣвной годъ **к.** такъ еще малъ и молодъ, что его не только нельзя косить, но лучше даже не пускать на него и скота; ни въ какомъ случаѣ — овецъ, котор. сгрызаютъ стебли слишкомъ низко. На слѣдующій годъ м. ожидать полный укосъ: отъ 200 до 400 и 500 пуд. съ десятины; въ нашихъ климатахъ, впрочемъ, хорошимъ урожаемъ считаются уже 200—250 пуд. Въ сырыхъ странахъ съ длиннымъ лѣтомъ косятъ 2 раза: при началѣ цвѣтенія и къ концу лѣта; у насъ выгоднѣе — одинъ разъ: во время полнаго цвѣта. Уборка **к.** затруднительна. Въ ведряные дни скошенный разомъ **к.** оставляютъ въ валахъ на 2 дня, на третій валы переворачиваютъ одинъ разъ; на утро четвертаго **к.** готовъ и м. б. свезенъ въ сараи. Въ дождливое время **к.** можетъ лежать безъ вреда дней 8-мь въ валахъ или въ небольш. копенкахъ, въ 1 аршинъ въ поперечникѣ. При первомъ ясномъ днѣ его растряхиваютъ, и онъ въ одинъ день высыхаетъ. Если во время уборки **к.** дожди непрерывны, то приходится употреблять козлы для провѣтриванія; они дѣлаются изъ крѣпкихъ жердей съ сучьями и ставятся въ видѣ пирамидокъ или изгородей. Въ обоихъ случаяхъ между жердями дѣлаются перекладины, на которыхъ и развѣшиваютъ или раскладываютъ **к.** Эта, сравнительно, дорогая уборка вознаграждается сохраненіемъ обильнаго и цѣннаго сѣна, которое иначе пропало бы. Иногда скошенный **к.** вяжутъ небольшими снопиками, въ 10—12 фунт. не болѣе, и ставятъ на полѣ. Изъ попорченнаго сыростью **к.** приготовляютъ *бурый кормъ:* нѣсколько провялый **к.** сваливаютъ въ ямы или сгребаютъ въ крупныя кучи, или свозятъ въ сараи, перекладывая послойно соломою; если, затѣмъ, **к.** хорошо утоптать, то въ немъ скоро развивается броженіе, при повышеніи температуры иногда до 8° Р; черезъ нѣсколько дней онъ получаетъ бурый цвѣтъ и рѣзкій запахъ, нравящійся скоту. Этотъ *бурый кормъ* питательнѣе даже **к.**, убраннаго въ ведро. Для сѣмянъ **к.** оставляютъ до конца лѣта; скосивши и высушивши **к.** (въ это время онъ сохнетъ скоро, такъ какъ довольно сухъ уже на корню), отбиваютъ цѣпами головки и, затѣмъ, промолачиваютъ въ нѣсколько пріемовъ; лузгу толкутъ въ ступахъ или пропускаютъ черезъ особую машину для очистки сѣмянъ **к.** отъ шелухи. Гдѣ есть, употребляютъ конечно молотилки; вѣятъ на вѣтрѣ или вѣялкою.— Второй изъ посѣвныхъ видовъ **к.** называется хозяевами *шведскимъ*, п. ч. издавна воздѣлывается въ Швеціи *(Tr. hybridum);* многолѣтняя трава съ розовыми ароматными цвѣтами; головки не такъ крупны, какъ у краснаго; растетъ дико во всей Россіи, но не идетъ такъ далеко на сѣверъ, какъ красный, хотя на поляхъ выдерживаетъ морозъ лучше краснаго; менѣе прихотливъ на почву, а питательность его даже выше; урожайность меньшая, но все-таки замѣчательная: при благопр. условіяхъ, до 250—350 пуд. съ десятины. Цвѣтетъ и косится позже краснаго дней на 10—15; держится на одномъ и томъ же полѣ гораздо дольше краснаго. Воздѣлывается и сѣется, какъ и красный, но не требуетъ такой тщательной обработки почвы. Сѣмянъ даетъ гораздо больше, но сѣмена его меньше, а потому на десятину ихъ идетъ отъ 25 до 40 фунт., смотря по качеству почвы. Этотъ **к.** особенно можно рекомендовать для сѣв. и средн. Россіи; впрочемъ, онъ выдерживаетъ и засуху лучше, чѣмъ красный. Сѣять можно вмѣстѣ съ краснымъ **к.** и кормовыми злаками. Третій изъ дикорастущ. и воздѣлываем. у насъ видовъ— *бѣлый* или *ползучій* **к.** (Tr. repens); простирается на сѣверъ до сам. Ледовитаго моря; также многолѣтній съ лежачими стеблями, которые мѣстами укореняются въ почвѣ, образуя дерновины; цвѣточныя головки маленькія, бѣлыя; сѣется не для укоса, а для выгоновъ, п. ч. въ лучшихъ случаяхъ даетъ не больше 100 пуд. сѣна. Для пастбищъ очень выгоденъ, такъ какъ родится хорошо на самой посредственной почвѣ; отъ засухи страдаетъ менѣе краснаго **к.** и продолжаетъ давать хорошій кормъ въ теченіи многихъ лѣтъ, иногда до 10 лѣтъ. Сѣется подъ рожь или подъ овесъ; на слѣдующій годъ онъ раньше остальныхъ травъ доставляетъ обильную пищу скоту. Бѣлый **к.** особенно важенъ для сѣверныхъ странъ, напр., для лежащихъ сѣвернѣе Петербурга. Четвертый изъ культурныхъ видовъ — *пунцовый* **к.** (T. incarnatum), растущій дико въ южн. Европѣ, но разводимый во всей западн. Европѣ. Это однолѣтняя трава съ длинными пунцовыми цвѣточными головками; довольствуется легкимъ грунтомъ, но особенно любитъ известковыя почвы. Сѣятъ съ осени по жатвѣ, или ранней весною, тотчасъ послѣ морозовъ; въ послѣдн. случаѣ землю нужно вспахать легко съ осени, а по сходѣ снѣговъ посѣять, заборонить и пройтись каткомъ. У насъ весенній сѣвъ надежнѣе. Посѣянный осенью даетъ обильный кормъ въ маѣ, а въ теплыхъ странахъ—даже въ апрѣлѣ; весенній готовъ въ концѣ іюля или въ августѣ; даетъ отъ 180 до 300 пуд. сѣна съ десятины. Косить л. какъ только зацвѣтетъ: иначе стебли быстро твердѣютъ и годны только для лошадей. Сѣмена крупны; на десятину ихъ идетъ около 2 пуд. У насъ разведеніе этого **к.** не въ ходу, но при весеннемъ посѣвѣ онъ, очевидно, д. удаваться не только въ Малороссіи, но и въ средней Россіи. Пунцовый

к. очень красивъ, хотя въ садоводствѣ не употребляется. Для украшенія разводятъ одну разность бѣлаго **к.**—repens atropurpureum, листья котораго состоятъ изъ 4 или 5 листочковъ, съ бурымъ пятномъ на каждомъ; головки многочисленны и слегка ароматны. Красивые пучки образуетъ также *оранжевый* **к.** (T. aurantiacum) и *T. rubens.*



Оранжевый клеверъ.

Клевета—разглашеніе завѣдомо ложныхъ и оскорбительныхъ для чести кого-либо фактовъ. За **к.** на словахъ или на письмѣ виновные подвергаются аресту не свыше 2-хъ мѣс., а если оклеветана честь женщины или лицо, имѣвшее право на особое уваженіе отъ клеветника, то аресту не свыше 3-хъ мѣс. (миров. уст. ст. 136); за **к.** въ бумагѣ, поданной присутств. мѣсту или чиновнику, а также за **к.** посредствомъ печатнаго или какимъ-либо инымъ способомъ распространеннаго виновнымъ и получившаго гласность сочиненія или письма — заключенію въ тюрьмѣ отъ 2-хъ до 8-ми мѣс. (улож. о нак. ст. 1535). За оклеветаніе родителей или иныхъ родственниковъ по прямой восходящей линіи наказаніе м. б. увеличено до ссылки на житье въ отдаленныя губерніи (улож. о нак. ст. 1539). Дѣла о **к.** начинаются не иначе, какъ по жалобамъ самихъ оскорбленныхъ, ихъ супруговъ, родителей или опекуновъ (примѣч. къ ст. 1539). Жалоба подается: за клевету, влекущую арестъ, — миров. судьѣ, а въ остальныхъ случаяхъ — окружн. суду. Лицо, привлеченное къ отвѣтственности, м. отъ нея освободиться, если докажетъ, хотя-бы отчасти, справедливость разглашенныхъ имъ фактовъ (касс. рѣш. сен. 1869, № 582). Отъ оклеветаннаго зависитъ, вмѣсто подачи жалобы въ уголовн. порядкѣ, предъявить гражданскій искъ о безчестіи; искъ этотъ предъявляется миров. судьѣ (уст. гражд. суд., ст. 29, п. 3); размѣръ его опредѣленъ закономъ: отъ 1 до 50 р., смотря по состоянію и званію обиженнаго и по его отношеніямъ къ обидчику (т. X, ч. 1, ст. 667).

Клеенка — бумажная или полотняная ткань, покрытая окрашеннымъ маслянымъ лакомъ (см. **Лаки**). Ткань натягиваютъ въ рамѣ и сначала грунтуютъ слоемъ клея или клейстера (чтобы залѣпить поры); затѣмъ, покрываютъ краскою, приготовленною на маслян. лакѣ, и, по высыханіи послѣдней, полируютъ пемзою; наводятъ новый слой краски, опять полируютъ и т. д. до желаемой толщины; поверхъ всего — слой глянцовитаго лака. Рисунки вытѣсняются (или дѣлаются кистью) до покрытія лакомъ. Употребленіе извѣстно.

Клей приготовляется вывариваніемъ различн. животн. остатковъ, содержащихъ клейковину: костей, обрѣзковъ кожи, роговъ, копытъ, сухихъ жилъ и пр. По матеріалу отличаютъ: *костный, роговой, кожный* и особый видъ послѣдняго — *пергаментный.* Для приготовленія костнаго **к.** употребляютъ тонкія рыхлыя кости; ихъ варятъ съ водою до консистенціи сиропа; отваръ разливаютъ въ формы (деревянныя, лучше—усѣченно-пирамидальныя), ставятъ въ прохладное мѣсто; когда образуется студенистая масса, выкладываютъ и проволокою разрѣзаютъ въ листы, которые сушатъ на натянутыхъ веревочн. сѣткахъ (отъ которыхъ и остается отпечатокъ на **к.**). Иногда кости предварительно вымачиваютъ въ разведенной соляной кислотѣ для извлеченія изъ нихъ минеральныхъ веществъ, годныхъ для удобренія. Для полученія **к.** изъ кожъ, послѣднія, промывъ хорошенько водою, сначала погружаютъ въ известков. растворъ (какъ при **Дубленіи**), пока не размягчатся; отполаскиваютъ отъ извести въ проточной водѣ и, затѣмъ, поступаютъ, какъ съ костями. Обыкновенный **к.**—желтоватаго или бурожелтаго цвѣта; хорошій д. б. твердъ, полупрозраченъ, эластиченъ, въ изломѣ блестящъ; на воздухѣ не долженъ сырѣть, а въ водѣ только разбухать, но не растворяться. Лучшій **к.** вообще получается изъ обрѣзковъ кожи и въ особенности изъ пергамента *(пергаментный).* Самый простой сортъ **к.** извѣстенъ подъ названіемъ *столярнаго,* а чистый, безцвѣтный **к.** называется *желатиномъ* (см. это слово). Хорошіе сорты **к.** приготовляются во Франціи, Англіи, Голландіи и Фландріи; нѣмецкій **к.** хуже; русскій обыкновенно не чистъ.—*Проба* **к.** Кусокъ **к.** положить на 12 час. въ сосудъ, наполненный водою; если **к.** растворяется, онъ никуда не годенъ: хорошій **к.** только разбухаетъ и увеличивается въ вѣсѣ, тѣмъ больше, чѣмъ онъ лучше (можно свѣсить до и послѣ); но, выставленный на воздухъ, онъ д. снова высохнуть вполнѣ.—*Приготовленіе* **к.** *къ употребленію.* При неумѣніи обращаться, можно испортить самый хорошій **к.**; напр., отъ слишкомъ сильнаго или продолжительнаго нагрѣванія онъ теряетъ значит. долю своихъ свойствъ. Слѣдуетъ поступать такъ: разбивъ **к.** на куски, положить его въ сосудъ, облить водою, такъ чтобы только покрыть его; мочить 5—6 час.; поставить въ друг. сосудъ съ горячею водою (водяную ванну) и кипятить послѣднюю, пока **к.** не разойдется вполнѣ. Затѣмъ, теплая вода, окружающая сосудъ съ **к.**, будетъ поддерживать его въ жидкомъ состояніи.

Клей вишневый — сокъ, вытекающій изъ стволовъ вишневыхъ, сливныхъ и нѣкот. друг. плодовыхъ деревьевъ; по наружному виду сходенъ съ гуммиарабикомъ, но отличается отъ него качествами: въ водѣ растворяется только отчасти и менѣе клеекъ, чѣмъ гуммиарабикъ; но послѣ продолжительнаго кипяченія съ водою пріобрѣтаетъ свойства послѣдняго (см. **Гумми** и **Камедь**).

Клей губной имѣетъ форму продолговатыхъ четвероугольн. пластинокъ; приготовляется изъ смѣси лучш. сортовъ **к.** съ сахаромъ и неб. колич. лимонн. эссенціи (для аромата). При употребленіи его смачиваютъ во рту.

Клей жидкій, т. е. клей, остающійся жидкимъ и въ холодномъ состояніи: 1) Приготовивъ, какъ сказано въ ст. **Клей** *(Приготовленіе къ употребленію)*, растворъ **к.**, прибавить въ него (понемногу) равное, по объему, количество крѣпкаго уксуса, ¼ ч. (по объему-же) спирта и немного квасцовъ въ порошкѣ; сохраняется долго и клеетъ хорошо безъ нагрѣванія. 2) 100 ч. хорош. **к.** растворить въ 100 ч. воды, какъ сказано, прибавить 6 ч. азотной кислоты.— Чтобы получить свѣтлый, жидкій **к.**, его слѣдуетъ приготовлять, вмѣсто обыкновеннаго **к.**, изъ желатина. Для окрашиванія *жидк.* **к.** въ бѣлый цвѣтъ прибавляютъ въ него 6 ч. самаго мелкаго порошка сѣрнокислаго свинца.

Клей морской (marine-glue) приготовляется раствореніемъ каучука въ 12 ч. (по вѣсу) каменноугольнаго масла, смѣшеніемъ раствора съ двойн. количествомъ, по вѣсу, гуммилака (или асфальта) и нагрѣваніемъ смѣси (мѣшать). Смотря по количеству употребленной растворяющей жидкости, *м. к.* бываетъ или въ *твердомъ* видѣ, или *жидкій*. Первый для употребленія д. б. сильно нагрѣтъ (до 96° Р.); служитъ для склеиванія дерева съ деревомъ или желѣза съ деревомъ, для выполненія трещинъ въ деревѣ, для конопатки судовъ и пр. Жидкій — для покрытія снаружи дерева, гипса, металловъ, полотна и пр. *М.* **к.** непроницаемъ для воды, оч. твердъ и проченъ при самыхъ разнообразныхъ температурахъ, склеиваетъ чрезвычайно крѣпко, а потому въ особенности пригоденъ для конопатки кораблей, склеиванія и проклеиванія различныхъ частей въ нихъ. Вмѣсто каменноугольнаго масла можно употреблять и нѣкот. другія жидкости, растворяющ. каучукъ (см. **Каучукъ**), напр. сѣроуглеродъ. *М.* **к.** пристаетъ хорошо только къ совершенно сухому дереву.

Клей непромокаемый и не измѣняющійся отъ воды: размочить обыкн. **к.** въ водѣ когда онъ превратится въ студенистую массу, растворить его, при слабомъ нагрѣваніи, въ достаточн. количествѣ льнянаго масла. Клеетъ хорошо.

Клей птичій (glu, bird lime) — мягкая, блѣдно-зеленая или желтоватая сильно липкая масса; не растворяется въ водѣ, но растворяется въ кипящ. спиртѣ; плавится и горитъ. Получилъ свое названіе потому, что употребляется для ловли птицъ (см. **Воробей**). Добывается обыкновенно изъ коры остролистника (Ilex aquifolium). Въ маѣ мѣсяцѣ снимаютъ кору съ самыхъ молодыхъ вѣтвей растенія, вымачиваютъ ее въ кипяткѣ (или кипятятъ) для отдѣленія черноватой верхней кожицы, которая загрязнила бы **к.**; затѣмъ растираютъ кору въ ступкѣ, кладутъ въ горшокъ или кадку и оставляютъ въ тепловатомъ мѣстѣ на 2 недѣли; когда масса перебродила достаточно (станетъ прилипать къ пальцамъ), ее, для удаленія деревянистыхъ частей, мѣсятъ подъ струею холодн. воды смоченными руками. Сохраняютъ подъ водою или въ намасленномъ пергаментѣ. *Пт.* **к.** приготовляютъ также изъ ягодъ *омелы* (Viscum album): ягоды варятъ, пока онѣ не лопнутъ; затѣмъ, шелуху смываютъ струею воды. Встрѣчаемый въ торговлѣ *пт.* **к.** б. ч. не чистъ: для очищенія его или, какъ сказано, мѣсить подъ струею холодн. воды, или-же, разведя деревяннымъ масломъ, процѣживаютъ сквозь рѣдкое полотно. Такъ какъ *пт.* **к.** дорогъ, то, для экономіи, его можно замѣнить слѣдующею массою: 2 ч. (по вѣсу) колофонія, 1 ч. деревянн. масла и 3 ч. чистаго *пт.* **к.** сплавить подогрѣваніемъ. Массу, подобную *пт.* **к.**, можно также приготовить вареніемъ льнянаго масла до необходимой густоты. Употребляется также для уничтоженія мухъ: прилипаютъ.

Клей рыбій—высушенная внутренняя оболочка плавательнаго пузыря нѣкотор. осетровыхъ рыбъ: осетра, бѣлуги, стерляди, севрюги и пр.; лучшимъ считается севрюжій. Для добыванія,—плавательный пузырь разрѣзаютъ вдоль, тщательно освобождаютъ отъ наружн. мышечн. покрова и отмываютъ отъ крови, растягиваютъ на доскѣ и сушатъ на солнцѣ; съ высушеннаго удаляютъ внѣшнюю серебристую кожицу (треніемъ и поколачиваніемъ), увлажаютъ внутр. поверхность и придаютъ тѣ формы, которыя встрѣчаются въ продажѣ. Хорошій *р.* **к.** — тонкая, бѣлая или слегка желтоватая, рогово-прозрачная кожица, безъ запаха и вкуса; въ холодн. водѣ не растворяется, а разбухаетъ, но въ кипящей расходится вполнѣ; по охлажденіи растворъ превращается въ почти безцвѣтный студень; слабыя кислоты не мѣшаютъ его растворенію, но щелочи осаждаютъ его. Отъ желатина отличается тѣмъ, что желатинъ въ уксусной кислотѣ (или крѣпкомъ уксусѣ) твердѣетъ, а *р.* **к.** разбухаетъ въ студенистую массу. Лучш. *р.* **к.** *русскій*—уральскій и, преимущественно, *астраханскій;* три сорта: первый — бѣлый, безъ пятенъ, второй—желтѣе и съ малыми пятнами, третій—темнаго цвѣта съ больш. красноват. пятнами. Заграничные сорты, *нѣмецкій, американскій, остъ-индскій* и пр., гораздо хуже. Употребляется, кромѣ кухни, для очищенія вина (см. **Вино**), ликеровъ, пива, для приготовленія англійск. пластыря (см. **Пластыри**), въ фотографіи и пр. 4 ч. его, растворенн. въ 100 ч. (по вѣсу) воды, даютъ *желе,* которое, въ смѣшеніи съ растворомъ гуммиарабика, служитъ для аппретуры шелковыхъ тканей и лентъ. *Приготовленіе* ***р.*** **к.** *для употребленія:* прежде всего, завернувъ въ чист. тряпку, поколотить его молоткомъ на столѣ, затѣмъ, разрѣзать на мелкіе куски и опустить въ холодную воду (10 ч., по вѣсу, **к.** на 90 ч. воды), мочить 6 час.; когда разбухъ, растворить, поставивъ сосудъ въ горячую воду (какъ **Клей**), процѣдить сквозь полотно; употреблять, прибавивъ немного горячей воды. Чтобы *сохранить* **к.** въ формѣ желе, выпарить (въ ваннѣ съ горяч. водою) половину воды, которую замѣнить равнымъ, по объему, количествомъ спирта; разлить въ стклянки, закупорить ихъ сначала только бумагою, а когда **к.** остынетъ и превратится въ желе,—тряпкою или, лучше, пергаментомъ (мягкою кожею). При употребленіи стклянку стоитъ только подержать нѣск. минутъ въ теплой рукѣ или слегка подогрѣть въ горячей водѣ.

Клей стеклянный — см. **Стекло.**

Клей фарфоровый — см. **Фарфоръ.**

Клей фаянсовый — см. **Фаянсъ.**

Клей этикетный—для наклеиванія бумажн. ярлычковъ: Размочивъ въ теченіи сутокъ 18—24 част. обыкнов. клея, опустить его въ 100 част. (по вѣсу) воды, прибавить 80 част. кристалл. сахара и 12 част. порошка гуммиарабика; постоянно мѣшая, варить, пока все растворится и превратится въ однообразную массу. Смазать кисточкою ярлычки, дать высохнуть: при употребленіи смочить языкомъ (пристаютъ превосходно).

Клейковина—бѣлковинное вещество, содержащееся въ хлѣбныхъ зернахъ; оно сѣровато-бѣлаго цвѣта, остается при промываніи тѣста водою; какъ побочный продуктъ, получается при приготовленіи пшеничн. крахмала; очень питательно; играетъ важн. роль при печеніи хлѣба (см. **Хлѣбъ**).

Клейстеръ обыкн. приготовляется изъ ржаной муки: сначала развести муку въ мал. количествѣ холодн. воды, мѣшая тщательно, чтобы не образовалось комковъ; затѣмъ, прибавить столько воды (лучше кипящей), чтобы образовалась жидкая кашица; варить, безпрерывно мѣшая; закончить послѣ того, какъ вскипитъ нѣсколько разъ. Употребляется для клейки бумаги: обоевъ, картона и пр. Можно приготовлять **к.** и изъ пшеничн. муки; но послѣдній сохраняется менѣе: скоро высыхаетъ. Для тонкой работы, напр., для склеиванія хорош. картона, переплетовъ и т. п. очень хорошъ **к.** изъ рисовой муки—почти прозрачный.

Кленъ (Acer). Деревья изъ сем. кленовыхъ; довольно много видовъ. Самый распространенный у насъ и дальше другихъ идущій на сѣверъ—*обыкновенный кленъ* (A. platanoides), хорошо удающійся еще въ Финляндіи; одно изъ красивѣйшихъ нашихъ деревьевъ. Изъ остальныхъ — на сѣверѣ, въ садахъ и паркахъ, удается *некленъ* (A. tataricum), называемый въ Малороссіи *чернокленомъ* или *черноклиномъ*; небольшое дерево или, скорѣе, очень большой кустъ, отличающійся отъ остальныхъ видовъ **к.** своими цѣльными листьями (у остальныхъ они б. или м. лапчато - лопастные). Ярко - темно-красные плоды его производятъ хорошій эффектъ въ паркахъ. Въ дикомъ состояніи встрѣчается преимущественно въ восточной Россіи, но попадается и во всей Малороссіи. Начиная съ южн. частей средн. Россіи встрѣчается дико и м. б. разводимъ видъ **к.**, называем. въ Малороссіи *яворомъ* (A pseudoplatanus), а также *пакленокъ* или *чернокленъ* (A.campestre). *Сахарный* **к.** (A saccharatum)—родомъ изъ южн. Канады и сѣверн. частей Соединенныхъ Штатовъ; удается и въ южн. Россіи. Въ нашихъ климатахъ онъ не даетъ или почти не даетъ сахара, тогда какъ въ Америкѣ, внутри страны, сахаръ, получаемый вывариваніемъ сока этого дерева, замѣняетъ всякій другой. Всѣ выше названные **к.**, за исключеніемъ неклена, особенно-же **к.** обыкновенный, имѣютъ важное значеніе для парковъ и садовъ, преимущественно для алей. Раннею весною, передъ распусканіемъ листьевъ, **к.** украшаютъ обильные желтовато-зеленые цвѣты, а осенью—листья, различныхъ колеровъ у разныхъ **к.**: золотисто-желтые, красные, буро-красные. **К.** любитъ легкую песчаную, но свѣжую почву и трудно переноситъ влажную глинистую; разводится, какъ и друг. деревья (см. **Дерево**); слабые, но красивые разновидности м. б. прививаемы на обыкновенномъ **к.** и на чернокленѣ.—Столярами и токарями болѣе всего цѣнится твердое бѣлое дерево явора, украшенное нѣжн. лучист. жилками сердцевины и одинаково хорошо обрабатываемое во всѣхъ направленіяхъ. Желтовато-бѣлое дерево пакленка хуже, но все-таки еще годится для тѣхъ же цѣлей; напротивъ того, желтоватая древесина обыкн. **к.** уже не идетъ на тонкія работы и употребляется главн. образомъ экипажн. мастерами.

Клептоманія—видъ умопомѣшательства, характеризующійся стремленіемъ къ воровству.

Клестовка, Клестъ (Loxia) — птица изъ сем. зябликовыхъ; отличается очень загнутымъ клювомъ, скрещивающимся при закрываніи рта; при помощи его **к.**, подобно попугаю, лазаетъ по вѣтвямъ. Наиболѣе извѣстенъ L. curvirostra, называемый также *чухонскимъ попугаемъ;* въ опереніи преобладаютъ красные и желтые оттѣнки; длина около 7 дюйм.; водится на сѣверѣ Европы и Азіи, преимущ. въ хвойн. лѣсахъ; питается сѣменами хвойн. деревъ, рябиною и др. растеніями, оч. любитъ орѣхи. Несется *во всѣ времена года* и преимущественно зимою; принадлежитъ къ пѣвчимъ птицамъ, но не отличается особеннымъ голосомъ; трудно переноситъ неволю.

Клецки — отъ нѣмецкаго слова «Klötzchen» или «Klösse»: сваренные въ кипяткѣ комочки тѣста изъ различнаго рода муки. **К.** изъ гречневой муки называются въ Малороссіи *галушками.* Опускать **к.** слѣдуетъ въ *кипящую* посоленную воду или въ кипящій бульонъ, варить на *яркомъ огнѣ,* по временамъ осторожно помѣшивая деревянною ложкою и опуская внизъ (вилкою) поднимающіяся **к.** Готовы **к.**, когда вынутыя—сухи: пока къ нимъ еще пристаетъ липкое тѣсто, слѣдуетъ продолжать варить (тѣсто д. б. хорошо проварено и внутри). У насъ **к.** обыкновенно сервируются только съ супомъ, но ихъ можно употреблять и какъ отдѣльн. кушанье; малоросс. галушки, напр., подаются чаще всего въ соку поджаренн. свинаго сала или съ масломъ и сметаною: 1) *Обыкн.* **к.** *для супа:* вскипятивъ $^1/_2$ стак. масла и $^1/_2$ стак. воды, всыпать $1^1/_2$ стак. пшеничн. муки, хорошенько размѣшать; когда остынетъ, вбить 4 яйца; опускать тѣсто ложкою въ кипящій бульонъ. *Или:* въ больш. стак. горяч. молока всыпать столько пшен. муки, чтобы образовалось густое тѣсто; размѣсить до гладкости; прибавивъ 35 зол. масла, поставить въ духовую печь, пока нѣск. подсохнетъ; когда остынетъ, вбить 4 яйца, подправить мускатн. орѣхомъ и солью, сдѣлать клецки и опустить въ кипящ. бульонъ. 2) *Баварскія* **к.:** 60 зол. кусочками нарѣзанной булки смочить 30 зол. молока, приправить солью, мускатн. орѣхомъ, прибавить 5 яицъ, 47 зол. пш. муки; сдѣлать изъ смѣси **к.;** опустить въ кипятокъ (10 стак.). Подавать политыя масломъ и посыпанныя поджаренными тертыми сухарями. 3) *Швейцарскія* **к.:** средн. велич. луковицу и 24 зол. свин. сала изрубить, слегка подрумянить на маслѣ, вскипятить съ $4^1/_2$—5 стак. молока, прибавить столько пшеничн. муки, чтобы образовалась густая каша, посолить и, постоянно мѣшая, поварить короткое время; выложить на блюдо; когда остынетъ, желѣзною ложкою, смоченною въ растопленномъ салѣ, выбирать изъ тѣста **к.** и класть рядами въ небольшую кострюлю, смазанную масломъ; подрумянить съ обѣихъ сторонъ. 4) **К.** изъ различн. рода мяса (quenelles франц.)—см. **Фрикадельки.**

Клещевина (Ricinus).—Растеніе изъ сем. молочайныхъ, родомъ изъ Остъ-Индіи, но въ настоящее время распространено во всѣхъ жарк., тепл. и умѣренн. странахъ. Къ роду Ricinus относится только одинъ видъ: R. communis, дающій 14 хорошо извѣстн. разностей, изъ которыхъ нѣкоторыя считаются мног. авторами самостоятельн. видами. Въ жарк. и даже тепл. климатахъ всѣ разновидности многолѣтни и нѣкоторыя вырастаютъ въ больш. деревья, напр. R. major, достигающая болѣе 30 фут.; у насъ достигнуть этого можно только оранжерейною культурою. На открытомъ-же воздухѣ **к.** почти во всей Европѣ остается однолѣтнею, хотя нѣкоторыя разности и вырастаютъ до 7 и даже 10 фут. Листья **к.** очень изящные, лапчато-надрѣзные, большіе; это одно изъ красивѣйш. декоративн. растеній, хотя его мелкіе цвѣты и не эффектны. Крупный колючій плодъ содержитъ 3 — 5 темно-краснобур. сѣмянъ, величиною съ бобовое; въ нихъ-то и заключается то жирное масло, для котораго главн. образомъ и разводятъ растеніе: *рициновое*, *клещевинное* или *касторовое* (см. **Масло касторовое**). **К.** отлично растетъ и даетъ обильныя спѣлыя сѣмена на Кавказѣ, но м. удобно разводиться даже въ сѣверн. климатахъ, напр. въ Петербургѣ и еще сѣвернѣе: здѣсь ее сѣятъ въ парники или горшки, пересаживая, затѣмъ, весною въ клумбы. Лучше всего удается въ сильн. питательн. почвѣ на открытыхъ, но защищенныхъ отъ свѣжихъ вѣтровъ, мѣстахъ; требуетъ хорошей поливки.

Клещинецъ (Arum). Многолѣтн. травы съ подземн. шишковатыми корневищами. Цвѣточный безлистный стебель ихъ выходитъ изъ земли раньше листьевъ и заканчивается больш. однолистною поволокою, свернутою на подобіе фунтика и прикрывающею ноготокъ, одѣтый мелк. цвѣтами. Поволока окрашена у разныхъ видовъ разн. цвѣтами. За цвѣточнымъ стеблемъ изъ подземнаго стебля выходятъ изящные, цѣльные большіе листья, по б. ч. стрѣльчатой формы. *A. maculatum, A. orientale* встрѣчаются на югѣ и у насъ; ихъ разводятъ въ садахъ, но не особенно цѣнятъ. Въ подземн. корневищахъ заключается много крахмала, вмѣстѣ съ острымъ ядовитымъ веществомъ, которое очень легко удаляется сушкою и варкою, такъ что отваренныя корневища м. б. употребляемы въ пищу, свѣжія-же— очень опасны. **К.** называется также *ароникомъ.*

Клещъ—изъ класса паукообразныхъ; безъ глазъ, покрытъ роговымъ щиткомъ, живетъ въ кустарникахъ, на лугахъ и на деревьяхъ; самка, при помощи хоботка, впивается въ человѣка и животныхъ и, насасываясь кровью, м. значительно увеличиваться въ объемѣ. У насъ извѣстны, главн. образомъ, 2 вида: *обыкновенный*, впивающ. въ человѣка, и *собачій,* нападающій не только на собакъ, но и на др. животныхъ: овецъ, телятъ и пр. Удаляютъ **к.,** смачивая его масломъ, соленою водою, скипидаромъ или водкою; при насильственномъ вырываніи хоботокъ часто остается и причиняетъ трудно залечиваемыя раны. Собакъ окуриваютъ табакомъ, моютъ въ мыльной водѣ или отварѣ табака (1 часть на 8 частей воды по вѣсу).

Клизопомпъ—машинка, при помощи которой паціенты могутъ сами себѣ ставить клистиры, дѣлать промывательныя и т. п. Форма и устройство **к.** очень разнообразны. Самый простой, дешевый и удобный изъ нихъ состоитъ изъ окрашеннаго желѣзн. цилиндрическаго сосуда съ ручкою, при помощи которой онъ м. б. привѣшенъ на стѣну, и краномъ, къ которому прикрѣпляется каучуковая трубка различн. длины (брать не короче 2 арш.); въ другой конецъ этой трубки вкладывается (и привязывается) клистирный наконечникъ или маточная трубка. Чѣмъ выше повѣшенъ сосудъ, тѣмъ сильнѣе струя, и наоборотъ, такъ что силу дѣйствія **к.** можно всегда видоизмѣнять, сообразно цѣлямъ. Особаго вида заводной **к.** называется *ирригаторомъ Эгизье:* удобенъ, но дорогъ и дѣйствуетъ всегда однообразно сильно.

Кликуша -- или притворяется, или истерическая больная, а иногда и то, и другое вмѣстѣ, т. е. истерическ. больная, желающая обратить на себя вниманіе (см. **Истерика**).

Климатъ. Подъ именемъ **к.** разумѣется совокупность метеорологическихъ условій данной мѣстности: температуры и степени влажности воздуха, направленія и силы вѣтровъ, солнечнаго свѣта и пр. Прежде всего **к.** зависитъ отъ широты мѣста: чѣмъ ближе къ экватору, тѣмъ теплѣе, и наоборотъ (см. **Земля**); затѣмъ отъ степени удаленія отъ океана; въ этомъ отношеніи **к.** раздѣляется на *морской* и *континентальный:* въ приморск. странахъ средн. температура выше, лѣто менѣе жарко, а зима теплѣе, чѣмъ въ континентальныхъ (т. е. удаленныхъ отъ моря, лежащихъ въ глубинѣ материка); близостью-же океана обусловливается большая или меньшая влажность воздуха. Точно также температура и влажность воздуха зависятъ отъ направленія вѣтровъ: вѣтры, дующіе съ моря, т. е. въ Европѣ съ Атлантическ. океана—Ю и ЮЗ (см. **Вѣтеръ**)—приносятъ съ собою теплоту и влагу, а континентальные (у насъ со стороны Азіи), наоборотъ, сухость и, смотря по наклоненію къ С. или Ю. и по времени года,—тепло или холодъ: СВ—обыкновенно холодъ, а ЮВ — тепло. Наконецъ, въ значительной степени **к.** зависитъ отъ чисто мѣстныхъ условій: отъ бо́льшаго или мѐньшаго возвышенія надъ поверхностью моря, отъ качества почвы, растительности, расположенія относительно горъ и пр. Чѣмъ выше страна, тѣмъ **к.** ея прохладнѣе; на очень высокихъ горахъ воздухъ, кромѣ того, рѣже (см. **Давленіе воздуха**); голая, сухая, песчаная почва дѣлаетъ **к.** суше, лѣто—жарче, а зиму—холоднѣе; влажная и покрытая растительностью, въ особенности лѣсами, почва, напротивъ того,—болѣе влажнымъ и равномѣрнымъ. Присутствіе стоячихъ водъ, съ гніющими въ нихъ органич. веществами, развиваетъ въ воздухѣ вредн. міазмы, тѣмъ больше, чѣмъ теплѣе **к.** (см. **Болото** и **Міазмы**). Расположеніе относительно болѣе или менѣе высокихъ горъ дѣлаетъ страну болѣе доступною тѣмъ или другимъ вѣтрамъ и, по этой причинѣ, можетъ значительно вліять на ея **к.:** защищенная горами съ С, СВ будетъ обладать болѣе равномѣрнымъ, теплымъ и влажнымъ климатомъ; наоборотъ — страна, закрытая горами съ Ю и ЮЗ. Мѣстность, окруженная горами со всѣхъ сторонъ, страдаетъ отъ неподвижности и слѣдовательно меньшей чистоты воздуха (плохая вентиляція). *Какой же* **к.** *полезнѣе для здоровья?* Многое зависитъ отъ привычки: обитатель жаркихъ странъ плохо выноситъ нашъ **к.,** и наоборотъ; но вообще умѣренный **к.** наиболѣе полезенъ и пріятенъ для большинства человѣчества: средняя степень температуры, влажности, силы вѣтровъ и солнечнаго освѣщенія. Для грудныхъ больныхъ—умѣренно теплый к.; съ этою цѣлью имъ, подобно перелетнымъ птицамъ, къ зимѣ слѣдуетъ направляться на югъ, а лѣтомъ на сѣверъ, избирая, при этомъ, извѣстн. здор. мѣстности. Къ зимнимъ *климатическимъ станціямъ* для грудн. больныхъ принадлежатъ: о-въ Мадера (хорошо переносится и лѣтомъ), Каиръ, Алжиръ, сѣверный берегъ Средиземнаго моря отъ Генуи до Тулона (Генуя, Пельи, Санъ-Ремо, Ментона, Ница, Каннъ, Іеръ и пр.; восточная половина лучше: Пельи, Санъ-Ремо и др.), Венеція, По (менѣе полезенъ, вслѣдствіе значительной влажности), Сицилія (Палермо и Катанія), Меранъ, Арко и Рива въ Тиролѣ (менѣе полезны), Монтре, Веве, Лугано въ Швейцаріи (болѣе на весну и осень, чѣмъ на зиму), Ялта и вообще южный берегъ Крыма (также болѣе на весну и осень) и, вѣроятно, многія, еще не изслѣдованныя, мѣстности на Кавказѣ. Лѣтомъ для тѣхъ же больныхъ подходятъ мѣста съ не очень жаркимъ лѣтомъ, но и не подверженныя сильн. вѣтрамъ. Пребываніе на высокихъ горахъ, считающееся полезнымъ для *нѣкоторыхъ* грудн. больныхъ, м. б. избрано не иначе, какъ по совѣту опытнаго врача. Для страдающихъ пищеварительными органами б. ч. полезны возвышенныя мѣстности; для сердечныхъ и вообще больныхъ, кровообращеніе которыхъ затруднено,—болѣе сухія, хорошо вентилируемыя мѣстности, безъ рѣзкихъ барометрическихъ измѣненій. Большинство нервныхъ больныхъ также трудно переноситъ барометрическія колебанія, и потому для нихъ болѣе пригоденъ равномѣрный, хотя бы и прохладный к. Объ отдѣльныхъ климатическихъ факторахъ—см. **Давленіе воздуха, Температура, Сырость, Свѣтъ.**

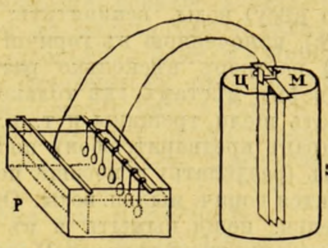
Клинкеръ—см. **Кирпичъ.**

Клинтухъ—въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ народное названіе дикаго голубя (см. **Голубь).**

Клиперъ — особый видъ морск. судна, отличающійся быстрымъ ходомъ.

Клистиръ или *промывательное* дѣлается посредствомъ или всѣмъ извѣстн. клистирн. трубки или клизопомпа. Положеніе паціента при этомъ лучше лежачее: или на спинѣ съ наклоненіемъ на лѣвый бокъ, или на лѣвомъ боку, задняя часть слегка приподнята; дѣлая к., и при сидячемъ положеніи слѣдуетъ наклониться на лѣвый бокъ (см. расположеніе кишекъ на рисункѣ при словѣ «Кишки»). Важно не впустить, вмѣстѣ съ жидкостью, воздуха: для этого, передъ вкладываніемъ кончика, его подымаютъ вверхъ (при клизопомпѣ значительно выше послѣдняго) и выпускаютъ содержимое до тѣхъ поръ, пока не побѣжитъ жидкость *безъ пузырьковъ* воздуха; послѣ этого вставляютъ, куда слѣдуетъ. Кончикъ смазываютъ дерев. масломъ или саломъ. Чѣмъ глубже д. проникнуть к., тѣмъ струя д. б. сильнѣе: въ этомъ отношеніи особенно удобенъ висячій клизопомпъ (см. **Клизопомпъ**), силу котораго можно увеличивать или уменьшать—высотою привѣшиванія. *Слабительные* к. дѣлаются или изъ простой воды (чѣмъ холоднѣе вода, тѣмъ слабительнѣе), или изъ соленой (1—2 стол. ложки на к.), или мыльной (слегка подмылить) воды; оба послѣдн. к. не слѣдуетъ употреблять при раздраженіи кишекъ. Можно прибавлять на к. 1—2 ложк. касторогаго или вдвое прованскаго (деревяннаго) масла; иногда к. ставятъ изъ цѣльнаго дерев. масла. Для слабительнаго к. достаточно отъ 1 до 1½ стак. жидкости, рѣдко (когда требуется дѣйствовать глубже) болѣе. *Успокоивающіе* к. д. ставить тепловатые и въ значительно меньшемъ количествѣ (чтобы жидкость могла удержаться): изъ жидкаго отвара льнянаго сѣмени, алтейнаго корня (ʒβ—ʒі на стаканъ), изъ слабаго раствора гуммиарабика, жидкаго отвара крахмала и пр.; прибавленіе наркотическ. средствъ (преимуществен. опія) иногда очень полезно, но безъ совѣта врача прибѣгать къ нимъ не слѣдуетъ.

Клише. Такъ называются металлическ. оттиски съ гравюръ на металлѣ, камнѣ, но преимущественно съ гравюръ на деревѣ. Въ настоящее время ихъ дѣлаютъ почти исключительно гальваническ. путемъ и обыкновенно мѣдные. Общія основанія изложены въ статьѣ **„Гальванопластика“**; здѣсь б. приведены подробности. Обратные отпечатки (см. **Гальванопластика**) или формы дѣлаются: 1) *Металлическіе*, получаемые или выдавливаніемъ оригинала на мягкихъ металл., напр. на свинцѣ, на сплавѣ для паянія и т. п., или гальваническимъ-же путемъ, для чего чаще всего употребляется мѣдь. 2) Изъ *воска:* смазавъ оригиналъ слегка масломъ, помѣщаютъ его въ картонный или бумажный (по мѣркѣ) футляръ и осторожно (чтобы не попало пузырьковъ воздуха) заливаютъ расплавленнымъ бѣлымъ воскомъ; но формы изъ воска, по охлажденіи, уменьшаются въ объемѣ, а потому предпочтительнѣе сплавъ изъ равныхъ частей воска и сосновой смолы (или колофонія): вливать въ форму, когда изъ смѣси исчезнутъ всѣ воздушные пузырьки и сплавъ охладится до консистенціи патоки. Можно также производить оттискъ на воскѣ—выдавливаніемъ. 3) Изъ *стеарина* или, лучше, изъ процѣженнаго сплава 32 част. спермацета, 7 част. бѣл. воска и 7 част. бараньяго жира (не дурно прибавить неб. колич. тонк. порошка графита): употребляется какъ и воскъ. 4) Изъ раствора *гипса* (алебастра), хорошо жженаго и просѣяннаго сквозь тонкое сито: помѣстивъ слегка помасленный оригиналъ (какъ при воскѣ) въ картонн. или бумажн. футляръ, залить его сначала оч. небольш. количествомъ *жидкаго* раствора гипса (для выполненія углубленій), пройтись кисточкой, постучать, чтобы удалить воздухъ, дополнить густымъ разваромъ, срѣзавъ излишекъ линейкою. Когда гипсъ застылъ, снять съ оригинала, высушить сначала на воздухѣ (нѣсколько часовъ), а потомъ въ духовой печи. Для предохраненія гипс. формы отъ дѣйствія воды (въ гальв. ваннѣ) ее натираютъ щеточкою, смоченною въ расплавленномъ стеаринѣ; слой д. б. очень тонокъ: иначе онъ, выполнивъ углубленія, испортитъ оттискъ. 5) Изъ расплавленной *сѣры*: наливаніемъ или давленіемъ. 6) Но самые лучшіе оттиски—*гуттаперчевые:* получаются выдавливаніемъ, подъ сильнымъ прессомъ, на гуттаперчѣ, размягченной въ горячей водѣ (при этомъ мѣсить ее руками); одинъ и тотъ-же кусокъ м. служить до истощенія; но по истеченіи извѣстнаго времени (когда начинаетъ терять пластичность) слѣдуетъ прибавлять къ нему 1/4 ч. свѣжей гуттаперчи. 7) Для мягк. оригинала, не выносящ. давленія, пригоденъ *желатинъ*: 100 част. раствора желатина, 2 част. танина, растворен. въ спиртѣ, и 10 част. патоки; оттискъ приготовляется заливаніемъ; сохнетъ оч. долго (не менѣе сутокъ); чтобы форма не портилась въ гальванопласт. растворѣ, ее покрываютъ тонк. слоемъ лака.—Металлическіе оттиски не требуютъ дальнѣйшаго приготовленія, но остальные (пластическіе), какъ худые проводники электричества, д. б. *металлизированы;* для этого ихъ обыкновенно покрываютъ тончайшимъ порошкомъ графита (см. **Гальванопластика**); для формъ, приготовляемыхъ выдавливаніемъ (напр. гуттаперчевыхъ), графитомъ слѣдуетъ покрывать оригиналъ (въ особенности выпукл. части): при выдавлив. графитъ переходитъ на углубленія оттиска въ видѣ гладкихъ блестящихъ поверхностей; послѣ этого нужно только докрыть оставшіяся непокрытыми возвышен. части оттиска.—Изъ *аппаратовъ* для приготовленія гальван. клише самый удобный слѣдующій (см. рис.): Э—гальваническій элементъ (м. б. одинъ, два и болѣе, смотря по надобности: см. **Гальванопластика**) Р—ванна, наполненная растворомъ мѣдн. купороса; справа мѣдная палочка, на которой висятъ формы; слѣва — такая же палочка, на которой виситъ мѣдная пластинка, поверхности приблизительно равной поверхностямъ формъ; съ первою палочкою соединяется цинкъ (Ц), а со второю — мѣдь (М) элемента. Проволоки (мѣдныя), при помощи которыхъ вѣшаются на палочки формы и мѣдная пластинка, д. б. въ тѣсномъ соединеніи съ ними; къ металлическ. формамъ лучше всего припаивать проволоку сзади: освѣживъ спаевыемыя мѣста скобленіемъ, подогрѣть ихъ на спиртовой лампѣ, потереть слегка *стеариномъ,* приложить оч. тонкій кусочекъ *пайки* (см. это слово), сначала на подогрѣтую форму, а потому на подогрѣтый-же конецъ проволоки, соединить обѣ, придержать плоскими щипцами, подогрѣть опять и отнять щипцы только послѣ охлажденія пайки. Въ неметаллическія формы проволоки вводятся въ просверленныя дырочки, которыя внутри металлизируются графитомъ, такъ чтобы послѣдній составлялъ непосредств. продолжен. графитнаго слоя поверхности. Растворъ для выдѣленія мѣди (въ ваннѣ В) — обыкновенно мѣдный купоросъ, болѣе или менѣе насыщенный; для средней силы токовъ—1 част. купороса на 4 част. (по вѣсу) воды; для равномѣрности отложенія совѣтуютъ прибавлять ничтожное количество желатина и, кромѣ того, для воспрепятствованія окисленію раствора — немного мѣла. Сила тока д. б. достаточная, но не настолько значительная, чтобы разлагать воду: у отрицательнаго полюса (цинка) не должно появляться пузырьковъ водорода. Температура отъ 35 до 56° Р. ускоряетъ дѣйствіе. Операція продолжается 24 — 48 час., смотря по силѣ тока и толщинѣ слоя, который желаютъ получить. Снявъ клише, его промываютъ, высушиваютъ, затѣмъ, если слой мѣди не достаточно толстъ, обратную сторону выполняютъ свинцомъ: для этого, нагрѣв. клише, его сначала посыпаютъ тонкимъ порошкомъ олова (получается полуда) и потомъ уже заливаютъ расплавленнымъ свинцомъ, который безъ полуды пристаетъ плохо. Заканчиваютъ прикрѣпленіемъ к. (гвоздями) къ деревяшкѣ.



Аппаратъ для гальванопластики.

Клопы принадлеж. къ полужесткокрылымъ насѣкомымъ; размножаются чрезвычайно быстро: самка кладетъ яйца около марта, мая, іюля и сентября, каждый разъ штукъ по 50, обыкновенно въ щели, трещины, подъ куски обоевъ и т. п.; не любятъ свѣта и вѣтра, а потому, кромѣ опрятности, лучшее предохранительное средство противъ нихъ — частое и сильное провѣтриваніе комнаты и вещей, выставленіе послѣднихъ на солнце и т. п. Заносятся б. ч. съ старыми кроватями, тюфяками и мебелью, также съ книгами, картинами и пр. Горячій мыльный растворъ самое дѣйствительное средство для истребленія **к.**; но нужно его примѣнять послѣдовательно и аккуратно: 2 части зеленаго мыла развести въ 100 част. (по вѣсу) воды, вскипятить; губкою (на палкѣ), намоченною въ горячій (лучше кипящій) растворъ нѣсколько разъ пройтись по всѣмъ мѣстамъ, гдѣ только можно подозрѣвать щели, трещины и т. п., по стѣнамъ (содравъ предварит. обои), по полу, по кроватямъ (раздѣлать) и вообще по всему, что не боится горяч. мыльн. воды. Одѣяла и др. постельн. вещи вымыть и въ теченіи нѣскольк. часовъ провѣтривать. Провѣтривъ комнату, задѣлать щели по стѣнамъ замазкою изъ мѣла и клея, а на полу клиньями и также замазкою; мусоръ тщательно удалить. Предметы, которые не м. б. мыты, смазывать и даже поливать скипидаромъ или, лучше, керосиномъ, стараясь проникать въ щели (можно вложить въ послѣднія кусочки ваты, смоченные керосиномъ); затѣмъ, тщательно вытереть и провѣтрить на воздухѣ. Существуетъ множество друг. средствъ противъ клоповъ, но б. ч. изъ нихъ или вредны (ртутные препараты, окуриваніе сѣрными парами), или мало дѣйствительны (персидскій порошокъ, ароматн. травы и т. п.). Радикальное уничтоженіе **к.** удается лучше всего въ то время, когда всѣ насѣк. вылупились изъ яицъ, или когда самка только-что начинаетъ нести яйца, т. е. преимущественно въ мартѣ, маѣ, іюлѣ, августѣ и сентябрѣ. — Кромѣ описаннаго *постельнаго* **к.** (Acanthia lectularia), существуетъ еще нѣсколько видовъ, между прочимъ, *ягодный* **к.** (Pentatoma baccarum), живущій на малинѣ, землянике и пр., *травяной*, *древесный* и пр.

Клубника—см. **Земляника.**

Клубъ—въ отношеніи гражданск. правъ есть самостоятельн. юридическ. лицо, отдѣльное отъ составляющихъ его членовъ; онъ можетъ владѣть имущ. на правахъ собственности или пользованія, вступать въ договоры и пр. Для учрежденія **к.** учредители представл. на утвержденіе министра вн. дѣлъ проэктъ устава, которымъ опредѣляется организація **к—ба.** Представителями **к.**, какъ въ юридическ., такъ и хозяйств. отношеніяхъ, являются старшины, избираем. общ. собраніемъ членовъ изъ своей среды и обязанные давать ему отчетъ въ своихъ дѣйствіяхъ. Содержатся **к** — бы ежегоднымъ взносомъ членовъ и, кромѣ того, доходомъ съ картъ, билліардовъ, баловъ, маскарадовъ, спектаклей и пр., смотря по уставу. (*Гордонъ:* Наши общественн. собранія (клубы) съ точки зрѣнія юридич.).

Клумба—см. **Садъ.**

Клюква (Oxycoccos). Кустикъ изъ сем. вересковыхъ, съ тонкими длинн. вѣтвями, расположенными обыкновенно на болотномъ мхѣ, среди котораго **к.** чаще всего растетъ. Узенькіе листики не опадаютъ и на зиму, а розовые цвѣточки, съ отвороченными лепестками, очень изящны. Красныя ягоды **к.** извѣстны всѣмъ. Самый распространенный видъ *O. palustris* идетъ до глубокаго сѣвера. Другой, американскій видъ (O. macrocarpa), съ болѣе крупными плодами, стала разводиться во всѣхъ мѣстахъ, гдѣ не растетъ обыкновенная **к.**: требуетъ сыроватой торфяной почвы, въ перемежку съ глиною и пескомъ, и высокихъ грядъ.

Клюквенное варенье—какъ изъ красн. смородины.

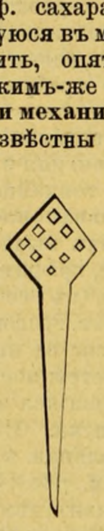
Клюквенное желе—какъ изъ красной смородины.

Клюквенный кисель — см. **Кисель.**

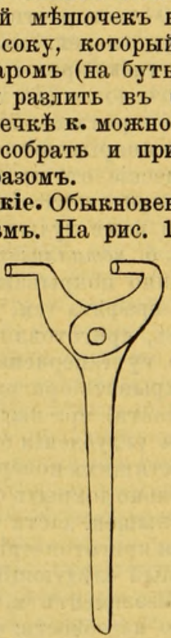
Клюквенный лимонадъ — см. **Лимонадъ.**

Клюквенный сокъ—заморозивъ хорошенько **к.**, растолочь ее въ теплой комнатѣ, сложить въ полотняный мѣшочекъ въ формѣ тутика, дать стечь соку, который вскипятить раза 3 съ сахаромъ (на бутылк. сока $^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара) и разлить въ бутылки. Оставшуюся въ мѣшечкѣ **к.** можно еще разъ заморозить, опять собрать и приготовить сокъ такимъ-же образомъ.

Ключи механическіе. Обыкновенные *гаечные* **к.** извѣстны всѣмъ. На рис. 1-мъ приведенъ ключъ для различн. гаекъ небольш. размѣровъ; нижній заостренный конецъ его въ то-же время служитъ отверткою; онъ д. б. стальной. На рис. 2-мъ ключъ, приспособленный для различн. гаекъ съ дырками. Рис. 3-й — такъ называемый у насъ *французскій* **к.**, но въ дѣйствительности

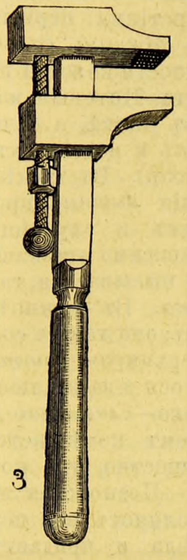


1



2

англійскаго происхожденія; небольш. размѣровъ—стальные, а большихъ—желѣзные, но со стальными бородками и винтомъ; служитъ для гаекъ и болтовъ всѣхъ размѣровъ.



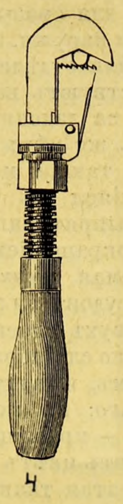


Рис. 4-й — американскій **к.** (Mersick изъ Springfield'a) — также для гаекъ, болтовъ, но даже и въ такомъ случаѣ, если шапки ихъ *круглыя*.

Клятвопреступленіе — см. **Лжесвидѣтельство.**

Книги—см. **Счетоводство, Торговля произведеніями печати.**

Книгопечатаніе — см. **Печать.**

Книгопродавецъ — см. **Книги.**

Княженица. Мѣстами, напр. въ Вятской губерніи, такъ называютъ красн. смородину, чаще же *поленику* или *мамуру* (см. эти слова).

Коадъюторъ — см. **Духовенство** (католическое).

Кобальтъ — металлъ, въ чистомъ видѣ встрѣчающійся въ природѣ только въ аэролитахъ; обыкновенно добывается изъ соединеній его съ сѣрою и мышьякомъ, руды которыхъ находятъ въ Саксоніи, Богеміи, Штиріи, Тюрингіи и Франціи. Металлическій **к.** сѣровато-стальнаго цвѣта съ красноватымъ оттѣнкомъ, тугоплавокъ, но ковокъ, твердъ и хрупокъ, хорошо полируется, притягивается магнитомъ, подобно желѣзу, хотя нѣсколько слабѣе, и самъ можетъ превращаться въ магнитъ: удѣльн. вѣсъ его 8,5; въ соляной и сѣрной кислотахъ растворяется трудно, а въ азотной — легко. Въ металлическомъ видѣ пока употребляется только для приготовленія магнитовъ (не ржавѣетъ) и для покрытія имъ др. металловъ гальван. путемъ; окись **к.** идетъ на окрашиваніе стекла въ синій цвѣтъ; изъ солей **к.** добываютъ краски: *смальтъ*, кобальтова синь, кобальтова зелень, употребляемыя въ живописи и для раскрашиванія фарфора; растворъ хлористаго **к.** образуетъ симпатическія чернила (см. **Чернила**).

Кобецъ или кобчикъ (Falco vespertinus)—хищная птица изъ сем. соколовъ; отличается особымъ цвѣтомъ оперенія: нижн. часть брюшка темно-ржаво-краснаго, а остальное опереніе ровнаго аспидно-голубаго цвѣта съ нѣсколько болѣе темнымъ хвостомъ; круги около глазъ и ноги кирпично-красные. Отечество **к.**—степи Венгріи, Россіи и Азіи, откуда онъ улетаетъ на зиму въ Индію. Питается почти исключительно насѣкомыми: саранчею, бабочками, жуками и пр.

Кобылка—см. Кузнечикъ.

Кованіе или **ковка** лошадей — см. **Лошадь** и **Подкова.**

Ковкость—свойства металловъ измѣнять форму и вытягиваться въ листы подъ вліяніемъ молота или плющильныхъ машинъ. Наибольшею **к.** отличается золото, потомъ слѣдуютъ по порядку: серебро, платина, желѣзо, мѣдь, цинкъ, олово и свинецъ. **К.** обыкновенно значительно увеличивается нагрѣваніемъ.

Ковры по способу тканья различаются на *простые* и *бархатные*. Къ первымъ относятся **к.** самаго разнообразнаго качества, начиная отъ грубыхъ пеньковыхъ подстилокъ и кончая оч. дорогими коврами; сюда принадлежатъ, между прочимъ, такъ называемые *булавчатые* **к.** Лучшіе сорты **к.**, во всякомъ случаѣ, бархатные. Самыми дорогими считаются настоящіе *турецкіе;* но ихъ въ продажѣ почти не имѣется. Изъ европейскихъ ковровыхъ фабрикъ, кромѣ Гобеленовъ, приготовляющихъ главн. образомъ стѣнные **к.**, славится французская-же фабрика Обюссона (Aubusson). *Шотландскіе* **к.** отличаются тѣмъ, что не имѣютъ изнанки. Изъ восточныхъ **к.**, кромѣ турецкихъ, высоко цѣнятся настоящіе *персидскіе, смирнскіе;* очень хороши также и нѣкоторые изъ кавказскихъ. Особый видъ **к.**—*войлочные:* далеко не такъ красивы и скоро теряютъ краски. Хорошіе сорты **к.** продаются обыкновенно въ формѣ готов. ковровъ; прочіе—также и аршинами; послѣдніе чаще отъ 13 до 15 и 16 вершк. шириною, но бываютъ и шире.— **К.** хорошее предохранительное средство отъ холода, но въ то-же время очень удобное хранилище для пыли и грязи, легко пропитывающееся заразою. Поэтому, выколачивать, чистить и провѣтривать **к.** слѣдуетъ, какъ можно, чаще: кто не можетъ этого дѣлать, пусть лучше откажется отъ нихъ. Изъ помѣщенія, гдѣ находятся заразительн. больные, **к.** д. б. совсѣмъ удалены, а тѣ, которые оставались тамъ,—тщательно обеззаражены (см. **Обеззараживаніе**). — *Чистятъ* **к.** такимъ образомъ: выколотивъ и вычистивъ хорошенько, ихъ, посредствомъ травяной щетки, промываютъ горяч. растворомъ мыла; затѣмъ мыло смываютъ чистою водою и **к.** промываютъ губкою, смоченною растворомъ квасцовъ ($3^{1}/_{2}$ — 4 зол. на 2 штофа воды). О выведеніи пятенъ и освѣженіи поблекшихъ цвѣтовъ—см. **Пятна** и **Чистка матерій.**

Ковыль (Stipa). Травы изъ сем. злаковъ; нѣсколько видовъ; сам. извѣстные два: *S. pennata* и *S. capillata.* Обѣ называютъ и ковылемъ и *тырсою* или *тирсою.* Обѣ многолѣтни, растутъ больш. пучками; очень вѣтвист. комковатое подземн. корневище и длинные жесткіе свернутые, подобные прутикамъ, листья. Соцвѣтія въ видѣ мятелокъ, охваченныхъ снизу верхнимъ листомъ; одна изъ прицвѣтныхъ чешуекъ заканчивается чрезвычайно длинною тонкою остью, снизу скрученною, а затѣмъ прямою и, у настоящаго или перистаго **к.** (S. pennata), опушенною волосками, а у S. capillata безъ волосковъ или тирсы. Перистые ости **к.** очень гибки и гнутся по вѣтру, что придаетъ однообразный, но величественный видъ дѣвственнымъ степямъ восточн. Россіи. Созрѣвшія ости ломки и колючи, легко втыкаются овцамъ въ ноздри и причиняютъ имъ большой вредъ. Но скошенный во время, **к.** даетъ отличное питательное сѣно, особенно для лошадей: въ степи ковыльное сѣно цѣнится выше другого. Ради изящныхъ перьевъ **к.**, его разводятъ теперь въ садахъ—не только съ орнаментальн. цѣлью, но и для неувядающихъ букетовъ; перья окрашиваютъ иногда въ разные цвѣта.

Кодеинъ, какъ и морфій, одна изъ составныхъ частей опія и употребляется въ медицинѣ въ подобныхъ-же случаяхъ; безъ совѣта врача не д. б. принимаемъ.

Кожа покрываетъ все тѣло человѣка и прерывается только у отверстій (рта, носа, задняго прохода, глазъ и пр.), гдѣ она переходитъ въ слизистую оболочку. Толщина **к.** около 1 линіи. Она состоитъ изъ двухъ слоевъ — собственно *кожи* и покрывающей ее *кожицы;* подъ кожею находится слой *клѣтчатой ткани* съ болѣе или менѣе обильнымъ содержаніемъ жира. Наружная поверхность, собственно кожа, неровная—состоитъ изъ *сосочковъ* и углубленій между ними; кожица сглаживаетъ эти неровности, но тѣмъ не менѣе онѣ замѣтны и для простого глаза. Въ кожѣ помѣщаются *волоса, сальныя* и *потовыя* железки, *сосуды* и *нервы.* Тамъ, гдѣ волосы большіе (на головѣ, на бородѣ у мужчинъ и т. п.), сальныя железки открываются въ волосные канальцы, а гдѣ волосы маленькіе (на прочихъ частяхъ тѣла), волосокъ проходитъ черезъ каналецъ сальной железки; во всякомъ случаѣ, какъ сальныя, такъ и потовыя железки открываются наружу отверстіями; первыя служатъ для смазыванія *кожнымъ саломъ* волосъ и наружн. поверхности кожи, а послѣднія—для отдѣленія пота. Потовыя железки существуютъ вездѣ въ кожѣ, а сальныхъ нѣтъ на ладоняхъ рукъ и подошвахъ ногъ (здѣсь же нѣтъ и волосъ). Въ кожѣ находятся также маленькія *мышцы,* прикрѣпляющіяся къ волосамъ и служащія для ихъ выпрямленія (независимо отъ нашей воли); сокращеніемъ ихъ вызывается, такъ называемая, *гусиная кожа.* Въ кожицѣ нѣтъ ни сосудовъ, ни нервовъ; она также состоитъ изъ двухъ слоевъ — верхняго — *роговаго,* постоянно слущивающагося и замѣняющагося новымъ, и внутренняго—*слизистаго,* болѣе мягкаго; въ послѣднемъ помѣщается *пигментъ* — красящее вещество, отъ котораго зависитъ цвѣтъ кожи.—Подкожная жирная клѣтчатая ткань выполняетъ всѣ неровности и углубленія тѣла и придаетъ ему пріятную округлость; вмѣстѣ съ кожею она защищаетъ тѣло отъ вліяній внѣшней температуры и механическихъ вредностей. Сало, отдѣляемое сальн. железками, дѣлаетъ кожу и волосы непромокаемыми и гибкими, предохраняетъ ихъ отъ высыханія; сало-же препятствуетъ всасыванію кожею окружающихъ ея жидкостей, вслѣдствіе чего изъ ваннъ въ тѣло не проникаетъ ничего. Пòтомъ выводятся изъ тѣла вода, отчасти жиръ и нѣкоторыя др. вещества; при умѣренномъ отдѣленіи потъ тотчасъ-же испаряется, а потому не замѣтенъ, при болѣе обильномъ — собирается на поверхности въ формѣ капель; то-же самое происходитъ, когда что-либо мѣшаетъ испаренію пота (напр., насыщеніе воздуха парами). Постоянное испареніе воды кожею имѣетъ оч. важное значеніе для организма: имъ регулируются нормальная температура тѣла, наполненіе сосудовъ кровью и правильное распредѣленіе послѣдней; поэтому-то внезапная остановка пота можетъ оказывать оч. вредное вліяніе на здоровье. Количество воды, испаряемой кожею въ теченіе сутокъ, равняется около $^{1}/_{67}$ части вѣса всего тѣла, вдвое болѣе, чѣмъ легкими. Это *самое важное отправленіе* **к.**, и человѣкъ, желающій б. здоровымъ, д. заботиться о его правильномъ ходѣ; въ особенности это относится до людей, страдающихъ затрудненіями въ кровообращеніи (напр. хроническ. болѣзнями сердца, легкихъ, печени и т. п.). Посредствомъ нервовъ, оканчивающихся въ сосочкахъ, кожа служитъ для *осязанія* (см. это слово).—Опрятность, обмыванія кожи (см. **Ванны, Баня**), по временамъ съ мыломъ, растираніе ея для привлеченія къ ней крови, сухость помѣщенія, достаточныя мышечныя движенія—вотъ средства для поддержанія правильности кожныхъ отправленій. О потѣ — см. **Потъ.** Болѣзни **к.** очень разнообразны; важнѣйшія изъ нихъ (эритема, рожа, лишай, экзема, чирьи, чесотка и пр.) будутъ описаны въ соотвѣтствующихъ статьяхъ.

Кожа дѣвичья (Pasta Althaeae): 200 ч. гуммиарабика (въ порошкѣ), столько-же сахара, 600 ч. (по вѣсу) кипяченой воды, 150 ч. бѣлка и немного (для запаха) апельсинной воды (eau de fleurs d'oranger) или апельс. эссенціи; прежде всего развести гуммиарабикъ въ водѣ, затѣмъ сахаръ и, наконецъ, остальное; мѣшая, разогрѣть, разлить въ формы.

Кожа рыбья — высушенная **к.** нѣкоторыхъ видовъ акулы; наружная ея сторона, на подобіе терпуга, покрыта мелкими шероховатостями; употребляется столярами — для полировки дерева, при золоченіи на деревѣ (см. это слово) и пр. Дорога, а потому почти вездѣ замѣнена пемзою или стеклянною бумагою.

Кожанъ—видъ летучей мыши (см. это слово).

Кожеѣдъ (Dermestes) — родъ маленькаго жучка. Вполнѣ развитыя насѣкомыя безвредны; но личинки ихъ истребляютъ съѣстные припасы, преимуществ. ветчину, и мѣха; первый видъ—**к.** *ветчинный:* водится въ домахъ, колбасныхъ и пр.; самка кладетъ яички подъ кожу ветчины; второй—*мѣховой*: портитъ мѣха. Средства противъ нихъ тѣ-же, какъ противъ таракановъ и моли.

Кожи. Снятыя съ животн. **к.** быстро подвергаются гніенію; для предупрежденія этого ихъ или *сушатъ* на воздухѣ (лучше въ тѣни, но быстро), или же *просаливаютъ:* втираютъ во внутреннюю поверхность соль, одну или съ квасцами. Просоленыя **к.** сохраняются долго (годы); въ такомъ видѣ ихъ доставляютъ обыкновенно изъ Южной Америки; онѣ имѣютъ то преимущество передъ сушеными, что остаются мягкими. Сырыя и выдѣланныя, преимущ. дубленыя, составляютъ значительн. предметъ внутренней и внѣшн. торговли Россіи; нѣкоторыя, напр., *юфть,* высокаго достоинства и славятся не только у насъ, но и за границею. Объ употребленіи **к.** различныхъ животныхъ—см. **Шкуры,** о приготовленіи изъ нихъ мѣховъ—см. **Мѣха.** О двухъ способахъ *выдѣлки* **к.** было уже говорено въ ст. **Дубленіе** и **Замша.**—*Сыромятная выдѣлка* **к.** или *квасцовое дубленіе:* сорты **к.,** подвергаемые этой выдѣлкѣ, тѣ-же, какъ и для замши; одинаковы и первыя операціи съ ними, а именно—вплоть до погруженія въ ванну изъ хлѣбн. отрубей включительно (см. **Замша**); но, вынувъ изъ послѣдней, **к.** кладутъ въ чанъ, содержащій слѣдующее тѣсто: 35 ф. квасцовъ и 15 ф. соли растворить въ 1 ведрѣ горячей воды; растворъ остудить, разведя прохладн. водою; 500 яицъ взбить съ 3½ пуд. пшеничн. муки и къ полученному тѣсту прибавлять понемногу, мѣшая, приведенный растворъ соли и квасцовъ до тѣхъ поръ, пока образуется жидкая кашица (пропорція на 1.000 шкуръ). Въ этой кашѣ кожи мѣсятся непрерывно, по крайней мѣрѣ, въ теченіи одного часа; затѣмъ, растягиваются (осторожно, чтобы не помять, не надавить и не стереть нигдѣ покрывающаго ихъ состава) и сушатся на воздухѣ возможно *быстро;* отъ быстроты сушенія зависитъ сохраненіе бѣлизны **к.,** а потому, если погода дурна, слѣдуетъ обождать, оставивъ **и.** въ растворѣ (отъ этого **к.** нисколько не портятся). Высушенныя **к.** оставляютъ въ складѣ мѣсяца 2, чтобы сильнѣе пропитались составомъ, и затѣмъ, передъ выпускомъ въ продажу, ихъ слегка смачиваютъ, топчутъ ногами и выглаживаютъ на особ. инструментѣ *(подходкѣ).— Кожи венгерскія:* вымывъ, какъ для дубленія (см. это слово), кожу не погружаютъ въ известь, а волосы тщательно сбриваютъ; затѣмъ, очистивъ **к.** отъ мяса и пр., какъ при дубленіи, ее опускаютъ (наружн. стороною вверхъ) въ горячій растворъ изъ 7⅓ ф. квасцовъ и 7⅓ ф. соли въ 13 штоф. воды (на кожу въ 1½ пуда) и мнутъ въ немъ ногами; перекладываютъ въ горячую воду и топчутъ въ ней; затѣмъ опять — въ растворъ и опять мнутъ ногами; послѣ этого оставляютъ въ растворѣ 8 дней; вынувъ, сушатъ или на воздухѣ, или въ воздушной банѣ; высушенную снова топчутъ и бѣлятъ на солнцѣ. Наконецъ, **к.** пропитываютъ жиромъ: для этого ее нагрѣваютъ (на жердяхъ) надъ раскаленными угольями, растягиваютъ на столѣ и натираютъ съ обѣихъ сторонъ расплавленнымъ горячимъ жиромъ (около 7 ф. жира на шкуру), около 1 минуты еще подогрѣваютъ надъ угольями и вывѣшиваютъ (внутрен. стороною внизъ) для окончательной сушки на воздухъ. Этимъ способомъ выдѣлываютъ бычачьи, буйволовыя и лошадиныя **к.**; онѣ отличаются гибкостью и крѣпостью; употребляются преимущественно сѣдельниками и, вообще, шорниками.— *О сафьянѣ, шагренѣ, юфти* и *пергаментѣ* — см. эти слова. — О крашеніи **к.** — см. **Окраска.**

Кожи лакированныя приготовляютъ изъ **к.,** уже выдѣланныхъ (обыкн. дубленыхъ). Прежде всего **к.** подвергаютъ *аппретурѣ*—

съ цѣлью закрыть поры и выровнять поверхность, и, затѣмъ, уже покрываютъ лакомъ. Составъ употребляемыхъ аппретуръ и лаковъ различенъ; но въ основаніи тѣхъ и другихъ—обыкновенно вареное льняное масло; вотъ одинъ изъ хорошихъ рецептовъ для приготовленія послѣдняго: 1 ведро чистаго льнянаго масла варить съ 3 фунт. свинцовыхъ бѣлилъ и 3 ф. свинц. глета (сравни **Алифа**) до консистенціи сиропа. Для приготовленія изъ него аппретуры, его смѣшиваютъ съ тончайш. порошкомъ охры или хорошаго мѣла; посредствомъ стальнаго *скребка* (дощечки), покрываютъ имъ ту или другую (смотря по надобности) сторону **к.**; даютъ хорошенько высохнуть на воздухѣ (нѣсколько дней), наводятъ второй слой и, когда послѣдній высохнетъ,—третій; послѣ этого, полируютъ пемзою и снова, такимъ же порядкомъ, накладываютъ еще нѣсколько слоевъ аппретуры, пока не образуется совершенно ровная поверхность; полируютъ пемзою послѣ каждыхъ трехъ слоевъ и подъ самый конецъ. Слой аппретуры не д. б. слишкомъ толстъ, но достаточенъ,—чтобы *не пропускать сквозь себя лакъ*. Послѣ аппретуры, помощью *нѣжной* кисти, покрываютъ 4—5 слоями варен. льнянаго масла (безъ охры или мѣла), разведеннаго скипидаромъ и окрашеннаго тончайшимъ порошкомъ жженой кости: кажд. слой д. высохнуть прежде наложенія послѣдующаго (для ускоренія операціи сушатъ въ воздушной банѣ или нагрѣтой комнатѣ). Отполировавъ въ послѣдній разъ шерстянымъ тампономъ съ тончайшимъ порошкомъ пензы, помощью такой-же кисти, покрываютъ лакомъ. Составъ лака: 100 част. (по вѣсу) варенаго масла, приготовленнаго сказаннымъ образомъ (безъ охры и мѣла), варить съ 5 част. еврейской (горной) смолы; затѣмъ, прибавить сначала 50 част. жирнаго копаловаго лака (см. **Лаки**) и потомъ 100 част. чистаго скипидара (Oleum terebinth.); все время хорошенько мѣшать; дать отстояться въ тепломъ мѣстѣ 2—3 недѣли. Покрывъ лакомъ, сушатъ при температурѣ 40—45° Р. Слоевъ лака можетъ быть 1—2—3 и болѣе. Какъ передъ, такъ и послѣ покрытія лакомъ — избѣгать малѣйшей *пыли* (для этого—сушить лучше лакированною стороною внизъ или въ закрытыхъ ящикахъ, помѣщаемыхъ въ воздушн. баню). Англичане лакируютъ не кистью, а ладонью руки и накладываютъ 6—7 слоевъ лака (безъ скипидара): кожа красива, но лакъ легче трескается. Еврейск. смола придаетъ **к.** слегка красноватый оттѣнокъ; замѣнивъ ее въ лакѣ (см. выше) берлинскою лазурью, — получаютъ зеленоватый оттѣнокъ. Совершенно черный цвѣтъ даетъ жженная кость, но она не держится въ лакѣ (осѣдаетъ) и сообщаетъ поверхности мелкія неровности. Цвѣтн. лакиров. **к.** приготовляются рѣдко: не красивы. Хорошая лакир. **к.** д. б. блестяща, безъ пятенъ, не липка, непромокаема, гибка и мягка; лакъ не д. трескаться, даже если **к.** мять и сгибать. Употребляются **лак. к.** на обувь (не гигіенично—см. **Обувь**), для отдѣлки экипажей, сѣделъ, на военн. принадлежности и пр. Хорошія фабрики **лак. к.** существуютъ въ Германіи, Франціи и Англіи.—*Мыть* **лак. к.** не слѣдуетъ горячею водою.

Кожица—наружный роговой слой кожи (см. **Кожа**).

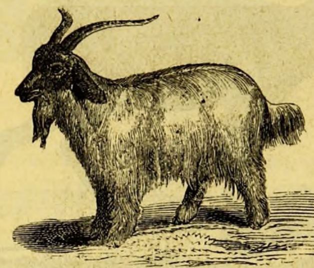
Козелъ—см. **Козы**.

Козерогъ—см. **Козы**.

Козодой (Caprimulgus europaeus)—ночная птица изъ отряда воробьиныхъ, около 11 дюйм. длиною; съ виду похожа нѣсколько на сову, но отличается отъ нея и клювомъ и вообще строеніемъ; сверху свѣтло-сѣраго цвѣта съ черн. и желтоват. полосками; на крыльяхъ и затылкѣ—ржавыя пятнышки. Днемъ держится въ чащѣ, а ночью ловитъ насѣкомыхъ, которыхъ истребл. въ огромномъ количествѣ; яица кладетъ на голой землѣ, иногда въ хлѣвахъ, что и подало поводъ къ повѣрью, будто она доитъ козъ и коровъ (оттуда и названіе). Прилетаетъ въ апрѣлѣ, а улетаетъ въ концѣ сентября. Ловятъ сѣтями. Мясо довольно вкусно.

Козы (Capra) въ наст. время распространены по всему земн. шару; любятъ горы и вообще сухія возвышенныя страны, а потому въ Россіи съ успѣхомъ м. разводиться только въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ. Качества **к.**, воспитываемыхъ въ хлѣвахъ или на низменностяхъ, ухудшаются. Ѣдятъ козы всякія растенія, но особенно охотно молодые листья и цвѣты бобовыхъ растеній, а также листья капусты, рѣпы и б. ч. деревьевъ; находятъ пищу въ такихъ мѣстахъ, гдѣ друг. животныя умерли-бы съ голоду. Унавоженные луга и поля не годны для пастбища **к.** Къ размноженію способны уже полугодовыя; но, для полученія хорошаго приплода, случать ихъ не слѣдуетъ ранѣе 1-го или даже 1½ г. Спариваніе происходитъ осенью—съ сентября по декабрь, а если **к.** д. приносить 2 раза въ годъ, то кромѣ того, еще въ іюнѣ. Одного козла м. б. достаточно на 50 козъ и болѣе. Носитъ **к.** 21—22 недѣли и телится 1—2 козлятами, рѣже 3 или даже 4; новорожденные встаютъ на ноги уже черезъ нѣсколько минутъ по выходѣ на свѣтъ, а черезъ 4—5 дней бѣгаютъ всюду за матерью. Въ Европѣ въ дикомъ состояніи **к.** живутъ на Альпахъ: *альпійскій козелъ* или *козерогъ* (C. ibex или alpina)—очень красивое животное, въ настоящее время встрѣчающееся почти только около

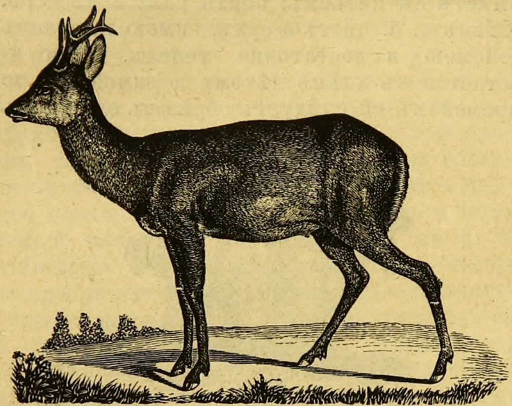
Піемонта, и на Пиренеяхъ—*пиренейскій козелъ* (C. pyrenaica); въ Россіи на кавказск. горахъ—C. caucasica. Отъ какого вида произошла *домашняя коза* (C. domestica) не извѣстно; но многіе ученые полагаютъ, что родоначальникомъ ея былъ *безоарскій козелъ* (C. Aegagrus), имѣющій дѣйствительно много сходства съ домашн. козломъ и живущій въ средней и западной Азіи, въ томъ числѣ—на югѣ Кавказа. Изъ домашнихъ **к.** замѣчательны по производимой ими шерсти: *ангорская* (C. angorensis) и *кашемирская* (C. laniger). Первая, большаго роста, отличается длиннымъ мягкимъ блестящимъ мѣхомъ (собственно длинный пухъ, взявшій перевѣсъ надъ волосами и заглушившій ихъ), обыкновенно ослѣпительно бѣлаго цвѣта (рѣдко съ темными пятнами); родина ея Малая Азія; но въ настоящее время она съ успѣхомъ разводится въ Испаніи и во Франціи (въ горист. мѣстностяхъ); въ Россіи вѣроятно удалась-бы въ Крыму, на Кавказѣ и у южныхъ склоновъ Урала: для нея нужно жаркое и сухое лѣто, но она не боится и холоду; разсчитываютъ, что разведеніе этой **к.** выгоднѣе овцеводства. Кашемирская **к.** ростомъ гораздо меньше ангорской; длинные прямые тонкіе волосы (обыкновенно серебристо-бѣлые или желтоватые) покрываютъ чрезвычайно тонкій пухъ, который собственно и употребляется для приготовленія извѣстныхъ кашемирскихъ шалей; одна **к.** даетъ ежегодно отъ 6 до 8 лотовъ такого пуха; водится въ Тибетѣ и во всей Бухарѣ до киргизскихъ степей; въ настоящее время кашем. **к.** вполнѣ аклиматизировались во Франціи и даютъ владѣтелямъ ихъ стадъ огромный доходъ. Породъ домашнихъ **к.** очень много; за исключеніемъ ангорской, кашемирской и нѣкот. другихъ, дающихъ шерсть для фабричн. производства, домашн. **к.** разводятся главн. образомъ для молока (см. **Молоко**), такъ какъ мясо ихъ не особенно вкусно. При выборѣ **к.** для разведенія слѣдуетъ обращать вниманіе на сложеніе козы и въ особенности козла: большаго роста, съ широкимъ задомъ, толстыми бедрами, длинною и густою шерстью, веселыми живыми глазами, легкою походкою; у самки—большое вымя и длинные соски. Притомъ, нужно, чтобы оба происходили отъ молочныхъ и съ хорошимъ (не вонючимъ) молокомъ родителей; предпочитать расы, не приносящія болѣе 1—2 козлятъ. Въ теплое время года лучше всего пасти **к.**: на холмахъ, покрытыхъ верескомъ и душист. травами, на необработанныхъ поляхъ и т. п.; вообще **к.** ѣдятъ всякаго рода траву и листья; но слѣдуетъ избѣгать сырыхъ луговъ и закрытыхъ мѣстностей (любятъ солнце и воздухъ). Если **к.** немного, то можно привязывать ихъ на длинной веревкѣ къ колу: нужно только, чтобы трава на мѣстѣ пастбища не была ни загрязнена, ни помята (иначе не станутъ ѣсть). Въ хлѣвахъ—лѣтомъ кормятъ свѣжею травою и листьями: на кажд. **к.** нужно около 20—25 ф.; зимою—сѣномъ, соломою, сухими листьями, отрубями, остатками овощей отъ кухни, масляными выжимками и пр. Лучше всего давать пищу не сразу (иначе много пропадаетъ), а въ нѣсколько пріемовъ: часовъ въ 5 утра, въ 9, 12, 3 и 7 час. По временамъ—соль (около 7 ф. въ годъ на козу) вмѣстѣ съ питьемъ; поить раза 2 въ день. Хлѣвъ д. б. чистъ и сухъ, зимою выстланъ соломою и достаточно тепелъ. Если **к.** остается въ хлѣвѣ лѣтомъ и зимою, то по временамъ ей слѣдуетъ обрѣзать слишкомъ отрастающія копыта. Козлята первыя 2 недѣли питаются исключительно молокомъ матери, затѣмъ, начинаютъ уже щипать траву, а черезъ 6—8 недѣль ихъ можно уже отнять отъ матки. Коза одно изъ очень умныхъ домашнихъ животныхъ, легко привыкаетъ къ хозяевамъ, но въ тоже время довольно капризна; живетъ отъ 10 до 12 лѣтъ. На сырыхъ пастбищахъ **к.** нерѣдко получаютъ *водянку:* перемѣною пастбища, сухимъ содержаніемъ и уменьшеніемъ количества питья, почти всегда, удается предупредить или даже устранить болѣзнь; но иногда нужно прибѣгнуть къ проколу (ветеринаромъ). Во время сильныхъ жаровъ соски нерѣдко высыхаютъ и дѣлаются болѣзненными: не выгонять въ жары, смазывать соски сливками, масломъ. Разстройство пищеваренія, являющееся иногда отъ объяденія свѣжими листьями и молодыми побѣгами, устраняется діетою, питьемъ изъ отвара отрубей и ржаной муки. Половые органы, опухшіе послѣ трудн. родовъ, промывать слизист. отварами (изъ алтейн. корня, льнянаго сѣмени и т. п.). О *молокѣ* **к.** и козьемъ *сырѣ*—см. **Молоко** и **Сыръ.** Кожи **к.** мягки и эластичны, употребляются для приготовленія сафьяна, перчатокъ, тонкой обуви и пр.; всѣмъ извѣстна нѣжная кожа



Коза кашемирская.

козлятъ (peau de chevreau). Кожа козы нѣжнѣе, чѣмъ козла; лучшія кожи даютъ горныя **к.** Выдѣланныя шкуры ангорск. козы употребляются, какъ мѣха. Шерсть ангорск. и кашемирск. **к.** идетъ на приготовленіе всѣмъ извѣстныхъ тканей; изъ шерсти домашн. **к.** дѣлаютъ кисти, щетки, шляпы, грубые ковры и т. п. Мясо вкусно только отъ молодыхъ молочныхъ козлятъ (2—3 недѣльныхъ) или-же кастрированныхъ (на 2—3 мѣс. отъ рожденія) и хорошо кормленныхъ козловъ. Приготовляется какъ *баранина и ягнятина.*

Козюля или **косуля**—см. **Изюбрь.**



Козюля или Изюбрь.

Коклюшъ—катарръ дыхательныхъ органовъ, характеризующійся особаго рода кашлемъ, появляющимся приступами. Въ первое время болѣзни, около 7—10 дней, катарръ б. ч. не отличается ничѣмъ отъ обыкновеннаго; но по истеченіи этого времени кашель *постепенно* начинаетъ усиливаться и пріобрѣтать характеръ *судорожныхъ приступовъ:* отъ 10—15 до 50 и болѣе приступовъ въ сутки; во время приступа дыханіе затрудняется, становится свистящимъ, лицо и глаза наливаются кровью, нерѣдко присоединяется рвота. Приступъ обыкновенно можно вызвать искусственно—надавивъ на гортань (см. **Гортань**); крикъ больн. ребенка б. ч. также влечетъ за собою приступъ. Если больныхъ **к.** нѣсколько, то стоитъ только закашлять одному, чтобы начали кашлять и другіе. Если **к.** не осложненъ никакою другою болѣзнью, то въ промежуткахъ дѣти кажутся совсѣмъ здоровыми; лихорадка бываетъ обыкновенно только въ самомъ началѣ, когда еще нѣтъ приступовъ. Длится **к.** средн. числомъ 4—5 недѣль, но иногда, вслѣдствіе возвратовъ, которые нерѣдки, гораздо долѣе: до 3—4 и болѣе мѣсяц. Въ большинствѣ случаевъ болѣзнь оканчивается выздоровленіемъ, которое происходитъ постепеннымъ ослабленіемъ и разрѣженіемъ приступовъ; но иногда присоединяется хроническое воспаленіе легкихъ, или послѣ **к.** остается хроническій катарръ дыхат. органовъ, расширеніе легкихъ (эмфизема), а у слабыхъ и расположенныхъ къ тому дѣтей развивается чахотка легкихъ. **К.** болѣзнь дѣтская и чаще всего поражаетъ дѣтей до 6 лѣтъ; но, какъ исключеніе, наблюдается и у взрослыхъ. Онъ *заразителенъ*: переходитъ отъ одного ребенка къ другому; б. ч. является *эпидемически.* У кого **к.** былъ разъ, тотъ обыкновенно уже не поражается имъ вновь. *Предупреждающія средства:* во время эпидеміи беречь дѣтей отъ простуды и всего, что можетъ вызвать катарръ дыхат. органовъ (см. **Органы дыханія**), удалять ихъ изъ мѣстности, гдѣ есть коклюшные. *Леченіе:* прежде всего, хорошій чистый воздухъ (лѣтомъ пребываніе на открытомъ воздухѣ, а зимою въ достаточно провѣтренныхъ комнатахъ), лучше деревенскій, чѣмъ городской; изъ наружн. медицинск. средствъ можно посовѣтывать втираніе въ грудь и спину скипидарной мази (1—2 част. скипидара на 4 част. топленаго сала), изъ внутреннихъ—кефиръ (см. это слово); аптечныя средства помогаютъ мало и прибѣгать къ нимъ безъ совѣта врача не слѣдуетъ. Леченіе *сгущеннымъ воздухомъ* въ хорошо устроенной и вентилируемой камерѣ несомнѣнно сокращаетъ болѣзнь и предупреждаетъ многія изъ ея вредныхъ послѣдствій (но леченіе д. б. въ камерѣ, а не Вольденбурговскимъ аппаратомъ, который только приноситъ вредъ).

Коконъ—см. **Шелкъ.**

Кокосъ—см. **Пальмы, Орѣхи** и **Масла.**

Коксъ получается при накаливаніи камен. угля безъ доступа воздуха, обыкновенно, какъ побочный продуктъ при добываніи газа. Вслѣдствіе малаго содержанія въ немъ горюч. газовъ, **к.** загорается трудно, горитъ безъ пламени и требуетъ для своего сожиганія хорошей тяги; но даетъ много жара. Изъ 100 ч., по вѣсу, кам. угля получается средн. числомъ около 75 ч. кокса. Бурые сорта угля даютъ **к.** дурнаго качества. Хорошій **к.** содержитъ мало сѣры и оставляетъ не болѣе 5% золы. **К.** имѣетъ то преимущество передъ кам. углемъ, что, при такомъ-же жарѣ, даетъ гораздо меньше копоти; при топкѣ его слѣдуетъ накладывать въ тѣсныя кучи, часто мѣшать и прочищать рѣшетку: иначе тухнетъ; разъ прогорѣвшій **к.**, смоченный водою, снова м. б. употребленъ. (См. **Отопленіе**).

Колба—стеклянный, глиняный или металлическій сосудъ, употребляемый въ химическ. лабораторіяхъ и технич. фабрикахъ для перегонки, накаливанія и пр.

Колбасы—см. **Калбасы.**

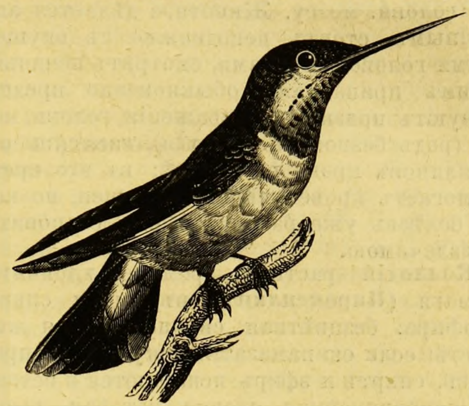
Колдкремъ—помада, приготовляемая изъ смѣси жира съ какою-либо водянистою душистою жидкостью. Дѣлается такимъ образомъ: отвѣсить 1 фунт. миндальнаго масла, 1 фунт. розовой воды, $5^{1}/_{2}$ зол. бѣлаго воска, $5^{1}/_{2}$ зол. спермацета и 16 долей розоваго масла; въ хорошо эмальированную, довольно глубокую, фарфор. чашку положить воскъ и спермацетъ и сплавить ихъ, поставивъ чашку въ кипящую воду; вынувъ, прибавить миндальное масло и опять, мѣшая, также расплавить до полнаго растворенія воска и спермацета. Удаливъ чашку изъ водяной ванны, понемногу (лучше черезъ тонкій кранъ), *непрерывно мѣшая*, прилить розовую воду (не д. б. очень холодна), подправить розов. масломъ и разложить въ банки. Приведенный составъ—*cold cream à la rose;* употребляя вмѣсто миндальнаго масла—фіалковое, вмѣсто розовой воды—фіалковую, и вмѣсто розов. масла—5 капель миндальн. эссенціи, получимъ *cold cream à la violette,* а прибавивъ къ первому составу 32 доли порошка камфоры (расплавить вмѣстѣ съ воскомъ и спермацетомъ) и замѣнивъ розов. масло 32 дол. розмариноваго—*cold cream au camphre;* въ *огуречномъ* **к.** (au concombre)—розовая вода замѣняется огуречн. сокомъ (выжавъ сокъ изъ огурцовъ, разогрѣть его *почти*, но не до кипѣнія, процѣдить сквозь частую тряпку) и огуречн. эссенцію (32—40 дол.). Такимъ образомъ, измѣняя масла, а главн. образомъ душистыя воды и эссенціи, но сохраняя пропорціи, можно получить колдкремы самыхъ разнообразныхъ запаховъ: au *jasmin,* à la *fleur d'oranger* и пр. Хорошо закупоренный **к.** м. сохраняться въ прохладн. мѣстѣ 1—2 года; но обыкновенно портится легко. Чтобы устранить этотъ недостатокъ, въ послѣднее время, приготовляютъ **к.**, въ которомъ вода замѣнена глицериномъ.

Колдуны—см. **Пельмени.**

Коленкоръ—см. **Ткани бумажныя.**

Колеса. К. состоитъ изъ *ступицы, обода и спицъ.* Самые прочные ступицы и обода дѣлаются изъ вяза или ильма; на спицы идетъ дубъ. Снаружи ступица скрѣпляется, по обоимъ концамъ, желѣзными кольцами, а въ осевой каналъ ея вдѣлывается желѣзная втулка. Спицамъ даютъ призматическую форму: болѣе тонкій конецъ вдѣлывается въ ободъ, а болѣе толстый—въ ступицу. Ободъ составленъ изъ *косяковъ,* которые всѣ д. б. одинаковой длины и расположены такъ, чтобы мѣста ихъ соединенія не приходились одно напротивъ другого. Желѣзная *шина* надѣвается на ободъ горячею, чтобы, остывши, лучше стянула его. Въ послѣднее время для городск. экипажей, кромѣ желѣзныхъ, дѣлаютъ еще каучуковыя шины (см. **Экипажи**).

Колибри (Trochilus) образуютъ отдѣльное семейство самыхъ маленькихъ изъ всѣхъ птицъ; водятся въ тропической Америкѣ; обыкновенно раскрашены яркими блестящими цвѣтами; питаются насѣкомыми, которыхъ захватываютъ съ цвѣтовъ раздвоеннымъ на концѣ языкомъ. Множество видовъ. Самая крошечная изъ **к.**—*птица-муха* (T. minimus), живущая на Санъ-Доминго, длиною менѣе $1^{1}/_{2}$ дюйма и вѣсомъ нѣсколько болѣе $^{1}/_{3}$ золотн.; яйца ея величиною съ горошину. **К.** употребляются для украшенія дамскихъ шляпъ.



Колибри.

Колика — см. **Вѣтры.** *Колика желчная* — см. **Камни желчные.**

Колировка—см. **Прививка.**

Коллегія Павла Галагана — въ Кіевѣ, вѣд. мин. нар. пр.; 4 класса (V—VIII), соотвѣтств. 4 высшимъ класс. гимназій. Принимаются лица всѣхъ сословій — пансіонерами. Комплектъ: 40 своекоштныхъ (600 р. въ годъ по полугодно: не позже 1 марта и 1 сентября и 50 р. единовременно) и 30 стипендіатовъ П. Галагана. Пріемъ въ августѣ, но, при существованіи вакансій, и въ друг. время года; прошенія на простой бумагѣ—директору, съ приложеніемъ метрическ. свидѣтельства; могутъ б. посылаемы по почтѣ. Принимаются безъ экзамена въ 1-й кл.—окончившіе прогимназіи или перешедш. въ 5 класс. гимназіи, во 2 кл. — перешедш. въ 6 кл. гимназіи; всѣ прочіе—по экзамену (прогр. 4-хъ кл. гимназіи). Въ высшіе классы пріемъ не допускается. Степендіатами принимаются только въ 1 классъ; они д. представить свидѣтельство (или друг. доказательства) о бѣдности, свидѣтельство объ успѣхахъ въ наукахъ (въ средн. выводѣ не менѣе $3^{1}/_{2}$) и о поведеніи и письменное обязательство поступающаго—не курить въ **к.**; всѣ подвергаются состязательному испы танію изъ русск., латинск. и греческ. языковъ и изъ математики. Права окончившихъ курсъ коллегіи одинаковые съ гимназическими.

Коллекціи насѣкомыхъ—см. **Насѣкомыя.**

Коллекціи растеній—см. **Гербарій.**

Коллеръ—болѣзнь, встрѣчающаяся у лошадей и зависящая отъ накопленія воды въ головн. мозгу. Животное дѣлается апатичнымъ, стоитъ неподвижно съ опущенными головою и ушами, смотритъ печально. Этимъ припадкамъ обыкновенно предшествуютъ признаки раздраженія головн. мозга (родъ безпокойн. безумія), зависящ. отъ приливовъ крови въ головѣ; въ это время помогаетъ кровепусканіе изъ шеи; но когда болѣзнь уже развилась, она становится неизлечимою.

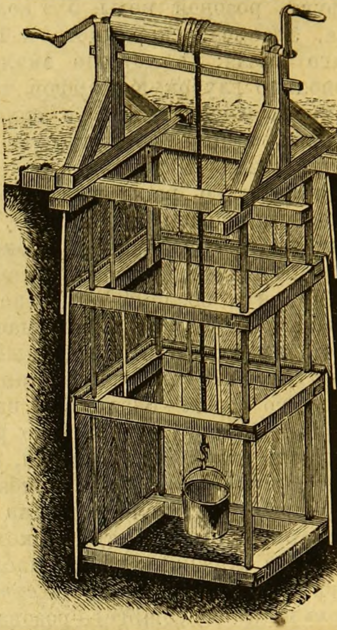
Коллодій—растворъ гремучей хлопчатой бумаги (**Пироксилинъ**) въ смѣси спирта и эфира: безцвѣтная сиропообразная жидкость; если ею намазать кожу или др. предметъ, спиртъ и эфиръ испаряются и остается непроницаемая пленка, которая, высыхая, съеживается. Употребляется въ медицинѣ, въ фотографіи, при фабрикаціи искусств. цвѣтовъ и пр. Для различн. цѣлей приготовл. **к.** различн. густоты; медицинск. **к.** состоитъ изъ 1 част. пироксилина на 18 ч. эфира и 3 части спирта; для фотографіи обыкновенно жиже: 1 ч. пироксил. на 20—30 ч. спирта и столько-же эфира. Прежде всего пироксилинъ обливаютъ спиртомъ и только, когда онъ вполнѣ пропитается послѣднимъ, вливаютъ эфиръ; хорошенько встряхиваютъ, пока весь пирокс. не растворится; затѣмъ даютъ отстояться недѣлю, и жидкость осторожно сливаютъ съ отстоя. Спиртъ обыкновенно 95° по Траллесу, эфиръ 0,725 уд. вѣса. Чѣмъ меньше спирта и больше эфира, тѣмъ **к.** скорѣе испаряется, и наоборотъ. Въ медицинѣ **к.** употребляется для смазыванія при воспаленіяхъ кожи (рожи, небольш. обжоговъ и пр.), для заклеиванія неб. ранъ и приклеиванія ваты, корпіи и пр. Обыкновенный **к.** имѣетъ то неудобство, что морщится и скоро отстаетъ; неудобство это въ значительной степени устраняется прибавл. на 50 част. коллодія 1 ч. касторового масла—полученный **к.** называется *эластическимъ* **к.** (coll. elasticum). **К.**, настоенный на шпанскихъ мушкахъ, наз. *нарывнымъ* **к.** (collod. cantharid.): онъ употребляется въ тѣхъ же случаяхъ, какъ и шпанск. мушки, но гораздо удобнѣе ихъ. Намазывать **к.** кисточкою, которую, затѣмъ, промыть въ смѣси спирта съ эфиромъ.

Коловоротъ—см. **Сверленіе.**

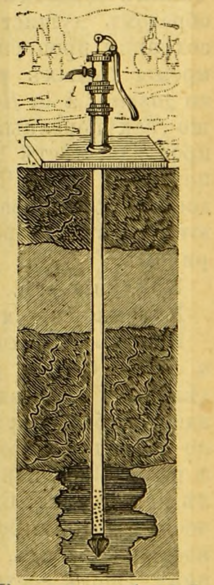
Коловратки или **круговертки** (Rotataria)—микроскопическіе червячки съ мерцательными рѣсничками для движенія и захватыванія пищи; живутъ въ прѣсной и морск. водѣ.

Колодка—игра (см. **Мячь**).

Колодцы по устройству м. б. раздѣлены на *обыкновенные, трубчатые* (американскіе) и *цистерны*. Обыкновенные **к.** устраиваются изъ деревянныхъ срубовъ, которые, по мѣрѣ рытья **к.**, опускаются въ землю; срубы эти состоятъ или изъ насаженныхъ другъ на друга деревянныхъ вѣнцовъ, или же изъ деревянн. вѣнцовъ, соединенныхъ между собою досками (см. рис. 1); если почва тверда, дно можетъ оставаться открытымъ; въ противномъ случаѣ его выстилаютъ досками или бревнами, которыя д. лежать подъ водою. Трубчатые **к.** (рис. 2)—самые удобные; они состоятъ изъ желѣзной трубки, внизу заостренной и снабженной дырочками (для фильтрованія воды); если нижн. острый конецъ гладкій, то трубку вгоняютъ въ землю вколачиваніемъ; гораздо удобнѣе трубки, снабженныя на остромъ концѣ винтомъ: въ такомъ случаѣ ихъ ввинчиваютъ въ землю особыми клещами. На верхней конецъ вогнанной трубки придѣ-



Колодецъ обыкновенный.

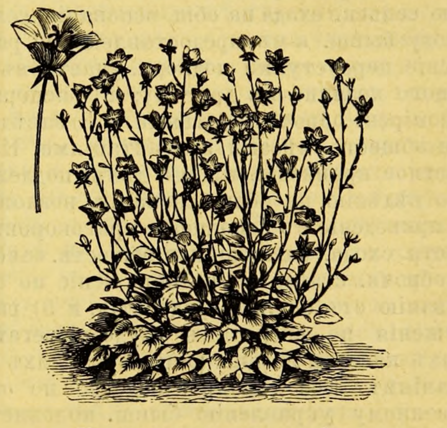


Колодецъ трубчатый.

лывается чугунный насосъ, посредствомъ котораго вода накачивается. Если имѣющаяся трубка коротка, то къ ней прибавляютъ сколько нужно. Діаметръ отверстія трубы отъ $1^{1}/_{2}$ до 2 и болѣе дюйм.; но для того, чтобы обыкновенн. насосы были достаточны, длина ея не д. б. болѣе 10 — 11 арш. Стоимость въ С.-Петерб. трубъ за 1 фут.: въ $1^{1}/_{2}$ д.=48 к., въ 2 д. = 65 к., остраго наконечника съ фильтрою въ $1^{1}/_{2}$ д.=23 р., въ 2 д.=28 р., клещей для ввинчиванія=12 р., насоса=15—24 р.—Цистернами наз. совершенно закрытые (съ отдушиною для вентиляціи) подземные резервуары для собиранія дождевой воды (см. **Вода**). Такъ какъ, за исключеніемъ цистернъ, колодцы снабжаются почвенною водою, то понятно, что вода въ нихъ м. б. чиста и здорова только тогда, когда чиста почва, среди которой они поставлены: отсюда ясно, что **к.** не слѣдуетъ дѣлать среди жилыхъ помѣщеній, а тѣмъ болѣе близъ отхожихъ мѣстъ, хлѣвовъ и т. п.; они д. б. за селомъ или городомъ. Качество колодезн. воды зависитъ также отъ глубины **к.**: чѣмъ глубже, тѣмъ вода чище; неглубокіе **к.** (отъ 6 до 10 арш. глубиною) рѣдко содержатъ хорошую здоров. воду, на свойство которой, конечно, вліяетъ также естественный грунтъ почвы (лучше всего песчаный). Исключеніе, какъ сказано, составляютъ цистерны, наполняемыя исключительно дождевою водою—съ крыши и т. п.; при условіи, конечно, что стѣны ихъ сдѣланы изъ непроницаемаго матеріала и верхъ достаточно защищенъ отъ стока воды съ окружающей почвы. Особый видъ трубчатыхъ **к.** — *артезіанскіе колодцы,* отличающіеся очень большою глубиною: до 90—450 и болѣе саженъ; ихъ сверлятъ до тѣхъ поръ, пока не достигаютъ *проточной струи воды,* которая тотчасъ-же подымается въ трубку или бьетъ изъ нея фонтаномъ (если подземный токъ воды течетъ съ мѣстъ болѣе возвышенныхъ, чѣмъ то, на которомъ колодецъ). Въ такихъ **к.** вода м. б. чиста, даже если они пробуравлены среди многолюднаго города, напр. въ Гренельскомъ артезіанск. **к.** въ Парижѣ.

Колоквинты — сушеные плоды растенія *Cucumis Colocynthis,* растущаго въ сѣверной Африкѣ, но разведеннаго также въ южной Европѣ и на Востокѣ. Очень горькая мякоть его (pulpa Colocynth.) употребляется, какъ сильное слабительное (ни въ какомъ случаѣ безъ совѣта врача) и для уничтоженія насѣкомыхъ, преимущественно клоповъ: отваръ мякоти прибавляютъ или къ краскѣ, которою бѣлятъ стѣны, или къ клейстеру для приклеиванія обоевъ (см. **Клопы**).

Колокольчики (Campanula). Обширный родъ травъ изъ сем. колокольчиковыхъ; многіе виды распростр. у насъ далеко на сѣверъ, а нѣкоторые — до сам. Ледовитаго моря. У Вильморена описано 26 видовъ, введенн. въ садоводство, не считая разностей. Между ними есть однолѣтніе, двулѣтніе и многолѣтніе. Листья у всѣхъ цѣльные, но формою разнообразные—то узкіе и продолговатые, то широко-сердцевидные и пр. Цвѣты крупные, съ вѣнчиками въ видѣ колокольчиковъ, также самой разнообразной формы, начиная отъ очень отверзтаго и низкаго, какъ у нашего *C. persicifolia,* и кончая длинн. и глубокимъ *широколиственнаго* (C. latifolia) или *сибирскаго* (C. sibirica). Колера—отъ блѣдно-голубаго до темнофіолетоваго; есть разности съ бѣлыми цвѣтами. Не менѣе разнообразны размѣры растеній; *C. caespitosa,* напр., не выше 5 вершковъ, а *C. pyramidalis* достигаетъ иногда почти сажени. **К.** напрасно оставлены въ нѣкот. садахъ; они гораздо красивѣе мног. вновь вводимыхъ травянист. растеній; б. ч. ихъ оч. выносливы и долго цвѣтутъ; нѣкоторые м. служить украшеніемъ сам. сѣверныхъ садовъ. Однолѣтніе сѣверн. виды сѣятся прямо на мѣста, а болѣе южные — сначала въ парники или въ горшки. Двулѣтніе сѣятъ, отъ апрѣля до мая и даже до начала іюня, на особ. грядахъ, а осенью пересаживаютъ на мѣста. Многолѣтніе м. разводиться и сѣменами, и дѣленіемъ, и черенками. Почти всѣ, находимые въ садов. каталогахъ, м. хорошо удаваться въ средн. Россіи. Изображенн. на рис. *карпатскіе* **к.** (C. Carpathica), съ бѣл. цвѣтами, одинъ изъ сам. красивыхъ видовъ.



Колокольчики карпатскіе.

Коломбо или **колумбо** — корень различн. видовъ Menispermum, растенія африканскаго; употребляется въ медицинѣ въ видѣ отвара (изъ 2—3 драхмъ 1 стаканъ отвара: по столовой ложкѣ черезъ 2—3 час.), подобно горчавкѣ и квассіи, для укрѣпленія пищеваренія, но преимущественно при хроническ. поносахъ (не особенно полезно).

Колонисты (бывшіе)—особ. разрядъ крестьянъ-собственниковъ, водворенн. на казенн. земляхъ въ губ.: С.-Петерб., Новгор., Самарск., Сарат., Воронежск., Черниг., Полтавск., Екатериносл., Херсонск., Таврич. и Бессарабской. Въ настоящ. время **к-ты** устроены на основ. общ. полож. о крестьянахъ, съ соблюденіемъ слѣдующ. особ. правилъ: 1) Каждый округъ **к-въ** образ. особ. волость; 2) но если округъ въ нѣскольк. уѣздахъ, то кажд. часть въ отд. уѣздѣ образ. отдѣльную волость; 3) при отдаленности разстоянія селеніе, имѣющее не менѣе 300 ревизск. душъ, м. образовать особ. волость; но если въ немъ менѣе 300 душъ, то оно присоединяется къ ближайш. крестьянск. волости. Органы обществ. сельск. управленія тѣ-же, какъ у крестьянъ, но въ сельскомъ и волостномъ сходахъ, кромѣ поселянъ-домохозяевъ и сельск. должностн. лицъ, могутъ принимать участіе и выборные отъ поселянъ безземельныхъ: въ сельскомъ сходѣ—одинъ отъ 10-ти взрослыхъ, а въ волостномъ — одинъ отъ 20-ти. Сверхъ предметовъ, подлежащ. вѣдѣнію сельск. схода на общ. основаніи, сельск. сходу бывш. **к-въ** предоставлено: 1) разрѣшеніе переуступки подворн. участковъ отъ одного хозяина къ другому; 2) распоряженіе мірск. оброчн. статьями, и 3) завѣдываніе обществ. лѣсами и плантаціями. На волостное правленіе, кромѣ дѣлъ, подлежащ. его вѣдѣнію на общ. основаніи, возложено: 1) приведеніе въ исполненіе приговоровъ волостн. схода, касающихся обществ. земельн. и оброчн. статей; 2) распоряженіе по страхованію отъ огня и градобитія, и 3) распоряженія по оборотамъ ссудо-сберегательныхъ кассъ и возникающимъ изъ нихъ взысканіямъ. Все дѣлопроизводство по общественному управленію бывш. колонистовъ должно быть ведено на русскомъ языкѣ. Земля, какъ и у крестьянъ, находится въ общинномъ пользованіи, но **к-ты**, при тѣхъ-же условіяхъ какъ и крестьяне, могутъ установить въ своемъ обществѣ подворное пользованіе землею. Приговоры этого рода д. б. засвидѣтельствованы непремѣнн. членомъ уѣзднаго по крестьянск. дѣламъ присутствія. Но сказанн. ограниченіе права распоряженія землею продолжается только въ теченіи 3-хъ л. со времени полученія владѣнной записи; по прошествіи этого срока и общества, и отдѣльные хозяева получаютъ право отчуждать земли своего надѣла; но приговоръ ($^2/_3$ голос.) объ отчужденіи земель обществами д. б. засвидѣтельствованъ непремѣнн. членомъ уѣздн. по крест. дѣламъ присутствія. Измѣненія относительно назначенія земель, отведенныхъ нѣскольк. обществамъ подъ лѣсн. плантаціи, фольварковыя и другія хозяйств. заведенія, м. состояться только съ разрѣшенія губернск. по крестьянск. дѣламъ присутствія. За землю общество обязано уплачивать въ казну оброчн. подать въ размѣрѣ, означенномъ во владѣнной записи, остающуюся неизмѣнной въ теченіи 25 л. со дня изданія настоящ. правилъ (1871 г. 4 іюня); послѣдующія измѣненія м. б. производимы только въ законодательномъ порядкѣ. Какъ общества, такъ и отдѣльн. владѣльцы м. освободиться отъ всей или части оброчн. подати, внеся въ губернск. или уѣздн. казначейство государств. процентн. бумагами капиталъ (не менѣе 100 руб. по нариц. цѣнѣ), проценты съ котораго покрывали-бы всю или освобождаемую часть оброчной подати. Земли, вполнѣ освобожденныя указанн. образомъ отъ платежа оброчной подати, составляютъ полную собственность ихъ владѣльцевъ. *Наслѣдованіе* соверш. на основаніи обычая **к-въ.** (Полож. о сел. сост., правила объ устр. пос. собств., бывш. колон., ст. 1—28).

Колонія—селеніе бывш. колонистовъ (см. **Колонисты**).

Колосникъ (Elymus arenarius). Многолѣтняя трава изъ сем. злаковъ; достигаетъ $^1/_2$ аршина и болѣе. Толст. соломина заканчивается крупн. колосомъ, похожимъ на ячменный и даже на ржаной. Сѣмена довольно крупны, мучнисты и въ нуждѣ м. употребляться въ пищу. Растетъ на песчаной, даже сыпучей почвѣ, которую укрѣпляетъ своими подземн. побѣгами и корнями; иногда для этого **к.** разводятъ нарочно. Попадается въ изобиліи преимущественно въ приморскихъ мѣстахъ, у насъ, напр., около Бѣлаго, Балтійскаго и Чернаго морей.

Колотье—колющая боль, чаще всего въ бокахъ; случается при различныхъ болѣзненныхъ состояніяхъ: то какъ нервная или ревматическая боль (безъ лихорадки), то при воспаленіяхъ подреберной плевы, легкихъ (съ лихорадкою) и т. п.; леченіе зависитъ отъ причины, но въ б. ч. случаяхъ м. б. полезны: согрѣвающіе компрессы, втираніе скипидарной мази (на 4 ч. свин. сала 1 ч. скипидара), горчишники и т. п. отвлекающія средства.

Колоцинтъ—см. **Колоквинты.**

Колтунъ (Plica polonica): свалявшіеся въ войлокъ волосы на головѣ; встрѣчается чаще всего въ Польшѣ на берегахъ Вислы, гдѣ развитію **к.** способствуетъ предразсудокъ, заставляющій *хранить* **к.**, какъ средство предупреждающее друг. болѣзни. Происходитъ единственно отъ нечистоплотности, отъ долгаго нечесанія длинныхъ волосъ; вслѣдствіе той-же нечистоплотности на кожѣ, подъ волосами, часто является мокрая сыпь, дѣлающая волоса липкими. *Ле-*

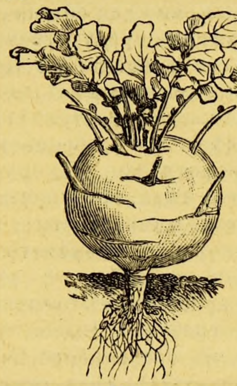
ченіе: обрѣзать волоса, мыть и держать голову въ чистотѣ.

Колчеданъ — минералъ, встрѣчающійся часто въ природѣ; есть соединеніе сѣры съ желѣзомъ; два вида: *сѣрный* и *лучистый,* различающіеся между собою кристаллическою формою; первый служитъ главн. образомъ для добыванія сѣры, а второй — желѣзн. купороса и сѣрной кислоты. Особое видоизмѣненіе к. представляетъ *магнитный* **к.,** обладающій магнитными свойствами.

Колъ сажательный — см. **Тыкало.**

Колыбель — см. **Люлька.**

Кольраби или **колерябія** (B. oleracea caulorapa) имѣетъ чрезвычайно вздутый короткій стебель, торчащій изъ почвы и несущій рубцы отъ опавшихъ листьевъ. Въ пищу употребляется толстый стебель. Растеніе двулѣтнее, разводится, какъ кочанная капуста, но на второй годъ по удобреніи; разстояніе между растеніями м. б. тѣснѣе, чѣмъ для кочанной **к.** Для полученія **к.** въ продолженіи всего года, ранніе сорты сѣятъ въ парники и потомъ высаживаютъ, а другую партію сѣмянъ сѣятъ прямо въ гряды. Разрыхленіе почвы оч. полезно и можетъ производиться распашникомъ. Осенью вздутые стебли выбираютъ, очищаютъ отъ корней и листьевъ и сохраняютъ въ не очень сухихъ подвалахъ. Сохраненіе не затруднительно. Для сѣмянъ высаживаютъ лучшіе сорта весною; сѣмена сохраняютъ всхожесть около 4 л.; въ лотѣ ихъ до 6.000. Изъ раннихъ сортовъ: *вѣнская парниковая,* бѣлая и синяя, *вѣнская коротколистная* и *англійская.* Изъ позднихъ: *полевая* или *кормовая,* годная и для стола.



Кольраби.

Кольца — игра (см. **Серсо**).

Кольцо. Чтобы снять **к.,** туго засѣвшее на пальцѣ, послѣдній смазать деревянн. масломъ и, оттянувъ кожу къ основанію, подвигать **к.;** когда дойдетъ до сустава, пустить кожу — **к.** само собою перенесется кожею черезъ суставъ. **Или:** смазать масломъ, погрузить палецъ въ *очень холодную* воду: черезъ нѣсколько минутъ **к.** сходитъ легко.

Кольцо маточное — см. **Матка.**

Колюшка (Gasterosteus) — мелкая рыба отъ 2 до $2^{1}/_{2}$ дюйм. длиною; у насъ водится въ Балтійскомъ и Черномъ моряхъ; но можетъ жить и въ прѣсной (тихой) водѣ. На спинѣ отъ 3 до 10 иголъ (колючекъ); вмѣсто брюшнаго плавника также игла. Питается насѣком. и икрою др. рыбъ. Употребляется часто для акваріевъ, такъ какъ устраиваетъ для кладки яицъ любопытныя гнѣзда.

Коляндра — то-же, что **Кишнецъ.**

Коляска — см. **Экипажи.**

Комары—насѣк. изъ отряда двукрылыхъ; отличаются длинн. суставчатыми усиками и еще болѣе длинн. жалящимъ хоботкомъ, съ острыми щетинками на концѣ. Жалитъ только самка; жаля, выпускаетъ изъ хоботка сокъ, раздражающій рану, которая особенно становится болѣзненною, если, при быстромъ отлетѣ **к.,** въ ней остается щетинка хоботка. Такъ какъ самка кладетъ свои яйца въ воду, то **к.** особенно обильны въ сырыхъ болотистыхъ мѣстностяхъ и вообще близъ стоячихъ водъ. Сухость уничтожаетъ ихъ. Оплодотворенная самка перезимовываетъ въ трещинахъ гротовъ, пещеръ, погребовъ и т. п. и весною кладетъ въ воду около 300 яицъ, склеивающихся въ овальные кружки и плавающіе на поверхности; дней черезъ 10 изъ нихъ развиваются сначала личинки, а потомъ **к.** Въ тропическихъ странахъ **к.** *(мускиты)* составляютъ чистое бѣдствіе; но и у насъ въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ очень мучительны. Видовъ **к.** очень много; самый обыкновенный у насъ *Culex pipiens.* Предохраняетъ отъ **к.** всякій дымъ, напр. зажженный костеръ, куреніе табаку и т. п., а также намазываніе лица, рукъ и вообще открытыхъ частей тѣла анисовымъ масломъ (накапавъ масла на бумажку, натереть ею лицо и пр.), настоемъ квассіи и т. п.; для удаленія **к.** изъ спаленъ употребляется всѣми извѣстн. пріемъ: въ спальнѣ дымятъ чѣмъ либо (жгутъ соснов. шишки, муку и т. п.), а въ сосѣдн. комнаты ставятъ свѣтъ. Можно еще употреблять слѣдующ. способъ: поставивъ свѣчку въ стеклянномъ фонарѣ, обмазать стекла послѣдняго медомъ, разведеннымъ водою съ водкою; **к.,** привлеченные свѣтомъ, прилипаютъ къ меду. Гдѣ **к.** очень много, — единственное средство — кисейные полога. Мѣста укусовъ смачиваютъ разведеннымъ нашатырнымъ спиртомъ, или, за неимѣніемъ послѣдняго, прикладываютъ къ нимъ влажную землю.

Комендантъ. К—ы полагаются въ нѣкот. городахъ и во всѣхъ крѣпостяхъ; назначаются изъ лицъ военно-сухоп. вѣд. и только въ нѣкот. приморск. городахъ изъ морск. вѣд.; при нихъ полагаются управленія (св. военн. постан., изд. 1869 г., ч. I, ст. 123—127). **К—ты** обязаны наблюдать: 1) за охраненіемъ дисциплины и наружн. порядка въ войскахъ; 2) за исправн. содержаніемъ карауловъ и точн. исполненіемъ гарнизонн. службы вообще; 3) за исправн. содержаніемъ казенн. зданій; 4) за содержаніемъ воинск. чиновъ подъ арестомъ, и 5) за порядкомъ въ госпиталяхъ и мѣстахъ заключенія военн. вѣд. **К.** обязанъ содѣйствовать мѣстн. полиціи въ сохраненіи благоустройства и порядка въ городѣ (ст. 130, 135). Въ крѣпостяхъ на **к—овъ** возлагаются особ. права и обязанности: **к.**—полный начальникъ крѣпости съ ея окружностью и форштадтами; отвѣчаетъ за цѣлость крѣпости и спокойствіе гарнизона и обывателей; безъ дозволенія начальства, не м. ночевать внѣ крѣпости и удаляться отъ нея на пушечн. выстрѣлъ; разрѣшаетъ посторонн. лицамъ входъ въ зданія крѣпости и опредѣляетъ, по какимъ веркамъ—кто и когда можетъ ходить и пр. (ст. 142, 143, 144, 150, 152). Въ мирное время **к.** д. содержать крѣпость въ постоян. готовности къ переходу ея въ военн. или осадное положеніе. При военн. положеніи—заботится о приведеніи ея въ оборонит. состояніе, а съ обращеніемъ крѣпости въ осадное положеніе вступаетъ въ права командира отдѣльнаго корпуса, въ районѣ 25 верстъ въ окружности. **К.**, сдавшій или потерявшій крѣпость, предается военн. суду, которымъ опредѣляется степень его отвѣтственности (ст. 159—206).

Кометы — звѣзды, окруженныя туманною атмосферою, которая б. ч. удлинняется въ видѣ хвоста; обращаются около солнца, но неправильно, а потому появляются обыкновенно внезапно. Не имѣютъ никакого вліянія не только на чью-либо судьбу, но даже и на погоду.

Комитетъ. При министерствахъ и различн. правительств. и обществ. учрежденіяхъ существ. *комитеты*, въ вѣдѣніи которыхъ находятся какіе-либо спеціальн. вопросы; такъ, при мин. вн. дѣлъ имѣются: *центральный статистическій* **к.**, *техническо-строительный* **к.**, *тюремный* **к.**, *цензурный комитетъ* (см. **Цензура**), *ветеринарный* **к.** (при мед. деп.); при мин. народн. просв.—*ученый комитетъ мин. народн. просвѣщенія;* при мин. госуд. имуществъ—*горный ученый* **к.**; при военномъ совѣтѣ (см. это слово) военн. министерства — *главный военно-кодификаціонный* **к.**, *главн.* **к.** *по устройству и образованію войскъ, главный военно-учебный* **к.**, *главн. военно-госпитальный* **к.**, *главный военно-тюремный* **к.**, при главн. штабѣ (см. это слово)—*военно-ученый* **к.**, при главн. интендантствѣ—*техническій* **к.**, при главн. артиллер. управленіи — *артиллерійскій* **к.**, при гл. инженерн. упр. — *инженерный* **к.**, при гл. военно-медиц. управленіи—*военно-медицинскій ученый* **к.**, при гл. управленіи военно-учебн. заведеній—*педагогическій* **к.**, при гл. управленіи иррегул. войскъ — **к.** *иррегулярн. войскъ;* при морск. м—вѣ—*морской техническій* **к.** Изъ **к—въ** при обществ. учрежденіяхъ наиболѣе извѣстенъ **к.** *грамотности*—при вольно-эконом. обществѣ.

Комитетъ министровъ — вѣдаетъ высш. исполнительн. дѣла, подлежащія Высоч. разрѣшенію. Въ составъ **к—а** входятъ: по своему званію: 1) всѣ министры и главноуправляющіе отдѣльн. частями и 2) предсѣдатели департаментовъ гос. совѣта; затѣмъ, лица, назначенн. по Высоч. усмотрѣнію. Кромѣ того, **к. м.** им. право для объясненія приглашать начальниковъ присутственн. мѣстъ. Предсѣдатель **к—а** назначается Императоромъ (не изъ числа его членовъ по званію). Кругъ вѣдомства **к—а** слагается: 1) изъ дѣлъ текущихъ и 2) дѣлъ въ особенности подлежащихъ его разсмотрѣнію. Къ дѣламъ текущимъ относятся дѣла, требующія общаго разсмотрѣнія разн. министерствъ; 2) дѣла, въ разрѣшеніи котор. отд. министръ встрѣчаетъ сомнѣніе, и, наконецъ, 3) дѣла, разрѣшеніе котор. превышаетъ степень власти отд. министра и требуетъ Высоч. усмотрѣнія. Къ дѣламъ, въ особенности подлежащ. **к—ту**, принадлежатъ: 1) дѣла, относящіяся до обществ. спокойствія и безопасности, до народн. продовольствія, и дѣла по всякому чрезвыч. происшествію; 2) уставы акціонерныхъ компаній; 3) проекты нормальн. концессій на желѣзн. дороги и предположенія объ окончательн. выдачѣ этихъ концессій; 4) представленія министровъ о наградахъ за отличіе, за исключеніемъ подлежащихъ разсмотрѣнію орденск. думъ или докладываемыхъ непосредственно Государю; 5) штаты временн. установленій; 6) дѣла о пенсіяхъ и пособіяхъ, назначеніе которыхъ превышаетъ власть отд. министровъ; 7) выговоры губернаторамъ и губернск. правленіямъ по представленіямъ министровъ и опредѣленіямъ сената; 8) высшія администр. дѣла по расколу; 9) предположенія объ измѣненіи православн. миссіонерск. обществъ; 10) представленія мин. вн. дѣлъ объ уничтоженіи вредныхъ книгъ; 11) представленія мин—овъ объ отклоненіи ходатайствъ земскихъ собраній; 12) дѣла, производившіяся въ сибирск. комитетѣ до его закрытія.—Положенія **к—та** подлежатъ Высоч. утвержденію; только нѣкоторыя дѣла м. б. рѣшены **к—омъ** окончательно: дѣла объ отклоненіи ходатайствъ земск. собраній, представленія мин. вн. дѣлъ объ уничтоженіи вредн. книгъ и пр. Исполняются постановленія **к—та мин—овъ** подлежащими министрами (т. I, ч. 2, учр. ком. мин., ст. 2, 4, 5, 11, 12 и примѣч. къ ней по прод. 1868 г., ст. 14, 47, 49; собран. узакон. 1872 г., № 52, и 1873 г., № 831).

Комитетъ о раненыхъ Александровскій (Спбургъ, Пантелеймонск. ул., 14). Предсѣдатель—В. Кн. Константинъ Николаевичъ, члены—всѣ главн. начальники военн. округовъ, генералъ-губернаторы, директоры Чесменск. и Измайл. военныхъ богадѣленъ и, кромѣ того, лица по особ. Выс. назначенію. Покровительству **к.** подлежатъ раненые или увѣчные во время военн. дѣйствій и въ мирное время при исполненіи служебн. обязанностей (въ послѣдн. случаѣ, если вслѣдствіе увѣчій оставили службу): 1) лица военн. и морск. вѣдомствъ, въ томъ числѣ священники и гражданск. чины этихъ в—въ, а равно сестры милосердія и красн. креста при войскахъ и госпиталяхъ; 2) чины пожарн. командъ; 3) чины пограничной стражи; 4) отставные военные, котор. отъ болѣзней зрѣнія, рукъ и ногъ или дряхлости не м. снискивать себѣ пропитанія; 5) семейства поименованн. лицъ послѣ ихъ смерти. Покровительствомъ пользуются только лица не обезпеченныя: не могутъ обращаться за помощью къ **к.** генералы, имѣющ. годовой доходъ не менѣе 1500, штабъ и оберъ-офицеры—не менѣе 750 и нижн. чины не менѣе 100 р. въ годъ (въ исчисленіе годов. дохода не включаются пенсіи или друг. пособія отъ казны, кромѣ аренды); пріобрѣтшіе указанный доходъ послѣ поступленія подъ покровительство **к.** обязаны, подъ страхомъ законн. отвѣтственности, донести о томъ **к.** немедленно. Покровительство **к.** прекращается для самихъ раненыхъ при осужденіи ихъ приговорами судовъ къ лишенію чиновъ, а для членовъ ихъ семействъ—при поступленіи на госуд. службу, при выходѣ замужъ или по достиженіи совершеннолѣтія (кромѣ неизлечимо больныхъ). Всѣ раненые по степени увѣчія раздѣляются на 3 класса: къ *1-му* принадлежатъ тѣ, раны и увѣчья которыхъ дѣлаютъ ихъ не только не годными къ какой-либо службѣ, но и не способными обходиться *безъ постояннаго* посторонняго ухода; ко *2-му*—тѣ неспособные, для которыхъ посторонн. уходъ требуется только въ исключительн. случаяхъ, и къ *3-му* — поврежденія которыхъ затрудняютъ отправленія нѣкотор. органовъ и частей тѣла. Покровительство **к.** выражается для *самихъ* раненыхъ: 1) *опредѣленіемъ на должности* по вѣдом. мин. военн., финанс., народн. просв. и госуд. контроля; 2) *пенсіями изъ инвалиднаго капитала:* раненымъ 1-го и 2-го кл., какъ отставнымъ, такъ и служащимъ по военн. вѣдомству (изъ служащихъ исключаются получивш. увѣчья въ мирн. время), и *постоянн. пособіями на наемъ прислуги* — всѣмъ отставнымъ 1-го кл., а изъ отставн. 2-го кл. только тѣмъ, котор. безъ помощи прислуги не м. свободно двигаться; 3) *ходатайствомъ о назначеніи пенсій изъ госуд. казначейства:* для лицъ 1-го и 2-го кл., получающихъ неполн. пенсіи, о превращеніи ихъ въ полныя (независимо отъ пенсій изъ инвал. капитала), для служащ. лицъ 2-го и 3-го кл. о производствѣ имъ пенсій сверхъ жалованья; 4) *единовременн. пособіями:* при крайней бѣдности, тяжкой болѣзни или на погребеніе; заимообразно, до 150 р., получающимъ пенсіи ранен. офицерамъ, пріѣзжающимъ въ Петерб. по дѣламъ; въ видѣ наградъ — по нѣкотор. орденамъ и золот. оружію (прежде всего удовлетвор. георгіевск. кавалеры); 5) *выдачею свидѣтельствъ на квартирное довольствіе и безплатное врачебное пользованіе:* квартирныя деньги всѣмъ ранен. 1-го кл. во всѣхъ городахъ, за исключеніемъ столицъ (въ послѣднихъ — только въ случаяхъ невозможности выѣхать или необходимости оставаться въ нихъ для леченія); всѣ состоящ. подъ покровительствомъ **к.** имѣютъ право на поступленіе въ военн. госпитали, а гдѣ нѣтъ таковыхъ—въ обществ. больницы; при отсутствіи-же тѣхъ и другихъ—на безмездное пользованіе служащими врачами и безденежное полученіе лекарствъ изъ казенныхъ аптекъ (или изъ вольныхъ аптекъ за счетъ казенн. палатъ); 6) *переименованіемъ, при поступленіи въ гражд. службу, въ гражд. чины, соотвѣтствующіе полученнымъ при отставкѣ изъ военной:* 2-го класса всѣ, 3-го кл., когда они въ чинѣ, въ котор. состояли до увольненія, выслужили половину срока.—Для *семействъ* раненыхъ: 1) *пенсіями изъ инвалидн. капитала и пособіями:* вдовамъ, сиротамъ, родителямъ, братьямъ и сестрамъ офицеровъ, умершихъ отъ послѣдствій ранъ или увѣчій (независимо отъ пенсій государств. и эмеритальной); 2) *воспитаніемъ дѣтей на счетъ казны или инвал. капитала:* сыновей въ военно-учебн. заведеніяхъ (если не годны по здоровью,—то или въ гражд. заведеніяхъ на счет. инвал. капитала, или пособіе на воспитаніе: 120 р. въ годъ въ первыхъ 3 кл. гимназій или равныхъ имъ заведеній и 180 р. въ старшихъ класс. и высш. учебн. заведеніяхъ); дочерей, на счетъ инв. капит., въ и—тахъ: Патріотическомъ, Николаевскихъ сиротскихъ (Петерб. и Москва), Полтавскомъ, Тамбовско - Александровск., Кіевскомъ и Одесскомъ, а также московск. Елисаветинск. училищѣ, на основаніи правилъ сихъ заведеній (см. **Институты**); не попавшимъ по баллотировкѣ въ эти заведенія — пособія (80 р. въ годъ для перв. 3 кл. гимназій или на домашн. воспитаніе, 120 р. для остальн.

кл. гимназій или равносильн. заведеній и 180 р. для педагогич. курсовъ и высш. учебн. заведеній). По окончаніи заведеній мальчики получаютъ единовременно 100 р., дѣвочки 120 р. До 6 лѣтъ на каждаго ребенка — 50 р. въ годъ, а съ 6 до 12 л. (до поступленія въ заведеніе) 80 р. (въ случаѣ если общіе расходы на этотъ предметъ превысятъ 50 тыс. р., — по порядку кандидатскихъ списковъ).—*Просьбы* о принятіи подъ покровительство **к.** (изъяты отъ герб. сбора) подаются: отст. офицерами и членами ихъ семействъ въ **к.**; нижн. чинами и членами ихъ семействъ—въ **к.** или-же мѣстному военн. или гражданск. начальству; служащими офицерами и нижними чинами — ближайш. начальникамъ; числящимися въ запасѣ генералами и чиновниками съ 4-го кл.—въ главн. штабъ или главн. управленіе военн. минист. (флотскими — въ морск. штабъ), остальными — мѣстн. уѣзднымъ воинск. начальникамъ. При просьбахъ офицеры д. представить: служащіе — послужной списокъ, отставные — указъ объ отставкѣ или соотвѣтств. документы; б) копію съ перевязачнаго свидѣтельства, и в) медицинское свидѣтельство о здоровьѣ (въ Петерб. отъ особ. коммиссіи Николаевск. госпиталя, а въ губерніяхъ—отъ лицъ, назначенныхъ губернаторомъ); члены семействъ — свѣдѣнія: а) о времени смерти умершаго, б) о причинѣ его смерти, в) о степени родства съ нимъ, г) если просятъ ни вдова и ни дѣти, то удостовѣреніе о томъ, что просящее лицо содержалось единственно умершимъ родственникомъ и что послѣ него не осталось ни вдовы, ни дѣтей, д) отъ совершеннолѣтнихъ дѣтей, братьевъ и сестеръ — удостовѣреніе о неизлечимой болѣзни просящаго. Всѣ эти удостовѣренія м. б. на одномъ документѣ. Прошеніе о поступленіи дѣтей въ казенн. заведенія—по правиламъ этихъ заведеній; при просьбахъ въ **к.** о выдачѣ пособій на воспитаніе (см. выше): для обоихъ половъ — свидѣтельство заведенія, въ которомъ сынъ или дочь воспитывается, о томъ, въ какомъ классѣ воспитанникъ и на чей счетъ воспитывается; для сыновей, кромѣ того,—удостовѣреніе губернск. врачебн. правленія въ неспособности къ военн. образованію; если дочери воспит. дома, то удостовѣреніе о томъ мѣстн. полиціи.—Въ вѣдѣніи **к.** о раненыхъ находится *инвалидный капиталъ,* образованный первоначально Высоч. дарованною суммою, а затѣмъ постоянно приростающій на счетъ: 10% вычетовъ, изъ различнаго рода единовременн. пособій, выдачъ и наградъ, единовременн. вычетовъ съ пожалованныхъ земель и ежегодныхъ съ арендъ, вычетовъ изъ столовыхъ денегъ, на счетъ призовыхъ денегъ, взысканій при пожалованіяхъ медалями и орденами, ежегодныхъ бенефисовъ въ пользу инвалидовъ во всѣхъ русскихъ театрахъ, сбора съ загранични. паспортовъ (4 р. 50 к. за каждое полугодіе), 5% вычета изъ доходовъ конфискованн. имѣній дворянъ западн. губерній, штрафовъ, налагаемыхъ, въ извѣстн. случаяхъ, на лицъ военн. вѣдомства, денегъ и имуществъ, оставшихся послѣ военныхъ, умершихъ безъ наслѣдниковъ и пр. (Сводъ постановл. о покровительствѣ Алекс. ком. о раненыхъ, 1884). (См. **Инвалиды**).

Комитетъ призрѣнія заслуженн. гражд. чиновниковъ, сост. при собст. Е. И. В. канцеляріи (С.-Петерб. Михайловскій дворецъ). Члены **к.** изъ высшихъ госуд. сановниковъ, а всѣ заключенія его подвергаются Высоч. усмотрѣнію. Цѣль его—призрѣніе недостаточныхъ чиновниковъ, оставивш. службу по причинѣ тяжкихъ и неизлечим. болѣзней, а послѣ ихъ смерти — ихъ вдовъ, дѣтей и родителей. Въ случаяхъ крайн. бѣдности и болѣзни призрѣніемъ **к-та** м. пользоваться также вдовы и сироты чиновниковъ, не имѣвшихъ права на призрѣніе **к-та;** но годовая пенсія такимъ лицамъ не можетъ превышать 28 р. 59 к. (на все семейство). Призрѣніе **к-та** выражается пенсіями изъ суммъ **к-та,** единоврем. пособіями и ходатайствомъ о пенсіяхъ изъ суммъ государствен. казначейства. Размѣръ полныхъ пенсій опредѣляется классами должностей, въ коихъ состояли чиновники, на основаніи устава о пенсіяхъ: отъ 85 р. 50 к. (для 14, 13 кл.) до 571 р. 70 к. (для 4-го кл.); но если жалованіе, котор. чиновникъ получалъ на службѣ, превышало пенсіонный окладъ,—то въ размѣрѣ жалованья. Чиновникамъ, получающ. изъ госуд. казначейства пенсіи недостаточныя, **к-тъ** дѣлаетъ соотвѣтств. добавку до полной пенсіи. Вдовамъ — $^1/_2$ пенсіи и, сверхъ того, на каждаго несовершеннолѣтн. ребенка по $^1/_3$; малолѣтн. сиротамъ (безъ отца и матери)— каждому по $^1/_2$ вдовьей части; но размѣръ пенсіи на все семейство не можетъ превышать полной пенсіи, котор. слѣдовала-бы самому чиновнику; при недостаточн. пенсіяхъ изъ государ. казначейства **к.** дѣлаетъ соотв. надбавку. Родителямъ, существованіе котор. поддерживалось единствен. ихъ умерш. чиновниками-дѣтьми, — пенсія въ размѣрѣ вдовьей (при условіи, если не осталось вдовъ и дѣтей). Вдовы м. б. помѣщаемы **к-мъ** въ человѣколюбивыя заведенія. **К-тъ,** можетъ назначать пенсіи (отъ 28 р. 59 к. до 57 р. 15 к.) и неклассн. чиновникамъ или канцелярск. служителямъ, престарѣлымъ, больнымъ или обремененнымъ семействомъ. Не могутъ получать пенсіи изъ **к-та:** 1) получающіе пенсію, на основаніи общ. пенс. устава или на особ. положеніяхъ, въ размѣрахъ равныхъ или превышающихъ опредѣляемые по правиламъ **к-та**; 2) бывшіе подъ судомъ, но не оправданные, хотя-бы и прощенные; 3) изобличенные въ дурн. поведеніи.—Прошенія—мѣстнымъ губернаторамъ или главн. начальству по мѣсту служенія или въ **к-тъ**; при прошеніи чиновника: аттестатъ о службѣ или послужн. списокъ, медиц. свидѣтельство о здоровьѣ съ удостовѣреніемъ начальства о причинахъ болѣзни, свидѣтельство мѣстн. начальства о состояніи, поведеніи и лѣтахъ; при прошеніи прочихъ членовъ семейства: сверхъ документовъ о службѣ умершаго и свидѣт. губернск. начальства о бѣдности просителя,—свидѣтельство начальства о томъ, что болѣзнь и смерть умершаго произошла отъ служебн. занятій (послѣдняго свидѣтельства не требуется отъ вдовъ и сиротъ чиновниковъ, не имѣвшихъ правъ на призрѣніе **к-та**). Пенсіи и пособія **к-тъ** производитъ изъ принадлежащаго ему капитала, главное основаніе котораго составляетъ 1 милліонъ 200 тыс. рубл. ассигнаціями, отчисленныхъ отъ инвалиднаго капитала. Въ удовлетвореніе прошеній—*строгая очередь*. При **к-тѣ** съ 1883 г. *пріютъ для призрѣнія вдовъ и кругл. сиротъ* (женск. пола) *заслуженн. гражд. чиновниковъ* (въ наст. время около 90 нумеровъ); прошенія въ **к-тъ** (Т. III, особ. уст. о пособ. к. пр. засл. гр. чин. ст. 601—667).

Комитетъ цензурный—см. **Печать, цензура.**

Коммерціи-совѣтникъ—званіе, жалуемое купцамъ 1-й гильдіи и дающее право потомственн. почетн. гражданства (см. это слово).

Коммиссіонеръ — см. **Коммиссія.**

Коммиссія—договоръ, въ котор. одна сторона поручаетъ другой совершить для нея извѣстн. сдѣлку. Сторона, исполнившая порученіе—*коммиссіонеръ*—пользуется правомъ на условленное вознагражденіе *(куртажъ)*. Предметомъ **к—сіи** м. б. всяк. рода дозволенн. сдѣлки. **К—ный** договоръ м. б. заключенъ какъ домашн., такъ и нотар. порядкомъ (полож. о нотар. части ст. 66). **К—ные** договоры по коммерческ. сдѣлкамъ подсудны коммерческ. суду (пол. о пошл. за право торг. и пр., ст. 2, уст. торг. ст. 1301); **к—ные** договоры относительно бумажныхъ цѣнностей, напр., покупки и продажи цѣнныхъ бумагъ за счетъ третьихъ лицъ, принадлежатъ къ кругу банкирскихъ операцій.

Компаніи—см. **Товарищества.**

Компасъ — инструментъ, помощью котораго опредѣляется положеніе странъ свѣта; онъ состоитъ изъ раздѣленнаго на градусы круга (родъ циферблата) и магнитной иглы, свободно вращающейся на подставкѣ; одинъ конецъ иглы всегда направляется къ **С.**, а противуположный—къ **Ю.** (не совершенно точно, но довольно приблизительно). **К.** имѣетъ оч. большое значеніе для мореплаванія, но далеко не безполезенъ и для сельскихъ жителей, въ особенности для охотниковъ, которымъ приходится нерѣдко заходить въ мѣста, опредѣлить положеніе которыхъ, ночью или при обложенномъ небѣ, безъ **к.**, трудно. Крошечн. **к.**, употребл. какъ брелоки, никуда не годны; слѣдуетъ запастись **к.**, покрайней мѣрѣ, дюйма въ 2 въ діаметрѣ, лучше вправленнымъ въ деревянн. ящичекъ съ крышкою: стоитъ всего нѣсколько рублей. **К.** не долженъ находиться близъ желѣза или стали, такъ какъ магнитная игла притягивается этими металлами.

Компостъ—см. **Удобреніе.**

Компотъ—см. назв. различн. фруктовъ.

Компрессы. Такъ назыв. мягк. полотнян. тряпочки (изъ стар. полотна), сложенныя въ 2—4 или болѣе разъ и служащ. для перевязки ранъ, язвъ и пр. Иногда употребл. **к.** дырчатые, окончатые, рѣшетчатые и т. п., если нужно оставить свободн. исходъ для жидкостей.

Компрессы освѣжающіе: обыкн. **к.**, смоченн. въ холодн. или прохладн. водѣ, иногда съ примѣсью уксуса, одеколона и т. п.; ихъ ничѣмъ не прикрываютъ и возобновляютъ какъ только согрѣются, т. е. черезъ 5—10 мин. и даже чаще. Употребляются тамъ, гдѣ нужно наружное примѣненіе холода (см. **Холодъ**).

Компрессы согрѣвающіе замѣняютъ влажныя припарки и имѣютъ передъ ними то преимущество, что не располагаютъ къ простудѣ, а, напротивъ, предупреждаютъ ее. Приготовляются такъ: сложивъ мягк. полотно требуемой величины (простыню, салфетку, платокъ и т. п.) въ 4—6—8 разъ (чѣмъ больше, тѣмъ сильнѣе дѣйствіе), смочить его въ холодн. водѣ (иногда даже въ ледяной, а иногда въ обыкн. комнатной), выжать (скручиваніемъ), чтобы вода не текла, выровнять, покрыть или обернуть больн. мѣсто; положить сверху мягк. клеенку (лаков. стороною на **к.**) или, еще лучше, каучуков. полотно, а при недостаткѣ того и другого—листъ масляной толстой бумаги (края клеенки д. заходить за края полотна); прикрыть все шерстяною тканью (пледомъ, шалью, кускомъ фланели и т. п.), забинтовать. **К.** вскорѣ нагрѣвается. Перемѣнять 2—3 раза въ день, а иногда черезъ каждые 3 часа. Если, передъ наложеніемъ, нижн. сторону мокраго полотна вспрыснуть скипидаромъ, то **к.** дѣйствуетъ, въ одно и тоже время, какъ горчичникъ и какъ влажн. припарка. Вспрыскивать немного, тѣмъ меньше, чѣмъ нѣжнѣе кожа; вспрыснувъ, растереть полотно, чтобы скипидаръ разошелся равномѣрно. Держать столько же, сколько горчичникъ (см. это слово), и сообразно условіямъ, показанн. при послѣднемъ. Снявъ скипидарный **к.,** или замѣнить его свѣжимъ согрѣвающимъ, или-же только перевернуть на другую сторону, предварительно нѣсколько провѣтривъ. **Согр. к.** очень дѣйствительн. средство при многихъ болѣзняхъ: при боляхъ въ животѣ, разстройствѣ пищеваренія (на животъ), при ревматизмахъ, жабѣ и т. п.

Конвульсіи—см. **Судороги.**

Конгрессъ—съѣздъ монарховъ или уполномоченныхъ министровъ для обсужденія извѣстн. вопросовъ международнаго права.

Кондоръ(Sarcorhamphus gryphus)—огромная хищная птица изъ сем. грифовъ, похожая на орла, около $1^{1}/_{2}$ арш. длиною, съ голою головою; водится на высокихъ горахъ Южн. Америки.

Конкурсъ—см. **Несостоятельность.**

Коннозаводство государственное наход. въ вѣдѣніи *главнаго управленія госуд. к-ства,* которое состоитъ изъ главноуправляющаго (министра двора и удѣловъ), совѣта изъ 5-ти членовъ (подъ предсѣд. главноуправл.), канцеляріи (съ директоромъ во главѣ), чиновниковъ особыхъ порученій (для командированія въ конскія заведенія для наблюденія) и главн. ветеринара-консультанта. Сверхъ того, при главн. управленіи имѣются корреспонденты внутри имперіи и заграницей. Въ вѣдомствѣ главнаго управленія находятся: государств. конскіе заводы, заводск. конюшни, аукціонныя заведенія въ С.-Петерб. и Москвѣ, Высочайш. утвержд. общество для испытанія лошадей и общества охотниковъ конск. испытаній, правительств. скачки, бѣга, выставки и испытанія крестьянск. лошадей въ возкѣ. Кажд. заводомъ или конюшнею завѣдуетъ особ. управляющій по инструкц. главн. управленія. Цѣль госуд. конск. заводовъ—разведеніе лошадей высшей крови, конюшенъ—доставленіе частнымъ лицамъ (за извѣстную плату) заводск. жеребцовъ для случекъ. Всѣ учрежд. госуд. **к-ва** содержатся на счетъ госуд. казначейства, куда поступаютъ и доходы съ нихъ. Конюшни и случн. пункты, учреждаемые по ходатайству земствъ и сословн. обществъ,—на счетъ оныхъ. Главн. управленіе назначаетъ ежегодн. преміи на бѣга и скачки, издаетъ журналъ госуд. коннозав., въ которомъ, кромѣ оффиціальн. распоряженій и пр., печатаются статьи по вопросамъ коннозаводства (см. **Изданія**); имъже ежегодно издаются памятн. книжки по управленію, скаковые и рысистые календари и пр. (положеніе о госуд. коннозаводствѣ, Высоч. утвержд. 27 апр. 1882 г.). О конск. заводахъ и конюшняхъ—см. **Лошадь.**

Конокрадство. Законъ выдѣляетъ это преступленіе изъ проч. видовъ кражи: виновные въ **к—вѣ,** *независимо отъ цѣны* похищеннаго, подвергаются лишенію правъ состоянія и ссылкѣ на житье въ Сибирь или отдачѣ въ исправит. арестантск. отдѣленія на время отъ $1^{1}/_{2}$ до $2^{1}/_{2}$ л. (ул. о нак., ст. 1655, дополн. по прод. 1881 г.).

Конопля (Cannabis sativa). Однолѣтн. трава изъ сем. крапивныхъ. Въ дикомъ состояніи растетъ въ юго-восточн. Россіи и въ южн. Сибири, вѣроятно, до сам. Китая, а также на Кавказѣ, въ Персіи и Индіи; показана и въ западн. частяхъ Россіи — въ Польшѣ и въ Подоліи, но здѣсь она, вѣроятно, одичалая. **К.** была извѣстна скифамъ и уже употреблялась ими тогда, когда греки едва познакомились съ нею; поэтому **к.** есть русское національное растеніе; на западѣ оно распространилось несравненно позже. Такъ какъ **к.** двудомна, то различаютъ мужское растеніе или *посконь* отъ *женскаго* или *конопли* собственно. **К.** разводится преимущественно для пряжи и масла. Сравнительно жаркое русское лѣто особенно пригодно для **к.,** которая иногда удается даже подъ Архангельскомъ. Почвы она требуетъ жирной, глубоко обработанной, не сырой, но и не жесткой; необходимо сильное унавоживаніе, но не свѣжимъ, а вполнѣ перегнившимъ навозомъ. Сѣять весною, по минованіи морозовъ, отъ 8 до 12 мѣръ на десятину: подъ борону или подъ грабли. Сѣять лучше въ пасмурн. теплое, но не дождлив. время. Дождь, во время или послѣ посѣва, забиваетъ сѣмена, которыя оттого гніютъ. Убирается **к.** или выдергиваніемъ, или срѣзаніемъ подъ корень серпомъ; послѣднее—когда почва вязка и **к.** сидитъ въ ней крѣпко. Правильнѣе производить уборку въ 2 пріема; сначала выбирать посконь, а дней черезъ 10 — 12 собственно коноплю, такъ какъ посконь поспѣваетъ раньше **к.**; но при двойной уборкѣ работа обходится дороже и часть **к.** мнется при первой уборкѣ. Волокно же, во всякомъ случаѣ, однороднѣе при двойной уборкѣ. Уборку начинаютъ, когда созрѣютъ первые плодики, называемые у насъ сѣменами; слѣдовательно въ разныхъ климатахъ въ различн. время. Выдернутые стебли связываютъ соломою пуками въ 8 или 20 стеблей, смотря по величинѣ; пуки ставятъ корнями внизъ въ видѣ копенъ и даютъ имъ выстояться дня 3. Послѣ этого, сушатъ и молотятъ для выдѣленія сѣмянъ: или предварительно срѣзавъ головки, или же вмѣстѣ съ стеблемъ. **К.,** обработанная первымъ способомъ, назыв. *сѣчкою,* вторымъ способомъ—*молочанкою.* Волокно сѣчки менѣе длинно, но совершенно прямое, не измятое и цѣнится выше. Отмолоченное сѣмя слѣдуетъ отвѣвать поскорѣе, такъ какъ, залеживаясь съ мякиною, оно быстро портится и гніетъ. По уборкѣ, стебли **к.** подвергаютъ бученію или мочкѣ; у насъ бучатъ б. ч. только посконь; операція та-же, какъ при льнѣ (см. **Ленъ**). Мочатъ или въ стоячей водѣ, или въ рѣчной. Въ первомъ случаѣ выкапываютъ ямы (копани, сажалки) не глубже сажени; ямы наполняются водою — или грунтовою (ключевою или болотною, смотря по мѣсту), или же проведенною изъ выше лежащихъ бассейновъ. При рѣчной мочкѣ изъ конопли дѣлаютъ родъ плотовъ, которые погружаютъ въ воду: операція требуетъ практическ. навыка. Мочка имѣетъ цѣлію разрушить и отдѣлить отъ волоконъ связывающія ихъ менѣе прочныя постороннія ткани, причемъ необходимо наблюдать, чтобы разрушеніе это шло равномѣрно во всей партіи **к.**: для этого слои **к.** д. б. не слишкомъ толсты, а погруженіе ихъ въ воду равномѣрное, т. е. такое, при которомъ низъ и верхъ находились-бы приблизительно въ одинаковыхъ условіяхъ сырости, температуры и притока воздуха. Поэтому, фабричная мочка, въ нарочно для того устроенныхъ заведеніяхъ, даетъ лучшіе и болѣе быстрые результаты. Послѣ мочки пенька подвергается мятью, трепанію и ческѣ посредствомъ особыхъ устроенныхъ для того несложныхъ машинъ. Доходность отъ разведенія **к.** высчитывается различно. Принимая въ разсчетъ всѣ работы, начиная съ обработки почвы и кончая приготовленіемъ пеньки и сѣмени въ томъ видѣ, какъ они идутъ въ продажу, затрату на десятину въ средней Россіи, гдѣ **к.** разводится усиленно, нужно принять не меньше, какъ въ 40 р. При средней урожайности въ 20 — 30 пуд. пеньки и 40 — 90 пуд. сѣмянъ (не считая посѣвныхъ) съ десятины чистый доходъ б. колебаться отъ 10 до 30 р. съ десятины; изъ этого нужно исключить, однако, стоимость навоза, котораго для **к.** нужно не менѣе 500 возовъ на десятину; но, съ другой стороны, къ доходу слѣдуетъ прибавить трудно опредѣлимую цѣнность пакли. Во всякомъ случаѣ, при обыкновенномъ въ Россіи урожаѣ **к.**, разведеніе ея у насъ нельзя считать оч. выгоднымъ. Оно у насъ и производится преимущественно крестьянами, для которыхъ **к.** уже тѣмъ удобна, что нѣкоторыя работы м. исполняться зимою или ранн. весною (мятье, трепанье и ческа) и что отъ нея остается часть продукта для собственнаго употребленія, напр. посконь. Въ западной Европѣ не гоняются за сѣменами, а воздѣлываютъ **к.** главн. образомъ для пряжи; при тщательной обработкѣ тамъ получаютъ съ десятины отъ 50 до 70 и даже до 85 пуд. пеньки. На Востокѣ, и въ Африкѣ **к.** (C. indica), напротивъ того, разводится преимущественно для масла и ради одуряющаго вещества, называем. *гашишомъ* (экстрактъ изъ цвѣтовъ **к.** въ смѣси съ масломъ). Туземцы или курятъ гашишъ, или глотаютъ его въ видѣ пилюль, или ѣдятъ въ формѣ мармелада и прочее; во всякомъ случаѣ получается опьяненіе, которое для многихъ пріятно, но дѣйствуетъ разрушительно на организмъ.—Въ самое послѣдн. время **к.** рекомендуется, какъ вѣрн. средство противъ филоксеры (см. **Виноградъ**); послѣдняя любитъ конопл. корешки и присасывается къ нимъ къ жадностью, но при этомъ отравляется и умираетъ. Поэтому, совѣтуютъ сѣять **к.** около виноградн. лозъ. Кромѣ обыкновен. сорта **к.** существуетъ нѣсколько другихъ, оказавшихся, впрочемъ, только разностями обыкновенной. Такова гигантская **к.**, дающая огромн. стебли и очень длинную, но слишкомъ груб. пряжу; она разводится въ садахъ, какъ декоративное растеніе; любитъ такую же жирн. почву, какъ и обыкновенная. *Китайскою* **к.** наз. одинъ видъ крапивы (см. это слово), дающей отличн. пряжу, а также пряжу изъ джута (Corchorus textilis). Такъ назыв. *манильская* **к.** есть пряжа изъ одного вида банана (Musa textilis), *бенгальская*— изъ *Crotaloria*, а желтая **к.** — изъ *Datisca cannabica*. — О маслѣ конопляномъ — см. **Масла**.

Коноплянка. (Fringilla cannabina) — пѣвчая птичка изъ сем. зябликовыхъ, около 6-ти дюйм. длиною, съ коротк. острымъ носомъ, острыми крыльями и вилообразнымъ хвостомъ. Опереніе сверху коричневое, снизу желто-бѣловат. съ темн. полосками; у взросл. самца голова свѣтло-сѣрая, темя и грудь кармино-красныя. Водится вездѣ въ Европѣ; питается сѣменами, но полямъ не вредитъ. Жива, пріятно поетъ, приручается безъ труда, особенно если поймана молодою, но въ неволѣ не размножается (можно спаривать съ чижомъ); самецъ легко перенимаетъ разн. пѣсни. Ловятъ птичьимъ клеемъ, обмазывая имъ вѣтки, между которыми ставятъ клѣтку съ ручн. коноплянкою для приманки, также сѣтями и пр.

Консерваторіи — высшія музыкально-учебныя заведенія, имѣющ. цѣлью образованіе оркестр. исполнителей, виртуозовъ на инструментахъ, концертн. пѣвцовъ, драмат. и оперн. артистовъ, капельмейстеровъ, композиторовъ и учителей музыки. Въ Россіи 3 **к.**: въ С.-Петербургѣ, Москвѣ и Варшавѣ. Первыя двѣ наход. въ вѣд. *Имп. русск. музык. общества;* въ нихъ преподаются предметы: 1) музыкальные и 2) научные. *Музыкальные* раздѣляются на *спеціальные* (по выбору) и вспомогательные (обязательные для всѣхъ); къ первымъ относятся: а) игра на одномъ изъ оркестров. инструментовъ; б) игра на фортепіано; в) игра на органѣ; г) пѣніе; д) теорія композиціи. Къ вспомогательнымъ: исторія музыки, исторія русск.

церковнаго пѣнія, эстетика, оркестровая, квартетная и совмѣстная игра на инструментахъ, хоровое пѣніе; для лицъ, посвящающихъ себя оперн. сценѣ, кромѣ того, декламація, мимика, сценическ. игра, танцы (и фехтованіе для мужчинъ). *Научные* предметы: законъ Божій, русск. языкъ и словесность, исторія, географія, ариѳметика, геометрія, физика, французск. и нѣмецк. языкъ, итальянск. языкъ (обязательн. только для учащихся пѣнію) и чистописаніе. Полный научн. курсъ распредѣленъ на—6, а спеціальный на 6 или 7 лѣтъ; но тотъ и друг. м. б. сокращены, смотря по способностямъ и подготовкѣ ученика. Принимаются лица обоего пола всѣхъ сословій не моложе 9 л. (на курсы пѣнія: мужч. не моложе 18, а женщины—16 лѣтъ)—*учениками* или *вольнослушателями* (послѣд. приним. безъ экзамена и посѣщаютъ классы по собств. избранію); всѣ приходящіе. Прошенія (на прост. бумагѣ) до 15 авг., на имя директора, съ заявленіемъ въ немъ избраннаго спеціальнаго (главнаго) предмета и приложеніемъ—учениками свидѣтельствъ: метрическ., медицинскаго, объ образованіи (если есть), увольнительнаго отъ общества, если поступающій податнаго сословія, и копій съ нихъ, а вольнослушателями — вида на жительство. Для поступленія въ первый (научный) кл. отъ учениковъ требуется знаніе главн. молитвъ, заповѣдей и праздниковъ, умѣніе бѣгло читать, пересказывать прочитанное и писать подъ диктовку безъ груб. ошибокъ, считать до 1000 и рѣшать изустно легк. задачи до 100; въ остальн. классы—соотвѣтств. программѣ. Ученики перв. 4-хъ класс. гимназій и реальн., учил., представившіе удовлетв. отмѣтки (за исключ. древн. языковъ), — безъ экзамена въ соотвѣтств. научн. классы **к.** Въ музыкальн. отношен. производится испытаніе относительно способностей къ музыкѣ вообще (неспособные не принимаются) и степени ихъ подготовки къ избранн. спеціальности; всѣ д. знать ноты въ скрипичномъ и бассовомъ ключахъ и имѣть понятіе о ритмѣ. Относительно платы ученики раздѣляются на *комплектныхъ,* платящ. по 100 р. (къ 1-му сент.) и *сверхъ-комплектныхъ* — по 200 р. (100 р. къ 1-му сент. и 100 р. къ 1-му янв.) въ годъ; кромѣ того, за посѣщеніе научн. класс. съ кажд. ученика по 50 р. и на вспомогат. музык. кассу по 1 р. въ годъ. Представивш. свидѣтельство о знаніи научнаго курса **к.** освобождаются отъ посѣщенія научн. лекцій и платы за нихъ. Вольнослуш. платятъ за каждый изъ главн. спеціальн. музыкальн. предметовъ по 200 р. въ годъ, въ два срока; по педагогическ. отдѣлу игры на фортеп. — 125 р. въ годъ; за право посѣщенія классовъ элемент. теоріи, игры на форт., исторіи музыки, эстетики, инструментовки и итальянск. языка по 50 р. за каждый предметъ, за гармонію и контрапунктъ по 25 р. Изъ недостаточн. комплектныхъ учениковъ достойные м. б. освобождаемы отъ платы: въ 1883—84 г. въ С.-Петерб. **к.** такихъ было 175; кромѣ того, въ обѣихъ **к.** нѣкотор. ученики воспитываются на счетъ стипендій различн. вѣдомствъ и лицъ: въ томъ же году въ С.-Пет. **к.** стипендіатовъ было 123. Окончивш. курсъ, смотря по успѣхамъ, получаютъ или *аттестаты* на званіе учителя и учительницы музыки, или *дипломы* на званіе *свободнаго художника;* лучшіе награждаются *медалями:* серебряными и золотыми, малыми или большими. Лицамъ, окончивш. съ аттестатами, предоставляется продолжать занятія въ **к.** и, затѣмъ, въ теченіи 3-лѣтн. срока выдержать экзаменъ на дипломъ. Дипломы и аттестаты, по экзамену, м. б. присуждаемы не только ученикамъ, но и вольнослушателямъ и даже лицамъ, не обучавшимся въ **к.** — *Варшавская к.* Музыкальн. предметы изученія тѣ-же, но уроки только 3 раза въ недѣлю (съ 9 до 3-хъ час.); курсъ 6-ти-лѣтній (для способныхъ м. б. сокращенъ). Принимаются лица обоего пола отъ 12 до 20 л. (при способностяхъ возрастъ не м. служить препятствіемъ). Прошенія на имя директора съ означеніемъ избранн. спеціальн. предмета и присоединеніемъ свидѣтельствъ — метрическ., медицинскаго и о привитіи оспы. Для поступленія требуется умѣніе читать, писать, знаніе 4-хъ правилъ ариѳметики и испытаніе въ музыкальн. способностяхъ и подготовкѣ. Окончившіе получаютъ патенты, дающіе право на преподаваніе музыки, поступленіе въ Императорск. и Варшавск. театры. Плата 25 р. за каждое полугодіе (избравшій 2 спеціальн. предмета—по 25 р. за каждый).

Консервы. Такъ наз. питательн. вещества, приготовленныя для долгаго храненія. Портятся питат. вещества подъ вліяніемъ воздуха (кислорода), воды и теплоты. Всѣ способы сохраненія ихъ и основаны именно или на устраненіи ихъ отъ дѣйствія одного или нѣскольк. изъ этихъ факторовъ, или же на приведеніи ихъ въ соприкосновеніе съ такими веществами, котор. препятствовали бы вліянію послѣднихъ. Такимъ образомъ сохраняются питат. вещества на льду или вообще на *холодѣ* (устраненіе теплоты); но при сохраненіи питат. веществъ на холодѣ слѣдуетъ предотвращать ихъ замерзаніе, такъ какъ б. ч. ихъ, замерзая, теряютъ мног. изъ своихъ качествъ. *Сушка* или устраненіе воды — второй способъ сохраненія питат. веществъ; примѣромъ такого рода консервовъ м. служить столярн. клей: разбухшій въ водѣ онъ портится чрезвычайно быстро, а въ сух. видѣ и сух. мѣстѣ сохраняется неопредѣленное время. Въ Америкѣ сушкою сохраняютъ мясо: нарѣзавъ на тонк. ломти и немного посоливъ, его быстро высушиваютъ на солнцѣ; но такое мясо не особенно вкусно. Въ Европѣ вялятъ рыбу, но преимущественно сушатъ фрукты (см. **Фрукты** *сушеные* и отдѣльн. названія фруктовъ). Наиболѣе дѣйствительный и, въ настоящее время, самый распространенный способъ сохраненія пищевыхъ веществъ (б. ч. приготовленныхъ) въ ихъ *натуральномъ видѣ,* заключается въ устраненіи ихъ отъ вліянія воздуха; такимъ образомъ приготовленныя мясныя блюда или овощи могутъ сохраняться безъ измѣненія въ теченіи мног. лѣтъ. Обыкновенно употребляется способъ *Апперта* (Appert): мясное блюдо, вполнѣ приготовленное, кладутъ въ жестянку, соотв. величины, припаиваютъ крышку съ небольш. отверстіемъ, черезъ которое жестянку дополняютъ соусомъ и пр.; затѣмъ, отверстіе запаиваютъ, а жестянку на $^1/_2$—1 ч. (смотря по величинѣ) опускаютъ въ кипящую воду. Послѣ охлажденія, жестянку, для большей непроницаемости, иногда покрываютъ лакомъ. Так. образомъ сохраняютъ супы, соусы, жаркое изъ говядины, телятины, баранины, домашней птицы, дичи, рыбы и пр., а также овощи: горохъ, бобы и пр. Для заливки мног. рыбъ, напр. сардинокъ, вмѣсто водянаго отвара (соуса) употребляютъ прованск. масло (рыба предварительно сварена въ водѣ). Въ домашн. хозяйствѣ этотъ способъ можно замѣнить слѣдующимъ (спос. Свиини—Sweeny): наполнивъ сосудъ водою, не содержащею воздуха (т. е. долго кипяченою), и бросивъ на дно ея немного желѣзн. опилокъ, въ него погружаютъ мясо; поверхъ воды наливаютъ слой прованск. масла въ $^1/_2$—1 поперечн. пальца толщиною. Вмѣсто кипяч. воды м. б. употребленъ бульонъ или соусъ; въ такомъ случаѣ желѣзн. опилокъ, конечно, не кладутъ: сохраненіе менѣе прочно, но все-таки достаточно продолжительно. Съ горошкомъ, бобами и др. мелк. овощами поступаютъ такъ: сваривъ въ посоленой водѣ, наполняютъ ими широкогорл. бутылки, заливаютъ промежутки отваромъ, затыкаютъ плотно (машинкою—см. **Пробки**) хорош. пробками; бутылки въ теченіи нѣск. часовъ кипятятъ въ соленой водѣ (чтобы не лопались, ихъ завертываютъ въ толст. полотн. мѣшки и, лучше; не опускаютъ до дна); давъ остыть *въ водѣ;* вынимаютъ и засмаливаютъ. Какъ мясо, такъ и овощи, приготовленн. для храненія, лучше не вполнѣ доваривать (до $^1/_2$—$^3/_4$). Для сохраненія овощами натуральн. зелен. цвѣта въ нѣк. консервы въ настоящ. время обыкновенно прибавляютъ хлорофила (см. это слово); прежде ихъ подкрашивали мѣдн. купоросомъ, что случается, впрочемъ, нерѣдко и теперь: вредн. примѣсь мѣди, кромѣ химич. изслѣдованія, можно узнать по терпкости вкуса. Приготовленн. мясо и овощи въ теченіи нѣск. дней и даже 2—3-хъ недѣль можно сохранить, заливъ ихъ очищенн. топленымъ кор. масломъ или жиромъ, а свѣжее мясо (говядину, птицъ—выпотрошенныхъ и пр.) въ толстомъ слоѣ (со всѣхъ сторонъ) порошка *сухаго* древесн. или, лучше, костн. угля (въ прохл. мѣстѣ). Изъ веществъ, пропитываніе которыми, препятств. вредн. дѣйствію кислорода, первое мѣсто занимаютъ соль и креозотъ, присутствіемъ которыхъ и объясняется вліяніе *соленія* и *копченія* (см. эти слова). О сохраненіи *молока, яицъ, бульона*—см. эти слова; о сохраненіи плодовъ въ сахарѣ и спиртѣ (см. **Варенье** и отд. названія плодовъ). Приготовленіемъ пищев. консервовъ, въ настоящее время, занимаются вездѣ, но преим. въ Америкѣ и Англіи; у насъ извѣстны мясн. и растит. **к—вы** д-ра А. Данилевскаго и **к—вы** Киттары.

Консисторія духовная—присутственное мѣсто, производящее, подъ непосредств. начальствомъ епарх. архіерея, управленіе и духовн. судъ въ предѣлахъ епархіи; состоитъ въ вѣдѣніи св. синода (уст. дух. конс., изд. 1884 г., ст. 1, 2, 4). I. Въ порядкѣ епарх. *управленія* вѣдѣнію **к—іи** подлежатъ: 1) заботы объ охраненіи и распространеніи прав. вѣры; 2) наблюденіе за совершеніемъ богослуженія, согласно церковн. уставу, за содержаніемъ существ. храмовъ въ порядкѣ и постройкою новыхъ, по мѣрѣ надобности; 3) наблюденіе за поведеніемъ лицъ духовн. званія и представленіе архіерею кандидатовъ на открывающіяся въ епархіи мѣста; 4) изъ кажд. прихода въ **к—ію** представляется по одному экземпл. метрич. книгъ о рожденіи и крещеніи, бракѣ и смерти прихожанъ; **к—ія** обязана ежегодно представлять о нихъ вѣдомость синоду; 5) **к—іи** принадлежитъ участіе въ хозяйствѣ архіер. домовъ и надзоръ за хозяйств. монастырей и церквей, производство дѣлъ о содержаніи зданій, занимаемыхъ присутств. мѣстами духовн. вѣд., и повѣрка отчетовъ о церковн. суммахъ, употребляем. на постройку зданій епарх. вѣд. (ст. 7—63, 99, 103, 105, 106, 118, 130, 140, 145). II. Въ порядкѣ епарх. *суда* **к.** вѣдаетъ дѣла: 1) Лицъ, духовн. званія: а) по проступкамъ и преступленіямъ противъ должности, благочинія и благоповеденія; б) по взаимн. спорамъ относительно пользованія церковн. собственностью; в) по жалобамъ на духовн. лицъ объ обидахъ, нарушеніи безспорн. обязательствъ и по просьбамъ о побужденіи ихъ къ уплатѣ безспорн. долговъ. 2) Людей свѣтск. званія: а) о незаконныхъ бракахъ; б) о прекращеніи и расторженіи браковъ; в) объ удостовѣреніи дѣйствительности браковъ и законн. рожденія; г) о проступкахъ и преступленіяхъ, влекущихъ церковн. эпитимію (ст. 148). При совершеніи лицами духовн. званія преступленій, подлежащ. свѣтск. угол. суду, первоначальн. изслѣдованіе дѣла производится духовн. в—мъ и преданіе суду совершается по опредѣленію **к—іи** (ст. 150). Присутствіе **к—іи** сост. изъ опредѣл. числа членовъ, избираемыхъ изъ архимандритовъ, игуменовъ, іеромонаховъ, протоіереевъ и іереевъ; въ случаѣ надобности, назначаются сверхштатные; въ обѣихъ столицахъ **к—іи** имѣютъ два постоянн. присутствія. Производствомъ дѣлъ въ **к.** завѣдуетъ канцелярія, подъ начальствомъ секретаря (ст. 278—280, 283).

Консоме—франц. названіе крѣпкаго мясн. бульона.

Консулъ. Цѣль учрежденія консульствъ—покровительство русск. торговлѣ и мореплаванію и русск. подданнымъ за границею вообще. Смотря по важности поста, **к-лы** именуются *генеральными консулами, консулами* и *вице-консулами*. Всѣ они находятся въ вѣдѣніи мин. иностр. дѣлъ и непосредственно подчинены русск. посольству или миссіи въ томъ государствѣ, въ котор. находятся. **К-лъ** обязанъ разбирать, въ качествѣ третейск. судьи, тяжбы и ссоры между русск. подданными по дѣламъ торговымъ, если съ таковыми обратятся къ нему; заступать мѣсто опекуна или попечителя малолѣтн. дѣтей и вдовъ русск. подданныхъ, умершихъ въ его округѣ, мѣсто повѣреннаго отсутствующихъ наслѣдниковъ; принимать оставшееся наслѣдство и охранять его; удостовѣрять законность актовъ, соверш. русск. подданными въ его округѣ; выдавать русск. подданнымъ паспорта, согласно дѣйствующ. законамъ. Завѣщанія (см. это слово), денежн. цѣнности и документы м. б. отдаваемы русск. подданными на храненіе въ архивъ **к-ва.**—Въ приморск. городахъ **к-лъ** обязанъ, по требованію командировъ русск. *военн. судовъ*, оказывать содѣйствіе ихъ офицерамъ и экипажу, облегчать ихъ сношенія съ мѣстн. властями, банкирами и т. п.—Относительно *торговыхъ судовъ* — заботиться о сохраненіи на нихъ порядка, о неприкосновенности русск. флага, о защитѣ личности и имуществъ лицъ, находящ. на судахъ. Консулъ им. право требовать отъ шкипера прибывшаго судна предъявленія корабельн. документовъ въ теченіи 24 час.; при отправленіи судна шкиперъ д. объявить **к-лу** о мѣстѣ своего назначенія и о состояніи груза и получить отъ **к-ла** свидѣтельство о времени его прибытія и отправленія и днѣ явки въ консульство. При кораблекрушеніяхъ и аваріяхъ **к-лъ** д. принимать необход. мѣры къ спасенію судна, груза и экипажа. Въ случаяхъ ссоръ и пр. на русск. купеческ. суднѣ **к-лъ,** при обращеніи къ нему, им. право, въ менѣе важныхъ случаяхъ, учинить судъ въ качествѣ первой инстанціи и приговорить виновн. къ законн. наказаніямъ; въ болѣе важныхъ преступленіяхъ онъ заступаетъ мѣсто слѣдователя. Въ случаяхъ, когда русск. подданные подлежатъ суду того иностр. государства, въ водахъ котораго судно находится, **к-лъ** обязанъ наблюдать за справедливостью суда и заботиться о возможно меньшей задержкѣ судна. Продажа русск. купеческ. судовъ въ иностр. портахъ и покупка русск. подданными иностр. судовъ производится подъ наблюденіемъ **к-ла:** продажа непремѣнно съ его согласія, а купчая на покупку д. б. имъ утверждена.—О каждомъ новорожд. на суднѣ отъ русск. подданной шкиперъ долж. донести **к-лу,** котор. составляетъ о томъ протоколъ и сообщаетъ его въ департам. внутренн. сношеній. Несогласія между русскимъ подданнымъ и **к-омъ** разбираются или русскими миссіями или въ мин. иностр. дѣлъ.—**К-лъ** обязанъ доносить мин. иностр. дѣлъ и департаменту внѣшн. торговли о всякомъ случаѣ заразительной болѣзни, появившейся въ его округѣ. На востокѣ **к-лы,** на основаніи трактатовъ (капитуляцій), вообще обязаны чинить судъ въ дѣлахъ, въ которыхъ участв. русск. подданные, и, кромѣ того, наблюдать за политическ. состояніемъ страны. (Уст. росс. конс. въ Европѣ и Америкѣ, прилож. къ ст. 2025 торг. уст. по прод. 1876 г., 2, 5, 20, 47, 49, 50, 57—59, 61, 68, 70, 75, 76, 80, 81, 87, 95, 99—101, 103—105). Для опредѣленія на службу **к-мъ,** какъ и на всѣ должности по мин. ин. дѣлъ, требуется особ. дипломатическій экзаменъ (прик. по мин. ин. дѣлъ 10 дек. 1859 г. за № 25; циркуляры тото-же мин. отъ 4 окт. 1875 г. за № 20 и 15 марта 1876 г. за № 4).

Консульства русск. имѣются: *Генеральныя к-ва*—въ Амстердамѣ, Бейрутѣ, Болгаріи (**к-лъ** вмѣстѣ и дипломатич. агентъ), Гамбургѣ, Генуѣ, Данцигѣ, Египтѣ (**к-лъ** вмѣстѣ и дипломатич. агентъ), Кадиксѣ, Константинополѣ, Корфу, Копенгагенѣ, Лондонѣ, Марсели, Неаполѣ, Нью-Іоркѣ, Парижѣ, Пестѣ, Восточн. Румеліи, Салоникахъ, Санъ - Франциско, Стокгольмѣ, Тавризѣ (Персія), Франкфуртѣ-на-Майнѣ, Христіаніи, Эрзерумѣ. — *Консульства*—въ Адріанополѣ, Алеппо, Алжирѣ, Астрабадѣ (Персія), Багдадѣ, Бордо, Берлинѣ, Бреславлѣ, Бродахъ (Австрія), Венеціи, Видинѣ (Болгарія), Вѣнѣ, Гаваннѣ (**к-лъ** иностранецъ), Гаврѣ и Руэнѣ (1 на оба города), Галацѣ, Гамерфестѣ (Норвегія) Діарбекирѣ, Добруджѣ, Кашгарѣ, Іерусалимѣ, Кенигсбергѣ, Кандіи, Лейпцигѣ, Кульджѣ, Лиссабонѣ, Любекѣ, Мемелѣ, Мосулѣ (Азіятск. Турція), Нагассаки (Японія), Ницѣ, Палермо, Пиреѣ (Греція), Призренѣ (Евр. Турція), Рештѣ, Ріо-Жанейро, Ростокѣ и Висмарѣ (1 на оба), Рущукѣ, Сераевѣ, Сирѣ (Греція), Смирнѣ, Турфанѣ (сѣв. Китай), Требизондѣ, Тріестѣ, Тянь-Цзинѣ (Китай), Фуджау (Кит.), Фіуме, Флоренціи, Ханькоу (Кит.), Черновицахъ (Австрія), Ургѣ (Кит.), Чугучакѣ (Кит.), Штетинѣ, Янинѣ, Яссахъ. — *Вице-консульства*—въ Александріи, Амстердамѣ, Битоли (Турція), Бургасѣ, Ванѣ, Варнѣ, Генуѣ (вице-к-лъ иностранецъ), Гамбургѣ, Іокогамѣ (Японія), Коніи (Аз. Турція), Копенгагенѣ, Неаполѣ, Парижѣ, Рагузѣ, Самсунѣ (Аз. Турція), Синопѣ, Скутари, Торнѣ, Франкфуртѣ-на-Майнѣ, Хакодате (Японія), Хіого, Чемульпо (Корея).—Кромѣ перечисленн. штатн. консульскихъ агенствъ (121), им. еще много нештатныхъ, а именно 284; всего штатн. и нештатн. 405. Нештатн. к-ла, вице-к-ла и консульск. агенты не пользуются ни жалованіемъ, ни службою (имъ предоставлено собирать въ свою пользу пошлины съ актовъ, соверш. у нихъ русскими) и состоятъ б. ч. изъ мѣстн. иностранцевъ.

Контагій—то-же, что **Зараза**.

Контрабанда—тайн., мимо таможенъ, привозъ товаровъ изъ заграницы или вывозъ нашихъ товаровъ заграницу. Законъ различ. **к.** по европейской и **к.** по азіатск. торговлѣ. На тяжесть наказанія за **к.** вліяютъ различн. обстоятельства. Высшее наказ. полагается за привозъ запрещ. товаровъ, затѣмъ,—тов., обложенн. пошлиною, и, наконецъ, — безпошлинныхъ. Наказ. сост. обыкновенно въ конфискаціи товаровъ и въ денежн. штрафахъ; но если товары задержаны въ предѣлахъ пограничн. черты и провозитель въ преступленіи не сознался, то денежн. взысканіе и конфискація сопровождаются, въ первый разъ,—заключеніемъ въ смирительн. домѣ, на 4—8 мѣс., во второй—лишеніемъ особыхъ правъ и ссылкою на житье въ Сибирь или отдачею въ арест. роты на 1—1½ г., и въ третій—лишеніемъ всѣхъ правъ и ссылкою въ Сибирь на поселеніе. За провозъ товаровъ нѣскольк. сговорившимися лицами, особенно вооруженными, виновные наказыв. лишеніемъ всѣхъ правъ и ссылкою на житье въ Сибирь или отдачею въ арестантск. роты на 1½—3 г., а если, при этомъ, оказано сопротивленіе, то и ссылкою въ каторжн. работы на заводахъ на 4—6 л., или же ссылкою въ Сибирь на поселеніе. Денежн. взысканія за **к.** обращаются на хозяина товаровъ, а если послѣдняго не находится въ Россіи, то на провозителя; при отсутствіи того и другого—на продавца товаровъ внутри Имперіи (ул. о наказ., ст. 744—765, 777—802).

Контрактуры—постоянныя сведенія какихъ-либо мышцъ или сухихъ жилъ, чаще всего рукъ и ногъ; б. ч. онѣ зависятъ отъ механич. поврежденій и, въ так. случаяхъ, лечатся хирургическими средствами: операціей, повязками, разминаніемъ, вытягиваніемъ, гимнастикою и пр.; но иногда бываютъ и чисто нервн. происхожденія: у истерическихъ, у страдающихъ болѣзн. головн. или спинн. мозга и т. п.: лечатся соотвѣтственно вызвавшей ихъ болѣзни; изъ мѣстныхъ средствъ обыкновенно полезны тепловатыя ванны и согрѣвающіе компрессы.

Контрактъ — въ русск. законахъ такого выраженія не употребл., а на общепринят. языкѣ оно означаетъ—формальн. договоръ (см. **Договоръ, Обязательства**).

Контроль государственный—высшее государств. учрежденіе, наблюдающее за правильностью движенія казенн. и общественн. капиталовъ. **Гос. к.** соображаетъ смѣты мин. финанс. съ существ. законами; повѣряетъ проекты смѣтъ всѣхъ мин-въ и главн. управленій сравнительно съ дѣйствительн. исполненіемъ предъидущ. смѣтъ; сообщаетъ государств. совѣту свои заключенія относительно испрашив. кредитовъ, дополнительн. и экстраординарныхъ. Вообще кругъ вѣдомства **гос. к—ля** слагается изъ дѣлъ по производству ревизіи и дѣлъ по утвержденію ревизіи. Во главѣ управленія стоитъ *государственный контролеръ*, на правахъ министра; при немъ и подъ его предсѣдательствомъ *совѣтъ государств. к—ля*. (Учр. мин., ст. 1669 по прод. 1876 г., ст. 1676, 1679 по прод. 1876 г., ст. 1682, 1683). Мѣстн. органами **гос. к—ля** въ губерніяхъ служатъ *контрольныя палаты* (учр. губ., прил. къ ст. 25, п. 21, по прод. 1876).

Контръ-абажуръ—см. **Абажуръ**.

Контръ-адмиралъ—первый адмиральскій чинъ, соотвѣтств. генералъ-маіору арміи.

Контузія—поврежденіе частей тѣла подъ кожею, безъ разрыва послѣдней; сопровождается обыкновенно изліяніемъ крови на мѣстѣ **к.**, подъ кожею. Въ началѣ — лучшее средство холодныя примочки (см. **Ушибы**).

Конфекты. Сахарный сиропъ, уваренный до извѣстной степени, составляетъ основу всѣхъ **к.**, приготовленіе которыхъ несравненно легче, чѣмъ предполагаютъ; требуется только точность и терпѣніе. Для приданія изящной формы **к—мъ** въ кондитерскихъ употребляютъ особ. машинки, но въ домашнемъ быту, гдѣ главное вкусъ, безъ нихъ въ большинствѣ случаевъ можно обойтись. О приготовленіи *карамели* или *леденцовъ* было уже говорено (см. **Карамель**); здѣсь остается добавить только, что для виду ихъ, какъ и друг. к., можно окрашивать одною изъ приводим. ниже красокъ. Совершенно такъ-же приготовляется и отличается только формою сортъ конфектъ, извѣстн. у насъ, почему-то, подъ именемъ *монпансье;* такъ какъ сортъ этотъ англ. происхожденія, то французы назыв. его *англійскими конфектами* (bonbons anglais), а сами англичане — *кристальными каплями* (rocks drops). При подкрашиваніи д. б. употребляемы только безвредныя краски; для полученія *бѣлаго* цвѣта—крахмальная мука или рисовая пудра; *желтаго*—или жженый сахаръ (см. **Карамель**), или спиртн. настойка шафрана (см. **Шафранъ**) и нѣкот. друг. раст. желт. краски; *краснаго*—карминъ, кошениль отваръ сандала (см. эти слова); *синяго*—лучше всего индиго-карминъ (см. **Краски**); *зеленаго* — смѣсь шафрана съ индиго-карминомъ; *фіолетоваго* — смѣсь индиго-кармина и сандала. Чтобы приготовить изъ сахарнаго сиропа *помадки* (fondants), поступаютъ такъ: 1 ф. толчен. сахара смочить въ тазикѣ $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ стак. воды, прибавить $\frac{1}{2}$ палочки ванили; уварить сиропъ на ярк. огнѣ до 4-й степ. (см. **Сиропъ**): во время варки постоянно обмывать стѣнки тазика, чтобы сахаръ на нихъ не засыхалъ. Когда готовъ, вынуть ваниль, вылить на чистую холодную мраморную доску; остывшій тщательно мѣсить (20—30 мин.) загнутою крючкомъ лопаточкою (въ случаѣ нужды—ложкою), отрывая массу понемногу отъ мрамора, приводя ее къ срединѣ, раздавливая, вытягивая ее и пр.: масса д. стать матовою. Послѣ этого остается только примѣшать ароматическихъ и вкусовыхъ веществъ; для полученія апельсинныхъ помадокъ, напр.,—или немного апельсинн. эсенціи, или (лучше) самый верхній (тонкій) слой тертой апельсинной цедры и апельсинн. сока; точно такимъ-же образомъ приготовляются смородинныя, ананасныя, малиновыя и пр. помадки, прибавляя соотвѣтств. фруктовыя эссенціи или, лучше, профильтрованный сокъ плода и, въ случаѣ нужды, подкрасивъ немного карминомъ. Отъ прибавленія ликеровъ получаются ликерныя, а сливокъ (1—2 ложки густыхъ сливокъ на 1 ф. сахара въ самомъ началѣ при варкѣ сиропа)—сливочныя помадки и пр. Для кофейныхъ—густой отваръ кофе примѣшивается въ самомъ началѣ, какъ при приготовленіи карамели; для шоколадныхъ—тертый какао (безъ сахара) расплавляется при постепен. прибавленіи сиропа до консистенціи помадокъ... Помадки или раскатываютъ въ формѣ орѣшковъ, маслинъ (оливокъ) и т. п., или отливаютъ въ формы розетокъ и проч.; сушатъ на жестяныхъ листахъ или рѣшеткахъ при обыкн. комнатной температурѣ (около 16° Р.). Иногда высушенныя покрываютъ леденцомъ (см. **Обсахариваніе**). Уваривая сиропъ, къ котор. примѣшаны сливки, до менѣе густой консистенціи, получаютъ *тянучки*, высушиваемыя обыкновенно на бумажкахъ; отъ прибавленія малиннаго или друг. фрукт. сока (или сиропа) получаются малинныя, земляничн. и пр. тянучки, а отъ прибавл. шоколада или кофе—кофейныя.—Извѣстныя всѣмъ вкусн. *мягкія конфекты* (conserves по-французски) дѣлаются б. ч. изъ мякоти различн. фруктовъ, чаще всего земляники или малины: промявъ мякоть черезъ чистое сито, ее, вмѣстѣ съ сиропомъ и неб. количеств. ванили (пропорц. послѣдней, какъ при помадкахъ), увариваютъ до 4 степ., подкрашиваютъ карминомъ (или нѣск. каплями раствора кошенили), и мѣсятъ, какъ помадки, лопаточкою. Сдѣлавъ на слоѣ *сухаго* просѣянн. крахмала *оттиски* земляники, малины или какой либо друг. формы, массу выливаютъ въ эти оттиски; давъ остыть, вытираютъ щеточкою; для приданія большаго сходства съ ягодами, покрываютъ тонкимъ слоемъ гуммиарабика и прокатываютъ въ крупномъ порошкѣ подкраш. сахара. Высушивъ, покрываютъ леденцомъ (см. **Обсахариваніе**). Очень вкусны мягк. *фисташковыя* **к.:** 2 ф. толч. сладк. миндаля и 2 ф. толч. фисташекъ, смочивъ выбитымъ яичн. бѣлкомъ, хорошенько смѣшать съ сиропомъ изъ 4 ф. сахара, уваренным до 4-й степ. Когда остынетъ, растереть все въ ступкѣ, прибавивъ $\frac{1}{2}$ — 1 стол. ложк. кирша (или друг. хор. ликера) и подкрасивъ зеленью (см. выше); разрѣзать тѣсто на кусочки величиною въ оливку и сформовать изъ нихъ оливки или орѣшки; оставить сохнуть (на ситѣ) 4 часа при комнатн. температ. (16° Р.); затѣмъ, разложить на жестян. листѣ., покрыть (пальца на $1\frac{1}{2}$) остывшимъ сахарн. сиропомъ въ 36°, положить сверху листъ бумаги, оставить при темпер. 12 — 16° Р. часовъ на 15; разбить леденцовую корку, дать стечь сиропу, переложить на жестян. рѣшетку и высушить окончательно при температурѣ 16° Р. Или **к.** изъ *каштаннаго пюре:* очистивъ каштаны отъ кожицы, какъ сказано при *каштанахъ обсахаренныхъ* (см. **Каштанъ**), покрыть ихъ въ тазикѣ сиропомъ въ 16°, кипятить слегка 20 м.; когда готовы, дать стечь, протереть сквозь жестяное сито; сжиманіемъ въ тряпочкѣ изъ полученнаго пюре сдѣлать орѣшки, наткнуть ихъ на деревянн. спички, дать сохнуть 1 ч. и обсахарить какъ *каштаны обсахаренные* (второй способъ) или какъ въ предъидущ. случаѣ. Точно такимъ-же образомъ м. приготовить **к.** изъ орѣховаго, миндальнаго и т. п. пюре. Обсахаривать, вмѣсто обыкнов. сиропа, можно въ шоколадѣ: тертый шоколадъ съ ванилью расплавить въ тазикѣ съ сиропомъ въ 20°, такъ чтобы образовалась густая кашица, въ которую и обмакивать приготовл. конфектн. шарики; вынувъ оттуда вилкою, дать остыть на жестян. листѣ и, затѣмъ, высушить на ситѣ или рѣшеткѣ (при темпер. 16° Р.).—О *лепешкахъ, пастилкахъ, мармеладѣ* и *пралинахъ*—см. эти слова; о фруктов. **к.**—**Фрукты**. — Особый видъ, довольно невкусныхъ, но красивыхъ на видъ и потому употребляемыхъ больше для украшеній, **к.** составляютъ, такъ назыв., *драже* (dragées). Масса для этихъ **к.** приготовляется изъ смѣси тонкаго порошка бѣлаго трагаканта съ 10—12 част. такого-же порошка сахара, смоченной водою и растираемой въ ступкѣ до тѣхъ поръ, пока не образуется сильно тягучее тѣсто. Къ массѣ прибавляютъ крахмальн. муки, какой либо краски и пахуч. эссенціи и снова тщательно смѣшиваютъ растираніемъ. Мелкія драже дѣлаются изъ одной этой массы въ формѣ зернышекъ, чаще всего продавливаніемъ черезъ отверстія жестян. рѣшета; крупныя—обволакиваніемъ массою различн. рода конфектныхъ составовъ, ликеровъ и т. п. Приготовлять драже дома не стоитъ. Въ гигіеническомъ отношеніи **к.** дѣйствуютъ какъ сахаръ (см. **Сахаръ**); удобоваримость ихъ зависитъ отъ примѣсей—шоколада, орѣховъ, фруктовъ и пр. (см. эти слова). Драже—самая неудобоваримая форма и употреблять ихъ лучше всего только какъ украшеніе.

Конференція—собраніе дипломатовъ для рѣшенія вопросовъ меньшей важности, чѣмъ на конгрессѣ.

Конфискація—обращеніе, за преступленіе, чьего-либо имущества въ казну. Недвиж. имущество, родовое или благопріобрѣтенное, м. б. конфисковано только за участіе въ бунтѣ или заговорѣ противъ верховн. власти, или за государств. измѣну (улож. о нак. ст. 255). **К—ія** движ. имущества опредѣляется за мног. преступленія и нарушенія противъ имущества и доходовъ казны; напр., за нарушеніе монетнаго, горнаго, таможеннаго и питейнаго уставовъ, причемъ, м. б. конфискованы не только плоды преступленія (монеты, питья и пр.), но также и орудія его (улож. о нак., ст. 562, 592, 699 и др.).

Коньки. Катаніе на конькахъ, несомнѣнно, полезное и здоровое упражненіе; нужно только знать мѣру, какъ въ показываніи фокусовъ, такъ и въ продолжительности бѣга. Дѣтямъ моложе 9 л. лучше вовсе не бѣгать на **к.**; не слѣдуетъ также прибѣгать къ этому удовольствію страдающ. грудн. и сердечн. болѣзнями. Предосторожности относительно погоды понятны всякому.

Коньякъ—франц. водка, назв. по имени франц. города Коньякъ; приготовл. во Франціи, Испаніи и Португаліи; лучшіе сорта идутъ изъ Лангедока. Имѣетъ особый тонк. вкусъ и ароматъ; желтоватый цвѣтъ его зависитъ отъ дерева бочекъ, въ которыхъ хранится. Искусственно приготовляется прибавленіемъ коньячнаго масла къ очищенн. спирту.—*Коньячное масло, коньячный* или *энантовый эфиръ*, приготовляется перегонкою, съ водою и неб. количеств. сѣрной кислоты, дрожжей, отдѣляющихся при виноградномъ броженіи. Оно летуче, безцвѣтно и обладаетъ сильн. запахомъ вина. Самое ничтожн. прибавленіе его къ спирту сообщаетъ послѣднему вкусъ и запахъ коньяка. Поддѣлываютъ *кон. масло* изъ рутнаго масла, подогрѣвая 1 ч. послѣдняго съ 2 ч. разведенной азотн. кислоты, а также изъ кокосоваго масла.

Конюшни—см. **Лошадь.**

Копалъ. Подъ этимъ именемъ въ торговлѣ извѣстны смолы, происходящ. изъ различн. деревъ. **К.** тверже всѣхъ другихъ смолъ, за исключеніемъ роснаго ладана; плавится только при высокой темп.; б. ч. желтаго или желтовато-бураго, иногда бураго цвѣта (самые чистые сорта почти безцвѣтны), прозраченъ или покрытъ снаружи корою, удаляемою разведенн. щелокомъ и треніемъ; не имѣетъ ни запаха, ни вкуса; отличается отъ обыкн. смолъ трудною растворимостью въ спиртѣ; въ эфирѣ или смѣси эфира со спиртомъ, а также въ нѣк. жирн. маслахъ растворяется легче. Лучшіе *твердые* сорта плавятся только при 340° Ц. (272° Р.), а худшіе *мягкіе* — при 180° Ц. (144° Р.). Къ тверд. сортамъ принадлежатъ восточно-и западно - африканскій, остъ - индскій и южно-гвинейскій; къ мягкимъ — австралійскій и южно-американскій (бразильскій—сам. мягкій). **К.** идетъ главн. образомъ по приготовленіе лаковъ (см. **Лаки**); изъ больш. чист. кусковъ самыхъ тверд. сортовъ дѣлаютъ, какъ изъ янтаря, мундштуки для куренія, палочн. набалдашники и т. п.

Копія—м. б. снята со всяк. акта; но для достовѣрности ея необходимо, чтобы она была засвидѣтельствована или присутственн. мѣстомъ, въ котор. находится самый актъ, или нотаріусомъ, если актъ внесенъ въ нотар. книги, или же, наконецъ, подлежащею властью. Всѣ копіи, выдав. присутств. мѣстами, нотаріусами, а также представл. послѣдними для засвидѣтельствованія подлежатъ гербов. сбору (зак. гражд. ст. 833, пол. о нот. ч., ст. 123 и 198; см. **Издержки, Уставъ гербовый**). **К-іи** съ нотаріальн. актовъ м. б. выдаваемы только лицамъ, совершившимъ эти акты, или ихъ повѣреннымъ, ихъ наслѣдникамъ и вообще тѣмъ, къ кому перешли ихъ права; лицамъ постороннимъ — только на основаніи судебн. опредѣленія (пол. о нот. ч., ст. 122, 124, 154, п. 2, 156). Въ нов. судебн. установленіяхъ засвидѣтельств. **к-іи** принимаются вмѣсто самаго акта, если не заявлено сомнѣнія въ ихъ точности, за исключеніемъ случаевъ, когда по закону прямо требуется представленіе акта въ подлинникѣ (уст. гр. с., ст. 463). **К.** не имѣетъ значенія подлинн. документа въ отношеніи домашнихъ заемн. обязательствъ, нигдѣ не засвидѣтельствованныхъ, въ томъ случаѣ, когда возникаетъ споръ о подлинности или содержаніи самаго акта; но и здѣсь сила **к.** признается, если истецъ докажетъ, что подлинн. актъ уничтоженъ отвѣтчикомъ (зак. гражд. ст. 831; рѣш. гражд. касс. деп. пр. сен. 1868 г., № 581).

Копна—см. **Сѣно.**

Копоть—см. **Сажа.**

Копулировка—см. **Прививка.**

Копченіе ветчины, говядины, рыбы, колбасъ и вообще всякаго рода мяса производится въ сущности одинаково; въ домашн. хозяйствѣ для этого мясо, надлежащ. образомъ приготовленное, вѣшаютъ въ обыковенныя дымовыя трубы; топить печи при этомъ слѣдуетъ лиственнымъ лѣсомъ, такъ какъ смола хвойн. деревъ сообщаетъ непріятный вкусъ. Общимъ правиломъ д. б.—коптить въ *небольшомъ дыму* и слѣдовательно долго; иначе поверхность прокоптится сильно, а внутренность останется сырою. Только подъ самый конецъ слѣдуетъ пустить большой дымъ, чтобы предохранить поверхность наиболѣе отъ дѣйствія воздуха. Мѣсто для копченія д. б. совершенно сухо и мясо настолько удалено отъ огня, чтобы водян. пары успѣвали осѣдать въ трубѣ ниже его. Для сообщенія мясу ароматности къ топливу прибавляютъ душист. растеній, чаще всего—можжевельникъ и розмаринъ. О приготовленіи окороковъ *свинины* для **к.**—см. *Ветчина;* но, чтобы ветчина не была очень солона, предъ самымъ копченіемъ, ее, вынувъ изъ кадки, лучше отмочить въ теченіи 12 час. въ хорош. водѣ, затѣмъ вытереть и коптить около 3 недѣль; въ Вестфаліи коптятъ исключительно дымомъ вѣтвей можжевельника.—*Говядина* для **к.** также д. б. предварительно просолена (см. *Соленіе*); выбирать куски достаточно жирные (худые отъ **к.** становятся жестки), по возможности, безъ костей, отъ 20 до 25 ф. вѣсомъ (мѐньшіе—хуже); вынувъ изъ кадки для соленія, дать стечь и, вытеревъ, коптить дней 15 (чѣмъ меньше куски, тѣмъ короче копченіе); перекопченое мясо жестко и безвкусно. *Баранину* (задн. часть) приготовлять для **к.** такимъ образомъ: выбирать окорока жирные; каждый натирать смѣсью изъ 6 золотн. порошка сахара, $7^1/_2$ зол. кухонной (сухой, вылежавшейся) соли съ $^1/_2$ чайн. ложки селитры, затѣмъ, отбить и положить въ глин. чашку на 3 дня (переворачивать 2 раза въ день, давая стечь разсолу); черезъ 3 дня вытереть, снова натереть тою-же смѣсью, на слѣдующ. день отбить, а еще черезъ день натереть смѣсью и т. д., поперемѣнно, въ теченіи 9 дней; коптить умѣренно. **К.** *домашней птицы* (преимущ. гусей и индѣекъ): выпотрошивъ, какъ слѣдуетъ, срѣзавъ голову, лапки и крылышки и вытеревъ чист. тряпкою птицу, надрѣзать вдоль всей спины и сплющить; затѣмъ, просолить, если возможно, пока еще не остыла: 15 част. сух. соли и 1 част. селитры полить въ мискѣ очень небольш. количествомъ бѣлаго вина и очищ. водки, приправить перцемъ, лавров. листомъ, 1—2 дольк. чеснока и нѣскольк. головками гвоздики (можно, конечно, обойтись безъ вина и приправъ, и, вмѣсто того, прибавить къ смѣси сахару, какъ при баранинѣ); натереть смѣсью птицу и положить ее въ разсолъ (если нѣсколько, то одна отдѣляется отъ другой слоемъ соли); покрыть миску чистою тряпкою, поставить въ прохладное (но не слишкомъ сырое) мѣсто на недѣлю (не трогать); послѣ этого, промыть чистою водою, вытереть, дать просохнуть и, обсыпавъ хлѣбн. отрубями (можно и безъ этого) коптить 7—10 дней (во Франціи, вынувъ изъ разсола, передъ **к.** вымачиваютъ еще недѣлю въ винной гущѣ). Точно также можно коптить кроликовъ (надрѣзъ не на спинѣ, а на животѣ). О копченіи рыбъ—см. **Рыбы, Селедки, Лососина** и пр.—Вывѣшивая для **к.** какое-либо мясо, лучше всего зашить его въ мягкую (неклееную) бумагу. Хранить копченья—въ достаточно сухихъ и хорошо провѣтрив. мѣстахъ. *Скорымъ способомъ* получать копченья можно так. образомъ: на ведро воды положить $1^1/_2$ ф. сажи, осѣдающ. въ нижн. части трубъ (изъ чистой топки), кипятить, пока не уварится до половины; жидкость процѣдить, прибавить въ нее около 4 горстей кухонн. соли. Маленьк. сосиски и колбасики держать въ жидкости 15, кровен. колбасы 30, больш. колбасы 45—60 мин., сало, смотря по величинѣ, 6—8 и свинину 12—16 час. Класть мясо, предварительно провялившееся нѣск. дней въ сух. мѣстѣ; вынувъ изъ жидкости, высушить на воздухѣ при хорош. вентиляціи. Вкусъ м. б. не дуренъ.—(См. **Пища**).

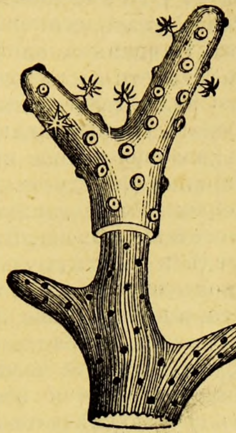
Копчикъ—см. **Кобецъ.**

Кора—см. названія разл. деревъ.

Корабль—см. **Суда** и **Судоходство.**

Кораллъ — древовидныя известк. отложенія полиповъ (см. рис.): жилище ихъ. Въ практическ. отношеніи важны только *красные* **к.**, изъ которыхъ приготовляются различн. ювелирныя украшенія. Красн. **к.** ловятся въ Красномъ и Средиземномъ моряхъ, больше всего у сѣверн. береговъ Африки. Производство и торговля **к.** находятся почти исключительно въ рукахъ итальянцевъ (Неаполь, Ливорно, Генуя), но существ. фабрики **к.** также и въ Марсели. Цѣнность **к.**

зависитъ главн. образомъ отъ ихъ цвѣта: обыкн. красн. **к.** на мѣстѣ стоятъ, средн. числомъ, около 50 франк., а розовые отъ 200 до 300 и бол. франк. за килограммъ (около $2^{1}/_{2}$ фунт.). Бѣлые **к.** не имѣютъ особой цѣны и привозятся изъ Остъ Индіи.



Красный кораллъ.

Корветъ — трехмачтовое военное судно; меньше кораблей и фрегатовъ.

Корень—см. **Растеніе.**

Корень красный—корень Alkanna (или Anchusa) tinctoria, растущ. въ южн. Европѣ и Малой Азіи; содержитъ красивую, но непрочн. красн. краску, не растворимую въ водѣ, но растворим. въ спиртѣ, эфирѣ, жирн. и эфирныхъ маслахъ, котор. окрашиваетъ въ красн. цвѣтъ. Употребляется для окрашиванія помадъ, мазей, ликеровъ и въ красильномъ искусствѣ.

Корень рвотный—см. **Ипекакуана.**

Корень фіалковый—см. **Касатикъ.**

Коринка—см. **Изюмъ.**

Корица—внутренняя кора различн. видовъ Cinnamomum. Въ торговлѣ отличаютъ: 1) *Цейлонскую* или настоящую **к.**; привозится съ остр. Цейлона (изъ C. Ceylonicum) вложенными одна въ другую трубочками, не болѣе кончика мизинца въ діаметрѣ; самая кора не толще игральной карты, гладкая, *хрупкая*, свѣтложелтаго, отъ лежанія темнѣющаго цвѣта, сильнаго пріятнаго ароматнаго *запаха* и сладковатаго вкуса, не жгущаго языка; это лучшій сортъ. Подъ именемъ цейлонской-же **к.** продаютъ **к.** съ острова Явы—нѣсколько толще и темнѣе; также хороша. 2) *Китайскую* к.—трубочки (прибл. той-же толщины) *отдѣльныя* (не вложенныя одна въ другую), цвѣта темнѣе, мѣстами иногда съ сѣрыми пятнышками (остатки наружн. коры); сам. кора вдвое толще, изломъ жестокъ и зернистъ, запахъ пріятенъ, вкусъ нѣск. терпкій, острый и менѣе сладокъ, чѣмъ въ цейлонской, которой она вообще уступаетъ въ достоинствѣ и въ цѣнѣ; привоз. б. ч. черезъ Гамбургъ. 3) *Малабарскую* — трубочки діаметромъ въ палецъ, кора темная; одинъ сортъ ея покрытъ снаружи сѣровато-бурою кожицею; другой, свободный отъ кожицы, матоваго желто-красноват. цвѣта, мелко морщинистъ; оба сорта хуже китайской. — Существуетъ еще особый видъ корицы: *корица бѣлая или гвоздичная*—кора изъ Myrthus caryophyllata, растущ. въ Остъ-Индіи, на Ямайкѣ, Кубѣ и пр., а также въ Бразиліи: кора толще, темно-коричневая, запаха, напоминающаго корицу и гвоздику (послѣдній сильнѣе и постояннѣе). Употребляется, какъ суррогатъ гвоздики, при приготовленіи ликеровъ, парфюмерами и пр.— Въ медицинѣ корица въ настоящее время употребляется, также какъ и въ кухнѣ, только для приправы (см. **Пряности**).

Коричное масло (oleum cinnamomi): лучшій, самый дорогой, сортъ изъ цейлонск. **к.** (ol. c. ceylonici)—золотисто-желт. цвѣта (при долгомъ храненіи дѣлается красновато-коричневымъ), жгучаго сладковат. вкуса; болѣе дешевый—изъ китайск. **к.** (ol. c. chinensis) гуще, желтовато, очень пряно, сначала сладковатаго, а потомъ жгучаго вкуса. Отъ гвоздичнаго масла коричное отличается тѣмъ, что твердѣетъ отъ азотной кислоты (гвоздичное только бурѣетъ); какъ разъ наоборотъ дѣйствуетъ растворъ ѣдкаго кали. Этимъ пользуются для открытія примѣси гвоздичн. масла въ коричномъ.

Кормилица. Лучшая **к.** для ребенка его собственная мать, конечно, если она здорова. При выборѣ постороннихъ **к.** слѣдуетъ обращать вниманіе прежде всего на *возрастъ, здоровье* **к.** *и ея ребенка и время ея родовъ.* Наиболѣе подходящій возрастъ—между 20 и 30 г. и никакъ не старѣе 35 л. До 20 л. **к.** недостаточно опытна, а послѣ 30—35 л. молоко ея уже худшаго качества. Относительно здоровья—лучше, если **к.** изслѣдуетъ тщательно *опытный* врачъ; она д. б. крѣпкаго сложенія, мясиста, но не жирна, имѣть свѣжій здоровый цвѣтъ лица, здоровые зубы (см. **Зубы**), звучный (грудной) голосъ, чистое тѣло (безъ прыщей и сыпей) и хорошій аппетитъ. Груди, лучше, немного отвислыя, съ достаточно длинными сосками: слишкомъ плотныя груди не удерживаютъ молоко, а малые соски неудобны для сосанія; самая величина грудей не имѣетъ особ. значенія. Чтобы убѣдиться во всемъ этомъ, **к.** слѣдуетъ безъ церемоніи разоблачить отъ всего лишняго, а не довольствоваться однимъ бѣглымъ обзоромъ. Нужно также обращать вниманіе на ротъ, горло и носъ: изо рта не должно пахнуть, въ горлѣ и носу — чисто. Одна изъ лучшихъ рекомендацій для **к.** — здоровье ея собственн. ребенка; гдѣ возможно, слѣдуетъ познакомиться не только съ ребенкомъ **к.**, но и семействомъ ея вообще. Относительно достаточности молока можно судить потому, какъ скоро насыщается грудью ребенокъ, а также по его манерѣ сосать: если ребенокъ, взявшись за сосокъ, продолжаетъ сосать спокойно, не открываясь, съ замѣтными глотательн. движеніями—молока достаточно; при недостаткѣ молока ребенокъ часто отрывается отъ груди, мечется, сердится (глотанія не замѣтно) и вообще не успокаивается у груди; но чтобы убѣдиться вполнѣ, нужно наблюдать не одинъ разъ, а, по крайней мѣрѣ, въ теченіи сутокъ: на одинъ разъ и очень посредственная **к.** можетъ скопить молока. Судить о качествѣ молока нѣсколько труднѣе: оно д. б. безъ запаха, слегка синевато и, капнутое на ноготь или стекло, держаться на немъ нѣкоторое время, а не сбегать тотчасъ по наклоненіи ногтя или стекла; чѣмъ больше прошло времени послѣ родовъ **к.**, тѣмъ молоко гуще и бѣлѣе. Впрочемъ, самый лучшій судья въ качествѣ и количествѣ молока самъ ребенокъ: здоровъ и доволенъ онъ — молоко хорошо. Роды **к.** должны предшествовать родамъ матери не болѣе, какъ на нѣсколько недѣль: иначе молоко будетъ слишкомъ старо для ребенка. Кромѣ физическ. свойствъ, необходимо принимать во вниманіе и характеръ **к.**, и это гораздо важнѣе, нежели думаютъ: раздражительная, неровнаго характера **к.** не только часто портитъ свое молоко, но и дѣйствуетъ своими капризами на характеръ ребенка; нужно помнить, что воспитаніе начинается уже съ колыбели, и раздражительность, привитая ребенку въ это время, искореняется всего труднѣе: въ этомъ смыслѣ совершенно справедливо, что **к.** въ состояніи передать ребенку, вмѣстѣ съ молокомъ, и многія черты своего характера. Деревенскія **к.** вообще предпочтительнѣе городскихъ, какъ по физическимъ, такъ, въ большинствѣ случаевъ, и по нравственн. качествамъ. **К-цы** средней масти обыкновенно лучше чистыхъ блондинокъ и брюнетокъ (у по слѣдн. молоко иногда пахнетъ пòтомъ). Кормить **к.** слѣдуетъ хорошею питательною, но простою пищею, не до объяденія и въ правильн. промежутки времени (см. **Пища**); точно также **к.** должна вести правильный образъ жизни, пользоваться воздухомъ и достаточнымъ моціономъ, не быть взаперти и не оставаться безъ движенія; лучше, если она въ домѣ будетъ имѣть какую-нибудь не трудную, но достаточную механическ. работу. Само собою разумѣется, что жизнь ея слѣдуетъ устроить такъ, чтобы она была довольна, не скучала: всякія ея недуги вліяютъ на ребенка; но въ то же время она д. б. *непремѣнно* подчинена извѣстной нравственной дисциплинѣ, которая отразится и на ребенкѣ.

Кормленіе грудью—естественный способъ питанія ребенка до 1-го или даже до $1^1/_2$ г. Лучшая кормилица—мать, если она здорова (см. **Кормилица**). Начинаютъ давать грудь ребенку 4—5 час. спустя послѣ родовъ: обмывъ сосокъ, его вкладываютъ въ ротъ ребенка; если не беретъ, вспрыскиваютъ нѣск. молока въ ротъ; вообще, первое время, пока ребенокъ не привыкъ, слѣдуетъ, при кормленіи, грудь повременамъ подавливать, чтобы облегчить истеченіе молока. Въ теченіи первыхъ 2-хъ недѣль давать грудь такъ часто, какъ ребенокъ проситъ, затѣмъ, днемъ каждые два часа, а ночью рѣже; наконецъ, по прошествіи $1^1/_2$—2-хъ мѣсяц. днемъ каждые 3 и впослѣдствіи даже 4 часа, а ночью пріучать ребенка обходиться безъ пищи. Вообще кормить грудью слѣдуетъ *правильно* и не давать ее сосать ребенку всякій разъ когда онъ проситъ: кричать онъ можетъ или единственно ради упражненія своихъ легкихъ, или же вслѣдствіе какой-либо болѣзни, чаще всего разстройства въ пищевареніи, которое только ухудшается отъ неправильнаго кормленія (см. **Ребенокъ**). Съ 5-го мѣс. ребенка можно уже прикармливать: теплымъ коровьимъ молокомъ, мукою Нестле (см. **Кормленіе искусственное**), жидкою молочн. манною кашицею, по нѣскольку ложекъ, первое время 1—2 раза въ день, а потомъ и чаще; позже—бульономъ съ небольш. количествомъ размоченныхъ въ немъ сухарей изъ хорошей булки, сначала телячьимъ или куринымъ, а потомъ и говяжьимъ; подъ самый конецъ, если ребенокъ здоровъ, можно давать сосать слегка поджаренное хорошее мясо. Отнимать отъ груди слѣдуетъ постепенно въ теченіи 10—15 дней: черезъ каждые 2—3 дня давать грудь ежедневно на одинъ разъ меньше; лучше всего производить отнятіе уже послѣ полнаго прорѣзыванія всѣхъ рѣзцовъ, т. е. послѣ года (см. **Зубы**), или даже послѣ и прорѣзыванія клыковъ (т. е. около 18 мѣс.); во всякомъ случаѣ избирать для этого моментъ, когда не прорѣзываются зубы и ребенокъ здоровъ; если возможно, пригонять отнятіе къ теплому времени года.

Кормленіе искусственное груднаго ребенка. Къ искусств. **к—ію** слѣдуетъ прибѣгать только въ крайнихъ случаяхъ, когда ни мать не можетъ кормить, ни кормилицы нельзя достать. Чаще всего употребляютъ для этого коровье молоко, но такъ какъ оно гуще женскаго и менѣе сладко, то его слѣдуетъ разводить кипяченою водою и подслащать сахаромъ (на стаканъ воды 1 золотн. сахара, лучше—молочнаго): въ первыя недѣли на 1 ч. молока 3 ч. сахарной воды (предполагая, конечно, что молоко цѣльное), затѣмъ, до конца 3-го мѣсяца 1 ч. молока на 2 ч. воды, до конца 5-го мѣс.—пополамъ; наконецъ, послѣ пяти мѣс. молоко можно давать неразведеннымъ. Кормить въ тѣ-же промежутки, какъ и грудью (см. **Кормленіе грудью**); сначала около небольшой чайн. чашечки заразъ, а потомъ болѣе—до большой бутылки и болѣе въ сутки, смотря по пищеваренію ребенка (если въ испражненіяхъ ребенка выходитъ творогъ, — порція д. б. уменьшена). Молоко, по возможности, парное, отъ одной коровы, теплое (согрѣть въ горячей водѣ), но некипяченое. Такъ какъ въ больш. городахъ часто очень трудно, почти невозможно достать хорош. коровьяго молока, то вмѣсто него лучше давать *сгущенное швейцарское молоко:* разводить 10-ю—6-ю ч. кипяч. воды, смотря по возрасту (сахару не подбавлять—молоко и безъ того черезчуръ сладко): но лучше всего — *дѣтскую муку Нестле* (пшеничн. мука, превращенная въ декстринъ и сахаръ, смѣшанная съ достаточн. количествомъ молока и необход. солей): 1 част. (по вѣсу) муки сварить въ жидк. кашицу съ 10—8 ч. воды. Эту муку полезно давать и при кормленіи коровьимъ молокомъ или даже при кормленіи грудью (см. это слово): переваривается лучше друг. суррогатовъ молока. *Дѣтскій супъ Либиха* составомъ похожъ на муку Нестле, но менѣе питателенъ. На гигіену ребенка при искусствен. кормленіи слѣдуетъ обращать еще большее вниманіе, чѣмъ при нормальномъ кормленіи грудью (см. **Ребенокъ**). Можно совсѣмъ обойтись безъ соски и рожка, но если уже употреблять ихъ, то соску лучше каучуковую, а рожокъ стеклянный (очень удобны существующ. въ продажѣ *англійскіе рожки*—стеклянный пузырекъ съ каучуков. трубкою и соскомъ); во всякомъ случаѣ, держать то и другое въ самой тщательной чистотѣ: вымывать послѣ каждаго сосанія. Давать сосать булку и т. п. не слѣдуетъ ни въ какомъ случаѣ.

Кормъ. О способахъ кормленія различн. домашн. животныхъ говорится въ отд. статьяхъ о нихъ. Здѣсь будетъ указано только на сравнит. достоинство нѣкотор. кормовыхъ средствъ. Изъ опыта извѣстно, что ежедневная порція въ 3 ф. хорош. сѣна на каждые 100 ф. вѣса животнаго вполнѣ достаточна для поддержанія его въ хорошемъ тѣлѣ. Сравнительно со 100 ф. такого сѣна, другихъ веществъ—требуется:

Зеренъ: пшеницы	24—28 ф.
» ржи и кукурузы	28—32 »
» ячменя, проса, гречихи	40—50 »
» овса	45—60 »
» бобовъ, гороха, чечевицы, вики	30—40 »
» подсолнечника, льна	60—70 »
Плодовъ конск. каштана	55—65 ф.
Дубовыхъ желудей	65—75 »
Жмыховъ: льняныхъ и буков. орѣшковъ	45—50 »
» орѣховыхъ, рапсовыхъ	50—55 »
» конопляныхъ, маковыхъ	80—100 »
Хлѣбн. отрубей	48—60 »
Сѣна: изъ эспарсета, вики, проса, клевера, люцерны, шпергеля, гороха	90—110 »
ботвы картофельной	130—150 »
Соломы: изъ проса, вики, гороха, овса	100—200 »
» » ячменя и клевера	150—200 »
» » ржи	250—450 »
» » пшеницы	300 »
» » кукурузы	350—450 »
» » рапса, гречихи	500—800 »
Сухихъ стручковъ бобов. раст. и мякины злаковъ	150—200 »
Сухихъ древесныхъ листьевъ	85—120 »
Свѣжей травы луговой хорошаго качества	340—400 »
Свѣжей травы луговой средняго качества	400—500 »
Свѣжей травы: клевера, люцерны, эспарсета, вики, проса и злачныхъ	340—400 »
» » гороха, шпергеля, гречихи	400—500 »
Картофеля	180—220 »
Землян. грушъ	240—280 »
Свеклы, пастернака, корм. брюквы (рутабага)	250—350 »
Моркови	275—400 »
Рѣпы	450—550 »
Хрѣна или редиски	700—800 »
Тыквы	400—650 »
Капусты	450—500 »
Барды хлѣбной	200—220 »
» картофельной	600—650 »
Патоки свекловичной	300—400 »

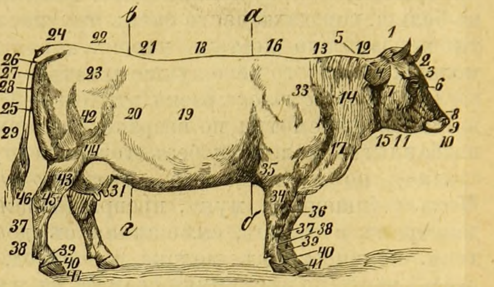
При этомъ нужно помнить, что огромный желудокъ жвачныхъ дѣйствуетъ исправно только при достаточномъ его наполненіи; поэтому, давая имъ очень питательн. вещества, напр. зерна и пр., въ небольш. количествѣ слѣдуетъ присоединять къ нимъ вещества гораздо менѣе питательныя, но достаточно объемистыя—солому, мякину и т. п.: иначе много корму пропадетъ даромъ. Но давая животному какую либо смѣсь, нужно дѣлать ее не кое-какъ, а, по возможности, равномѣрно, размѣльчивъ крупныя части; часто полезно смочить ее и даже оставить смоченною побродить нѣкотор. время. Вотъ образчикъ подобной смѣси: смѣшавъ вмѣстѣ рублен. соломы, рублен. сѣна, хлѣбн. мякины, ржаной муки и давленаго картофеля (или свеклы), разложить все пластами въ кадкѣ или дерев. ящикѣ (съ дырками), облить больш. количествомъ горячей воды, чтобы хорошенько смочить массу; когда вода стечетъ (черезъ дырки), посолить, покрыть дерев. крышкою. Черезъ 3-е сутокъ смѣсь перебродила достаточно и м. б. задана скоту; но предварительно ее слѣдуетъ провѣтрить въ прохладномъ мѣстѣ, чтобы остановить броженіе (иначе закиснетъ). Винный запахъ и слегка кисловатый вкусъ смѣси нравится животнымъ. Подобнымъ-же образомъ можно приготовлять и др. смѣси; но онѣ не должны составлять всего корма животныхъ, а только $^1/_2$—$^2/_3$ и въ крайнемъ случаѣ $^3/_4$ его: остальная порція изъ соломы или сѣна (см. также **Клеверъ** — *бурый кормъ).* Вообще, *главный* кормъ животнаго должна составлять пища, по возможности, сходная съ тою, какую оно употребляетъ въ дикомъ состояніи; очень питательныя вещества *(интенсивный кормъ)*, напр. хлѣбн. зерна, муку, отруби и т. п., обыкновенно прибавляютъ только, какъ средства для улучшенія недостаточно питательнаго корма. Нѣкоторыя вещества примѣшиваются для восполненія какого - нибудь недостатка въ данномъ кормѣ, напр. масляныя жмыхи къ мало жирному корму. Наконецъ, многія мало - питательныя вещества прибавляютъ единственно для увеличенія объема (см. выше—**Травы кормовыя**).

Корневище. Корневищами называются подземные стебли нѣкотор. многолѣтнихъ растеній; они обыкновенно ползутъ въ землѣ и отличаются отъ корней тѣмъ, что им. междоузлія и листья, б. ч., въ формѣ чешуекъ; примѣромъ могутъ служить **к.** спаржи, осоки и пр.

Корнетъ—первый офицерскій чинъ въ кавалеріи, соотв. подпоручику въ пѣхотѣ.

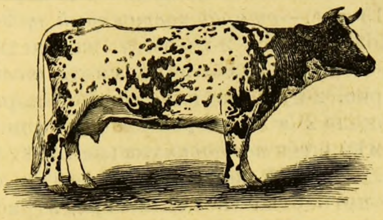
Корнишоны—см. Огурцы.

Корова. Родоначальниками нашего крупн. рогат. дом. скота нужно считать существовавшія ранѣе дикія породы, изъ которыхъ нѣкоторыя встрѣчаются и по настоящее время въ Азіи и Африкѣ. Въ степяхъ Америки, напротивъ того, одичали привезенныя туда стада домашнихъ быковъ. Европейскія породы домашн. скота произошли отъ *дикаго альпійскаго быка* (Bos alpinus), *быка долинъ* (Bos taurus) и *болотнаго быка* (Bos urus); наша *украинская порода*, съ нѣкоторыми видоизмѣненіями, заходящая на З и ЮЗ — въ Венгрію, Румынію, Болгарію, Сербію и даже въ южн. Италію, отъ, такъ назыв., *степнаго быка* (Bos desertorum), первоначальною родиною котораго, повидимому, были степи Средн. Азіи.—На рис. 1-мъ цифрами означены различн. части тѣла коровы или быка. Для какой бы цѣли ни держался скотъ, мѣриломъ его достоинства служитъ, прежде всего, его гармоническое сложеніе. Если туловище животнаго раздѣлить двумя вертикальн. линіями—одною позади плеча и локтя *(аб)*, а другою, идущею черезъ пахъ *(вг)*, на три части, то у *нормально* сложеннаго животнаго всѣ эти части д. б. приблизительно *равны между собою:* передняя часть соотвѣтствуетъ груди, средняя—брюху, задняя — тазу. При этомъ грудь д. имѣть *бочкообразную* форму, т. е. ширина ея (поперечн. діаметръ) д. постепенно возрастать спереди назадъ до середины брюха, а, затѣмъ, къ пахамъ точно также убывать; поперечн. разрѣзъ ея д. представлять кругъ (не быть сжатымъ съ боковъ), а передн. часть быть достаточно выпуклою (не плоскою или подтянутою). Линія спины, отъ середины холки (16 на рис.) до корня хвоста (24 на рис.), д. приближаться къ прямой, а животъ — не отвисать и не быть подтянутымъ. Ширина тѣла приблизительно одинакова спереди и сзади. Болѣе или менѣе значительныя уклоненія отъ этой нормы, напр. сравнительн. укороченіе грудной области, вогнутость спины, отвисаніе живота и т. п., указываютъ на извѣстную слабость сложенія. Кромѣ того, хорошо сложенное животное д. имѣть достаточно развитыя мышцы и округлыя, не угловатыя формы; предплечья (34 на рис.) и голень (43) мускулистыя,

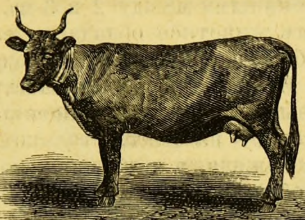


1. Задняя часть головы (между рогами—челка).—2. Темя.—3. Лобъ.—4. Уши.—5. Виски.—6. Глаза.—7. Щеки (ганаши).—8. Носъ.—9. Ноздри.—10. Ротъ.—11. Подгортанная промежность (между костями нижн. челюсти).—12. Затылокъ.—13. Гребень. — 14. Шея. — 15. Горло. — 16. Холка. — 17. Грудь съ загибомъ (свѣшивается складка кожи, назыв. подгрудкомъ).—18. Спина.—19. Животъ.—20. Паха или подвздохи.—21. Поясница.—22. Крестецъ.—23. Моклы.—24. Корень хвоста.—25. Петля.—26. Задн. проходъ.—27. Плотина (заднепроходная промежность).—28. Больш. губы полов. органовъ. — 29. Хвостъ. — 31. Вымя. — 33. Плечи. — 34. Предплечье.—35. Локоть.—36. Переднее колѣно.—37. Берцо.—38. Берцо-бабковый суставъ (щиколка).—39. Бабка.—40. Вѣнчикъ.—41. Копыта.—42. Бедро (окорокъ) и ягодица.—43. Голень (стягно).—44. Колѣнный суставъ.—45. Скаковой суставъ.—46. Пятка.

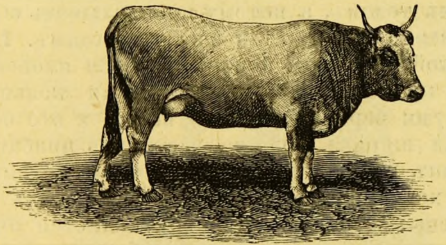
а берца (37) сухія; короткую и достаточно толстую шею, правильную постановку ногъ: ноги д. стоять совершенно вертикально (не заход. ни впередъ, ни назадъ, ни въ стороны) и параллельно одна къ другой на всемъ протяженіи—сверху до низу (не сходиться и не расходиться книзу); если смотрѣть на нихъ спереди или сзади, то переднія ноги д. закрывать соотвѣтственныя заднія, и наоборотъ. Менѣе важны, но все-таки составляютъ признаки хорошей породы—*мягкая, эластичная* и *легкопередвижная* (у достаточно сытыхъ животныхъ) кожа, пріятная на видъ, не слишкомъ длинная или тупая, голова, съ большими веселыми и кроткими глазами. У молочныхъ коровъ допускаются нѣкоторыя уклоненія отъ указанной формы, уклоненія неизбѣжныя, вслѣдствіе способа ихъ воспитанія и употребленія. Молочн. коровъ обыкновенно случаютъ рано, и рано пользуются ихъ молокомъ, значительно ранѣе, чѣмъ онѣ вполнѣ развились, отчего развитіе ихъ замедляется и совершается неправильно: тазъ и брюхо, вслѣдствіе усиленнаго притеченія къ нимъ питательн. соковъ, развиваются на счетъ груди, и общее сложеніе тѣла остается болѣе нѣжнымъ (слабымъ). Скотоводъ здѣсь, также искусственно, производитъ нѣчто подобное тому, чего достигаетъ садоводъ, ослабляющій различными пріемами питаніе из



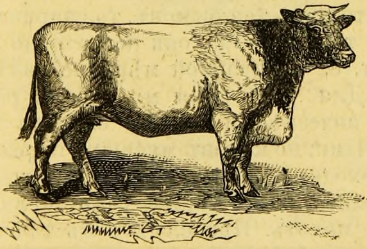
Холмогорская **к.**



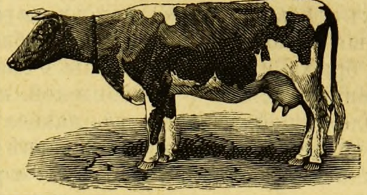
Костромская **к.** (великорусская порода).



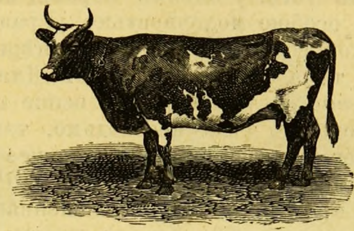
Украинская **к.**



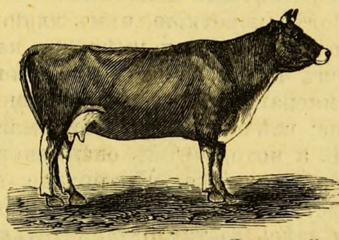
Короткорогая (дургамская) **к.**



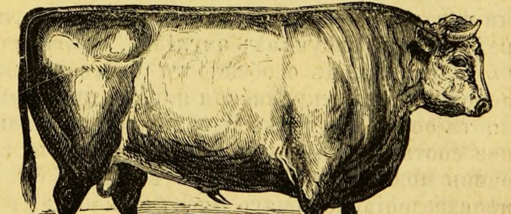
Голландская **к.**



Айрширская **к.**



Американск. порода *Джерсей.*



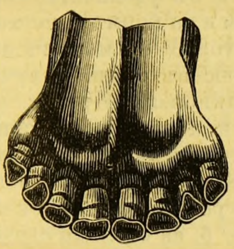
Короткорогій (дургамскій) быкъ.

вѣстн. частей плодоваго дерева съ цѣлью увеличенія его плодовитости. Искусственно развитыя уклоненія передаются по наслѣдству и усиливаются воспитаніемъ послѣдующихъ поколѣній постоянно въ одномъ и томъ-же направленіи; такимъ образомъ и разводится порода молочнаго скота. На всѣхъ приведенныхъ здѣсь рисункахъ молочн. коровъ показанныя несоразмѣрности между областями груди, брюха и таза выражены очень ясно, а особенно сильно у голландской коровы, принадлежащей издавна къ наиболѣе молочн.; исключеніе составляетъ развѣ только американская молочная порода—*джерсей,* у которой размѣры всѣхъ трехъ областей тѣла, повидимому, очень близки къ нормѣ. Напротивъ того, у обѣихъ коровъ, не славящихся особою молочностью, украинской и короткорогой, правильная соразмѣрность областей тѣла соблюдена вполнѣ. Для *мяснаго* и *рабочаго* скота описанное выше правильное сложеніе тѣла необходимо, такъ какъ безъ него не возможны ни хорошее питаніе, ни значительное развитіе силы. Рабочему скоту, кромѣ нормально сложеннаго туловища, нужны соразмѣрныя, правильно стоящія (см. выше) сильныя ноги, съ крѣпкими костями, развитыми мышцами и сухожильями, съ болѣе короткою, чѣмъ длинною, достаточно эластичною и умѣренно наклоненною (уголъ 45° къ горизонту) бабкою (39 на рис.). У мяснаго скота главную роль играетъ туловище; всѣ остальныя части малоцѣнны при убоѣ, а потому чѣмъ онѣ меньше, тѣмъ животное выгоднѣе. Правильно веденное скотоводство, подборомъ особей и воспитаніемъ, и здѣсь достигло удивительныхъ результатовъ: развело породы съ огромнымъ туловищемъ, маленькою головою и короткими ногами. Образцомъ могутъ служить приведенныя на рисункахъ англійск. *короткорогая* корова и въ особенности быкъ той-же породы. Наша украинская порода представляетъ собою наиболѣе выраженное нормальное соотношеніе всѣхъ частей тѣла: она не очень молочна, но способна и къ работѣ и произведенію хорошаго мяса (черкасская говядина); надъ развитіемъ ея трудилась одна природа, а потому въ ней нѣтъ и искусственныхъ односторонностей. Кромѣ приведенн. породъ, есть много другихъ: *альгауская, симментальская, ангельнская, тирольская* и пр. Отсутствіе роговъ *(комолость)* не составл. ни достоинства, ни недостатка **к.** Нормальной соразмѣрности между частями тѣла животныя достигаютъ только въ возрастѣ ихъ полнаго развитія, т. е. послѣ 3$^1/_2$—4 лѣтъ. У молодыхъ животныхъ грудь недостаточно глубока, тѣло вообще узко и коротко, а ноги длинны. *Возрастъ* до 4—5 л. узнается по зубамъ, а затѣмъ, у *коровъ* по рогамъ (о числѣ зубовъ—см. **Быкъ**). При рожденіи у теленка обыкновенно 4 молочн. рѣзца; къ началу 2-го мѣсяца прорѣзываются остальн. 4 рѣзца (всего 8—см. рис. 1) и по 3 коренныхъ зуба съ каждой стороны въ обѣихъ челюстяхъ. Около 6-ти мѣсяцевъ выходитъ *первый постоянный* зубъ—4-й коренной, около 15 мѣс.—*второй постоянный зубъ*— 5-й коренной. Около 2-хъ-лѣтн. возраста два *внутр.* молочн. *рѣзца* замѣняются *постоянными* (рис. 2-й) и появляется 6-й коренной зубъ; около 2$^1/_2$ л. *второй рядъ* молочн. *рѣзцовъ* замѣняется *постоянными* (рис. 3-й); около 3-хъ л. — третій рядъ (рис. 4-й) и около 3$^1/_2$ л.—четвертый (послѣдній) рядъ (рис. 5-й). Молочн. коренн. зубы (первые три) смѣняются постоянными между 2 и 3-мъ год. Къ 4-мъ годамъ животное обладаетъ всѣми постоянн. зубами и обыкновенно вполнѣ сформировано. Въ каждую беременность на рогахъ коровы образуется возвышенное *кольцо:* сколько колецъ на рогѣ, столько разъ корова была тяжела, а такъ какъ коровы тяжелѣютъ обыкновенно ежегодно, то, приложивъ число колецъ къ числу лѣтъ коровы въ то время, когда она забеременнила въ первый разъ, мы получимъ ея года. Въ первый разъ чаще всего случаютъ двухъ-лѣтнихъ телокъ, а потому прикладывать обыкновенно приходится къ 2-мъ годамъ. Если какой либо годъ корова остается яловою,— то промежутокъ между двумя кольцами (двумя беременностями) шире, и это бо́льшая ширина должна заставить прибавить одинъ годъ лишній противъ числа колецъ.— У хорошо кормимыхъ и содержимыхъ животныхъ половое влеченіе является очень рано, часто ранѣе года; но обыкновенно молочныхъ коровъ случаютъ въ возрастѣ около 2-хъ лѣтъ, рѣже уже по достиженіи ими 18 мѣс.; что касается быковъ, то спаривать ихъ лучше тогда, когда они достаточно развились, т. е., по крайней мѣрѣ, не ранѣе 3-хъ лѣтъ. Для разведенія мяснаго и рабочаго скота полезнѣе и коровъ случать вполнѣ развитыми; но коровъ мясныхъ породъ иногда необходимость заставляетъ случать ранѣе, такъ какъ онѣ, жирѣя, рано теряютъ половую похоть. При случкѣ въ теченіи цѣлаго года 1 быкъ м. покрыть 200 коровъ, а при случкѣ только весною — 60—100; но лучше нѣсколько менѣе, такъ какъ частая случка, истощая быка, даетъ болѣе слабое потомство. Течка у коровы можетъ возвращаться уже черезъ 3—4 недѣли послѣ отела; но къ случкѣ допускаютъ обыкновенно по истеченіи 2—3-хъ мѣс.: болѣе ранняя случка вредна для удоя, а при запаздываніи корова можетъ остаться яловою. Носитъ корова отъ 260 до 300 дней, иногда нѣсколько менѣе или болѣе, среднимъ числомъ 285 дней.—*Молоч-*

ность коровъ оч. различна, смотря по породѣ, по способу ухода и кормленія и пр. Чтобы опредѣлить *удойность* коровы, слѣдуетъ *вѣсъ* даваемаго ею въ годъ молока раздѣлить на вѣсъ ея тѣла; напр., если корова въ 1000 фунт. (25 пуд.) вѣсомъ даетъ 4000 ф. (100 пуд.) молока, то удойность ея будетъ равна 4 $\left(\frac{4000}{1000}=4\right)$. Въ 1 пудѣ молока около $1^1/_2$ ведеръ (1,44) или въ 1-мъ ведрѣ молока около 29 фунт. Средняя удойность обыкновенн. крестьянскихъ коровъ $2^1/_2$, т. е. довольно плохая; удовлетворительная удойность=4; хорошая = 5; очень хорошая 7; превосходная (рѣдкая) $8^1/_2$; наконецъ, у исключительныхъ коровъ она достигала 13. Хорош. голландск. коровы, при вѣсѣ тѣла въ 35—40 пуд., даютъ молока средн. числомъ 250 ведеръ въ годъ (удойность около 5); холмогорскія, при вѣсѣ въ 25 — 30 пуд., 200 — 250 вед. (удойность около 6); айрширскія, при вѣсѣ въ 25—30 пуд., 200—240 вед. (удойность около 6); великорусскія коровы, къ числу которыхъ принадлежитъ и приведенная на рисункѣ костромская, при вѣсѣ въ 15—20 пуд.,—отъ 60 до 90—100 и болѣе ведеръ (удойность отъ 3 до 4). Вполнѣ вѣрное заключеніе о молочности **к.** даетъ, конечно, только испытаніе ее въ теченіи нѣкотор. времени; но до извѣстной степени о молочности можно судить уже по внѣшнему виду животнаго. Прежде всего бросаются въ глаза тѣ отклоненія отъ нормы въ складѣ **к.**, о причинахъ которыхъ было говорено выше: спина длиннѣе нормальной, иногда немного впалая (айрширская **к.**), грудь (передъ) короче, а тазъ шире нормы, брюхо часто нѣсколько отвислое, голова б. ч. небольшая, продолговатая съ тонкими ушами, кроткими глазами и легкими рогами; шея сравнительно длинная и тонкая; крестецъ, моклы, плеча и ребра (болѣе плоскія и съ болѣе широк. промежутками) обыкновенно выступаютъ, кожа и вообще сложеніе нѣжныя. Образцами м. служить всѣ приведенныя на рисункахъ молочн. породы; разница въ сложеніи ихъ особенно замѣтна при сравненіи ихъ съ болѣе мясными, чѣмъ молочными породами (украинскою и короткорогою). Но общій внѣшн. видъ все-таки можетъ обмануть; болѣе вѣрные признаки заключаются въ вымени: оно д. б. длинное, широкое, съ явственною вдольною бороздою, голое—съ рѣдкими нѣжными мелкими волосиками (жесткіе длинные волоса, хотя бы и оч. рѣдкіе, обыкновенно указываютъ на малый удой), разбухающее, натянутое передъ доеніемъ, спадающееся и вялое послѣ него; сѣть просвѣчивающихъ венъ и жирныя чешуйки, придающія вымени пестрый видъ китайки и дѣлающія его жирнымъ на ощупь, равно какъ и широкія вены, идущія отъ вымени впередъ, по бокамъ средн. линіи живота, такъ назыв. *молочныя жилы*, значительно увеличиваютъ шансы молочности. Наконецъ, въ б. ч. случаевъ, оч. хорошимъ признакомъ молочности служитъ *молочное зеркало* (см. рис.): на вымени, какъ и вообще на всемъ тѣлѣ, волосы на-

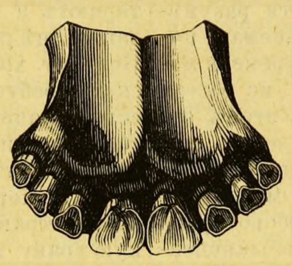
РѢЗЦЫ.

1.



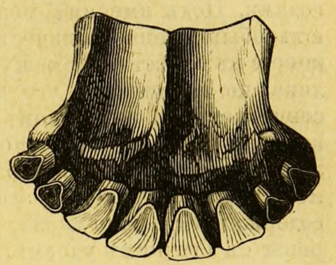
Отъ 1-го мѣсяца до 2-хъ лѣтъ.
Всѣ молочные.

2.



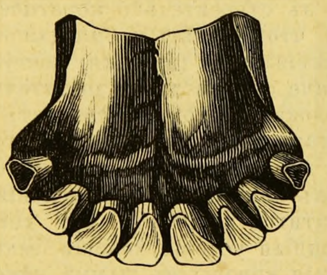
2 года.
2 средн. постоянные.

3.



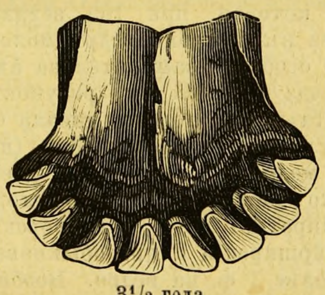
$2^1/_2$ года.
4 средн. постоянные.

4.



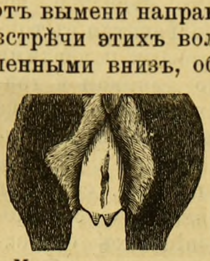
3 года.
6 постоянныхъ.

5.



$3^1/_2$ года.
Всѣ постоянные.

правлены внизъ, но въ складкахъ между выменемъ, промежностью и бедрами волосы отъ вымени направляются вверхъ; на мѣстѣ встрѣчи этихъ волосъ съ волосами, направленными внизъ, образуется кайма, ограничивающая снаружи пространство,называемое молочн. зеркаломъ. У хорошой молочной к. молочное зеркало д. имѣть приблизительно форму, приведенную на рисункѣ; чѣмъ больше зеркало, тѣмъ обыкновенно значительнѣе молочность, и наоборотъ; есть исключенія, но онѣ не часты. Лучшій возрастъ для молочной коровы между 4 и 10 годами. Подъ именемъ молочности разумѣютъ обыкновенно количество даваемаго коровою въ извѣстн. промежутокъ времени молока; но количество это далеко не всегда совпадаетъ съ качествомъ, и въ этомъ отношеніи именно замѣчено, что очень молочныя коровы, напр. голландская и холмогорская, отличаются *жидкимъ* молокомъ, содержащимъ мало масла, и, наоборотъ, коровы съ среднимъ удоемъ, напр. обыкновенная велико-русская порода, даютъ болѣе жирное молоко; по хорош. качеству молока получила извѣстность ярославская корова «Соня» (по складу, похожая на приведенную на рис. костромскую), которая, при 165 ведрахъ въ годъ, давала въ каждомъ ведрѣ молока 2 ф. масла; но особенно замѣчательна американская порода *джерсей* (см. рисунокъ); корова «Еврота» этой породы давала болѣе $3^1/_4$ ф. масла на 1 ведро молока (при $268^1/_2$ ведрахъ молока въ теченіи 341 дней); жирное молоко даетъ также короткорогая порода; напротивъ того, холмогорскія, голландскія, айрширскія и пр. обыкновенно немного болѣе 1 ф. на ведро. Вообще, излишняя развитость породы въ смыслѣ удойливости увеличиваетъ количество молока, повидимому, на счетъ его качества: и это совершенно понятно, если принять во вниманіе тѣ уклоненія отъ нормальн. сложенія, которыя свойственны молочн. породамъ и которыя несомнѣнно должны оказывать неблагопріятное вліяніе на общее питаніе тѣла. Джерсейская порода не составляетъ въ этомъ отношеніи исключенія, такъ какъ, судя по рисунку, у нея значительная удойливость достигнута, какъ кажется, безъ значительн. отклоненій отъ нормальн. соразмѣрности въ сложеніи. О признакахъ жидкаго или жирнаго молока—см. **Молоко.** Представленная на двухъ рисункахъ короткорогая порода даетъ достаточное понятіе о сложеніи мяснаго скота; коровы этой породы въ то-же время отличаются и довольно хорошею удойливостью, и жирнымъ молокомъ—вообще порода эта достойна вниманія скотовода, можетъ быть, болѣе, чѣмъ излюбленныя имъ чисто молочныя породы. Въ украинской породѣ выражены признаки рабочаго и вмѣстѣ мяснаго скота; скрещиваніе ее съ короткорогою, очень вѣроятно, дало-бы хорошія помѣси въ смыслѣ еще большей мясистости. Но какова бы ни была цѣль содержанія скота, удовлетворительныхъ результатовъ отъ него можно ожидать только при надлежащемъ кормѣ и хорошемъ уходѣ; и въ этомъ отношеніи породистыя животныя гораздо прихотливѣе нашей великорусской или украинской коровы. Голландки и холмогорки и пр. не могутъ, напримѣръ, выносить сколько нибудь отдаленныхъ выгоновъ: тотчасъ теряютъ и въ тѣлѣ, и въ удойности; точно также онѣ разборчивы и на кормъ, и на уходъ. Поэтому, хозяинъ, который не можетъ дать скоту требуемыхъ удобствъ, сдѣлаетъ лучше, если ограничится обыкновенной русск. скотомъ; но и послѣдній, конечно, будетъ отплачивать тѣмъ больше, чѣмъ лучше его содержаніе и кормъ. Естественный *кормъ* рогат. скота—трава; крупн. рогат. скотъ ѣстъ всякую траву, которая д. б. на столько высока, чтобы онъ могъ легко захватывать ее зубами; въ особенности пригодны для него обильныя низменн. пастбища съ довольно грубою травою; ѣсть онъ долженъ въ волю и наѣдаться въ относительно короткое время (1—$1^1/_2$ ч.), чтобы имѣть время для отдыховъ и пережевыванія (жвачки) поступившей пищи: иначе онъ не дастъ достаточно ни мяса, ни молока. Поэтому, не слѣдуетъ гонять крупн. рогат. скотъ на пастбища, гдѣ трава рѣдка или мелка, гдѣ ее нужно отыскивать, такъ какъ при этихъ условіяхъ весь кормъ тратится на работу при движеніи. Пастбищныя условія хороши, если для прокормленія коровы въ 20 пуд. вѣсомъ въ теченіи пастбищн. времени (около 150 дней) достаточно не болѣе $^1/_2$—$^3/_4$ десят.; при $1^1/_4$ до $1^1/_2$ десят. онѣ еще удовлетворительны; болѣе бѣдныя пастбища пригодны скорѣе для мелкаго скота. Чѣмъ ближе выгоны, тѣмъ лучше; гоньба скота далѣе, чѣмъ за 2—3 версты положительно вредна, а породистыя молочныя коровы обыкновенно не переносятъ и такихъ разстояній. Въ видахъ экономіи, слѣдуетъ съ утра, когда животныя еще голодны, стравлять пастбища съ менѣе вкусною травою, а затѣмъ перегонять на болѣе тучныя. Послѣ травы наиболѣе подходящій кормъ—сѣно. Для поддержанія животнаго въ нѣсколько худшемъ состояніи, чѣмъ среднее тѣло, при отсутствіи работы, м. б. достаточно около $1^3/_4$ ф. хорош. сѣна въ сутки на каж. 100 ф. вѣса животнаго, т. е. на корову въ 20 пуд. около 14 ф.; но для впол-


Молочное зеркало.

нѣ удовлетворительнаго питанія суточная дача д. б. не менѣе 3 ф. хорош. сѣна на 100 ф. вѣса животн. (на корову въ 20 пуд. 24 фунта). Молочному и рабочему скоту нужно больше: до 4%—5% и даже 6% вѣса животнаго, т. е. на корову 20 п. 30—40 и 48 ф. сѣна. Другіе сорта кормовъ—солома, хлѣбныя зерна, отруби, мука, жмыхи, корнеплоды (свекла, картофель, брюква, рѣпа и пр.), барда и т. п.—въ пропорціяхъ, соотвѣтствующихъ ихъ сравнительной питательности (см. **Кормъ**). Обыкновенно ихъ не употребляютъ въ отдѣльности, а всегда въ смѣси, которая должна содержать не менѣе 5—7 ф. сѣна. При этомъ, нужно помнить, что для крупн. рогат. скота кормъ долженъ б. достаточенъ не только по питательности, но и по объему (см. **Кормъ**); сообразно съ этимъ слѣдуетъ дѣлать и смѣси. *Примѣръ*. Требуется замѣнить 30 ф. хорош. сѣна смѣсью: если взять 10 ф. хорош. сѣна и 20 ф. ржаной соломы, то, на основаніи таблицы, приведенной въ ст. „**Кормъ**“, питательность смѣси б. равна только около 16—17 ф. сѣна; недостающіе 14—13 ф. можно замѣнить 7 ф. хлѣбн. отрубей или льняныхъ жмыховъ, 3½ ф. ржи, или, наконецъ, 28—26 ф. картофеля, 40 ф. свеклы. Хлѣбн. зерна, бобы и горохъ слѣдуетъ давать молотыми (муку) или дроблеными (иначе трудно переваривается), солому рубленую (рѣзку) и распареную, жмыхи или сухіе, но размельченные, или разваренные; корнеплоды сырыми, но нарѣзанными, иногда вареными (картофель, брюква). Относительно приготовленія смѣсей и *бураго корма*—см. **Кормъ**. Удои молочныхъ коровъ часто значительно усиливаются отъ употребленія корнеплодовъ; но лучшаго качества молоко получается при хорошемъ сѣнѣ или травяномъ кормѣ, отчего голландцы кормятъ своихъ коровъ и зимою однимъ сѣномъ. Хлѣбн. зерна также значительно улучшаютъ качество молока. Отъ б. ч. жмыховъ молоко пріобрѣтаетъ непріятный запахъ, а потому къ корму молочн. скота примѣшивать ихъ нужно въ оч. небольшомъ количествѣ. При кормленіи въ хлѣвахъ дачу корма слѣдуетъ производить въ правильные промежутки: раза 3—4 въ день, причемъ очень важно извѣстное разнообразіе въ кормѣ: одинъ и тотъ же кормъ скоту наскучаетъ и онъ теряетъ къ нему аппетитъ. Поить не менѣе 2-хъ разъ въ день, а еще лучше, если въ хлѣвахъ постоянно находится свѣжая (возобновляемая) вода (близъ пастбищъ д. б. водопои). Зимою поить не очень холодною водою. Полезно, по временамъ, давать лизать соль или посыпать ею кормъ. Самое нормальное кормленіе скота въ теплое время года на пастбищахъ; но возможно и лѣтнее кормленіе въ хлѣвахъ: когда или требуется особый уходъ за скотомъ, или пастбища далеки или недостаточны; въ такихъ случаяхъ, пока есть возможность, скотъ и въ хлѣвахъ слѣдуетъ кормить свѣжею травою. При переводѣ скота изъ хлѣвовъ на пастбища и наоборотъ соблюдать извѣстную постепенность: иначе отъ внезапной перемѣны пищи скотъ можетъ захворать. Объ откармливаніи скота на убой—см. **Откармливаніе.**—Хлѣвы д. б. помѣстительны (не менѣе 400—500 куб. футъ на животное), защищены отъ холода, вѣтровъ и дождя; высота достаточна въ 6½—8 фут.; полы ровные, твердые, по возможности, непроницаемые, чтобы подъ ними не скоплялось гніющихъ нечистотъ; очень пригодны полы изъ кирпича-желѣзняка (см. **Кирпичъ**), сложеннаго на цементѣ (или бетонѣ), а также асфальтовые и цементные; деревянные полы хороши для теплоты, но при нихъ нельзя вполнѣ устранить запахъ; полы д. имѣть извѣстн. наклонъ для стеченія жидк. нечистотъ, но не очень большой (около 1 дюйм. на кажд. 3 фут. длины); не въ далекомъ разстояніи отъ стойла—сточный жолобъ, выводящій жидкости наружу; для вентиляціи—вверху небольшія отверстія или окна, которыя могли-бы плотно затворяться. Содержаніе въ чистотѣ хлѣва и самихъ животныхъ (чистка) столь-же необходимое условіе для рогатаго скота, какъ и для лошадей. О рощеніи телятъ—см. **Скотоводство** и **Теленокъ.**—*Доеніе.* Доить корову слѣдуетъ тѣмъ чаще, чѣмъ больше она даетъ молока; умѣренно-молочную корову — достаточно 2 раза въ сутки (утромъ и вечеромъ: въ 6 или 8 час.), а очень молочную, по крайней мѣрѣ, 3 раза (въ 4 часа утра, 12 час. дня и 8 час. вечера). Очень вредно для здоровья и молочности коровы, если оставлять ее не выдоенною въ то время, когда вымя полно. Выдаивать слѣдуетъ каждый разъ *все молоко:* неполное выдаиваніе портитъ и корову, и молоко, а полное, наоборотъ, есть одно изъ существенныхъ средствъ для развитія молочности. Для лучшаго выдаиванія, передъ доеніемъ и, по временамъ, во время доенія—слегка мять вымя руками, доить осторожно, не грубо: захвативъ руками нижнюю и возможно большую часть вымени, спускать ихъ, слегка подавливая, къ соскамъ — переднему и заднему, обыкновенно попеременно накрестъ. Чистота при доеніи, какъ относительно рукъ доящаго, такъ и посуды, д. б. самая тщательная; вымя передъ доеніемъ слѣдуетъ промывать тепловатою водою и вытирать, затѣмъ, на сухо. Каждую корову можно пріучить доиться безъ теленка, а потому существующее въ нѣкотор. мѣстахъ обыкновеніе подпускать теленка къ коровѣ во время доенія слѣдуетъ устранять. Молочную корову, которая вообще не удобна для доенія, лучше откормить на убой.—За исключеніемъ послѣдняго, всѣ рисунки коровъ вырѣзаны съ фотографій, снятыхъ съ натуры: ими изданіе обязано любезности Директора сельско-хозяйственнаго музея въС.-Петербургѣ,*И.М.Сольскаго*.—**Болѣзни.** О признакахъ заболѣванія скота вообще и мѣрахъ противъ него—см. *Быкъ*. Изъ спеціальн. болѣзней наиболѣе частыя—различн. рода разстройства пищеваренія, являющіяся преимущественно при перемѣнахъ пищи, напр. при переходѣ отъ хлѣвн. содержанія къ пастбищному и наоборотъ. Объяденіе свѣжею травою послѣ сухаго сѣна часто влечетъ за собою *поносъ, вздутіе живота (колики),* причемъ животное обыкновенно лишается аппетита: леченіе д. состоять главн. образ. въ діетѣ (см. *Быкъ*); очень хороши въ самомъ началѣ маслян. слабительныя въ небольш. пріемахъ: деревянное или льняное масло отъ 10 до 30 золотн. и болѣе нѣсколько разъ въ день—до дѣйствія (вливая масло, остерегаться попасть въ дыхательн. горло). При *кровавомъ* или *потужномъ поносѣ:* послѣ дѣйствія маслян. слабительнаго—клистиры изъ слизист. отваровъ съ прибавл. опія (стакана 4—5 жидкаго отвара льнян. сѣмени съ 2—4 чайными ложками опійной настойки). При *запорѣ,* который, наоборотъ, чаще бываетъ при переходѣ отъ свѣжей травы къ сухому корму, помогаетъ употребленіе сырыхъ *корнеплодовъ* (сыр. картофель и преимущ. свекла и т. п.); если нужно,—слабительное, также лучше масляное, но въ большихъ пріемахъ—до $^{3}/_{4}$—1 фунтъ. на пріемъ. Для поправленія и укрѣпленія *пищеваренія* вообще—горькія средства: полынь (отъ 7 до 14 зол. 3—4 раза въ день), *горчавка, мята* (пріемъ вдвое меньше). При *кашлѣ*—теплое содержаніе (см. выше о хлѣвѣ), теплое пойло изъ муки или отрубей, прикрыть попоною, втирать скипидаръ (лучше пополамъ съ саломъ) въ грудь, бока, глотку. При *жабѣ* (опухоль въ горлѣ)—согрѣвающіе компрессы. При *афтахъ* или пузырькахъ во рту, лопающихся и оставляющихъ язвины,—смазывать кисточкою растворомъ 1 ч. (по вѣсу) меда, $^{1}/_{2}$ ч. развед. солян. кислоты въ 10 ч. воды (см. **Ящуръ**). При *кроветеченіяхъ:* выполненіе раны кровеостанавливающею ватою, если нужно перевязка сосудовъ; холодн. вода съ уксусомъ или крѣпк. растворъ квасцовъ; послѣдн. два средства и при кроветеченіяхъ изъ носа. *Воспаленіе вымени* и *трещины сосковъ* у коровъ лечатся совершенно также, какъ грудница у женщинъ (см. **Грудница** и **Соски**). *Тельная горячка* у коровъ послѣ отела—покой, діета, теплое содержаніе. Изъ *наружныхъ болѣзней—раны, язвы* и *нарывы:* лечатся какъ раны, язвы и нарывы у людей; *желваки*—смазываніе іодомъ, согрѣвающіе компрессы; при воспалит. *опухоляхъ сочлененій*—абсолютн. покой, смазыв. іодомъ, согрѣвающіе компрессы; при *лишаяхъ*—мыльн. обмываніе, цинковая мазь, деготь и т. п., смотря по свойству лишая. *О сибирской язвѣ* и др. важн. болѣзняхъ—см. соотв. статьи.

Корова морская (Rhytina Stelleri)—животн. изъ отряда китовъ; водилась прежде въ Камчатск. морѣ, но теперь совершенно истреблена.

Коровайка или *европейскій ибисъ* (Ibis falcinellus) — птица изъ рода ибисъ (см. это слово), водится въ Азіи и на югѣ Европы; въ южн. Россію прилетаетъ на лѣто.

Коровка божья (Coccinella)—всѣмъ извѣстное насѣкомое; чаще всего встрѣчается краснаго цвѣта съ семью черными пятнышками (C. septempunctata); живетъ на растеніяхъ, питается травяными вшами и ихъ яичками, чѣмъ можетъ приносить большую пользу. Если растеніе, напр. розовый кустъ, обильный травян. вшами, покрыть плотно кисеею и пустить внутрь 5—6 коровокъ,—черезъ нѣсколько дней отъ травян. вшей не останется и слѣда.

Королекъ (Regulus ignicapillus)—изъ отряда воробьиныхъ; самая маленькая изъ европейск. птичекъ — всего около 3-хъ дюйм. длиною; спина оливково-зеленоватаго, брюшко желтовато-сѣраго цвѣта; но самый характерный признакъ ея—яркая продольная полоска на темени. Живетъ въ хвойныхъ лѣсахъ и питается насѣкомыми, ихъ личинками и гусеницами, чѣмъ приноситъ большую пользу. Вьетъ гнѣзда (шарообразныя съ отверстіями вверху) у верхушекъ высокихъ деревъ, изъ мха, травы и перьевъ внутри. Голосъ ея можно слышать безпрестанно: «истъ» или «зистъ», слабый, но пріятный. Въ неволѣ живетъ недолго.

Короста—тоже что **Чесотка.**

Коростель—см. **Дергачъ.**

Коростель болотный (Porzana maruetta)—изъ сем. водяныхъ куръ; видомъ и образомъ жизни похожъ на *болотную курицу* (см. это слово), но втрое меньше ея; крикомъ напоминаетъ дергача. Охотятся за нимъ, какъ за болотною курицею.

Коротель—см. **Морковь.**

Корпія щиплется обыкновенно изъ стараго полотна и служитъ для перевязки ранъ, язвъ или нарывовъ, съ цѣлью предохранить ихъ отъ давленія, или всасывать изъ нихъ жидкости, или, наконецъ, чтобы поддерживать ихъ открытыми. Такъ какъ **к.** легко проникается заразою, то въ настоящее время она все болѣе и болѣе замѣняется особымъ образомъ приготовленною ватою, иногда пропитанною обеззараживающими веществами: салициловою или карболовою кислотою и т. п. (салициловая, карболовая вата им. въ аптекахъ).

Корпуса кадетскіе—общеобразов. заведенія военн. вѣд. для молод. людей, готовящихся въ военн. службу. Классовъ 7. Зак. Бож. и русск. языкъ во всѣхъ классахъ; французск. языкъ, географія и рисованіе—во всѣхъ, кромѣ 1-го; нѣмецк. яз. во всѣхъ, кромѣ 1-го и 2-го; ариѳметика—въ 1, 2, 3, 4 и 7-мъ; естеств. исторія (зоол., ботан. и минер.)—въ 3, 4, 5 и 6-мъ; исторія, алгебра и геометрія—въ 4, 5, 6 и 7-мъ; физика и элемент. химія—въ 6 и 7-мъ; тригонометрія—въ 7-мъ; чистописаніе—въ 1, 2 и 3-мъ.—Принимаются: на казенное содержаніе, пансіонерами отъ дворянства, своекоштными пансіонерами и приходящими. Въ Александровскій *С.-Петербургскій и 3-й Московскій* допускаются исключительно приходящіе, а въ *Николаевскій, С.-Петербургскій*—приходящіе и своекоштные пансіонеры; притомъ, только въ эти три корпуса—лица всѣхъ сословій. Въ *Сибирскій*—сыновья офицеровъ и чиновниковъ, служ. въ Сибири; въ *Тифлисскій*—кавказскихъ уроженцевъ, офицеровъ и чиновниковъ, служ. на Кавказѣ; въ *Донской*—офицеровъ и чиновниковъ донск. казачьяго сословія (только при излишкѣ вакансій—и лица неказачьяго сословія, удовлетворяющія условіямъ поступленія на казенный счетъ). Во всѣ остальные корпуса *(1-й и 2-й С.-Петерб., 1-й, 2-й и 4-й Московск., Орловскій, Нижегородскій, Воронежскій, Полтавскій, Кіевскій, Полоцкій, Псковскій, Симбирскій и Оренбургскій)* приходящими и своекоштн. пансіонерами принимаются дѣти всѣхъ офицеровъ безъ различія происхожденія и дѣти служащихъ или неслужащихъ потомственныхъ дворянъ; на казенное содержаніе—сыновья чиновъ военнаго и морск. вѣдомствъ (въ томъ числѣ медиковъ и священниковъ этихъ вѣдомствъ), пробывшихъ на дѣйствит. службѣ не менѣе 10-ти лѣтъ или уволенныхъ въ отставку съ мундиромъ; но этихъ двухъ условій не требуется: отъ сыновей генераловъ, офицеровъ и классн. чиновниковъ, убитыхъ на войнѣ или умершихъ отъ полученныхъ на ней ранъ, а также погибшихъ на службѣ или лишившихся ума или зрѣнія отъ служебн. занятій, отъ круглыхъ сиротъ послѣ генераловъ и офицеровъ, отъ сыновей георгіевскихъ кавалеровъ или генераловъ и офицеровъ и класс. чиновниковъ, находящихся подъ покровительствомъ комитета о раненыхъ (см. это слово) по 1-му и 2-му класс.; кромѣ того, сыновья перечисленныхъ лицъ поступаютъ, хотя по очереди и экзамену, но *безъ конкурса*. Пансіонеры на счетъ дворянства опредѣляются по выбору мѣстн. губернск. предводителей (имѣются при слѣдующ. **к.-сахъ:** 2-мъ Московск., Нижегородск., Симбирск., Орловск., Полоцк., Воронежск., Полтавск. и Кіевскомъ). Пріемъ производится 9 августа по вступительному состязательному экзамену—по *конкурсу* (исключеніе — см. выше), а на казенное содержаніе и по очереди 14-ти разрядовъ, показанн. въ «Правилахъ пріема въ кад. корпуса». Для поступленія въ 1-й классъ (отъ 10 до 12 л.) требуется: знаніе употребител. молитвъ и переводъ ихъ на русск. языкъ, 10 заповѣдей, кратк. священ. исторія ветх. и нов. завѣта, умѣніе бѣгло читать, разсказывать прочитанное и списывать съ книги, элемент. грамматика (этимологія и синтаксисъ) съ устн. разборомъ, знаніе наизустъ нѣкотор. стихотвореній и басенъ и умѣніе ихъ правильно написать; четыре правила ариѳметики и изустн. рѣшеніе задачъ въ предѣлахъ чиселъ до 100; умѣніе писать по одной строчкѣ. Въ остальн. классы (отъ 12 до 18 лѣтъ)—соотвѣтственно программѣ, изданн. по распор. главн. управл. военно-учебн. завед. Прошенія на простой бумагѣ: о пріемѣ своекоштн. пансіонерами или приходящими—директору **к.-са** (во всякое время), о пріемѣ дворянск. пансіонерами—губернск. предводителю дворянства, о пріемѣ на казенное содержаніе—въ главное управленіе военно-учебн. заведеній въ С.-Петербургѣ (съ 1-го сент. по 1-е февр.), которое уже распредѣляетъ воспитанниковъ по корпусамъ (въ Сибирскій и Тифлисскій **к-са** — главн. начальнику мѣстн. военн. округа, въ Донской—наказн. атаману). При прошеніи: метрическ. свидѣтельство, медицинск. свидѣт. о здоровьѣ и привитіи оспы, письменн. обязательство просителя взять воспитанника обратно по требованію **к-са**, засвидѣтельствованная копія съ послужн. списка или съ указа объ отставкѣ или свидѣтельство о сословіи или званіи (съ копіями со всѣхъ документовъ), а своекоштными пансіонерами и приходящими, кромѣ того,—обязательство о своевременн. уплатѣ денегъ за содержаніе или ученіе. Всѣ передъ пріемомъ свидѣтельствуются старш. врачемъ **к-са** относительно годности къ военной службѣ. *Плата* за своекоштн. пансіонеровъ въ Николаевскомъ (Петерб.) **к-сѣ** 550 р., въ Оренбургск. и Сибирскомъ по 125 и въ Тифлиск.—200 р., во всѣхъ-же проч. **к-сахъ**—съ воспитанн., имѣющ. право, но не поступившихъ на казенн. содержаніе по неимѣнію вакансій, по 250 р., съ остальныхъ по 450 р. въ годъ; съ приходящихъ: въ Николаевскомъ 200 р., Александровск. и 3-мъ Московскомъ по 100 р., въ Псковскомъ и 4-мъ Московск. по 30 р., въ Сибирск. и Тифлисскомъ по 25 р., во всѣхъ прочихъ Петербургскихъ по 60 р. и остальныхъ по 50 р. въ годъ (въ Оренбургск.—въ размѣрѣ платы гимназ. мин. нар. просв.). Плата съ приходящ. м. б. уменьшена на тѣхъ же основаніяхъ, какъ и въ гимназіяхъ; она вносится въ мѣстн. казначейства: въ Николаевск.—за годъ впередъ, во всѣхъ прочихъ—за $^1/_2$ г. впередъ (къ 1-му авг. и 1-му февр.). Комплектъ въ различн. **к-сахъ** различенъ: отъ 350 до 500 интерновъ (изъ нихъ около $^2/_3$ казеннокоштн.). Окончившіе курсъ переводятся для военно-спеціальн. образов. въ *военныя училища* (см. это слово); при поступленіи на службу послѣ перевода въ 7-й классъ—права вольноопредѣляющихся 2-го разряда, а при поступл. въ гражд. службу—права средн. учебн. завед. мин. нар. просв.

Корпусъ пажескій. 3 кл. общихъ младшихъ (Кирочная ул. №1), 4 общихъ старшихъ и 2 спеціальныхъ (Больш. Садовая). Комплектъ интерновъ 150: въ 2-хъ спеціальн. 50 и въ 4-хъ старш. общихъ—100. Экстерны въ эти классы допуск. только въ ограниченн. числѣ. Въ младш. общихъ класс. только экстерны: по 30 въ кажд. классѣ (всего 90). Курсъ преподаванія въ общ. классахъ прибл. соотвѣтств. кадетск. корпусамъ, въ спеціальныхъ—военн. училищамъ. Принимаются только сыновья чиновъ первыхъ 3-хъ классовъ (полученныхъ на службѣ) по порядку кандидатск. списковъ и по Высочайш. усмотрѣнію. Въ общ. класс. приним. отъ 10 до 18 л., на тѣхъ же основаніяхъ, какъ и въ кадетск. корпуса, а въ младш. спеціальный—отъ 17 до 19 л. (м. б. старше, если поступаютъ тотчасъ по окончаніи курса въ кадетск. корпусахъ); пріемн. экзамены (прибл. соотвѣтств. экзамену въ кадетск. корпуса) въ половинѣ мая. Изъ соотв. классовъ кадетск. корпусовъ—безъ экзамена. Прошенія въ главн. управл. военн.-учебн. заведеній (не позже половины мая); при прошеніи—тѣ-же документы, какъ и для кадетск. корпусовъ. Всѣ поступающіе свидѣтельствуются относит. годности къ военн. службѣ. Окончивш. курсъ въ общ. класс. получ. права гимназій мин. нар. просв. Перешедш. съ успѣхомъ во 2-й спец. классъ м. б. представлены въ *камеръ-пажи*. Окончивш. послѣдн. спеціальн. классъ выпускаются, смотря по успѣхамъ: подпоручиками и корнетами, по 1-му разр.—въ гвардію, по 2-му—въ армію со старшинствомъ, по 3-му — въ армію безъ старшинства, наконецъ, по 4-му — вольноопредѣляющимися въ армію съ правомъ производства въ офицеры черезъ 6 мѣс. Выпущенн. по первымъ 3-мъ разряд. имѣютъ право избирать полки и команды и поступать въ нихъ безъ вакансій. (Тѣ изъ выпускныхъ, которые, по здоровью, не годны къ военн. службѣ получаютъ соотв. классн. гражд. чины).

Корпусъ Финляндскій (въ Фридрихсгамѣ въ Финляндіи)—на правахъ военн. училищъ (преобразуется).

Корсетъ. Ношеніе корсета въ томъ видѣ, какъ его употребл. б. ч. женщинъ, несомнѣнно приноситъ *громадный* вредъ, тѣмъ бо́льшій, чѣмъ ранѣе его начинаютъ носить: онъ задерживаетъ развитіе груди дѣвочекъ, мѣшаетъ правильному пищеваренію и черезъ это дѣлаетъ ихъ малокровными; въ меньшей степени, но точно такимъ-же образомъ онъ дѣйствуетъ и на взрослыхъ. Это факты, не требующіе доказательствъ по своей очевидности, и если на нихъ не обращаютъ вниманія тѣ, кому слѣдуетъ, то единственно потому, что предпочитаютъ фальшивую красоту здоровью. Но изъ этого не слѣдуетъ, чтобы нужно было совершенно отказаться отъ употребленія **к-въ**; здоровымъ и обладающимъ довольно крѣпкими грудями нѣтъ надобности въ корсетахъ; но женщинамъ, у которыхъ груди оч. отвисаютъ, или дѣтямъ (все равно дѣвочкамъ или мальчикамъ), которыя не держутся прямо, которыхъ спина слаба,— носить **к-ты** слѣдуетъ, но корсеты *гигіеническіе,* т. е. ни малѣйшимъ образомъ не стѣсняющіе движеній груди, не давящіе на животъ или легкіе, эластичные и *опирающіеся единственно на тазъ,* корсеты, сдѣланные рукою искуснаго бандажиста *по мѣркѣ.*

Кортикъ — оружіе, замѣняющее у моряковъ шпагу.

Корундъ — послѣ алмаза самый твердый минералъ, состоящ. главн. образомъ изъ глины, б. ч. окрашенной желѣзомъ и др. примѣсями. Обыкновенный **к.** не чистъ, не прозраченъ и, въ видѣ порошка, употребляется для граненія драгоцѣнн. камней. Къ породѣ чистаго прозрачнаго *драгоцѣннаго* **к.** принадлежатъ: *рубинъ, сафиръ* (см. эти слова), *восточн. гіацинтъ*—огненнаго желтовато-краснаго цвѣта съ легкимъ желтоватымъ или бѣловатымъ отблескомъ; *восточн. хризолитъ*—желтовато-зеленый; *восточн. аквамаринъ*—синевато-зеленый; *восточн. аметистъ* (см. **Аметистъ**), *астериксъ* (см. **Сафиръ**) и др. Встрѣчается въ Альпахъ, въ Остъ-Индіи, Китаѣ, на Цейлонѣ, у насъ—въ Уралѣ.

Корчемство—безпатентная продажа питей тамъ, гдѣ на торговлю послѣдними требуется взятіе патента. Виновный д. взять патентъ и, сверхъ того, въ первый разъ—уплатить денежн. взысканіе, равное цѣнѣ патента, во второй разъ —вдвое; въ третій разъ,—кромѣ денежн. взысканія, какъ во второй разъ, онъ подвергается заключенію въ тюрьму отъ 4 до 8 мѣс. и лишенію навсегда права производить какую-либо торговлю или промыселъ (улож. о нак., ст. 692).

Коршунъ (Milvus)—птица изъ сем. хищныхъ; длинное тѣло и длинн. хвостъ; большія крылья, позволяющія ей *плыть* въ воздухѣ. Питается рыбою, маленькими птицами и млекопитающими, кузнечиками и др. насѣкомыми, а въ случаѣ нужды, и падалью. Въ Россіи водятся *красный* **к.** или *каня* (M. regalis) и *черный* **к.** (M. niger); первый около $^3/_4$—1 арш. длиною; хвостъ вилообразный; опереніе ржаваго цвѣта, шея и брюхо покрыты продолговат. бурыми полосками; у старыхъ голова бѣлая. Черный **к.** болѣе темнаго цвѣта и нѣсколько меньше. Оба—перелетныя птицы: на зиму улетаютъ въ болѣе теплыя страны. Любятъ лѣсистыя равнины. Размножаются весною; гнѣзда вьютъ на высокихъ деревьяхъ, большія и легко отличаемыя по тряпочкамъ и бумажкамъ, которыми онѣ выложены; яица (отъ 2 до 4) пестрыя на сѣроватомъ или зеленоватомъ фонѣ; птенцы вылупляются черезъ 3—4 недѣли. Въ неволѣ оба легко ручнѣютъ. Лучшее средство для уничтоженія **к.**—разореніе гнѣздъ.

Корь — болѣзнь *эпидемическая* и *заразительная* (см. **Эпидемія** и **Зараза**). Заразиться можно не только отъ самого больнаго, но и отъ людей или вещей, котор. соприкасались съ нимъ. Обнаруживается **к.** не тотчасъ послѣ зараженія, а дней 10 спустя. Начинается она внезапно—*лихорадкою* (темп. 39—40° Ц.), *катарромъ глазъ* (свѣтобоязнь, краснота, слизь), *носа* (насморкъ—слизетеченіе, чиханіе, иногда кровотеченіе), *верхнихъ частей дыхательныхъ органовъ* (кашель, сиплость голоса), и, часто, *зѣва* (пятнистая краснота безъ особой опухоли); эти катарральн. явленія (преим. глазъ и носа) *характерны* для кори. Дня черезъ 3—4 послѣ начала показывается *сыпь, почти всегда прежде всего на лицѣ*—на щекахъ, на лбу, вокругъ рта, въ формѣ маленьк. возвышенныхъ *узелковъ* (ощущаются подъ рукою), окруженныхъ свѣтло-красн. ободками; она быстро распространяется на все тѣло, такъ что дня черезъ $1^1/_2$—2 высыпаніе полное. Послѣ этого лихорадка *быстро* падаетъ и дня черезъ 2—3 б. ч. исчезаютъ всѣ болѣзненныя явленія; въ это время происходитъ *шелушеніе* сыпи (не сплошн. пластинками, какъ при скарлатинѣ, а въ *формѣ отрубей*). Болѣзнь продолжается так. образомъ отъ 7 до 10 дней. Это — нормальное теченіе **к.**; бываютъ случаи и легче, и тяжелѣе; иногда сыпь едва замѣтна, ограничена или начинается не съ лица; въ др. случаяхъ—необыкн. распространена, почти слита; въ исключ. случаяхъ—кровянист. вида. Точно также и др. припадки м. б. слабѣе и сильнѣе. Если болѣзнь затягивается, то это указываетъ обыкновенно на какое-либо осложненіе, чаще всего на распространеніе катарра дыхательн. органовъ, переходящаго въ нѣкотор. случаяхъ (б. ч. у дѣтей) въ воспаленіе легкихъ. Смѣшать **к.** легче всего съ *краснухою,* но послѣдняя длится обыкновенно гораздо менѣе и вообще значительно легче кори (см. **Краснуха**); отъ *скарлатины* (см. это слово) **к.** отличается формою сыпи, отсутствіемъ тяжелаго пораженія горла, болѣе легкими общ. припадками и, наконецъ, тѣмъ, что появляется въ коревую, а не въ скарлатинную эпидемію. Корь м. б. какъ у дѣтей, такъ и у взрослыхъ; если она рѣдко поражаетъ взрослыхъ, то только потому, что б. ч. ихъ уже перенесли **к.** въ дѣтствѣ, а повторяется она очень рѣдко. Въ *леченіи* собственно кори нѣтъ надобности; достаточно правильное гигиеническ. содержаніе больнаго, противулихорадочная діета (см. **Лихорадка**), пребываніе въ постели до *самого конца* шелушенія сыпи; полосканіе глазъ, носа и рта тепловатою водою. Тепловатыя ванны по окончаніи шелушенія полезны, а не вредны, какъ думаютъ многіе въ публикѣ. Сколько нибудь важныя осложненія (со стороны дыхат. органовъ, глазъ) слѣдуетъ предоставить лечить врачу. Если корь протекаетъ нормально, то удалять др. дѣтей нѣтъ надобности — пусть лучше всѣ перенесутъ болѣзнь заразъ. Устранять отъ заболѣванія корью слѣдуетъ только оч. слабыхъ и болѣзн. дѣтей, расположенн. къ страданіямъ дыхат. органовъ, а также очень *маленькихъ дѣтей* (грудныхъ и вообще до 3-хъ лѣтъ); но если корь появилась въ семействѣ, то удается это очень рѣдко.

Корюшка (Osmerus eperlanus)—рыба изъ сем. лососевыхъ, 6 — 7, рѣдко до 10 дюйм. длиною; спина буровато-зеленая, бока серебристые съ голубымъ отливомъ сверху и снизу, брюхо бѣлое; тѣло полупрозрачно, плавники сѣроватые или безцвѣтные; отличается больш. ртомъ и множествомъ зубовъ (даже на языкѣ). Живетъ въ Балтійск., Бѣломъ и др. сѣверныхъ моряхъ у береговъ, и въ больш. озерахъ; весною приплываетъ нереститься въ рѣки, между прочимъ, и въ Неву. Кормится мелк. водяными животными: насѣкомыми, рачками, икрою. Мясо вкусно, но съ особ. запахомъ, похожимъ на огуречный. *Мстинская* **к.** безъ запаха, бѣла и прозрачна. Ловятъ мережами или неводами.

Корюшка жареная. 1) Очиститвъ и выпотрошивъ, вытереть на сухо, обмакнуть въ молоко, обсыпать мукою, жарить въ *маслѣ*—пряжить (см. **Пряженіе**), пока достаточно подрумянится. *Или:* пряжить, обмакнувъ въ смѣсь изъ 2-хъ взбит. яицъ съ растопленн. масломъ, приправленную перцомъ и солью, и обвалявъ въ мелк. хлѣбн. крошкахъ. 2) Опустивъ въ кастрюлю свѣж. масла, немного зелен. петрушки, 2 дольки мелко рубленн. растерт. чеснока, перца, соли и 2 стол. ложки крѣпк. бѣл. вина, положить (симметрично) на приправу корюшку, слегка обсыпанную мукою, плотно накрыть кастрюлю и жарить, съ огнемъ внизу и на крышкѣ (раскал. угли), 7—8 мин. (или въ жаркой духов. печи—хуже). Подавая, осторожно вывалить на блюдо.

Корюшка копченая — коптится какъ селедка.

Корюшка маринованая — см. **Маринованіе.**

Корюшка подъ соусомъ: сваривъ въ соленой водѣ (см. **Рыба**), сервировать или съ голландскимъ соусомъ, или въ топл. маслѣ, подкисленномъ лимонн. сокомъ.

Коса. Въ к. отличаютъ *лезвіе*, загнутый для крѣпости *обухъ, пятку,* посредств. которой к., при помощи клина, насаживается на *косье* (палку—не менѣе 2-хъ арш. длиною), и *носокъ* или острый конецъ. Знамениты австрійскія и штирійскія косы, вѣсящія около $1^{1}/_{4}$ фунт.; косы, приготовл. въ другихъ мѣстностяхъ, тяжелѣе. Лезвіе хор. косъ д. б. стальное. Косы правятъ на *бабкѣ* (небольш. слегка выпукл. наковальня) молоткомъ съ коротк. ручкою, точатъ лопаткою (дощечка съ пескомъ) и на смоченномъ брускѣ (см. **Камни точильные. Точеніе**). Для крѣпкихъ травъ лезвіе оттачиваютъ коротко, для нѣжныхъ — плоско, длинно.

Косатикъ — см. **Касатикъ.**

Косилка — см. **Машины и орудія сельскохозяйственныя.**

Косметики или **косметическія средства:** сюда принадлежатъ помады, головн. масла, туалетные спирты и уксусы, бѣлила, румяна и др. наружн. средства, употребляемыя съ цѣлью приданія наружн. покровамъ тѣла желаемыхъ свойствъ. Между ними есть и полезныя, и вредныя. Подробности — см. названія отдѣльн. средствъ.

Косноязычіе — см. **Картавость.**

Косоглазіе—такой порокъ глазъ, при которомъ зрительныя оси обоихъ глазъ не могутъ быть одновременно направлены на одинъ и тотъ-же предметъ (см. **Зрѣніе**). Происходитъ оно вслѣдствіе неодинаковаго напряженія мышцъ, двигающихъ глазъ: по причинѣ или ослабленія, или, напротивъ того, черезъ-чуръ сильнаго сокращенія нѣкоторыхъ изъ этихъ мышцъ. *Леченіе* **к.** производится или оптическимъ путемъ (очками), или-же хирургическимъ (перерѣзкою сильно напряженн. или укороченныхъ мышцъ); предоставить его, конечно, слѣдуетъ *опытному глазному врачу.*

Костелъ—польская церковь.

Костерь (Bromus). Травы изъ сем. злаковъ; соломины ихъ заканчиваются б. или м. раскидистыми метелками изъ довольно крупныхъ колосковъ. По виду близки къ *овсяницамъ* (см. это слово). Всѣ даютъ хорош. сѣно. Нѣкоторые разводятся искусственно. Въ Россіи дико растущихъ до 12 видовъ. Для посѣвовъ рекомендуется особенно **к.** *безостный* (B. inermis). Сѣмена его имѣются въ продажѣ. **К.** не требуетъ такой тщательной обработки, какъ клеверъ или люцерна, и растетъ на всякой питательной почвѣ и во всѣхъ климатахъ; у насъ попадается дико отъ Архангельской губерніи до Закавказья и Крыма включительно. Можно сѣять по озими и по яри. Укосы замѣчательно обильные: до 700 пудъ и больше сѣна. Косятъ, когда онъ вымечетъ метелки. Скотъ ѣстъ сѣно охотно. Точно также, вѣроятно, м. разводиться и др. виды, напр., *Br. mollis, B. tectorum,* особенно первый.

Кости состоятъ изъ органическаго вещества — *костнаго хряща* и неорганическихъ солей — главн. образомъ углекислой и фосфорнокислой извести; отъ перваго зависитъ форма **к.**, а отъ послѣднихъ—ихъ плотность. Послѣ вымачиванія въ разведенныхъ кислотахъ (соляной) неорганическія вещества растворяются, и кость становится гибкою и мягкою, какъ хрящъ. Кромѣ того, въ костяхъ заключается еще *костный жиръ,* который м. б. извлеченъ изъ нихъ или вареніемъ съ водою, или же вымачиваніемъ ихъ въ бензинѣ, сѣроуглеродѣ и т. п.; онъ идетъ на смазку машинъ. Освобожденныя отъ жира кости замѣняютъ слоновую кость и служатъ для приготовленія различныхъ мелк. вещей: пуговицъ, домино, черенковъ ножей, разныхъ фигурокъ и т. п.; съ виду иногда трудно отличить ихъ отъ слоновой кости. Костн. хрящъ вывариваніемъ превращается въ клей (см. это слово). Фосфоръ приготовляется главн. образом. изъ фосфорно-кисл. солей костей (изъ 100 част. **к.** получается около 10—11 ч. фосфора). Накаливаніемъ **к.** въ закрытыхъ сосудахъ добываютъ *костный уголь,* обладающій значительн. способностью обезцвѣчивать растворы и вообще задерживать органическ. вещества; онъ употребляется съ этою цѣлью на сахарн. заводахъ, въ лабораторіяхъ, аптекахъ и т. п.; изъ него же приготовляется черная краска (см. **Вакса**). Наконецъ, размельченныя **к.**—превосходное удобрительное средство (см. **Удобреніе**). О костяхъ человѣческихъ — см. **Скелетъ.**

Косточка колѣнная (patella) — плоская рыхлая кость, покрывающая колѣнн. суставъ спереди; она подвижна, легко ощупывается рукою; верхн. конецъ ея служитъ для прикрѣпленія сухихъ жилъ бол. мышцъ бедра, а нижній прикрѣпленъ къ берцу (см. **Скелетъ**).

Костоѣда (Caries) — изъязвленіе костей, обыкновенно сопровождающееся нагноеніемъ; но иногда (рѣже) на мѣстѣ костоѣды кость разрушается и всасывается безъ видимыхъ признаковъ—такъ наз., *сухая костоѣда.* Въ большинствѣ случаевъ **к.** развивается распространеніемъ воспаленія на кость съ сосѣдн. частей, чаще всего съ суставовъ; рѣже **к.** бываетъ слѣдствіемъ самостоятельн. воспаленія костей. Къ костоѣдѣ расположены преимущественно худосочные (такъ наз. золотушные) люди, преим. дѣти; иногда она бываетъ слѣдствіемъ сифилиса. Узнать **к-ду** на открытой кости (напр. на пальцахъ, въ носу и т. п.) не трудно; признаками **к-ды** костей, закрытыхъ мягк. частями, служатъ постоянно повторяющіеся нарывы надъ костью. *Леченіе* болѣзни д. б. предоставлено врачу; сами паціенты или окружающіе ихъ д. заботиться о чистотѣ воздуха (лучше деревенскій), о хорошей удобоваримой питат. пищѣ и т. п.—вообще о поправленіи питанія больнаго. Изъ общихъ наружныхъ средствъ очень хорошо дѣйствуютъ теплыя ванны, а изъ внутреннихъ—рыбій жиръ (см. это слово). При нарывахъ и нагноеніи—см. эти слова.

Кострецъ — см. **Говядина.**

Кость слоновая имѣетъ тотъ-же химическ. составъ, какъ и обыкновенная, но она гораздо тверже, тяжелѣе, плотнѣе и тонкозернистѣе. Получается главн. образомъ изъ клыковъ африканск. и азіатск. слоновъ; клыки перваго больше (до $3^{1}/_{2}$ арш. длины и отъ 50 до 150 фунт. вѣсомъ) и вообще лучшаго качества. Со временемъ слонов. кость постепенно желтѣетъ. Кость изъ зубовъ гиппопотама (до $7^{1}/_{2}$ ф. вѣсомъ) цѣнится дороже слоновой: она еще тверже и плотнѣе, но главное—не желтѣетъ и, вслѣдств. этого, употребл. для приготовленія искусств. зубовъ. Хорошую, также не измѣняющуюся, **слон. к.** даютъ клыки моржа (Trichechus rosmarus): ослѣпительно бѣлаго цвѣта. Хуже—кость изъ зубовъ нарвала (**Киты**). Въ торговлѣ извѣстны различн. сорты сл. кости; изъ африканскихъ лучшій—*гвинейскій* (бѣлѣе цвѣтомъ и не желтѣетъ), изъ индійскихъ—*цейлонскій* (розовато-бѣлаго цвѣта, дорогъ и встрѣчается рѣдко). *Слон.* **к.** превосходно полируется и вообще удобно обработывается; употребляется для приготовленія билліардн. шаровъ, статуетокъ, ручекъ и множества мелкихъ вещей; изъ нея дѣлаютъ тонк. дощечки для миніатюрной живописи, для выкладыванія мебели и мозаичной работы и т. п. Она легко окрашивается; но, чтобы окраска была прочна, кость должно предварительно вымочить въ теченіи 6—8 час. въ уксусѣ или, еще лучше, въ растворѣ квасцовъ; послѣ этого, для полученія красн. цвѣта, предметъ погружаютъ въ отваръ бразильскаго дерева (см.); для желтаго цвѣта—въ отваръ шафрана или кислицы (см.); зеленаго—въ растворъ смѣси изъ 3 част. мѣдянки и 1 ч. нашатыря въ уксусѣ; синяго—поперемѣнно (нѣсколько разъ), сначала въ предшествовавш. зеленый растворъ, а потомъ въ горячій поташный щелокъ; чернаго—сначала въ горячій отваръ сандала, а потомъ въ растворъ уксусно-кисл. желѣза.—Для *возвращенія цвѣта* пожелтѣвш. и вообще потемнѣвшей **сл. к.**, ее погружаютъ въ скипидаръ (на подставкахъ, чтобы не прикасалась ко дну, гдѣ образуется кислый слой, портящій **к.**) и выставляютъ на солнцѣ дня на 3—4 (въ тѣни долѣе): выбѣливается вполнѣ. Этотъ способъ бѣленія м. б. примѣненъ и ко всякой др. кости, а также къ дереву (кленъ, букъ, грабъ и т. п.) и даже къ пробкѣ. Посредствомъ особаго, довольно простаго способа, слоновой кости можно придавать видъ красной черепахи (см. **Черепаха**). Уголь изъ слон. кости (см. **Кости**) даетъ лучшую черную краску (noir d'ivoire). Въ Сибири добыв. слон. кость изъ клыковъ ископаем. мамонта; вслѣдствіе проникания ея солями желѣза, она очень плотна и имѣетъ голубоватый, часто оч. пріятный цвѣтъ; нерѣдко употребляется ювелирами.—Составъ для писанія по **сл. к.:** изъ 1 зол. порошка *куркумы* и дистилл. воды приготовить слабослизистую жидкость, растворить 12 дол. азотнок. серебра (держать въ желт. стклянкѣ).

Костяника (Rubus saxatilis). Растеніе изъ рода малинниковъ, произрастающее у насъ отъ Колы и Мезени до Украйны включительно. Его плоды повсюду собираютъ и употребляютъ въ пищу, хотя не особенно цѣнятъ, вслѣдствіе жесткихъ и сравнительно крупныхъ косточекъ. По этой-же причинѣ **к.** не разводится въ садахъ, хотя вкусъ ея ягодъ не уступаетъ красной смородинѣ.

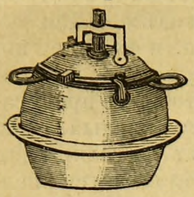
Косуля—см. **Изюбрь.**

Косушка—$^{1}/_{4}$ штофа.

Косьба—см. **Сѣно, Рожь** и пр.

Котелъ. Котлы дѣлаются изъ желѣза, луженой внутри мѣди, для кухни—чаще всего изъ чугуна; прежде, чѣмъ приготовлять въ нихъ кушанья, ихъ слѣдуетъ хорошенько выварить щелокомъ изъ золы, а затѣмъ водою съ какими нибудь сухими овощами (горохомъ, чечевицею и т. п.). Для поддержанія чистоты внутри—мыть кипяткомъ или кипяткомъ съ золою, а снаружи чистить пескомъ. Важно держать **к.** постоянно *совершенно сухимъ:* иначе заржавѣетъ. Не варить въ **к.** кушаній, содержащихъ уксусъ, и вообще кислыхъ.

Котелъ папиновъ—котелъ съ герметическою крышкою (см. рисунокъ). Дѣлается изъ желѣза или луженой внутри мѣди. Варка въ немъ кушанья происходитъ гораздо быстрѣе и требуетъ значительно менѣе топлива; ароматъ кушанья сохраняется лучше. Положивъ въ **к.** мясо, овощи и пр., его наполняютъ водою до $^{3}/_{4}$, плотно завинчиваютъ крышку и варятъ на умѣренномъ огнѣ (едва кипитъ). Прежде чѣмъ открыть **к.**, отставивъ, выпускаютъ паръ черезъ клапанъ. Хорошъ въ особенности для приготовленія густыхъ бульоновъ и соусовъ. Если желаютъ въ немъ *тушить* мясо, то послѣднее кладутъ не на дно, а на рѣшетку, до высоты которой только и наполняютъ **к.** водою. Приготовляются **к.** и друг. формъ, кромѣ приведенной на рисункѣ.



Котелъ папиновъ.

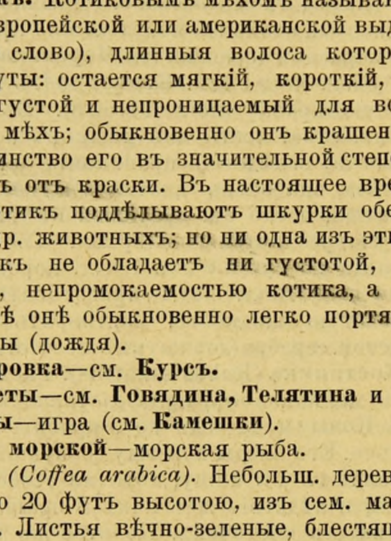
Котикъ. Котиковымъ мѣхомъ называютъ мѣхъ европейской или американской выдры (см. это слово), длинныя волоса котораго выдернуты: остается мягкій, короткій, но очень густой и непроницаемый для воды нижній мѣхъ; обыкновенно онъ крашеный, и достоинство его въ значительной степени зависитъ отъ краски. Въ настоящее время подъ котикъ поддѣлываютъ шкурки обезьянъ и др. животныхъ; но ни одна изъ этихъ поддѣлокъ не обладаетъ ни густотой, ни, главное, непромокаемостью котика, а потому всѣ онѣ обыкновенно легко портятся отъ воды (дождя).

Котировка—см. **Курсъ.**

Котлеты—см. **Говядина, Телятина** и пр.

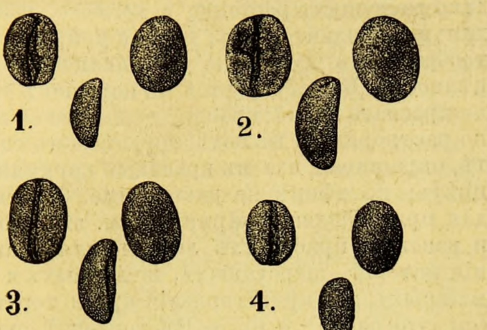
Котлы—игра (см. **Камешки**).

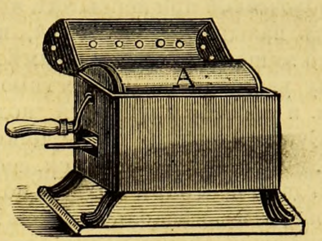
Котъ морской—морская рыба.



Кофейное дерево.

Кофе *(Coffea arabica)*. Небольш. деревцо, отъ 8 до 20 футъ высотою, изъ сем. мареновыхъ. Листья вѣчно-зеленые, блестящіе, парные, противуположные. Въ углахъ появляются бѣлые цвѣты, ароматомъ напоминающіе жасминъ. Плоды величиною и даже формою похожи на ягоды кизиля, но помельче, ярко-краснаго цвѣта, при созрѣваніи принимающаго фіолетовый оттѣнокъ. Въ каждой ягодѣ 2 крупн. сѣмени, одѣтыхъ снаружи тонкой бумажистой шелухой; сѣмена эти, называемыя почему-то бобами, и составляютъ главный продуктъ коф. дерева; но и мякоть плодовъ, высушенная, поджаренная и истолченая, идетъ на приготовленіе оч. хорошаго напитка, болѣе легкаго и менѣе возбудительнаго, чѣмъ **к.** изъ сѣмянъ. Даже сухіе листья коф. деревца, теперь имѣющіеся и въ продажѣ, могутъ служить для приготовленія настоя, подобнаго чайному. Наконецъ, коф. деревцо красиво и оч. цѣнится въ садоводствѣ; нерѣдко цвѣтетъ и даже приноситъ зрѣлые плоды на окнахъ комнатъ. Отечество **к.**—абиссинскіе округи Каффа и Энареа, а также Суданъ. Тамъ онъ образуетъ цѣлыя заросли и даже лѣса, достигая на свободѣ 40 футъ высоты. Отсюда онъ перенесенъ сначала въ Аравію, а потомъ въ Египетъ, въ Каиръ, гдѣ приготовленный изъ него настой уже назывался *кафе*. Распространеніе **к.** шло съ необыкн. быстротою: въ Константинополѣ первая кофейня была открыта въ 1554, въ Венеціи—въ 1615, въ Лондонѣ—въ 1652, въ Парижѣ—въ 1657 и Нюренбергѣ—въ 1696 г. Съ половины 17 стол. европейцы стали пересаживать **к.** въ свои колоніи; въ настоящ. время самыя обширныя кофейныя плантаціи не въ отечествѣ **к.** и даже не въ Аравіи, а въ Бразиліи, на Антильскихъ о-вахъ, на Цейлонѣ и на больш. островахъ Зондскаго архипелага, особенно на Явѣ. Сорты **к.** многочисленны. *Арабскій к.* считается лучшимъ; самый высокій сортъ его — *Мокка,* распадающійся также на нѣсколько сортовъ, изъ которыхъ въ Европу попадаетъ обыкновенно только одинъ—*левантскій,* приходящій изъ Египта черезъ Тріестъ или Лондонъ. По качеству за Мокка слѣдуетъ *Бурбонъ* — съ о-ва того-же названія; онъ похожъ на Мокка и по виду. Изъ *остъ-индскихъ сортовъ* наиболѣе извѣстны: *явскій* и *цейлонскій;* перваго два сорта—лучшій желтоватый и худшій зеленовато синеватый; онъ поступаетъ въ Европу изъ Голландіи (Амстердамъ и Роттердамъ); цейлонскій идетъ черезъ Лондонъ. Изъ *вестъ-индскихъ* сортовъ очень хорошъ *Мартиникъ*—съ о-ва того-же имени: больш., сверху и снизу притупленн. зерна, зеленовато-желтаго цвѣта (почти всегда покрыты снаружи серебрист. пленкою). *Американскихъ сортовъ* множество; изъ нихъ болѣе всего распространены *бразильскіе,* привоз. черезъ Гамбургъ; б. ч. очень посредственнаго качества. По свѣдѣніямъ, собранн. въ биржев. конторахъ Братьевъ Елисѣевыхъ и Ротермунда, на рынокъ Петербурга изъ поименованныхъ сортовъ поступаютъ главн. образомъ: левантскій, оба сорта явскаго, цейлонскій и, въ настоящее время, много бразильскихъ. На рисункѣ показаны снятыя съ натуры и въ *на-*





Машинка для жаренія кофе.

туральн. величину зерна: левантскаго (1)—самаго свѣтлаго желтовато-сѣраго цвѣта; высшаго сорта явскаго (2)—шафранно-желтаго цвѣта; цейлонскаго (4)—продолговато-круглыя, темно-зеленоватаго цвѣта, и бразильскаго—*цеара* (3)—зеленоватаго цвѣта. Всѣ три первые сорта очень хороши: левантскій стоилъ на биржѣ 22 — 23 р., явскій 20 р. (нисшій сортъ 13 р.) и цейлонскій 19—20 р. пудъ; четвертый сортъ (бразильскій—цеара)—низкаго достоинства: 11 р. пудъ. Изъ др. бразильскихъ сортовъ въ продажѣ имѣлись: Ріо, Трильяди и др.; всѣ невысокіе: до 12—13 р. пудъ. Въ розничной продажѣ, теперь, именно и имѣются главн. образомъ бразильск. сорта, какъ самые дешевые, но въ то-же время и далеко не ароматные. Сырой **к.** заключаетъ въ себѣ жирное масло, кофейно-дубильную кислоту, легуминъ, сахаръ и особое вещество — *кофеинъ,* по составу одинаковое съ *теиномъ* чая и сходное съ *теоброминомъ* какао; въ жареномъ **к.** изъ разложившагося легумина образуются летучія масла, придающія *ароматъ* **к.** Въ **к.** дѣйствуютъ кофеинъ и летучія масла. **К.** не питателенъ и безъ него можно обойтись, но въ умѣренн. количествѣ онъ и не вреденъ; слегка возбуждаетъ нервн. систему и оживляетъ мышленіе, противодѣйствуетъ вліянію спирта. Оч. крѣпкій **к.** причиняетъ головн. боли, головокруженіе, учащенн. пульсъ и сердцебіеніе, иногда онѣмѣніе въ членахъ, тошноту и др. припадки отравленія. Избѣгать употребленія **к.** слѣдуетъ: дѣтямъ, по крайней мѣрѣ, до 10 л., лицамъ, страдающ. безсонницею, при болѣзняхъ сердца, приливахъ крови къ головѣ, при болѣзняхъ желудка и кишекъ. Напротивъ того, **к.** м. б. полезенъ, какъ средство для возбужденія упавшей нервной дѣятельности (колляпсъ), противъ сонливости, при опійномъ или спиртномъ опьяненіи и т. п. (дается тѣмъ крѣпче, чѣмъ сильнѣе нужно дѣйствовать). Чтобы быть увѣреннымъ въ качествѣ **к.,** его лучше всего покупать сырымъ и самому жарить его; но, не умѣя жарить, можно испортить самый лучшій **к.** (большинство изъ насъ пьетъ именно так. образомъ испорченный **к.**); поэтому, или слѣдуетъ научиться жарить самому, если уже покупать его жаренымъ (далеко не во всякомъ магазинѣ умѣютъ жарить). Молотаго **к.,** во всякомъ случаѣ, лучше не покупать, такъ какъ онъ обыкновенно продается подмѣшаннымъ. Жарить удобнѣе всего въ машинкѣ, показанной на рисункѣ: цилиндръ ея (А) наполняютъ **к.** (только до половины) и поворачиваютъ за ручку надъ раскаленными дровян. углями или пламенемъ спирта (въ продажѣ существ. съ обоего рода топками) то въ одну, то въ другую сторону, по временамъ встряхивая,—до тѣхъ поръ, пока **к.** готовъ, что̀ узнается по *равномѣрному шоколадному цвѣту* зеренъ, по сильному *характерному аромату,* наполняющему всю комнату и, наконецъ, по особому треску зеренъ; на операцію (въ указанной машинкѣ) требуется около $^1/_2$—$^3/_4$ час. Послѣ *надлежащаго* жаренья **к.** теряетъ около 16—20% своего вѣса. Пережаренный **к.** горекъ, не пріятенъ на вкусъ, не ароматенъ, недожаренный — терпокъ и также безъ аромата. Хранить жареный **к.** въ хорошо закупор. сосудахъ, въ *сухомъ* мѣстѣ; молоть лучше только передъ употребленіемъ (иначе теряется ароматъ). Относительно чая у насъ оч. хорошо знаютъ, что его не слѣдуетъ кипятить; кофей-же безбожно продолжаютъ варить на плитѣ и, потому, конечно, никогда не пьютъ *настоящаго ароматнаго* **к.** Обыкн. наши кофейники не годятся. Нужно употреблять такія, въ которыхъ **к.,** подобно чаю, только заваривался-бы кипяткомъ. Существуетъ множество моделей; одна изъ самыхъ практичныхъ и вмѣстѣ недорогихъ—спиртовые жестяные (или мѣдные) французскіе кофейники (имѣютъ печатн. наставленіе). Въ крайности — лучше уже заваривать **к.** какъ чай кипяткомъ, положивъ его, конечно, предварительно на фильтръ. На среднюю чашку воды требуется около чайн. ложки молотаго **к.** (нѣсколько больше или меньше, смотря по желаем. крѣпости). Разогрѣвать старый **к.,**—погружая сосудъ въ горячую воду (водян. ванна). Прибавка цикорія сообщаетъ густоту, но несомнѣнно портитъ его. Въ торговлѣ къ молот.

жареному **к.** чаще всего подмѣшиваютъ именно цикорій: чистый **к.** плаваетъ на водѣ, а примѣшанн. цикорій опускается на дно и окрашив. воду въ желтый цвѣтъ. Зерна нисшихъ сортовъ иногда подкрашиваютъ подъ высшіе: въ водѣ окраска обыкновенно сходитъ и вода окрашивается. Примѣсь къ кофейн. зернамъ постороннихъ веществъ также встрѣчается (зерна изъ тѣста, глины и т. п.—распускаются въ водѣ и мутятъ ее). Кофе, *подмоченный* при перевозкѣ *морскою водою,* такъ назыв. *маринованный,* почти совершенно лишенъ аромата: примѣсь его къ хорошему узнается по отсутствію блеска, легкости и особой хрупкости подмѣшанн. зеренъ. Суррогатовъ **к.** нѣтъ: цикорій, желудевый, ячменный, ржаной (см. соотвѣтств. слова) **к.** даютъ отваръ только по виду, но не по свойствамъ, нѣсколько похожій на **к.**— *Кофейныя пятна* обыкновенно сходятъ отъ мытья; на тканяхъ, которыя нельзя стирать, ихъ отмываютъ сырымъ яичнымъ желткомъ, разведеннымъ небол. количеств. воды, съ прибавкою нѣсколькихъ капель (8—10) спирта; на шелковыхъ тканяхъ—водою, въ которой распущено немного бычачьей желчи (см. это слово).

Кофе съ молокомъ: 15 золот. молот. **к.** облить черезъ фильтръ $2^{1}/_{2}$ стак. кипящ. молока, варить 20 минутъ; если нужно—просвѣтлить бѣлкомъ или рыбьимъ клеемъ. Но чаще всего **к.** и молоко приготовляютъ отдѣльно и затѣмъ мѣшаютъ.

Кофеинъ—см. **Кофе.**

Кочегаръ—истопникъ при паровыхъ машинахъ.

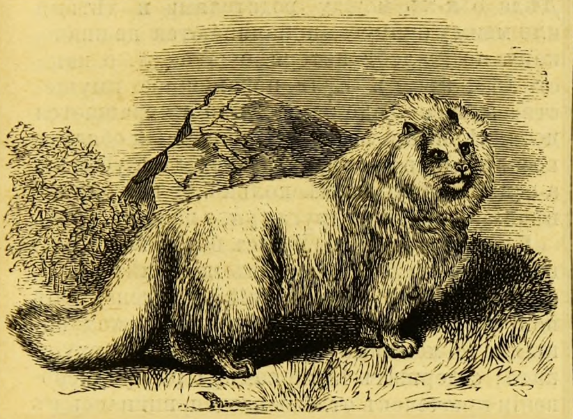
Кочетъ—Пѣтухъ.

Кошемаръ—см. **Кошмаръ.**

Кошениль или **червецъ** (Cocus cacti) — насѣкомое изъ сем. жесткокрылыхъ; водится въ Мексикѣ и вообще центральной Америкѣ на различн. видахъ кактуса, но преимущественно на Opuntia coccinellifera и Op. tuna; вмѣстѣ съ этими растеніями она была перенесена въ друг. страны и теперь разводится: на Канарскихъ островахъ, на Явѣ, въ Алжирѣ и южн. Испаніи. Самецъ съ крыльями, самка безъ крыльевъ; она-то и заключаетъ въ себѣ красящее вещество, которое развивается въ ней послѣ оплодотворенія. Высушенная **к.** им. форму зеренъ, величиною съ чечевицу, съ одной стороны выпуклыхъ, а съ другой—плоскихъ; смотря по происхожденію и способу умерщвленія насѣкомаго, зерна имѣютъ различн. видъ и качество. Въ торговлѣ отличаютъ *серебристую* **к.** (Grana jaspeada), получаемую сушеніемъ въ духов. печахъ, покрытую серебристою пылью; *сѣрую* **к.** (Gr. renegrida), высушенную на солнцѣ; *черную* **к.** (Negrillo), высушенную на желѣзн. листахъ; *красную* **к.,** приготовляемую погруженіемъ насѣкомыхъ въ кипятокъ, причемъ часть красящаго вещества (наружн. слой) теряется. Серебристая самая лучшая, красная—самая худшая. Кромѣ того, **к.** раздѣляютъ еще на дикую, *лѣсную* (Gr. silvestre), собираемую съ дико растущихъ растеній, и *местоко,* разводимую на плантаціяхъ; первая покрыта ватообразнымъ пушкомъ, уменьшающимъ ея цѣнность. **К.** растирается въ порошокъ темно-краснаго цвѣта; красящ. вещество ея легко растворяется въ водѣ, труднѣе—въ спиртѣ, окрашивая ихъ въ красивый карминный цвѣтъ; въ эфирѣ не растворимо. Служитъ для приготовленія кармина (см. это слово) и различн. красящихъ лаковъ, для крашенія матерій—шерстяныхъ, шелковыхъ и бумажныхъ, для приготовленія красн. чернилъ (см. это слово) и пр. — Въ торговлѣ существуетъ также *аммоніакальная* **к.**—въ формѣ *табличекъ* (en tablettes) или *тѣста* (en pâte). Для приготовленія первой—1 ч. порошка мочатъ 3—4 недѣли въ 3 част. (по вѣсу) нашатырн. спирта; отфильтровавъ, прибавляютъ въ жидкость $^{4}/_{10}$ част. свѣжеосажденной окиси алюминія (послѣдняя получается, если въ растворъ квасцовъ прибавить нашатырн. спирта: осадокъ промыть и высушить) и выпариваютъ, пока не останется болѣе запаха амміака; кашицеобразную массу намазываютъ на полотно; когда отвердѣетъ, разрѣзаютъ на таблички и высушиваютъ. Для полученія *тѣста*—**к.,** въ той-же пропорціи, мочатъ въ нашат. спиртѣ 1 недѣлю и, затѣмъ, растворъ, безъ всяк. прибавленія, выпариваютъ до $^{2}/_{3}$. Употребляется для окрашиванія матерій (шелковыхъ) въ розовые и малиновые цвѣта. — Сравни **Кермесъ.**

Кошка и **мышка** — игра. Играющіе, избравъ кошку и мышку, берутся за руки и становятся въ кругъ; мышка помѣщается внутри, а кошка внѣ круга. Кошка старается прорваться сквозь кругъ и поймать мышку, которая, избѣгая кошки, можетъ и выходить изъ круга и опять входить въ него. Кругъ облегчаетъ движенія мышки, но старается всякими способами помѣшать кошкѣ прорваться сквозь кругъ. Когда кошка поймала мышку, эта пара становится въ кругъ, а на мѣсто ея выбираютъ другую. Игра полезная.

Кошки—хищн. животныя изъ сем. того-же имени. *Дикая* **к.** (Felis catus) и по настоящее время водится въ лѣсахъ горист. мѣстностей средн. и южн. Европы, а также западной Азіи; чаще всего встрѣчается на Карпатахъ. Величиною она больше домашней, шерсть ея гуще и грубѣе, б. ч. желтовато-сѣраго цвѣта съ продольн. и поперечн. болѣе темн. полосками. Питается мышами, мелк. птичками и т. п.; при хорошемъ уходѣ приручается довольно легко и скрещиваніемъ съ домашн. кошкою даетъ красивое потомство. Наша обыкнов. *домашняя* **к.** (F. domestica) произошла, повидимому, отъ водящейся и до сихъ поръ почти въ дикомъ состояніи въ сѣверной Африкѣ F. maniculata, которая изъ Египта сначала была перевезена въ Грецію и Италію, затѣмъ въ Германію (въ 7-мъ столѣтіи), Англію и др. страны. Въ Европѣ къ ней несомнѣнно примѣшалась кровь дикой **к.** Изъ домашн. кошекъ др. странъ самая красивая *ангорская* **к.** (см. рис.); родина ея центральн. Азія; въ домашн. состояніи она нерѣдко встрѣчается въ Сибири и, въ настоящее время, также въ Европѣ, напр. во Франціи. Она значительно больше обыкновенн. кошки; мѣхъ ея длинный, шелковистый, наружность нѣсколько похожа на львиную; въ особенности хороши совершенно бѣлыя. На нее похожа *персидская* **к.**, съ болѣе короткою шерстью. *Китайская* **к.**, съ большими висячими ушами, также значительно больше нашей домашней; б. ч. свѣтло-желтаго цвѣта, но встрѣчаются и пестрые экземпляры: водится въ сѣверн. Китаѣ. На Остъ-Индскихъ островахъ (Борнео, Суматра и пр.) встрѣчается *безхвостая* **к.**

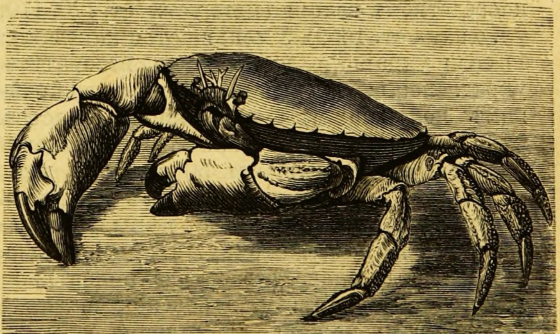


Ангорская кошка.

Кошмаръ—то, что въ народѣ называютъ *«домовой давитъ»:* тяжелое ощущеніе во снѣ, какъ будто что-то страшное давитъ, не даетъ дышать; необыкновенная тяжесть головы, полная невозможность двинуть членами; нерѣдко ощущеніе какъ-бы паденія въ пропасть; спящій, при этомъ, иногда кричитъ, но часто не можетъ даже вскрикнуть. **К.** проходитъ и паціентъ просыпается, какъ скоро удается двинуться. У проснувшагося остается чувство страха, тяжесть головы и въ груди, общая слабость. Причина **к.**—въ возбужденіи головнаго мозга, преимущественно заднихъ частей его, близъ продолговатаго мозга (см. **Мозгъ**—рисунокъ), чаще всего приливомъ крови; поэтому, **к.** обыкновенно случается при лежаніи на спинѣ, въ особенности если голова низка; б. ч. у людей, страдающихъ неправильностями кровеобращенія, напр. при хроническихъ болѣзняхъ дыхательн. органовъ, сердца, а также при лѣнивомъ пищевареніи, при обремененіи желудка передъ сномъ, при злоупотребленіи спиртн. напитками или послѣ пріема наркотическ. средствъ. Иногда **к.** вызывается и чисто нервными возбужденіями, особенно если онѣ происходили передъ сномъ; этого рода **к.** нерѣдко наблюдается у дѣтей, легшихъ спать въ возбужденномъ состояніи. Располагаютъ къ **к.**, кромѣ сказанныхъ причинъ, жаркая спальня и слишкомъ мягкое, легко согрѣвающееся спальное ложе, душный воздухъ. *Леченіе:* правильный образъ жизни, достаточное движеніе и воздухъ, прохладная, хорошо вентилируемая спальня (оставлять двери открытыми), не слишкомъ мягкія подушки, легкая удобоваримая пища, правильность испражненій (въ случаѣ нужды легкія слабительныя—см. это слово), воздержаніе отъ пищи (и въ особенности спирт. напитковъ) и возбуждающ. разговоровъ передъ сномъ. Часто очень помогаютъ прохладныя ванны или купанье, но не передъ самымъ сномъ, а за нѣсколько часовъ.

Кощунство — издѣвательство надъ правилами и обрядами православн. и всякой друг. христіанск. религіи. Виновный подвергается заключенію въ тюрьмѣ отъ 4 до 8 мѣс.; если-же **к.** совершено по непониманію или въ пьянствѣ, или вообще безъ намѣренія, то аресту отъ 3-хъ недѣль до 3-хъ мѣс. (Ул. о нак., ст. 182).

Крабы—особый родъ ракообразныхъ животныхъ, отличающихся отъ раковъ устройствомъ тѣла (см. рисунокъ). Группа очень богатая родами и видами. Водятся въ моряхъ и только очень немногіе въ рѣкахъ; у бе-



Крабъ обыкновенный.

реговъ Европы встрѣчаются вездѣ, за исключеніемъ сѣверо-восточн. части Балтійскаго моря. Б. ч. употребляются въ пищу: мясо ихъ вкусно, но тяжело.

Кража—тайное похищеніе чужаго движ. имущества (ул. о нак., ст. 1644). **К.** предмета цѣною не свыше 300 р. подсудна мир. судьѣ и наказывается заключеніемъ въ тюрьму на время отъ 3-хъ до 6-ти мѣс. (уст. о нак., нал. мир. суд., ст. 169); но если такая **к.** повторяется въ третій и т. д. разъ, то уже разсматривается окружн. судомъ съ присяж. засѣд., такъ какъ наказаніе въ этихъ случаяхъ соединено съ ограниченіемъ правъ (уст. уг. суд., ст. 201, ул. о нак., ст. 1655) Тому же суду подсудна **к.**, если совершена дворянами, священно-служителями, монахами и почетн. гражданами, которые хотя подвергаются за нее наказаніямъ, опредѣленн. въ мировомъ уст., но всегда съ ограниченіемъ въ правахъ (ул. о нак., ст. 1656). **К.** на сумму болѣе 300 р. всегда подлежитъ окружн. суду съ прис. засѣд. и подвергаетъ виновныхъ ссылкѣ на житье въ Сибирь или отдачѣ въ исправител. арест. отдѣленія, въ первый разъ отъ $1^{1}/_{2}$ до $2^{1}/_{2}$ л., во второй—$3^{1}/_{2}$ до 4 л., всегда съ ограниченіемъ въ правахъ (ул. о нак., ст. 1655). Законъ указываетъ цѣлый рядъ обстоятельствъ, увеличивающ. или уменьшающ. наказаніе. Къ обстоятельствамъ, увеличивающ. наказуемость, принадлежатъ: 1) **к.** въ церкви, часовнѣ, на кладбищѣ, или съ мертваго; 2) **к.** ночью; 3) влѣзаніе для **к.** въ окно, перелѣзаніе стѣны или вообще ограды; 4) **к.** необходимаго для пропитанія; 5) **к.** нѣск. лицами по уговору; 6) **к.** въ присутств. мѣстахъ или многолюдн. собраніяхъ; 7) **к.** слугами, работниками, подмастерьями и т. п. у своихъ хозяевъ, и 8) **к.** лицами, уже однажды осужденными за **к.**, а также **к.** посредствомъ взлома (мир. уст., ст. 170, 170; ул. о нак., ст. 1659). Уменьшается наказаніе: 1) если укравшій добровольно возвратитъ украд. вещь; 2) если **к.** вынуждена крайнимъ положеніемъ — неимѣніемъ средствъ къ пропитанію, и 3) если цѣна похищенн. предмета не превышаетъ 50 к. (мир. уст., ст. 171; ул. о нак., ст. 1663). Въ слѣдующ. случаяхъ **к.**, независимо отъ цѣны украденнаго, всегда подсудна окружн. суду съ прис. зас. и всегда влечетъ за собою лишеніе или ограниченіе правъ: **к.** воровскою шайкою; **к.**—во время пожара, наводненія и т. п. несчастн. случаевъ; **к.** изъ *обитаемаго* строенія посредствомъ взлома; **к.** слугами или работниками съ наведенн. въ домъ чужими людьми; **к.** въ гостинницахъ или постоял. дворахъ содержателями ихъ или ихъ людьми; **к.** вооруженн. человѣкомъ или вооруженными людьми; **к.** межев. план., крѣпостн. и друг. актовъ, для извлеченія изъ того себѣ противозаконной выгоды (ул. о нак., ст. 1645, 1646, 1647 по прод. 1883 г., 1649, 1650, 1653, 1654, 1657). Дѣла о **к.** м. б. начинаемы или представителями власти, по ихъ усмотрѣнію, или частн. лицами, доказавшими достовѣрность обвиненія, или, наконецъ, самими потерпѣвшими (уст. уг. суд., ст. 42, 297, 298, 299, 301); жалобы по дѣламъ, подсудн. мир. судьямъ., приносятся мир. судьѣ (ст. 43), а по дѣламъ, подсудн. окр. судамъ, — полицейск. чинамъ, судебн. слѣдователямъ и прокурорамъ; жалобы м. быть письменныя или словесныя (ст. 306). Дѣла о **к-хъ** между родителями и дѣтьми или между супругами начинаются не иначе, какъ по жалобѣ потерпѣвшаго (ул. о нак., ст. 1664 прим.). Если похищенное имущество найдено, оно немедленно возвращается потерпѣвшему, причемъ виновный обязанъ вознаградить послѣдняго за вредъ и убытки, а если виновныхъ нѣсколько, то всѣ они отвѣчаютъ другъ за друга (ул. о нак., ст. 1664).

Крапива (Urtica). У насъ болѣе всего распространены 2 вида: одинъ многолѣтній (U. dioica), другой — однолѣтній (U. urens). Обѣ покрыты жгучими волосками, довольно длинными, съ ломкими крючечками на верхушкахъ; содержатъ ѣдкій сокъ. При прикосновеніи крючечекъ отламывается, впиваясь въ кожу, а сокъ выливается въ ранку,—отсюда жженіе. Составъ сока хорошенько не извѣстенъ. Тропическіе виды жгутся несравненно сильнѣе; напр., обжоги *тиморской* **к.** (U. urentissima) длятся оч. долго при сильной лихорадкѣ. Въ волоскахъ молодыхъ побѣговъ сокъ еще слабъ, а потому онѣ или обжигаютъ не сильно, или вовсе не обжигаютъ. Сушеніе и обвариваніе удаляютъ ядъ. Молодая крапива, какъ извѣстно, можетъ употребляться въ пищу (см. **Щи**). Рублеными свѣжими листьями и спѣлыми сѣменами кормятъ домашн. птицъ. Многіе виды **к.** даютъ отличное волокно, изъ котораго приготовляютъ тонкую и прочную пряжу; изъ нашихъ видовъ волокна для пряжи м. давать обыкновенная многолѣтняя (U. dioica) и особенно сибирская (U. cannabina), которая для этого мѣстами нарочно разводится. Въ Китаѣ и въ Индіи растетъ нѣсколько друг. видовъ, доставляющ. превосходное волокно.

Крапивникъ (Troglodytes europaeus)—маленькая пѣвчая птичка (около 4 дюйм. длиною) изъ сем. славковыхъ; опереніе ржаво-коричневое съ темн. поперечн. полосками; грудь и шея свѣтлѣе. Водится во всей Европѣ до самаго дальн. сѣвера. Не смотря на малое тѣло, отличается громк. голосомъ и замѣчательна тѣмъ, что изъ всѣхъ птицъ одна поетъ зимою. Питается насѣкомыми и ихъ личинками, ягодами, зимою отыскиваетъ пищу съ удивительн. искусствомъ тамъ, гдѣ др. птицы пропали-бы съ голоду. Несется въ апрѣлѣ и въ іюлѣ; кладетъ 6—8 яицъ желтовато-бѣлыхъ съ красноватыми крапинками; гнѣзда (большія) строитъ на землѣ, на деревьяхъ и крышахъ (б. ч. изъ мха, выложеннаго перьями). Неволю переноситъ плохо.

Крапивница (urticaria) — сыпь, похожая на обжоги крапивою (оттого и названіе): блѣдныя, довольно большія, пупырышки, окруженныя красноватою каймою. Сопровождается сильн. зудомъ и жженіемъ. Появляется и исчезаетъ внезапно; бываетъ то ограниченная, то распространенная; въ послѣдн. случаѣ часто сопровождается лихорадкою—*крапивная лихорадка*. Наблюдается чаще всего у нервн. особъ съ нѣжною кожею; у нѣкоторыхъ является послѣ употребленія извѣстной пищи (*идіосинкразія*—см. это слово): раковъ, устрицъ, извѣстн. рыбъ,грибовъ, земляники, сыра и т. п. Не опасна, не заразительна, но склонна къ возвратамъ. *Леченіе:* изъ наружн. средствъ—холодн. компрессы, прохладн. ванны, обмываніе слегка подкисленною (напр., уксусомъ) водою. Иногда помогаютъ больш. пріемы хинина (3—5 гранъ раза 2—3 въ день), особенно если болѣзнь возвращается періодически въ извѣстн. часы.

Краплакъ—см. **Марена**

Крапъ — см. **Марена.**

Красавица ночная—см. **Мирабилисъ.**

Краски. Смотря по цѣли и свойствамъ, **к.** раздѣляются на *малярныя,* употребляемыя въ малярн. искусствѣ и въ живописи,*тканевыя*—для окраски тканей, *плавкія*—служащія для окраски фарфора, стекла и т. п. О тканевыхъ и плавкихъ **к—хъ**—см. **Окраска матерій, Фарфоръ, Стекло.** Малярныя **к—ки,** по способу приготовленія, раздѣляются на *водяныя* и *масляныя;* есть еще *лаковыя краски,* приготовл. на лакѣ. **Бѣлыя краски:** 1) *Свинцовыя бѣлила,* состоящ. изъ углекисл. свинца; оч. хорошо смѣшиваются съ масломъ, красятъ ровно и покрываютъ вполнѣ; качество ихъ зависитъ отъ чистоты матеріала; лучшія (голландскія) состоятъ изъ чистаго углекислаго свинца; въ б. ч. продажныхъ находятся примѣси сѣрнокислаго барита или сѣрнок. свинца, иногда даже мѣла; послѣдняго рода примѣсь особенно портитъ краску; она открывается легко: бѣлила, содержащія мѣлъ, шипятъ при обливаніи уксусомъ. Св. бѣлила отъ времени, подъ вліяніемъ сѣрнист. испареній, темнѣютъ. Вредны для здоровья. 2) *Цинковыя бѣлила*—окись цинка; м. употреблять съ масломъ и водою; не измѣняются отъ времени и совершенно безвредны для здоровья, но покрываютъ хуже свинцовыхъ, хотя, говорятъ, что хорошо пережженныя или промытыя и затѣмъ высушенныя не уступаютъ въ этомъ отношеніи свинцовымъ. 3) *Испанскія бѣлила*—бѣлая чистопромытая глина; обыкновенно—на водѣ. 4) *Мѣлъ* и 5) *Известь*—обѣ на водѣ.—**Синія краски:** 1) *Искусственный ультрамаринъ* (см. э. сл.)—красивая, прочная и довольно дешевая **к.,** годная для всѣхъ родовъ живописи. 2) *Берлинская лазурь*—ярче предъидущей, но менѣе прочна (см. **Лазурь**); 3) *Естественный ультрамаринъ* (см. э. сл.), добываемый изъ ляписъ-лазули. 4) *Кобальтовая синь (смальтъ)*—англійск. краска, добыв. изъ кобальта, 5) *Индиго* и 6) *Индиго-карминъ* (получается раствореніемъ индиго въ крѣпкой сѣрной кислотѣ и, затѣмъ, осажденіемъ его изъ разведеннаго раствора содою или поташемъ) — дороги и вполнѣ могутъ б. замѣнены двумя первыми, болѣе дешевыми.—**Желтыя краски:** 1) *Гуммигутъ* (см. э. сл.)—идетъ только для акварели и гуаша. 2) *Неаполитанская желтая краска* — содержитъ сурьму, но составъ ея вообще недостаточно извѣстенъ; употребл. въ художеств. живописи; растирать слѣдуетъ тщательно и никогда металлическ. лопаточками; склонна зеленѣть. 3) *Охра глинистая* (см. э. сл.)—для всякаго рода живописи. 4) *Хромовая желт. краска*—хромовокисл. свинецъ: блестящ.золотистая желтая **к.,** прочная и хорошо покрывающая; не годится для маслян. живописи, такъ какъ измѣняется отъ масла; ядовита.—**Красныя краски:** 1) *Сурикъ* (см. это слово)—употребл. главн. образомъ для грунтовки; какъ краска не годенъ—быстро темнѣетъ на воздухѣ. 2) *Мумія*—окись желѣза: идетъ также на грунтовку, но значительно хуже сурика. 3) *Киноварь*—очень яркая и прочная краска, годная для всякаго рода живописи (см. **Киноварь**). 4) *Карминъ* и *карминный лакъ* (см. эти слова)—красивыя, но не прочныя краски. 5) *Краплакъ* (см. **Марена**) — прочная краска, годная для всякаго рода живописи, но очень дорогая.—**Зеленыя краски** изготовляются чаще всего смѣшеніемъ синихъ съ желтыми, но существуютъ и готовыми въ продажѣ: 1) *Ярь-мѣдянка*—служитъ для приготовленія блестящей, но очень ядовитой зелен. краски—*швейнфуртовской зелени* (см. **Ярь-мѣдянка**), употребленіе которой во мног. государствахъ запрещено закономъ. 2) *Брауншвейгская зелень*—основная углекислая мѣдь, получаемая осажденіемъ этой соли изъ раствора мѣдн. купороса посредствомъ соды; осадокъ промывается и сушится; **к.** непрочная,употр. для окрашиванія обоевъ и для цвѣтн. печатанія. 3) *Хромовая зелень*—окись хрома, употребл. главн. образомъ для окрашиванія стекла. 4) *Саксонская* или *кобальтовая зелень*—смѣсь окиси цинка и кобальта, бываетъ различн. оттѣнковъ, употр. въ маслян. и акварельн. живописи.—**Коричневыя краски:** 1) *Коричневая охра* (см. **Охра**). 2) **Умб-**

ра (см. это слово). 3) *Болюсъ* или *печатная глина* — жирная на ощупь глина, окрашенная окисью желѣза въ красный, коричневый или желто-красный цвѣтъ, а потому въ торговлѣ отличаютъ *красный, коричневый* и *желтый* болюсъ; коричневый извѣстенъ также подъ названіемъ *сіенской земли* (изъ Италіи); пригодна для всякаго рода живописи; нужно имѣть въ виду, что при смѣшеніи съ друг. красками она сильно поглащаетъ ихъ. Различн. оттѣнки коричневой **к.** также легко приготовить смѣшеніемъ въ нужн. пропорціяхъ желтой, красной и черной, иногда съ прибавленіемъ бѣлой или синей.— **Черныя краски:** 1) Тонкій порошокъ *костнаго угля* или, какъ болѣе высокій сортъ, *жженой слоновой кости* (см. **Кости** и **Кость слоновая**). 2) *Сажа* и *ламповая копоть* (см. **Сажа**); изъ послѣдн. приготовляется и *китайская тушь* (см. **Тушь**). 3) *Франкфуртская черная* **к.** приготовляется обугливаніемъ винной (виноградн.) гущи, виноградн. выжимокъ и лозъ; употребл. какъ масляная и печатная **к.** 4) *Обугленный кофе*—прочн. краска для художеств. живописи.—Сѣрые цвѣта и другіе оттѣнки приготовляются смѣшеніемъ различн. красокъ.—Краска д. б. въ формѣ тончайшаго размельченія, вполнѣ одноцвѣтна; растертая д. образовать однообразную кашицу, безъ малѣйшихъ крупинокъ. Условіямъ этимъ очень удовлетворяютъ **к.,** получаемыя осажденіемъ изъ жидкостей; онѣ продаются въ формѣ мягкаго тѣста (en pâte). Твердыя **к.** д. б. растираемы, съ масломъ или водою, на гладкой поверхности (напр., камнѣ) до тѣхъ поръ, пока не получатъ надлежащ. тонкость и однообразіе. Нѣкоторыя **к.** очень ядовиты: б. ч. зеленыхъ, содержащихъ обыкновенно мышьякъ (поэтому зелен. краски лучше всего приготовлять смѣшеніемъ др. цвѣтовъ); изъ желтыхъ—*аврипигментъ* (сѣрнист. мышьякъ); менѣе, но также ядовиты—хромовыя **к.,** неаполитанская желтая и гуммигутъ; изъ бѣлыхъ—свинцовыя бѣлила.

Краски анилиновыя приготовляются изъ анилиноваго масла (см. это слово); способы приготовленія разнообразны. Отличаются блескомъ и красивыми яркими цвѣтами, легко пристаютъ, но очень непрочны; употребляются для окраски матерій, бумаги, дерева и пр., а также для подкрашиванія съѣстн. припасовъ, ликеровъ и т. п.; но въ этомъ послѣднемъ отношеніи д. б. очень осторожнымъ, такъ какъ нѣкотор. изъ анилин. красокъ ядовиты, напр. фуксинъ содержитъ часто мышьякъ. Главнѣйш. краски суть: 1) *Красная* или *фуксинъ:* въ формѣ мелкихъ кристалловъ, отсвѣчивающихъ зеленов. цвѣтомъ; нерѣдко содержитъ мышьякъ; 2) *Желтая* или *сафранинъ*—продается или въ формѣ красновато-желтаго порошка или въ мягкомъ видѣ (en pâte); 3) *Фіолетовая*—то съ красноватыми, то съ синеватыми оттѣнками, подъ различн. наименованіями: *фіолетовая Перкинса, анилиновый пурпуръ, гармалинъ, violette de Paris* и мног. др.; 4) *Синяя* разл. оттѣнковъ: *bleu de Paris, bleu de Lyon, bleu de Parme, синяя Никольсона, азуринъ* и пр.; 5) *Зеленая*—*эмеральдинъ, смарагдинъ, vert d'iode, vert de nuit* и пр.; 6) *Желтая* и *оранжевая*—*хризанилинъ;* 7) *Коричневая* разл. оттѣнковъ (гаванна, бисмаркъ и т. п.); 8) *Черная*—обыкновенно оч. темная зеленая.

Красно—простое деревенск. полотно.

Красноперка—рыба изъ рода *плотвы* (см.); отличается отъ обыкн. плотвы только особенностями окрашиванія плавниковъ и спины.

Краснуха (rubeola)—болѣзнь очень похожая на легкую корь; сыпь такая-же, какъ и при кори, но мельче, блѣдно-красн. цвѣта, болѣе разсѣяна и мало возвышена. Сыпь является внезапно, обыкновенно безъ предварительн. заболѣванія, и проходитъ дня черезъ 2—4; яснаго шелушенія, какъ при кори, б. ч. не бываетъ. Лихорадки или вовсе не замѣтно или слабая, длится всего 1—2 дня, и общее состояніе обыкновенно такъ мало поражено, что дѣтей трудно удержать въ постели; катарръ носа, глотки и дыхательн. органовъ выражены слабо. Болѣзнь эпидемическая и заразительн. какъ и корь. *Леченія*—никакого.

Красотка—см. **Синюха.**

Крахаль—см. **Утки.**

Крахмаленіе. Крахмалъ для **к.** разводятъ (постоянно мѣшая) понемногу холодною водою. Когда онъ хорошо (равномѣрно) разошелся, ставятъ на огонь, и мѣшая, даютъ прокипѣть *только нѣсколько минутъ.* Если крахмалъ слишкомъ густъ, разбавляютъ водою. Для крѣпкихъ тканей крахмалъ д. б. жидковатъ и, наоборотъ, болѣе густъ для мягкихъ. Крахмалъ для мужскихъ рубашекъ только разводится въ холодной водѣ, но не кипятится и даже не нагрѣвается. Иногда, не смотря на тщательность приготовленія **к-ла,** накрахмаленное бѣлье ломко или скоро становится мягкимъ. Въ такихъ случаяхъ въ крахмалѣ растворяютъ или кусокъ чист. стеариновой свѣчи (на $4^1/_2$—5 стак. крахмала $2^1/_2$—3 поперечн. пальца свѣчи) или, еще лучше, такой же кусокъ спермацета: для этого свѣчу или спермацетъ погружаютъ въ кипящій крахмалъ и мѣшаютъ, пока не разойдется вполнѣ (см. **Крахмалъ**).

Крахмалъ образуется въ тѣхъ микроскопическ. зернышкахъ растеній, отъ которыхъ зависитъ зелен. цвѣтъ послѣднихъ. Химически чистый **к.** принадлежитъ къ углеводамъ; онъ представляетъ бѣлый порошокъ (хрустящій при растираніи пальцами), безъ запаха и вкуса; не растворимъ ни въ водѣ, ни въ спиртѣ или эфирѣ. Растворъ іода въ спиртѣ окрашиваетъ **к.** яркимъ синимъ цвѣтомъ: лучшій способъ для открытія **к.**—Состоитъ **к.** изъ слоистыхъ зеренъ, видимыхъ подъ микроскопомъ; зерна эти характерны и им. различн. форму въ различн. растеніяхъ, такъ что по нимъ возможно точно отличать сорта **к.** Хотя **к.** находится во всѣхъ растеніяхъ съ зелен. листвою, но только въ немногихъ въ количествѣ, выгодномъ для добыванія. Обыкновенно его получаютъ изъ клубней картофеля, зеренъ пшеницы, риса, маиса, сердцевины саговыхъ пальмъ, корней и клубней многихъ тропическ. растеній. — Добываніе **к.** изъ картофеля очень просто: клубни растираютъ на теркахъ, полученную мязгу промываютъ водою, уносящею **к.**, который, затѣмъ, при стояніи, осаждается изъ жидкости. Наиболѣе употребительные сорта **к.**; *рисовый* (англійскій), *пшеничный, картофельный.* Къ **к-лу** относятся также *аррорутъ, саго, тапіока* (см. эти слова). Рисовый и пшеничный **к.** ослѣпительно бѣлаго цвѣта и цѣнятся выше картофельнаго, имѣющ. желтоватый оттѣнокъ. **К.** употребляется на приготовленіе декстрина (см. эт. слово), клейстера, крахм. сахара и патоки; для аппретуры тканей, для крахмаленья бѣлья, сгущенія красокъ при окраскѣ тканей, приготовленія пудры (poudre de riz) и пр.—*Глянцъ-крахмалъ,* употребляемый для крахмаленья бѣлья, сост. изъ смѣси **к.** съ стеариномъ (на 1 ф. **к.** 2 лот. стеарина и щепотка порошка буры: см. **Крахмаленіе**); продается онъ въ видѣ порошка; сообщаетъ бѣлью глянецъ и облегчаетъ глаженіе.—*Проба* для отличія пшеничн. **к.** отъ картофельн.: если смоченный **к.** остается бѣлымъ,—онъ пшеничный или рисов., а если желтѣетъ—то картофельный или съ примѣсью послѣдняго.

Крашенина—толстое полотно, окрашенн. обыкновенно синею краскою.

Крашеніе—см. **Окраска.**

Кредитивъ—письмо, которымъ какой либо банкъ или банкиръ открываетъ данному лицу кредитъ у другого банкира или въ другомъ банкѣ, съ которымъ имѣетъ счеты. **К.** м. б. или неограниченный или, чаще, ограниченный извѣстною суммою.

Кредиторъ. Лицо, которому должникъ обязанъ что либо уплатить, называется его кредиторомъ.

Кредитъ—см. **Установленія кредитныя.**

Крейсеръ — обыкновенно быстроходный военн. корабль, употребляемый, въ военное время, для захватыванія непріятельск. торг. судовъ, военной контрабанды, для воспрепятствованія непріятельск. высадкамъ и т. п.

Крейцеръ—австрійская мѣдная монета; въ *гульденѣ* 100 **к.** (см. **Гульденъ**).

Кремень — кусокъ чистаго кремнезема, дающій искры при ударѣ о него стали (см. **Кремнеземъ**).

Кремль—внутренняя часть города, укрѣпленная и обнесенная рвомъ и валомъ или стѣною. Остатки кремля находятся въ Москвѣ, Псковѣ, Новгородѣ и Смоленскѣ (см. рис. Москвы въ ст. **Столицы**).

Кремнеземъ—соединеніе кремнія съ кислородомъ въ формѣ кремневой кислоты. Очень распространенъ въ природѣ: въ чистомъ видѣ въ формѣ горнаго хрусталя, кварца, песчанника, кремня, опала, агата, аметиста и пр.; но чаще всего въ формѣ солей—полевой шпатъ, слюда, гранитъ и т. п. Играетъ важную роль при фабрикаціи стекла.

Кремній или **силицій**—металлъ, получаемый искусственно изъ кремневой кислоты: или въ формѣ пластинкообразныхъ, похожихъ на графитъ, кристалловъ съ металлическимъ блескомъ, или въ видѣ бураго порошка. Рѣжетъ стекло. Въ чист. видѣ не им. никакого технич. примѣненія.

Кремортартаръ. При броженіи вина изъ виноградн. сока на дно и бока сосуда осѣдаютъ, смотря по цвѣту винограда, красн. или бѣлые кристаллы, извѣстн. подъ названіемъ *виннаго камня.* Повтореннымъ раствореніемъ въ кипящей водѣ и кристаллизованіемъ изъ нея получается винн. камень въ чистомъ видѣ, называемый *кремортартаромъ.* (Cremor tartaris): кислое виннокислое кали. Въ медицинск. отношеніи **к.** дѣйствуетъ подобно содѣ (см. это сл.), но употребленіе послѣдней предпочтительнѣе; какъ слабительное его даютъ по ʒβ—ʒi на пріемъ: дѣйствуетъ легче чисто-слабительныхъ солей.

Кремъ. Обыкновенно кремомъ у насъ наз. желе, приготовленное изъ взбитыхъ сырыхъ сливокъ; способъ его приготовленія тотъ же, какъ и желе (см. это слово), т. е. при помощи рыбьяго клея или желатина (также, если нужно, очищенн. бѣлкомъ) и холода; только для **к.** пропорція клея требуется нѣсколько меньшая. Вотъ одинъ изъ рецептовъ: 1½ стак. оч. густ. сливокъ взбить на льду въ густ. пѣну; 3—4 желтка, растеревъ до бѣла съ ¼ ф. мелк. сахара, подправленнаго ¾ вершк. ванили, растолченной съ сахаромъ, или ½ рюмк. бѣл. рома, или сахаромъ, отертымъ о цедру 1-го лимона, развести ½ стак. сливокъ, заварить, мѣшая; отставить и взбить; когда остынутъ, смѣшать съ сырыми сливками и съ тепл. растворомъ рыб. клея или желатина, растореннаго въ 3—4 стак. воды (см. **Желе**) и уваренн. до ½ стак.; влить въ форму, поставить на холодъ. Вливая клей, нужно все время мѣшать, чтобы онъ не застылъ ранѣе, чѣмъ слѣдуетъ. (Клею зимою меньше, а лѣтомъ больше). Вмѣсто желтковъ, взбитые сказанн. образомъ 1½ стак. сливокъ можно смѣшать съ 1½ стак. протерт. сквозь сито малины, земляники или печен. яблокъ, взбитыхъ предварительно съ $1^1/_2$ бѣлкомъ и $^1/_4$ фунт. мелк. сахара—получится *малинный, земляничный* или *яблочный* кремъ (послѣдн. слѣд. приправить, какъ сказано выше, ванилью или, лучше, $1^1/_2$ рюмк. ликера). Для полученія *кофейнаго* **к.**—$1^1/_2$ стак. взбит. сливокъ смѣшать съ слѣдующ. массою: 4 желтка растереть до-бѣла съ $^3/_8$ ф. мелк. сахара, развести $^3/_4$ стак. оч. крѣпкаго кофе, варить (постоянно мѣшая), пока начнетъ густѣть, остудить (взбивая); для полученія *шоколаднаго*—съ массою, приготовл. такъ: $^1/_2$ плитки тертаго шоколада облить 1-ю стол. ложкою сливокъ, варить, мѣшая, пока не распустится; прибавить 3—4 желтк., растерт. до бѣла съ $^1/_4$—$^3/_8$ ф. сахара, и $^1/_2$ стак. сливокъ; варить, мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить (взбивая). Съ клеемъ во всѣхъ случаяхъ мѣшать, какъ показано выше. Выкладывать изъ формы, какъ желе.

Кремъ заварной молочный: 4 стак. хорош. молока, 65 зол. сахара и 1 палочку ванили разогрѣть медленно въ кострюлѣ; взбивъ 11—12 желтковъ, примѣшать къ нимъ, понемногу, молоко, слить въ фаянс. или поливенн. горшокъ, поставить въ кострюлю съ кипящею водою, варить так. образомъ (молоко не должно кипѣть—иначе не будетъ гладко), мѣшая дерев. ложкою, пока погустѣетъ; снять, прибавить (продолжая мѣшать) 10—11 зол. рыб. клея или желатина, предварит. распущенн. въ 1 стак. воды (см. выше); слить все въ смазанную миндальн. масломъ форму, поставить на холодъ. Этого рода **к.** можно также приправлять кофеемъ, шоколадомъ, апельсинн. водою, мараскиномъ и пр.; или примѣшать къ молоку, уже смѣшанному съ клеемъ, передъ переливаніемъ въ формы, протертой сквозь сито земляники или малины или смѣси изъ обѣихъ (около $^1/_2$ ф. на 4 ст. молока).

Крендели—см. **Хлѣбъ.**

Креозотъ. Подъ этимъ именемъ въ продажѣ извѣстны два различн. продукта—*каменноугольный* **к.** и *собственно* **к.**; первый, получаем. изъ каменноугольн. дегтя, есть ничто иное, какъ нечистая карболовая кисл. Настоящій **к.** добывается, какъ побочный продуктъ, при сухой перегонкѣ дерева. *Проба:* сосновая стружка, смоченн. соляною кислотою, каменноугольнымъ **к-омъ** окрашивается въ голуб. цвѣтъ, а настоящимъ **к-омъ** не окрашивается. Характерный запахъ и ѣдкость дыма зависятъ отъ содержанія въ немъ **к.** Чистый **к.**—безцвѣтная, маслянистая жидкость, жгучаго вкуса, съ характерн. запахомъ; она очень ядовита. Въ водѣ **к.** растворяется трудно, но легко въ спиртѣ, эфирѣ, растительн. маслахъ. Употребляется какъ противогнилостное средство; достаточно погрузить органическое вещество въ креозотовую воду на $^1/_4$—1 час. и, затѣмъ, высушить, чтобы предохранить его отъ гніенія; *копченіе* (см.) есть частный случай примѣненія этого свойства **к.**—Въ медицинѣ **к.** не употребляется: вездѣ замѣненъ карболовою кислотою (см. **Фенолъ**). У дрогистовъ чистый **к.** стоитъ 50 к. за 1 ф., а лучшій сортъ, добываем. изъ дегтя буков. дерева,—3 р. 50 к.

Креолъ. Такъ назывались уроженцы отъ европейцевъ, поселившихся въ бывшихъ испанскихъ, португальск. и французскихъ колоніяхъ Америки и Остъ-Индіи, въ отличіе отъ европейцевъ, хотя и жившихъ въ колоніяхъ, но рожденныхъ въ Европѣ.

Крепонъ — ткань, слегка морщинистая какъ и крепъ, но плотная, б. ч. шерстяная, иногда изъ шерсти съ шелкомъ или льномъ; черный идетъ на траурн. платья.

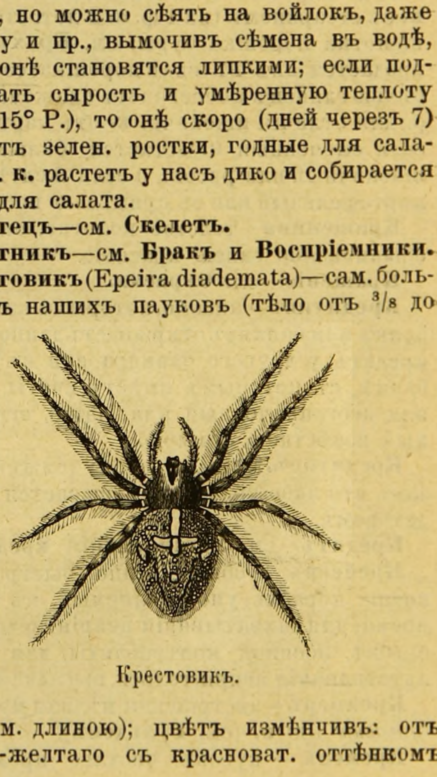
Крепъ—ткань тонкая, какъ кисея, слегка морщинистая (вслѣдствіе особаго способа приготовленія); фабрикуется изъ сыраго (не варенаго) шелка. **К.** б. ч. черный или бѣлый, но бываетъ и цвѣтной. Изобрѣтенъ въ Болоньѣ, но теперь дѣлается преимущественно въ Ліонѣ во Франціи и въ Норвичѣ (Англія).

Крессъ. Такъ называютъ двѣ разныхъ травы изъ сем. крестоцвѣтныхъ: *крессъ-салатъ* (Lepidium sativum) и *ручейный* **к.** (Nasturtium officinale). Первый повсюду разводится и крайне неприхотливъ на почву, но любитъ сырость. Его сѣятъ весною въ парники или горшки, но можно сѣять на войлокъ, даже на доску и пр., вымочивъ сѣмена въ водѣ, отчего онѣ становятся липкими; если поддерживать сырость и умѣренную теплоту (около 15° Р.), то онѣ скоро (дней черезъ 7) пускаютъ зелен. ростки, годные для салата. *Руч.* **к.** растетъ у насъ дико и собирается также для салата.

Крестецъ—см. **Скелетъ.**

Крестникъ—см. **Бракъ** и **Воспріемники.**

Крестовикъ (Epeira diademata)—сам. большой изъ нашихъ пауковъ (тѣло отъ $^3/_8$ до $^5/_8$ дюйм. длиною); цвѣтъ измѣнчивъ: отъ свѣтло-желтаго съ красноват. оттѣнкомъ



Крестовикъ.

до бураго и почти чернаго. На спинѣ болѣе свѣтл. рисунокъ въ формѣ *креста*. Самка больше самца.

Крестьяне—сельск. обыватели, пользующіеся особ. сословн. и административнымъ устройствомъ и особ. порядкомъ землевладѣнія. Единицею сословн. и администр. организаціи **к-нъ** является сельское общество, припискою къ которому или къ волости опредѣляется и самая принадлежность къ сословію. (Объ устройствѣ и прав. общества—см. **Село**). Гражданск. права **к-нъ** одинаковы съ лицами проч. сословій, за нѣкоторыми исключеніями: при наслѣдованіи имущества **кр.-не** могутъ рукодствоваться мѣстн. обычаями; **к-не** не им. права давать векселей; предоставленную **к-мъ** свободную торговлю, они мог. производить безъ взятія торгов. свидѣтельства и безъ платежа пошлинъ. Какъ и др. подданные имперіи, м. открывать и содержать фабрики, промышленн., торговыя и ремесленн. заведенія, записываться въ цехи и гильдіи. **К-ское** состояніе наслѣдственно; но оно собщается также воспитанникамъ и подкидышамъ (сиротамъ и не имѣющимъ родства), женѣ, если она не происходитъ изъ высшаго сословія. Прекращается—переходомъ въ друг. состояніе. Право на землю принадлеж. сельск. обществу; оно м. б. или правомъ собственности или только правомъ пользованія; послѣднее—если земля, полученная **к-ми** въ надѣлъ отъ помѣщиковъ, еще не выкуплена ими. Пользованіе землею членами общества не вездѣ одинаково. По мѣстн. великорусск. положенію, усадебная земля остается въ потомственномъ владѣніи каждаго семейства, а полевая (пашни, покосы и пр.)—въ *общинномъ* владѣніи; послѣднее отличается отъ потомственнаго или подворнаго тѣмъ, что черезъ извѣстн. промежутки времени **кр-не** могутъ производить передѣлъ земли, т. е. вновь распредѣлять ее сообразно душамъ, тягламъ и проч., при чемъ земскія повинности отбываются за круговою порукою. Для передѣла земли необходимъ приговоръ сельскаго общества, постановленный не менѣе, чѣмъ $^2/_3$-ми всѣхъ домохозяевъ селенія. Эти же правила распространяются на крестьянъ Войска Донскаго и кр-нъ западныхъ губерній. Въ Малоросс. губ., въ Бессарабіи и Закавказск. краѣ участки усадебной и полевой земли находятся въ потомственномъ пользованіи семейства. (Зак. о сельск. сост., общ. полож., ст. 21—24, 38. Т. IX, ст. 701, 710—712, 715. Полож. о крест., общ. полож., ст. 15, 16. Мѣст. полож. Великор., ст. 93, 110, 113, 114; полож. о кр. Войск. Донск., ст. 8. Мѣстн. полож. Малор., ст. 92, 93; полож. о пос. Бессар. губ., ст. 36; пол. о Закавк. кр., ст. 80).

Кресъ—см. **Крессъ**.

Кретины и кретинизмъ. Кретинами наз. люди отъ природы слабоумные и тѣлесно неправильно развитые: съ малымъ, низкимъ, приплюснутымъ черепомъ, малымъ тѣломъ и большимъ животомъ, часто со скривленными ногами и обыкн. съ зобомъ. Встрѣчаются чаще всего въ горн. долинахъ Швейцаріи, Савойи и Піемонта, но также на Пиринеяхъ и въ др. горист. мѣстностяхъ.

Кретонъ—такъ обыкновенно назыв. толстый и очень плотный коленкоръ.

Кречетъ—см. **Соколъ**.

Крещеніе д. б. совершено по обрядамъ того исповѣданія, къ котор. принадлежатъ родители; если одинъ изъ родителей православн., а другой какого-либо инаго христ. исповѣданія, то дѣти крестятся по обряду православн. церкви. Событіе **к.** вписывается въ приходск. метрическ. книги, одинъ экземл. которыхъ представл. въ духовн. консисторію (см. это слово). Иновѣрцы-нехристіане, евреи, магометане и язычники, не достигшіе 14 л., м. б. крещены только съ письменн. согласія ихъ родителей или опекуновъ; достигшіе 14 л.—и безъ согласія родителей или опекуновъ, но при условіи, что требуютъ крещеніе сами и что имѣютъ достаточн. познанія въ догматахъ вѣры; обрядъ **к—ія** д. б. совершаемъ надъ ними въ церкви, въ присутствіи благонадежныхъ свидѣтелей или мѣстн. начальства. (Уст. дух. конс., ст. 27, 99, 101, 271 и 31).

Кризисъ. Въ медицинѣ такъ называется быстрое разрѣшеніе болѣзни, напр. внезапное паденіе лихорадки, обыкновенно сопровождаемое обильнымъ потомъ или усиленнымъ мочеотдѣленіемъ и т. п. явленіями, именуемыми *критическими*. Въ противуположность кризису, медленное выздоровленіе называется *лизисъ*.

Крикетъ—одна изъ сам. любимыхъ игръ въ Англіи, гдѣ въ ней упражняются не только дѣти, но и взрослые всѣхъ сословій. Она похожа на нашу *большую лапту*. Если участниковъ не менѣе 22, то играютъ въ *двойной* **к.**, а если меньше, то въ *простой*. **Двойной к.** Выбравъ ровную поверхность, на землѣ чертятъ, на разстояніи 9 саж. одинъ отъ другого, два города (рис. 1-й=А и Б)—два квадрата въ сажень каждый. По серединѣ чертъ

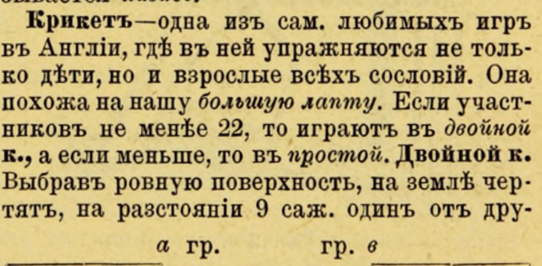


Рис. 1-й.

аб и *вг* втыкаются *ворота* (рис. 2-й). На 4 фута отъ кажд. города проводится граница (рис. 1-й=гр). Игроки раздѣляются по жребію на 2 партіи (по 11 чел. въ каждой): одна *служитъ* въ поле, другая *защищаетъ* городъ; каждая партія выбираетъ *матку,* которая руководитъ ею. Изъ служащихъ двое становятся по одному въ каждый городъ, чтобы оттуда бить мячемъ въ противуположныя ворота; остальные служащіе разставляются маткою въ полѣ для ловли мяча, отбитаго защитникомъ. По одному изъ защитниковъ становится у каждыхъ воротъ слѣва (рис. 2-й), чтобы отбивать лаптою мячъ отъ воротъ, не переступая границы. Служащіе ловятъ мячъ и передаютъ его ближайшему бьющему, который бросаетъ его въ противуположн. ворота. Если мячъ отбитъ далеко, то отбивающіе защитники стараются, пока его ловятъ, перемѣняться мѣстами одинъ или нѣсколько разъ. *Мячъ* дѣлается изъ шерсти, обтянутой кожею (лучше всего оленьею); онъ д. б. твердъ, эластиченъ, имѣть 9¼ дюйм. въ окружности и вѣсить около 13 лотовъ. *Ворота* (рис. 2-й) состоятъ изъ трехъ круглыхъ стоекъ, сдѣланныхъ изъ твердаго дерева, книзу нѣсколько утолщенныхъ и въ самомъ низу заостренныхъ въ видѣ кольевъ—для втыканія въ землю; на верхнихъ концахъ полукруглыя выемки для положенія перекладинъ (*no* и *op* на рис. 2-мъ); разстояніе между стойками 4 дюйма, высота изъ-подъ земли 27 дюйм. (въ землѣ 4 дюйм.). *Лапта* изъ легкаго дерева (ивы) въ 32 дюйм. длиною и 4½ дюйм. шириною въ самомъ толстомъ мѣстѣ, на лицевой сторонѣ плоска, а на спинкѣ закруглена; ручка тоньше (б. ч. вставная) и тщательно обмотана бичевою, смазанною потомъ клеемъ. ***Разбить городъ*** значитъ попасть въ ворота, причемъ одна изъ перекладинъ или обѣ (*no* и *op* на рис. 2-мъ) обыкновенно падаетъ. **Правила.** 1) Бьющій въ ворота д. хотя одною ногою находиться въ городѣ. 2) За каждый отбитый защитникомъ мячъ его партіи причисляется *очко.* 3) Если защитникъ отобьетъ мячъ на столько далеко, что успѣетъ помѣняться мѣстомъ съ своимъ товарищемъ у другого города, прежде, чѣмъ бьющій броситъ шаръ въ ворота, то его партіи причисляется *очко;* если успѣетъ обмѣняться 2—3 и болѣе разъ, то его партіи приписывается столько же очковъ. 4) Если кто либо изъ служащихъ остановитъ мячъ шапкою, то партіи защитниковъ—5 очковъ. 5) Наоборотъ, партіи служащихъ приписывается очко, если какой либо изъ защитниковъ выбѣжитъ изъ города, для перемѣны мѣста съ товарищемъ, но вернется, не добѣжавъ до другого города. 6) Защитникъ выбываетъ изъ игры и смѣняется другимъ изъ своей партіи: если городъ при немъ разбитъ; если онъ, отбивая мячъ, переступитъ обѣими ногами границу; если мячъ разобьетъ городъ прежде, чѣмъ онъ, мѣняясь мѣстомъ, вбѣжитъ въ границу города; если какой-либо служащій поймаетъ отбитый имъ мячъ на лету («поймать свѣчку»); если онъ сронитъ ворота или перекладину или дотронется до мяча рукою. Когда изъ партіи защитниковъ так. образ. выбудутъ всѣ, за исключ. одного,—партіи мѣняются мѣстами: служившая идетъ защищать и наоборотъ. Каждая партія 2 раза защищаетъ и 2 раза служитъ; послѣ этого считаютъ очки: у которой больше, та выиграла. Въ простой **к.** играется точно также, но вмѣсто двухъ городовъ одинъ, одни ворота и одинъ защитникъ; на мѣсто втораго города (но нѣсколько ближе) втыкается палка, отъ которой служащіе бьютъ мячемъ въ ворота; при перебѣжкѣ, во время ловли мяча, защитникъ д. успѣть добѣжать до палки и вернуться обратно въ городъ. Служащіе, при обоего рода **к.,** бьютъ мячемъ или поочередно (раза по 4 каждый), или по избранію матки.—Игра очень полезная.

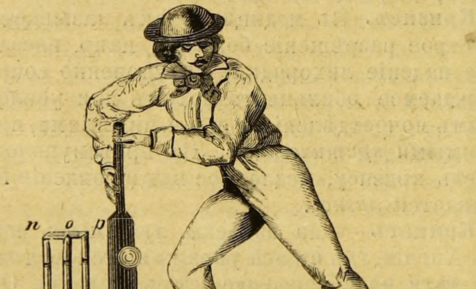


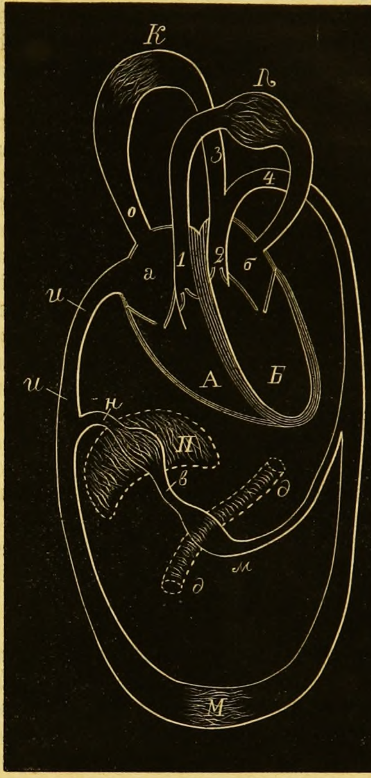
Рис. 2-й.

Кринъ (Crinum). Луковичн. растенія изъ сем. *амариллидовыхъ.* Луковицы очень крупныя, листья широкіе лентообразные или мечевидные, часто сочные и блестящіе; цвѣты большіе, ярко окрашенные, похожіе на цвѣты лилій. Они очень любимы въ садоводствѣ и разводятся не только въ оранжереяхъ или теплицахъ, но и въ комнатахъ на окнахъ. Одни происходятъ изъ умѣренн. частей Африки (Капской колоніи) и Австраліи, другіе—изъ теплыхъ и жаркихъ странъ. Первые зимою держатъ при 4—6—8° Р., а вторые—при 12—15° Р. Горшки д. б. просторные и хорошо дренированные, почва питательная, но легкая. Размножаютъ побѣгами, выростающ. при основаніи луковицъ, и сѣменами; поливка во время роста хорошая, но зимою очень умѣренная (виды, увядающіе зимою, вовсе не поливаютъ). Въ садоводствѣ извѣстно больше 50 видовъ и разностей; особенно любимъ прелестный *C. amabile* — съ крупн. пурпуров. ароматными цвѣтами; легко содержится и въ комнатахъ; *C. capense*— сравнительно выносливый; *C. giganteum* — съ великолѣпн. ароматн. бѣл. цвѣтами (тепличный); C. ornatum — съ больш. числомъ разностей, и др.

Кровавикъ—самородная окись желѣза въ формѣ шарообразныхъ кусковъ темно-краснаго цвѣта, волокнистаго или лучистаго кристаллическ. строенія, содержащ. обыкновенно примѣсь глины и кремнезема. Употребл. для полировки золота, серебра, желѣза и пр. Лучшій—испанскій.

Кровать—см. **Постель, Тюфякъ, Одѣяла.**

Кровеобращеніе. Кровь находится въ непрерывн. движеніи; изъ сердца (см. **Сердце**) она разносится артеріями по тканямъ тѣла и возвращается оттуда обратно черезъ вены, чтобы, затѣмъ, опять поступить въ артеріи, и т. д. въ теченіи всей жизни. На рис. представлена схема (планъ) кровеобращенія. а, *б, А, Б,* — сердце; а—*правое предсердіе, б — лѣвое предсердіе,* А—*правый желудочекъ* и Б—*лѣвый желудочекъ сердца.* Изъ лѣв. желудочка *(Б)* кровь поступаетъ въ *дугу начальственной артеріи* или аорты (arcus aortae: на рис. 2), которая вскорѣ раздѣляется на двѣ больш. вѣтви—*восходящую* (3) и *нисходящую* (4); первая несетъ артеріальную (красную) кровь къ головѣ, шеѣ и верхн. конечностямъ, а вторая—ко всѣмъ остальн. частямъ тѣла. Постепенно раздѣляясь на все болѣе и болѣе тонкія вѣточки, обѣ переходятъ, наконецъ, въ тончайшія сѣти (видимыя только подъ микроскопомъ) *волосныхъ сосудовъ,* черезъ которые собственно и происходитъ питаніе тканей тѣла; изъ волосн. сѣти К (см. рис.), образованной *восходящею* вѣтвью аорты, кровь переходитъ *въ верхнюю полую вену* (vena cava superior)—*о. Нисходящая* вѣтвь образуетъ, вопервыхъ, сѣти волосн. сосудовъ въ брюшн. органахъ (кишкахъ—*д—д,* селезенкѣ и пр.), изъ котор. кровь поступаетъ въ *воротную вену* (vena portae) — *в.;* послѣдняя переходитъ въ печени (П) въ новую волосн. сѣть, изъ которой кровь черезъ *печеночныя вены (н)* изливается въ *нижнюю полую вену* (vena cava inferior)— *и —и.* Изъ сѣти волосн. сосудовъ, образуемыхъ *нисходящею* вѣтвью въ остальн. частяхъ тѣла (М), кровь идетъ непосредственно въ *нижнюю полую вену (и—и).* Обѣ полыя вены, верхняя *(о)* и нижняя *(и — и),* оканчиваются въ правомъ предсердіи (а) сердца. Изъ прав. предсердія кровь поступаетъ въ прав. желудочекъ (А), откуда черезъ *легочныя артеріи* (arteriae pulmonales—1) идетъ въ волосн. сосуды легкихъ (Л), окисляется здѣсь и снова возвращается въ сердце — въ лѣвое предсердіе *(б),* которымъ прогоняется въ лѣв. желудочекъ (Б), чтобы снова начать прежнее путешествіе по начальственной артеріи и пр. Такъ какъ въ лѣв. половину сердца (*б* и Б) поступаетъ кровь, окисленная въ легкихъ, то она здѣсь и въ артеріальной системѣ начальственной артеріи до волосныхъ сѣтей имѣетъ красный, артеріальный, цвѣтъ; въ волосныхъ сѣтяхъ кровь отдаетъ свой кислородъ тканямъ тѣла, вслѣдствіе чего выходитъ изъ нихъ темною—венозною, какою и поступаетъ въ прав. половину сердца (а А), чтобы отсюда перейти черезъ легочн. артеріи (1) въ легкія и снова окислиться и превратиться въ артеріальную. Такимъ образомъ въ тѣлѣ отличаютъ два *круга кровеобращенія: большой и малый. Большой:* Б, 2, 3—4, К—М, *о—и—и,* а; артеріи его несутъ красную, а вены—темную кровь; прибавкою къ нему служитъ *брюшное* кровеобращеніе *(м, в, н). Малый кругъ: А, 1, Л, б;* въ артеріяхъ его, наоборотъ, темная, а въ венахъ—красная кровь. У человѣка полное обращеніе крови совершается приблизительно въ 22 сек., т. е., послѣ 26—28 ударовъ пульса. Быстрѣе всего кровь течетъ въ артеріяхъ и медленнѣе всего въ волосн. сосудахъ. Движеніе крови производит-



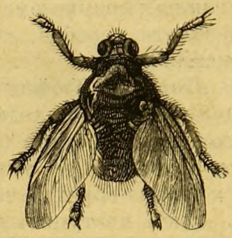
Кровеобращеніе (схема).

ся сокращеніями желудочковъ сердца и артерій(пульсація); возврату крови назадъ мѣшаютъ *клапаны* между предсердіями и желудочками сердца (между а и *А* и между *б* и *Б)* и клапаны въ венахъ. Помогаютъ кровеобращенію всякаго рода мышечныя сокращенія: оттого и говорятъ, что движеніемъ тѣла «полируется кровь». Б. ч. неправильностей **к-нія** происходитъ отъ болѣзней или, такъ называем., пороковъ сердца(см. **Сердце**); но онѣ м. зависѣть также отъ болѣзней друг. важн. органовъ тѣла, стѣсненіе **к-нія** въ которыхъ необходимо должно отзываться на всемъ **к-ніи,** чаще всего отъ болѣзней печени и въ особенности легкихъ. На неправильности кровеобращенія указываютъ: налитыя темною кровью и часто одутловатыя лицо и конечности, сильно выступающ. вены, *одышка,* въ особенности при движеніи; при болѣе значительн. неправильностяхъ — отеки или водянка тѣхъ частей, въ котор. застой крови. *Леченіе* различно, смотря по причинамъ; но общимъ привиломъ д. б. поддержаніе правильности испражненій, избѣганіе всякой трудноваримой массивной пищи, чистый воздухъ, осторожность въ движеніяхъ и мышечной работѣ — никогда не доводить до одышки; но умѣренное движеніе, въ случаѣ нужды пассивное (въ экипажѣ), необходимо.

Кровепусканіе — выпусканіе крови изъ надрѣзанной вены или, гораздо рѣже, артеріи. Въ большинствѣ случаевъ **к.** вредно и потому въ настоящ. время употребл. очень рѣдко и, во всякомъ случаѣ, не д. б. предпринимаемо безъ врача.

Кровесмѣшеніе — сожительство между мужчиною и женщиною, состоящими въ тѣхъ степеняхъ родства или свойства, въ кот. бракъ не допускается церковью. Наказаніе за **к.** тѣмъ выше, чѣмъ ближе родство: **к.** между родственниками въ прямой линіи (см. **Родство**), безъ различія степеней, наказывается лишеніемъ всѣхъ правъ состоянія и ссылкою въ отдаленнѣйш. мѣста Сибири для заключенія тамъ въ тюрьмѣ, въ уединеніи, на 6 л. и 8 мѣс., по прошествіи которыхъ виновные помѣщаются на всю жизнь въ монастырь на тяжкія работы (если не окажется монастырей,—то ссыльнопоселенцами, безъ права перечисленія въ крестьяне, въ малолюдн. отдаленн. округа Восточн. Сибири). Тому-же наказанію, но съ уменьшеніемъ тюремн. заключен. до 3-хъ л. и 4 мѣс., подвергаются виновные за **к.** въ боков. линіи второй степени, т. е. братъ съ сестрою. За **к.** въ той-же боков. линіи, но въ третьей степени родства или въ первой степени свойства, т. е. съ тещею или свекромъ, зятемъ или снохою,—лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь или отдачѣ въ исправит. арест. отдѣленія на время отъ $1^1/_2$ до $2^1/_2$ л. или отъ $2^1/_2$ до 3 л. За **к.** съ двоюродн. братомъ или сестрою или во второй степени свойства—заключенію въ монастырь на время до 8 мѣс. Христіане, кромѣ того, во всѣхъ случаяхъ предаются церковн. покаянію. (Ул. о нак., ст. 1593—1595). См. **Бракъ.**

Кровесоски (Hippobosca)—мухи, питающіяся кровью животныхъ; самая обыкновенная изъ нихъ *лошадиная* **к.** (H. equina), блестящ. бураго цвѣта; въ теплое время года живетъ на лошадяхъ, преим. подъ хвостомъ на пахахъ и на брюхѣ. Къ счастью, размножается медленно. Освобождаютъ животное отъ кровесосокъ втираніемъ въ сказанныя мѣста скипидара, настоя табака или отвара орѣхов. листьевъ съ уксусомъ, а также мыльною водою и т. п. Не смѣшивать со *слѣпнемъ* (см. это слово).



Кровесоска лошадиная.

Кровотеченіе. К. бываютъ *артеріальныя, венозныя* и *волосныя.* При артеріальныхъ— кровь бьетъ высокою *пульсирующею* струею; при венозныхъ—струя ровная, невысокая; при волосныхъ — кровь незамѣтно просачивается. Кромѣ того, **к.** м. быть *наружныя* — изъ ранъ, язвъ и т. п. и *внутреннія,* о которыхъ можно только догадываться по внезапному быстр. упадку силъ больнаго. Кровехарканіе, кровавая рвота и т. п., какъ видимыя, д. б. отнесены къ наружнымъ, хотя и происход. изъ внутрен. органовъ. Чѣмъ быстрѣе **к—ніе,** тѣмъ замѣтнѣе его дѣйствіе; у взросл. человѣка быстр. потеря 1 фунт. крови влечетъ за собою обморокъ, а потеря 4—5 фунт.—смерть; для новорожденнаго смертельною м. б. уже потеря нѣсколькихъ унцій крови. Нѣкотор. особы особенно расположены къ **к—іямъ:** у нихъ всякое **к—іе,** напр. изъ носа, десенъ и т. п., останавливается съ трудомъ. *Леченіе.* Прежде всего— абсолютный покой больнаго, прохладное помѣщеніе; удаленіе всякой стѣснительной одежды; прохлаждающ. напитки — лимонадъ и т. п. Самое леченіе сколько нибудь значительнаго **к—ія** д. б. предоставлено врачу; до прихода врача, если **к.** артеріальное,— прижать артерію выше мѣста **к—ія:** или давленіемъ пальца, или забинтованіемъ члена съ наложеніемъ подъ бинтъ на артерію плотнаго тампона (шаръ изъ корпіи или ваты); при венномъ — прижатіе вены или бинтованіе члена ниже кроветочащаго мѣста. Волосное (самое частое) **к—ніе** нерѣдко легко останавливается выполненіемъ раны, язвы и т. п. корпіею или ватою, смоченною въ жидкомъ полуторо-хлористомъ желѣзѣ (см. **Аптека**), а при неимѣніи послѣдняго,—въ растворѣ желѣзн. купороса, квасцовъ, въ уксусѣ, или наложеніемъ холода (лучше всего льда въ пузырѣ). О **к—іяхъ** изъ внутренн. органовъ—см. названія этихъ органовъ.

Кровехарканіе (Haemoptisis) можетъ происходить изъ различн. частей дыхат. путей, но чаще всего — изъ мелкихъ бронховъ и легкихъ. Въ возрастѣ отъ 15 до 25 и даже до 30 л. **к.** нерѣдко происходитъ вслѣдствіе активнаго прилива крови къ дыхательнымъ органамъ, безъ особеннаго болѣзненнаго пораженія ихъ: но оно, тѣмъ не менѣе, и въ этихъ случаяхъ б. ч. указываетъ на слабость слизист. оболочекъ и тѣлосложенія вообще. Чаще **к.** есть признакъ начинающейся или уже существующей болѣзни дыхательныхъ органовъ (распространен. катарра, чахотки) или сердца. Сравнительно рѣдко оно является отъ чисто механическихъ причинъ: попаденія посторонн. тѣлъ въ дыхат. органы, сотрясенія грудн. органовъ сильн. кашлемъ, ударомъ и т. п. **К.** въ формѣ точекъ или полосочекъ на мокротѣ имѣетъ мало значенія; оно гораздо важнѣе, если кровь примѣшана къ мокротѣ въ болѣе значит. количествахъ и въ особенности, когда кровь отхаркивается обильно. При этомъ нужно остерегаться, чтобы не смѣшать съ **к.** кроветеченій изъ задн. част. носа, причемъ кровь иногда, не показываясь черезъ ноздри, сквозь задн. отверстія носа попадаетъ въ глотку и оттуда выхаркивается: кровь изъ дыхат. органовъ обыкновенно пѣнистая (смѣшанная съ воздухомъ), а изъ носа — нѣтъ; но вѣрнѣе всего—тщательно осмотрѣть носъ и глотку. *Леченіе:* абсолютный, физическ. и нравственный, покой, прохладное содержаніе, воздержаніе отъ горячительной и трудноваримой пищи, горячихъ и даже теплыхъ напитковъ, *молчаніе.* Медицинск. средства сл. предоставить врачу, но до прихода его можно давать больному по чайной ложкѣ (съ верхомъ) поваренной соли черезъ 1 — 2 часа; поставить раздражающее промывательное также изъ соли: $^1/_2$ — 1 столовой ложки на клистиръ (см. это слово), горчичники къ икрамъ; діететическое содержаніе больнаго продолжать и нѣсколько дней послѣ **к.**

Кровля—см. **Постройки.**

Кровь заключаетъ въ себѣ все, что необходимо для питанія тѣла; она сост. изъ *жидкости* и плотныхъ тѣлецъ — *кровеныхъ шариковъ.* Жидкость содержитъ воду, бѣлковыя вещества, жиры и соли (главн. образомъ поваренную соль и соду). Кров. шарики двухъ родовъ—*красные* и *бѣлые;* число первыхъ въ 300—350 разъ болѣе, чѣмъ послѣднихъ; и тѣ, и другіе построены изъ бѣлковаго вещества, но въ красныхъ вещество это проникнуто красящимъ веществомъ — *гемоглобиномъ* (соединеніе *гематина* съ бѣлковымъ тѣломъ), содержащимъ *желѣзо,* отъ котораго и зависитъ красн. цвѣтъ **к.** Проходя черезъ легкія красн. шарики всасываютъ изъ воздуха кислородъ, и кровь принимаетъ ярко-красный, артеріальный, цвѣтъ; въ сѣтяхъ волосныхъ сосудовъ (см. **Кровеобращеніе**) шарики уступаютъ кислородъ тканямъ, а воспринимаютъ изъ нихъ угольную кислоту, вслѣдствіе чего цвѣтъ **к.** становится болѣе темнымъ—венознымъ. Въ волосныхъ-же сосудахъ изъ тканей переходятъ въ **к.** отжившія, ненужныя имъ вещества: для выведенія ихъ изъ тѣла посредствомъ выдѣлительн. органовъ (мочевыхъ, потовыхъ и пр.). По вѣсу вся масса **к.**, средн. числомъ, составляетъ около $^1/_{13}$ част. всего вѣса тѣла; число красн. кровен. шариковъ въ одной каплѣ **к.** (величиною съ булавочн. головку) около 4—5 милліоновъ; понятно, какъ они д. б. малы. У человѣка и б. ч. млекопитающ. животныхъ красн. шарики имѣютъ форму монетъ съ слегка выпукл. поверхностями. Кр. шарики постоянно разрушаются и замѣняются новыми; главныя мѣста ихъ образованія — печень, селезенка и костный мозгъ; назначеніе ихъ—вносить изъ легкихъ кислородъ въ ткани. Объ отправленіи бѣлыхъ шариковъ извѣстно мало; они ничѣмъ не отличаются отъ такъ называемыхъ гнойныхъ шариковъ (см. **Гной**). **К.** жидка, пока она обращается въ тѣлѣ; выпущенная, она черезъ нѣсколько минутъ превращается въ желе (створаживается), которое, спустя 10—12 ч., раздѣляется на красн. *свертокъ* на днѣ и плавающую надъ нимъ прозрачн., слегка желтоватую жидкость — кровен. *сыворотку;* въ сверткѣ заключается волокнина (фибринъ) со включенными въ ея волокна кров. шариками, а въ сывороткѣ остальн. составн. части **к.** Если выпущенную **к.** взбивать, какъ взбиваютъ бѣлокъ на кухнѣ, то волокнина, въ формѣ *бѣлыхъ* нитей, пристаетъ къ сбивающ. палочкѣ, а шарики осѣдаютъ отдѣльно. — **К.** очень энергическое удобрительн. средство, для чего ее употр. или въ сыромъ видѣ или, лучше, высушенную; кровен. уголь идетъ для тѣхъ же цѣлей, какъ и животн. уголь вообще.

Кровь драконова или **змѣиная:** темнокрасная смола, добываемая изъ нѣкотор. пальмъ, преимущ. изъ *Dracaena Draco,* растущ. на о-вахъ Остъ-Индск. архипелага (Суматра и пр.). Лучшій сортъ—въ *зернышкахъ* (Sanguis Draconis in granis), рѣдко попадаетъ въ Европу. Въ торговлѣ встрѣчается или въ *палочкахъ* (in bacculis), цилиндрическихъ, иногда немного сплюснутыхъ, отъ 8 до 15 дюйм. длиною и отъ $^1/_2$ до $^3/_4$ дюйм. толщиною, коричнево-чернаго цвѣта; или въ *кускахъ* (in massis) различн. величины—самый худшій, б. ч. нечистый сортъ. Хорош. **др. к.** растворяется вполнѣ въ спиртѣ, окрашив. его въ кровено-красн. цвѣтъ. Употребл. для приготовленія красн. лаковъ, для окраски въ красн. цвѣтъ дерева, рога, мрамора и т. п., на пластыри, зубн. порошки и пр.

Крокетъ—англійск. игра шарами. Нужно столько *шаровъ, молотковъ* и *марокъ,* сколько играющихъ. Играть м. отъ 2 до 8 лицъ, раздѣляющихся на 2 партіи; шары, молотки и пр. противниковъ д. отличаться или цвѣтомъ окраски, или какими-либо знаками. Выбравъ *совершенно ровное* мѣсто, втыкаютъ въ землю 9 желѣзныхъ дужекъ (воротъ) въ порядкѣ, показанномъ на рисункѣ 1-мъ, а по обоимъ концамъ, у К′ и К″, по колышку. Разстоянія между дугами м. б. различны, смотря по ловкости играющихъ: обыкновенно не короче ручки молотка. Играютъ по-очередно: сначала одинъ изъ первой партіи, потомъ одинъ изъ второй партіи, затѣмъ второй изъ первой и т. д. Начинающій, поставивъ свой шаръ около середины между колышкомъ К′ и первыми воротами, бьетъ его молоткомъ (какъ показано на рис. 2-мъ), стараясь провести его черезъ первыя ворота; прогнавъ черезъ первыя ворота, точно также старается провести его (съ мѣста, гдѣ шаръ остановился) черезъ вторыя и т. д. въ порядкѣ, означенномъ на рис. 1-мъ цифрами; какъ скоро игрокъ сдѣлалъ промахъ, т. е. не провелъ шаръ черезъ очередн. ворота, онъ, оставивъ свой шаръ на мѣстѣ, и повѣсивъ свою марку на очередн. ворота, уступаетъ игру игроку противн. партіи; послѣдній продѣлываетъ то-же, пока не промахнется. Дойдя до втораго колышка (К″), играющій старается ударить шаромъ въ него, и если попалъ, то продолжаетъ идти въ обратномъ направленіи (цифры: 9, 10, 11 и т. д.); въ противномъ случаѣ, какъ и при промахѣ въ ворота, уступаетъ свое мѣсто очередн. игроку друг. партіи. Вернувшись къ перв. колышку (К′), заканчиваютъ игру ударомъ въ колышекъ: та партія выиграла, игрокъ которой первый ударилъ въ этотъ колышекъ. — Послѣ прохода черезъ перв. ворота играющій им. право, вмѣсто воротъ, направить ударъ въ чужой шаръ (предупредивъ въ какой именно); попавъ, онъ приставляетъ къ нему свой шаръ и, наступивъ на послѣдній носкомъ ноги, ударомъ молотка по своему шару отбиваетъ чужой шаръ: если это шаръ противной партіи, то, какъ можно, дальше отъ очередн. воротъ, а если своей партіи,—то въ возможно лучшую позицію къ очередн. воротамъ: это называется *крокетировать.* Если при крокетированіи свой шаръ не пошевелился, то играющій продолжаетъ игру до промаха; если при крокетированіи чужой шаръ пройдетъ черезъ очередн. ворота, то проходъ этотъ считается для шара—все равно, противной-ли онъ партіи или своей. При неудобн. положеніи шара относительно воротъ играющій м. ограничиться отбитіемъ его на болѣе удобную позицію. Крокетировать сряду два раза одинъ и тотъ-же шаръ нельзя, но различные можно. — Существуютъ **к-ты** комнатные (ворота съ свинцовыми ножками) и даже столовые.

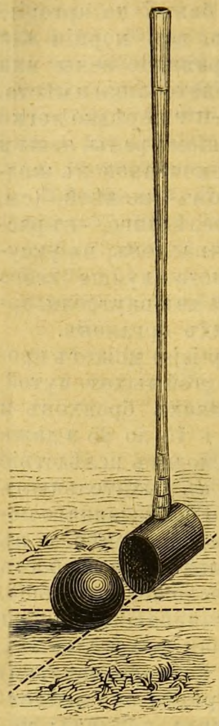


Рис. 2-й.

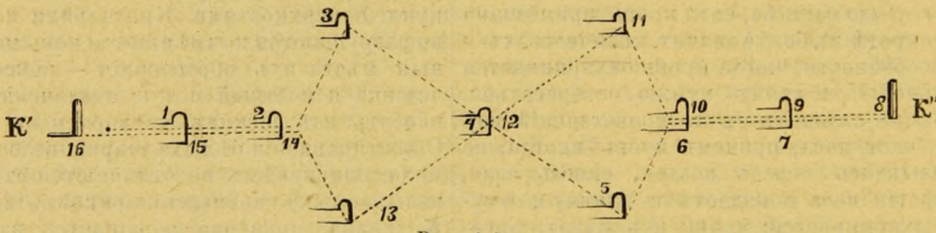


Рис. 1-й.

Крокодилы—жив., принадлеж. къ классу пресмыкающихся и сем. крокодиловыхъ. Живутъ въ рѣкахъ жаркихъ странъ Стар. и Нов-свѣта. Отличаютъ собственно *крокодиловъ*, напр. **к.** *нильскій*, достиг. 12—20 фут. длины и живущ. въ рѣкахъ Египта и средн. Африки; *гавіаловъ*, водящихся въ Индіи, преимущ. въ Гангѣ, также около 20 фут. длиною; *каймановъ* или *алигаторовъ*—въ жаркихъ частяхъ Америки.

Кроликъ (Lepus cuniculus)—грызунъ изъ сем. зайцевъ, но отличается отъ зайца болѣе коротк. задн. ногами и ушами и вообще меньшею величиною. *Дикій* **к.** на спинкѣ желтовато-коричневаго, по бокамъ сѣраго, а внизу бѣлаго цвѣта; зимою, какъ и заяцъ, свѣтлѣетъ; живетъ въ норахъ, питается тѣмъ же, чѣмъ и заяцъ. Родина его—Испанія, гдѣ онъ встрѣчается въ огромномъ количествѣ; отсюда **к.** распространился во Францію и вообще въ южн. и западн. Европу; въ Россіи дикій **к.** не встрѣчается. Легко приручается. *Домашній* **к.** очень распространенъ, разводится и у насъ. Существуетъ множество породъ, между которыми наиболѣе извѣстны: *обыкновенный*, происшедшій отъ дикаго и похожій на него мохомъ; *бѣлый* **к.** (альбиносъ) съ красн. глазами, самый нѣжн. изъ всѣхъ; *французскій* **к.** съ больш. висячими ушами, величиною съ зайца, различн. цвѣта, но б. ч. такого-же какъ и дикій, развод. преим. во Франціи и Бельгіи; во Франціи-же разводятся еще *ангорскій* или *шелковистый* **к.**—съ длинн. шелковистымъ сѣрымъ мѣхомъ, который стригутъ какъ у овецъ, и *lapin riche*—съ оч. красивою блестящею шерстью, чаще всего черною, иногда съ бѣлыми пятнами. Замѣчательны еще такъ назыв. *кролики-зайцы* (rabbit-hare), разводим. въ Ярмутѣ въ Англіи — очень большіе (вѣсятъ до 10, а откормленн. даже до 15 фунт.), цвѣтомъ похожіе на зайца. *Русскою* породою за-границею наз. **к-въ** сѣраго цвѣта съ бурыми головою и ушами. **К-ки** отличаются необыкновенною плодовитостью; самки м. ежегодно приносить до 7—8 разъ по 4—6 и болѣе (у домашн. **к-въ** иногда по 10 и 11) дѣтенышей, рождающихся голыми и слѣпыми; беременность продолжается около 30 дней. Разводятъ **к.** для мѣха, между прочимъ, на приготовленіе кастор. шляпъ, и мяса, которое считаютъ вкуснымъ, хотя не отличается характерностью. Во Франціи **к-въ** разводятъ въ особыхъ клѣткахъ (ящики, отверстія которыхъ спереди закрыты рѣшеткою). На 12—15 самокъ достаточно 1-го самца; но держатъ самца не вмѣстѣ съ самками, а спускаютъ съ каждою часовъ на 12, затѣмъ кажд. самку запираютъ отдѣльно. Чтобы развести хорош. породу, нужно выбирать сильн. животныхъ, въ особенности самцовъ, и плохихъ не пускать въ приплодъ. Кормятъ **к-въ** травою и сѣномъ (лучше всего клеверъ, люцерна, эспарсетъ), прибавляя немного кореньевъ (моркови, свеклы и т. п.) и ихъ листьевъ; но беременн. самкамъ и самцамъ во время течки слѣдуетъ давать овса и хлѣбн. отрубей (около 1/2 стакана на штуку); дѣтенышей отнимаютъ отъ матери, какъ скоро она готова принести новый приплодъ.— Чѣмъ лучше кормить маленькихъ, тѣмъ здоровѣе выйдутъ изъ нихъ будущ. самцы и самки; плохихъ, во всякомъ случаѣ, не оставлять для приплода. Кормъ, смоченный мочею, вреденъ для **к-въ**, а потому въ ящикахъ слѣдуетъ устраивать для нихъ родъ яслей съ рѣшетками. Въ хорошее время года **к-въ** можно пускать пастись (отдѣльно самцовъ и самокъ). Самцовъ, назначенныхъ для откармливанія, кастрируютъ (2—3-хъ мѣсячныхъ). Самое откармливаніе очень не затруднительно: овсомъ, отрубями (разъ 5 — 6 въ день, вволю); оно оканчивается дней черезъ 10—12; послѣ этого животное тотчасъ же слѣдуетъ убить. Изъ болѣзней у **к-въ** чаще всего наблюдается *поносъ* и *вздутіе* живота, происходящ. обыкновенно отъ плохой пищи, нечистоты, недостаточн. свѣта и воздуха и вообще плох. содержанія; первое средство, поэтому,—улучшить содержаніе, затѣмъ ограничить кормъ сухими ароматическ. травами: сельдерей, укропъ и т. п.; къ питью м. прибавлять немного соли. Разведеніе **к-въ** вообще очень выгодно. Убиваютъ, какъ домашн. птицу (можно убивать—просто ударомъ руки позади ушей,—но мясо хуже). Мясо выпотрошеннаго **к.** м. ароматизировать, начинивъ его рубленной ароматн. травою, приправленн. масломъ, солью и перцомъ. Снятую кожу растягиваютъ, набивая сух. сѣномъ и распяливъ ноги палочками, сушатъ на сквознякѣ.

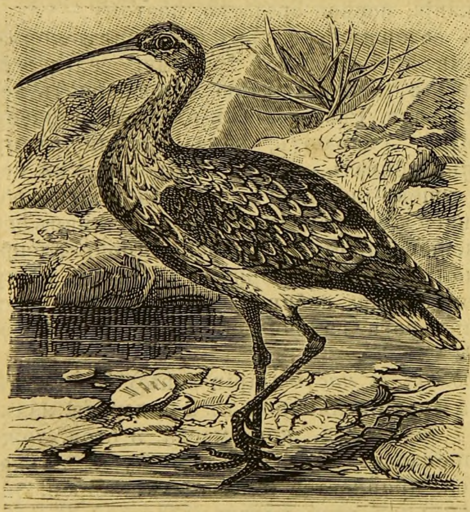
Кроликъ въ маслѣ (lapin sauté). Разрѣзать **к.** на куски величиною въ 2 поперечн. пальца; 7 зол. свѣж. кор. масла, 3 стол. ложки прованск. масла, 22 дол. муск. орѣха, 45 дол. пряностей (смѣси изъ лавров. листа, тимьяна, розмарина и майорана), 4 1/2 зол. соли и 45 дол. перца—все расплавить на сковородѣ, опустить куски **к.** и жарить, подбрасывая, 20 мин.; **к-ка** вынуть, а въ соусъ положить 6 зол. пшеничн. муки; мѣшая, подержать на огнѣ 1 мин.; прибавить 3/4—1 стак. бѣлаго вина и 1/2 стак. бульона, варить 5 мин.; соусъ процѣдить сквозь сито; прибавить къ соусу 5 зол. рублен. шарлотъ и стол. ложку зелен. петрушки, вскипятить 1 разъ. Сервировать съ соусомъ.

Кроликъ жареный—жарить какъ зайца, но цѣлаго (на вертелѣ около 25 мин.).

Кроличье рагу (lapin en gibelotte). Разрѣзавъ, какъ при **к.** *въ маслѣ*, опустить въ соусъ, приготовленный изъ 7 зол. масла съ 1-ю стол. ложкою муки; прибавить туда-же 46 зол. свин. сал. изъ грудины, нарѣзаннаго на кусочки въ поперечн. палецъ толщиною, подрумянить все; развести $1^{1}/_{2}$ стак. бульона и $1^{1}/_{2}$ стак. бѣл. вина, подправить перцомъ (45 дол.), солью ($2^{1}/_{3}$ зол.), двумя гвоздичк., лавров. листомъ и тимьяномъ; покрыть кострюлю и варить на сильн. огнѣ около $^{3}/_{4}$ часа; затѣмъ, прибавивъ немного лука и шампиньоновъ, подрумяненныхъ въ маслѣ, поварить еще мин. 5. Сервировать въ соусѣ; можно прибавить поджаренн. сухарей.

Кронгласъ—совершенно безцвѣтное хрустальн. стекло; вмѣстѣ съ *флинтгласъ*, служитъ для приготовленія оптическ. инструментовъ.

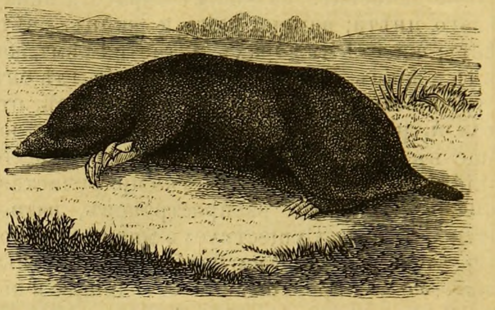
Кроншнепъ или степн. куликъ (Numenius arquatus)—изъ сем. бекасиныхъ; сам. большой изъ всѣхъ куликовъ (до 26—28 дюйм. длиною); сверху перья бурыя съ свѣтло-желт. краями, а снизу бѣлыя съ бурыми полосками; крылья черныя съ бѣл. краями. Питается червями, раковинами, раками, рыбами, насѣкомыми, ягодами и растеніями. Любимое мѣстопребываніе—тундры и болота крайн. сѣвера; но встрѣчается почти повсемѣстно: то у морскихъ береговъ, то у озеръ, а также въ степи, на поляхъ и лугахъ. Охотники причисл. его къ степной дичи, хотя онъ оч. искусно плаваетъ; летаетъ хорошо и долго. Гнѣзда дѣлаетъ во мху и въ осокѣ; несется въ маѣ; на яицахъ (4) сидятъ и самецъ и самка. Прилетаетъ въ половинѣ или концѣ апрѣля, а улетаетъ около половины августа. Охота не легка: трудно подпускаетъ; дробь №№ 2 и 3. Легко приручается. Мясо вкусно къ концу лѣта. На кухнѣ приготовляется, какъ бекасъ.



Кроншнепъ.

Красна̀—см. **Красно̀**.

Кротъ (Talpa europaea)—насѣкомоядн. животное изъ сем. кротовъ, около 7 дюйм. длиною; мѣхъ мягкій бархатистый, обыкновенно сѣровато-черный, но изрѣдка встрѣчаются разности съ серебристо-сѣрымъ, желтоватымъ, даже бѣлымъ и пестр. мѣхомъ. Бол. часть своей жизни **к.** проводитъ подъ землею, гдѣ онъ роетъ необыкновенно искусн. и прочн. ходы и галлереи, присутствіе которыхъ можно узнать по маленьк. землян. холмикамъ. Глазъ и ушей у **к.** почти незамѣтно, но глаза, правда крошечные, м. увидѣть, бросивъ животное въ воду; лапы, рыло и вообще все тѣло устроено именно для подземной жизни. Въ Европѣ, въ томъ числѣ и въ Россіи, **к.** распространенъ почти вездѣ, за исключеніемъ самыхъ сѣверныхъ частей; на востокъ заходитъ до Лены въ Сибири. Питается преимущ. дождев. червями, насѣкомыми и ихъ личинками, улиткими, иногда мышами, ящерицами, лягушками и пр.; въ случаѣ голода **к-ты** съѣдаютъ другъ друга. **К.** пожираетъ червей и насѣкомыхъ въ громадн. количествѣ и черезъ это скорѣе полезенъ, чѣмъ вреденъ человѣку; впрочемъ, гдѣ **к.** много, тамъ они м. причинять вредъ садамъ, полямъ и лугамъ, минируя подъ ними землю. Шкура **к.** выдѣлывается и идетъ на приготовленіе маленьк. ковриковъ, мѣшечковъ и т. п.

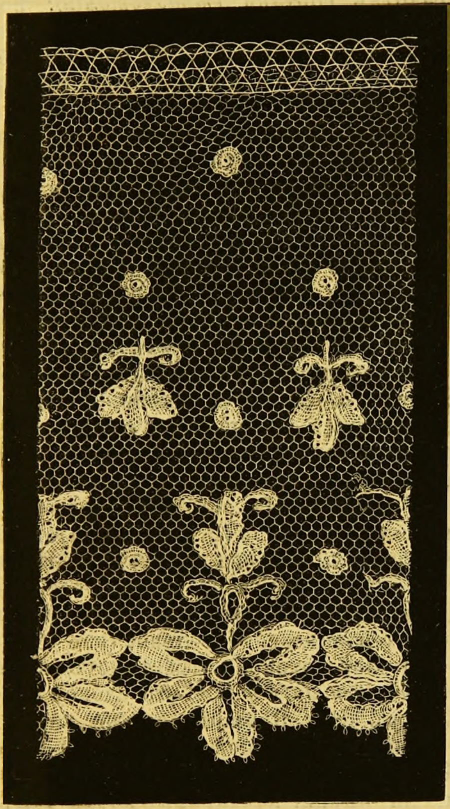


Кротъ.

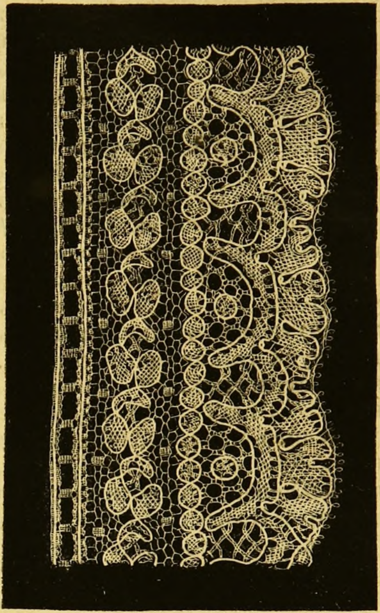
Круговертки—см. **Коловратки**.

Кружало: дуга, служащая, при постройкахъ, для временной поддержки сводовъ.

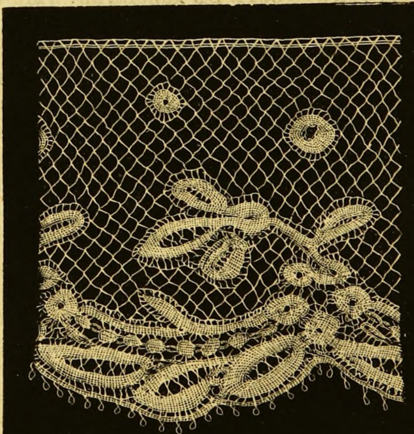
Кружева. Первыя кружева были приготовлены во Фландріи (Бельгіи), затѣмъ въ Венеціи и Генуѣ. Въ настоящ. время онѣ фабрикуются во многихъ странахъ. По матеріалу **к.** раздѣляются на *льняныя, бумажныя, шелковыя* и *шерстяныя*. Шелковыя **к.**—см. **Блонды**. Бумажныя почти исключительно машинныя и представляютъ собою б. ч. подражаніе льняныхъ **к.** Шерстяныя бываютъ и ручныя и машинныя. Наиболѣе дорогія **к.** шелковыя (**Блонды**) и льняныя ручн. приготовленія; изъ послѣднихъ знамениты 4 главные сорта: 1) *Брюссельскія* (point de Bruxelles), неправильно назыв. еще point d'Angleterre,: сѣтчатый фонъ, украшенія (цвѣты и пр.) приготовляются отдѣльн. работницами, и затѣмъ украшенія *нашиваются* на фонъ; тонкая правильно крученая нитка окружаетъ фигуры; это лучшія и самыя дорогія **к.**; фабрикуются въ Бельгіи. Иногда фигуры нашиваютъ не на ручной, а на машинный фонъ (тюль); въ так. случаѣ **к.** назыв. application d'Angleterre. 2) *Алансонскія* (point d'Alençon) приготовляются подобно брюссельскимъ; также оч. хороши, но уступаютъ послѣднимъ; получили названіе отъ города Алансона въ Нормандіи; въ наст. время почти не существуютъ въ продажѣ. 3) *Малинскія* (dentelles de Malines): фонъ и фигуры плетутся вмѣстѣ; **к.** отличаются тѣмъ, что контуры фигуръ на фонѣ обведены плоскою ниткою и черезъ это выступаютъ рельефнѣе, подобно вышивкѣ. Малинъ—городъ въ Бельгіи. 4) *Валянсіенскія* (d-elles de Valenciennes): фонъ и фигуры также плетутся одновременно; настоящ. валянсьены замѣчательны правильностью, тонкостью и вмѣстѣ прочностью работы. Французы принимаютъ еще 5-й сортъ ручныхъ **к.**—*Лильскія;* онѣ отличаются отъ валянсіенскихъ только меньшимъ совершенствомъ и меньшею прочностью работы; несомнѣнно, часто продаются за настоящія валянсіенскія.— Довольно хорош. ручныя кружева приготовляются въ Германіи (Саксонскія), Швейцаріи и у насъ; въ послѣднее время наши **к.** даже вывозятся за-границу и вызываютъ тамъ подражанія. Англія извѣстна своими машинными бумажн. (дешевыми) **к.** Самое главное отличіе настоящ. ручн. **к-въ,** кромѣ тонкости работы, то, что онѣ всегда изъ льняныхъ нитокъ. О гипюрѣ—см. **Гипюръ.** *Аппретура* **к—въ.** $7^{1}/_{4}$ зол. буры (Borax) растворить въ $^{1}/_{2}$ штофѣ кипящ. воды; когда бура разошлась вполнѣ, прибавить 36 зол.



Брюссельскія кружева.



Кружева Малинъ (Malines).



Валянсьенскія **к.** (Valanciennes).

толчен. бѣлаго гуммилака; кипятить, мѣшая, до полнаго растворенія гуммилака. Кружево погрузить въ растворъ или смочить тонкою губкою (или рукою), натянуть на рамку и высушить (см. **Аппретура**). Если желаютъ придать **к.** большую крѣпость, въ растворъ, пока онъ еще кипитъ, прибавить (мѣшая) немного крахмала или бѣл. желатина, предварительно распустивъ ихъ въ водѣ.—*Мытье* **к—въ.** Снявъ и очистивъ отъ нитокъ, **к.** слегка прогладить, правильно сложить, зашить въ мѣшочекъ изъ тонкаго бѣл. полотна, опустить на сутки въ *чистое* прованск. масло; приготовивъ, затѣмъ, очень густую мыльную воду, вскипятить и въ кипящую погрузить мѣшочекъ; послѣ $^1/_4$ час. кипяченія выполоскать въ *теплой* водѣ и, наконецъ, опустить въ воду, *слегка* подкрахмаленную. По окончаніи всѣхъ этихъ операцій **к.** вынуть изъ мѣшка, прогладить и, слегка натянувъ булавками, высушить. Точно также моется тюль.

Кружка = $^1/_{10}$ ведра = 10 чарокъ = 1,229 литр. = 2,166 англ. пинт. = 75,06 кубич. дюйм.

Крупа— хлѣбн. зерна, освобожденныя отъ шелухи, обыкновенно округленныя и часто размельченныя. Называется **к.** обыкновенно по хлѣбу, изъ котораго приготовлена: гречневая, ячменная, пшеничная, кукурузная, рисовая, овсяная и т. п. Мелкая пшеничная **к.** называется у насъ *манною* **к—ою;** желтая **к.** изъ проса—*пшеномъ.* **К.** въ формѣ маленьк. округленно-гладкихъ зеренъ наз. *перловою.* Чѣмъ зерна круглѣе, бѣлѣе и свободнѣе отъ муки, пыли и вообще постороннихъ примѣсей, тѣмъ крупа лучше. Хранить **к.** въ сухомъ мѣстѣ въ деревянн. ящикахъ: въ сырости легко затхлѣетъ. Для предохраненія отъ червей—почаще просѣвать.

Крупчатка—высшій сортъ пшеничн. муки.

Крупъ, какъ и *дефтеритъ* (см. это слово), обыкновенно есть болѣзнь эпидемическая и заразительная; какъ и дифтеритъ онъ характеризуется *бѣлыми перепонками* въ зѣвѣ и глоткѣ; какъ и въ дифтеритѣ, перепонки м. ограничиваться этими мѣстами, но могутъ и распространиться далѣе — въ гортань, дыхательное горло и пр. Въ публикѣ болѣзнь называется крупомъ только тогда, когда перепонки перешли на гортань, когда, вслѣдствіе этого, являются припадки задушенія и особый звукъ кашля — *пѣтушиный* (см. **Гортань**). Объ отличіи крупозныхъ перепонокъ отъ дифтеритическихъ—см. **Дифтеритъ.** Общіе и мѣстные припадки въ обѣихъ болѣзняхъ сходны, но при дифтеритѣ пораженіе глубже, а потому и общіе припадки (лихорадка и пр.) сильнѣе, чѣмъ при крупѣ; главная опасность послѣдняго—задушеніе больнаго перепонками при переходѣ ихъ на гортань; дифтеритъ можетъ умертвить и безъ распространенія на дыхательные органы: однимъ тяжелымъ общимъ пораженіемъ. Наконецъ, крупъ, усиливаясь, можетъ перейдти въ дифтеритъ. **К.,** какъ и дифтеритъ, есть болѣзнь по преимуществу дѣтская: послѣ 10 л. встрѣчается гораздо рѣже. Взрослые заражаются дифтеритомъ легче чѣмъ **к—мъ,** такъ какъ заразительность перваго, вообще, сильнѣе, чѣмъ послѣдняго. Гигіеническое содержаніе, *леченіе* и пр. больнаго то-же, какъ и при дифтеритѣ. При грозныхъ припадкахъ задушенія—единственнымъ средствомъ спасенія остается разрѣзъ гортани *(трахеотомія):* послѣ операціи, средн. числомъ, выздоравливаютъ отъ $^1/_4$ до $^1/_3$ больныхъ; но операція б. ч. безполезна при тяжелыхъ дифтеритическихъ припадкахъ.

Крушина (Rhamnus). Кустарники или неб. деревья изъ сем. крушиновыхъ. Самые выносливые виды, распространяющіеся у насъ далеко на сѣверъ: *обыкновенная* **к.** (R. frangula) и *жестеръ* (R. cathartica); довольствуются всякою садов. землею и всяк. мѣстоположеніемъ; очень удобны въ паркахъ для заполненія пустыхъ мѣстъ между деревьями, а также для отдѣльныхъ группъ и даже для изгородей; для послѣднихъ особенно пригоденъ жестеръ, снабженн. колючками. Размножаются сѣменами (съ осени) или черенками и отводками. Обрѣзываніе хорошо переносятъ; но нуждаются въ немъ развѣ только изгороди. Изъ остальн. видовъ особенно красивъ *кавказскій* (R. grandifolia) съ крупными листьями; но онъ требуетъ болѣе теплаго климата, чѣмъ въ средн. Россіи.—Въ медицинѣ кора R. frangula и cathartica употребляется какъ слабительное (изъ 15 ч. коры 150 част. отвара); дѣйствуетъ подобно *александрійск. листу* (см. это слово); сиропъ изъ ягодъ (Syr. Rhamni)—также какъ слабительное: отъ чайной до столовой ложки.

Крыжовникъ (Ribes grossularia). Этотъ колючій крупн. кустарникъ почти такъ-же выносливъ въ дикомъ состояніи, какъ и красн. смородина, но не идетъ такъ далеко на сѣверъ: около Петербурга, напр., его находятъ только одичалымъ. Любитъ полуоткрыт. мѣста; отъ излишняго сухаго жара ягоды его мельчаютъ. Южная выставка ему не пригодна, такъ какъ она, ускоряя и безъ того раннее поднятіе его соковъ весною, подвергаетъ его опасности отъ поздн. весенн. морозовъ. Лучшая почва—суглинистый или песчанистый черноземъ съ подпочвой, пропускающей воду. Сырость вредитъ ему больше всего, увеличивая опасность замерзанія. Нѣжн. крупноплодн. сорта нуждаются въ прикрытіи на зиму: если вѣтви куста пригнуть къ землѣ, то достаточнымъ покровомъ м. б. снѣгъ. Выводятъ **к.** *кустомъ, по-*

лустволикомъ или *стволикомъ*. Первое всего удобнѣе въ сѣверн. и средн. Россіи. Полустволикъ, т. е. очень низкій стволъ съ собранными вверху вѣтвями, еще можетъ допускаться въ средн. Россіи, но болѣе высокій стволикъ только въ такихъ мѣстахъ, гдѣ нѣтъ опасности отъ сильныхъ зимнихъ морозовъ. При культурѣ полустволомъ или стволомъ, **к.** прививаютъ на дичкахъ *золотистой* смородины (Ribes aurea), какъ красную смородину. **К.** приноситъ плоды по всей длинѣ особ. умѣренно длинныхъ побѣговъ: болѣе длинные побѣги безплодны. Обрѣзка способствуетъ развитію плодущихъ вѣтвей; не слѣдуетъ, однако, уничтожать всѣхъ безплодныхъ побѣговъ. Разведеніе удобно производится лѣтними черенками или, еще лучше, отводками; весенн. черенки плохо удаются. Лѣтн. черенки сажаютъ въ парники или въ 3-хъ-вершковые горшки, опускаемые въ парники. Въ горшки лучше, п. ч. въ нихъ удобно сохранять растенія зимою въ подвалахъ. Весною черенки разсаживаются въ особ. гряды на 6-ти-вершковомъ разстояніи другъ отъ друга. Года черезъ 2 ихъ можно сажать на мѣста. Отводки дѣлаются помощью окучиванія землею, въ іюлѣ мѣсяцѣ; отводятся побѣги послѣдняго года; къ веснѣ они укореняются и тогда ихъ можно отнять и пересадить. Разведеніе сѣменами удается хорошо, но употребляется не часто, такъ какъ при этомъ рѣдко сохраняется порода. Сѣять лучше осенью. На мѣста **к.** садятъ въ одинъ рядъ—въ гряду, на разстояніи 1½ или 2 арш. другъ отъ друга, смотря по крупности сорта. При хорош. уходѣ кустъ даетъ плоды въ теченіи 10 л.—Сорта **к.** чрезвычайно многочисленны. Величина ягодъ, форма, гладкость или ихъ опушеніе, цвѣтъ — все это измѣняется. Полудикій **к.** им. ягоды почти въ горошину, а крупноплодный—въ небольшую сливу. Для выписки крупноплодн. **к.** Шредеръ совѣтуетъ руководствоваться системою Панснера, принятою во всѣхъ значительн. торг. заведеніяхъ и раздѣляющей всѣ сорта на 216 подраздѣленій. Прежде всего 4 класса: I красные, II зеленые, III желтые и IV бѣлые. Каждый классъ дѣлится на 3 порядка: A. гладкіе, B. пушистые, C. мохнатые. Каждый порядокъ — на 6 колѣнъ: 1) круглые, 2) кругловатые, 3) эллиптическіе, 4) продолговатые, 5) овальные, 6) грушевидные. Каждое колѣно—на 3 вѣтви: a) ранніе, b) полуранніе, c) поздніе. Выписывая, можно означать желаемый сортъ цифрами и буквами; напр., III, C, 4, a—означаетъ желтый, мохнатый, продолговатый, ранній. Нѣкот. сорта крупнопл. **к.**, вывѣденные у насъ, могутъ обойтись безъ зимней покрышки и въ сѣв. или средн. Россіи; напр., **к.** *Авенаріуса*, который можно выписать изъ питомниковъ Петровской академіи.

Крыланъ — см. **Мыши летучія.**

Крысы—грызуны изъ сем. мышей (Mus); ловкія животныя, хорошо бѣгаютъ и лазаютъ, часто при помощи хвоста; м. плавать; плодовиты: самка тяжелѣетъ раза 2—4 въ годъ и, послѣ 4-недѣльной беременности, приноситъ 5—8, иногда гораздо болѣе, дѣтенышей. Крысы и мыши переселились въ Европу съ востока изъ Азіи, какъ разъ по тому направленію, въ какомъ произошло переселеніе народовъ, т. е., постепенно черезъ Россію на западъ. *Обыкновенн. домашняя* **к.** (M. rattus) совершила это переселеніе нѣсколько столѣтій назадъ, а вытѣсняющая ее теперь всюду *кочевая крыса* или *пасюкъ* (M. decumanus) начала свое движеніе на западъ, повидимому, только въ началѣ прошлаго столѣтія. Вредъ, приносимый **к-ми** какъ въ домашнемъ, такъ и въ сельскомъ хозяйствѣ, хорошо извѣстенъ. *Обыкн. домашн. крыса* (M. rattus) около 7 дюйм. длиною, хвостъ длиннѣе тѣла, уши большія; цвѣтъ шерсти темно-сѣрый, иногда почти черный, но животъ свѣтлѣе; обитаетъ въ домахъ отъ подваловъ до чердаковъ; все болѣе и болѣе вытѣсняется другимъ видомъ—кочевою **к-ою** или пасюкомъ (M. decumanus), около 9 дюйм. длиною, съ хвостомъ нѣсколько короче тѣла; шерсть буро-желтая съ болѣе темною спиною и желтовато-сѣрымъ брюхомъ; лапки бѣловатыя; живетъ въ помойныхъ ямахъ, сточн. трубахъ и др. подобн. нечистыхъ мѣстахъ, иногда оч. далеко отъ человѣческихъ жилищъ. Кошки, хотя не могутъ истребить **к-съ**, но мѣшаютъ размноженію ихъ и вообще способствуютъ удаленію ихъ изъ извѣстн. мѣстности; противъ больш. крысъ гораздо дѣйствительнѣе приученые къ охотѣ за ними бульдоги или даже мопсы; совы и ежи также довольно ловко истребляютъ ихъ. Изъ ядовъ для истребленія **к-съ** чаще всего употребл. мышьякъ и фосфоръ: тотъ или другой примѣшиваютъ къ шарикамъ изъ жира или рубленной говядины, котор. кладутъ въ мѣстахъ, посѣщ. **к-ми**; иногда съ тою-же цѣлью употребл. поджаренн. кусочки свинаго сала, обсыпанныя порошкомъ цѣлибухи (nux vomica) или стрихниномъ; но всѣ эти средства неудобны въ томъ отношеніи, что часто съѣдаются собаками и др. домашн. животными. Безвредное и нерѣдко довольно дѣйствит. средство—комочки изъ смѣси, пополамъ, муки съ негашеною известью или гипсомъ, а чтобы поѣвшія **к.** могли утолить мучащ. ихъ жажду, вблизи ставятъ сосудъ съ водою; часто съ тою-же цѣлью употребляютъ мелк. растолченное стекло, которое мѣшаютъ съ пшеничн. мукою и, затѣмъ, превращаютъ въ кашицу съ молокомъ, въ которомъ нѣкоторое время варились сѣрныя спички. Неудобство отравленія **к.** въ томъ, что онѣ, околѣвая иногда въ скрытыхъ мѣстахъ, распространяютъ оттуда зловоніе. Для убиванія **к-съ** устраиваютъ рознообразн. капканы; одинъ изъ самыхъ простыхъ и дѣйствительныхъ способовъ истребленія ихъ заключается въ слѣдующемъ: въ мѣстѣ, посѣщаемомъ **к-ми**, ставятъ кадку, до ¼ наполненную водою и покрытую досками, изъ которыхъ одна должна балансировать; на концѣ послѣдней кладутъ приманку (кусокъ жарен. свин. сала, сальн. свѣчку и т. п.): едва **к-са** приблизится къ приманкѣ, конецъ доски опускается—и к. падаетъ въ воду, послѣ чего доска, освобожденн. отъ тяжести, снова подымается. Кожа **к-съ** идетъ на фабрикацію шведск. перчатокъ.

Крысы водяныя (Arvicola amphibius)—длиною съ домашн. крысу, но отличается отъ нея гораздо болѣе коротк. хвостомъ (около половины тѣла или короче), неуклюжею головою съ тупымъ рыломъ, маленьк. глазами и ушами, скрытыми подъ шерстью, цвѣтъ которой различенъ: всѣ оттѣнки между чисто чернымъ и свѣтло-сѣрымъ. Живетъ у береговъ рѣкъ, прудовъ и т. п.; подрываетъ берега и объѣдаетъ кору деревьевъ; для предохраненія послѣднихъ отъ зубовъ **к-съ** нижн. часть ствола ихъ смазываютъ остатками масла, служившаго при выдѣлкѣ кожи (см. **Замша**); отравляютъ такъ-же, какъ и обыкновенн. **к-съ**.

Крыша—см. **Кровля**.

Крѣпость купчая—см. **Купля-продажа**.

Крючникъ—носильщикъ, переносящій тяжести, съ судовъ и обратно, при помощи крючка.

Кряква—самая крупн. изъ дикихъ утокъ (см. **Утки**).

Ксилографія—гравированіе на деревѣ.

Ктиторъ—церковный староста.

Кубеба—высушенн. ягоды остъ-индскаго (преим. съ Явы) растенія Piper cubeba; содержитъ эфирное масло (ol. cubebarum), отъ котораго и зависитъ ея сильно пряный горьковатый вкусъ и ароматн., похож. на камфору, запахъ. Въ медицинѣ употребляется противъ перелоя (см. это слово).

Кубъ перегонный—см. **Аламбикъ**.

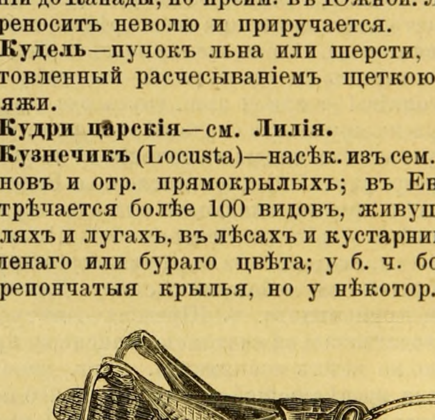
Кувшинка (Nymphaea)—водяныя растенія съ пловучими цѣльн. листьями и крупными изящн., также плавающ., цвѣтами. У насъ въ стоячихъ и тихо текущихъ водахъ всюду распространена *бѣлая* **к.** (N. alba) съ ея разностями, попадающаяся еще въ Архангельской губ.; вполнѣ вынослива и м. служить украшеніемъ водъ въ паркахъ и садахъ. Больш. толстое корневище растенія погружено въ илистую почву; для размноженія его раздѣляютъ весною. Сѣменами **к.** размножается сама собою, но, во избѣжаніе случайностей, можно производить и искусственный посѣвъ. Для этого, въ концѣ лѣта, отыскавъ зрѣлые плоды подъ водою, завязываютъ ихъ въ мѣшечекъ и опускаютъ въ воду, привязавъ къ нимъ на веревкѣ поплавокъ. Весною мѣшечекъ вытаскиваютъ; хорошо проросшія сѣмена садятъ въ широкіе горшки, на половину наполненные землею, и держатъ въ водѣ: воды не болѣе 2—3 верш. надъ землею. На слѣдующій годъ сажаютъ на мѣсто — въ подводн. илъ или въ крупные горшки, ящики и т. п., которые погружаютъ въ воду. Точно также разводятъ *американскую* **к.** (N. odorata), похожую на нашу, но съ пахучими цвѣтами. *Желтою* **к-ою** назыв. особ. видъ растеній изъ того-же сем.: *Nuphar luteum*; также выносливъ и также разводится. Другіе оч. изящн. виды: съ *голубыми цвѣтами* (N. coerulea) — изъ Египта, съ *красными* (N. rubra) — изъ Остъ-Индіи и пр., требуютъ тепличнаго ухода при высокой температурѣ, какъ за *викторіею* или *нелумбіемъ*.

Кугуаръ или **пума** (Felis concolor) замѣняетъ въ Америкѣ льва, но гораздо меньше (длина **к.** 3—4 фута) и слабѣе его, безъ гривы и кисточки на хвостѣ; цвѣтъ отъ краснобураго до сѣрожелтаго и даже серебристаго; водится во всей Америкѣ отъ Патагоніи до Канады, но преим. въ Южной. Легко переноситъ неволю и приручается.

Кудель—пучокъ льна или шерсти, приготовленный расчесываніемъ щеткою для пряжи.

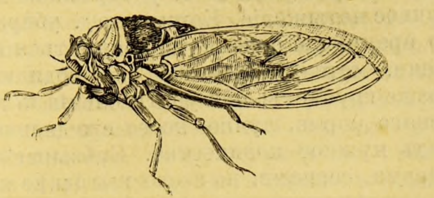
Кудри царскія—см. **Лилія**.

Кузнечикъ (Locusta)—насѣк. изъ сем. прыгуновъ и отр. прямокрылыхъ; въ Европѣ встрѣчается болѣе 100 видовъ, живущ. на поляхъ и лугахъ, въ лѣсахъ и кустарникахъ; зеленаго или бураго цвѣта; у б. ч. больш. перепончатыя крылья, но у нѣкотор. ихъ недостаетъ; у самца особ. голосовой аппаратъ, издающій у нашего обыкновеннаго *зеленаго* **к.** (L. viridissima) звукъ, похожій на «цикъ, цикъ». Самка кладетъ яица въ зелени. Насѣкомое вредное, такъ какъ питается лугов. и хлѣбн. растеніями, но никогда не размножается настолько, чтобы произ-



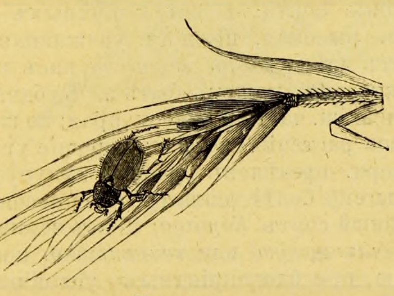
Кузнечикъ.

водить ощутительн. опустошенія (см. **Саранча**). Во мног. мѣстахъ кузнечика называютъ также *кобылкою;* но на самомъ дѣлѣ кобылка (Cicada) совершенно другое насѣкомое изъ сем. того же имени; отличается отъ **к.** видомъ и живетъ обыкновенно только на югѣ: у насъ на Кавказѣ и въ южн. Сибири.



Кобылка.

Кузька или хлѣбный жукъ (Anisoplia austriaca)—жукъ длиною въ $^1/_2$ дюйма; тѣло темнозеленое; но покрывающія его жесткія крылья блестящ. красноватаго, у краевъ буроватаго цвѣта; у б. ч. около щитка черное четырехъугольное пятно въ видѣ лопаточки; изрѣдка встрѣчаются совсѣмъ черные экземпляры. Самка кладетъ яички (отъ 5 до 50 шт.) въ рыхлую (б. ч. пахатную) землю на глубину 2—3 вершк.; черезъ 2—3 недѣли изъ нихъ выходятъ личинки—бѣлыя съ рыжею головою и темною полоскою вдоль спины, питающіяся перегноемъ и мелкими корешками злаковъ и потому не причиняющ. особ. вреда. Приблизительно мѣсяц. черезъ 22 личинка превращается въ землѣ въ куколку, изъ которой недѣли черезъ 2—3 выходятъ развитые жучки, что совпадаетъ обыкновенно со временемъ цвѣтенія ржи въ южн. Россіи. **К.** милліонами бросается сначала именно на рожь; высасываетъ молодыя наливающіяся сѣмена послѣдней; какъ скоро сѣмена ржи твердѣютъ, онъ переходитъ на молодой ячмень и, затѣмъ, на позже цвѣтущую пшеницу. При сильн. размноженіи **к.** въ состояніи въ мѣсяцъ истребить всѣ зерна даннаго поля. Онъ по временамъ свирѣпствуетъ на югѣ Россіи, обыкновенно не заходя сѣвернѣе южной половины Волынск., Кіевской, Черниговской, Курск. и Воронежск. губерній. Дѣйствительныхъ мѣръ къ истребленію **к.** до сихъ поръ еще не придумано; обираніе жучка руками или особ. машинками дѣло копотливое, слишкомъ дорого стоющее и вовсе не радикальное; выворачиваніе земли для выбрасыванія наружу личинокъ мало успѣшно уже потому, что послѣднія вскорѣ опять уходятъ въ землю. Лучшими истребителями к. пока остаются все таки птицы (см. **Куропатка сѣрая**).



Кузька.

Куклы—см. **Игры.**

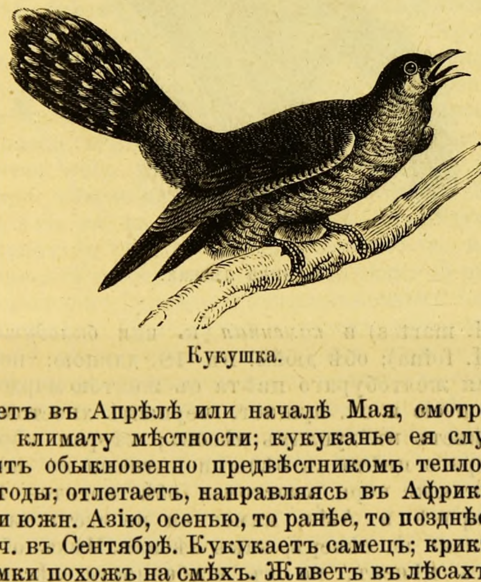
Куколка—см. **Насѣкомыя.**

Куколь (Agrostemma), травы изъ сем. гвоздичныхъ. *Обыкновенный* **к.** (A. githago) встрѣч. всюду въ Европѣ между хлѣбами, у насъ особенно въ овсѣ. Его черн. сѣмена иногда попадаются въ хлѣбн. зернахъ, а такъ какъ онѣ вредны для здоровья, то въ вѣялкахъ имѣются особ. сита для ихъ отдѣленія. Въ мукѣ м. отличить **к.** подъ микроскопомъ: при слаб. увеличеніи видны обломки его черной сѣмянной кожуры. Въ садоводствѣ извѣстно нѣсколько хорошеньк. видовъ: *A. Coeli-Rosa*—однолѣтній, съ красив. розов. цвѣтами, *A. coronaria*—двулѣтній, съ красно-розовыми цв. и A. flos Jovis—многолѣтній, иногда 2-хъ-лѣтній. Всѣ отличаются выносливостью. Особенно рекомендуется первое; въ южной Россіи оно засѣевается само собою, а въ средней и сѣверной съ нимъ поступаютъ, какъ съ лѣтниками вообще, но осенній посѣвъ даетъ лучш. результаты.

Кукольванъ—сѣмена кустарника того-же имени (Menispermum cocculus), растущаго на Малабарск. берегу Индіи, на Цейлонѣ и сосѣдн. островахъ; сѣмена бураго цвѣта, величиною нѣсколько болѣе горошины, оч. горькаго жгучаго противнаго вкуса; ядовиты, вслѣдствіе содержащагося въ нихъ *пикротоксина* (или *кокулина).* **К.** иногда бросаютъ въ воду для одуренія рыбы, которая, затѣмъ, всплываетъ на поверхность и ловится безъ труда: какъ вредное средство, д. б. запрещено. Нѣкотор. недобросовѣстн. пивовары *противузаконно* подмѣшиваютъ **к.** къ пиву для сообщенія ему опьяняющаго дѣйствія (оч. вредно—см. **Пиво**).

Кукуруза или маисъ (Zea mays) — однолѣтняя трава изъ сем. злаковъ. Отъ всѣхъ остальн. злаковъ отличается раздѣленіемъ половъ и тѣмъ, что женскія соцвѣтія его, а впослѣдствіи и соплодія—всѣмъ извѣстные *початки*—развиваются въ углахъ листьевъ, тогда какъ мужскіе цвѣты образуютъ верхушечную вѣтвистую метелку; кромѣ того, стебель **к.** остается плотнымъ до конца, листья ея гораздо шире и объемистѣе, чѣмъ у проч. злаковъ. Первоначальное отечество **к.** Америка, гдѣ она разводится съ древнѣйш. временъ и простирается на сѣверъ до 54° С. Ш., т. е. приблизительно до широты Могилева, Минска и Симбирска. Замѣчательно, что сѣверн. предѣлъ распространенія к. повышается къ востоку. Во Франціи она растетъ плоховато уже подъ Парижемъ, а у насъ отлично удается въ Кіевѣ, Харьковѣ, слѣдовательно на 2—3 градуса сѣвернѣе Парижа. Это зависитъ оттого, что наше лѣто, въ климатическ. отношеніи, гораздо ближе подходитъ къ сѣвероамериканскому, чѣмъ западно-европейское. Слѣдовательно, для русск. сельскаго хозяйства к. д. имѣть большое значеніе, что въ послѣднее 10-лѣтіе дѣйствительно начало замѣчаться. К. разводятъ или для сѣмянъ какъ зерновый хлѣбъ, или для корма скоту. Ту или другую цѣль д. имѣть въ виду не только при выборѣ сѣмянъ, но и при самой культурѣ. *Зерновая* к. д. б. избираема въ Россіи изъ раннихъ или полураннихъ сортовъ; поздніе выспѣваютъ у насъ только на Кавказѣ, въ Крыму, въ юго-западн. Россіи и въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ нашей средн. Азіи. *Кормовую* можно брать и изъ поздн. сортовъ, такъ какъ ее убираютъ до созрѣванія початковъ. Кормовая к. можетъ идти у насъ очень далеко на сѣверъ, приблизительно до южн. уѣздовъ Московской губ. Сѣмена к. пока приходится еще выписывать отъ сѣменоторговцевъ или отъ кавказскихъ и бессарабск. производителей, иногда даже изъ-за границы. Но есть основаніе думать, что южн. Россія легко могла бы не только имѣть свои собственныя сѣмена, но и снабжать ими друг. мѣстности Россіи. Получаемыя сѣмена полезно предварительно испытать (см. **Сѣмена**). На десятину сѣмянъ идетъ отъ 1½ до 3 пуд., смотря потому, производится-ли посѣвъ рядами или въ разбросъ. При ручной посадкѣ гнѣздами м. б. довольно 7—10 фунт. мелкихъ сортовъ. К. удается на всѣхъ почвахъ, не любитъ только сырой; черноземъ для нея особенно пригоденъ. Главное при воздѣлываніи почвы подъ к.—хорош. глубокая обработка ея плугомъ. Пахать съ осени, а весною еще передвоить, не столь глубоко. При хорошемъ навозномъ удобреніи к. хорошо родится и на тощихъ почвахъ. Посѣвъ д. б. поздній, при чемъ м. руководствоваться правиломъ: сѣять, когда средн. температ. станетъ приблизительно въ 12° Р., слѣдовательно въ сѣверн. части русск. кукурузной области въ маѣ мѣсяцѣ, а въ южной въ апрѣлѣ. Самый скорый, но менѣе всего раціональный способъ посѣва въ разбросъ; гораздо лучше посѣвъ рядами подъ плугъ или въ гнѣзда. Кормовая к. можетъ садиться на 12-вершковомъ разстояніи между рядами, зерновая—на разстояніи 1 и 2 арш., смотря по величинѣ сорта. При садкѣ руками, въ гнѣздѣ оставляютъ по нѣскольку растеній,—если сѣется для корма, одно, два,—если для зерна. По всходѣ к. землю нѣсколько разъ въ лѣто прополоть и разрыхлить ручною или конною мотыгою; при посѣвѣ въ разбросъ м. б. употреблено только ручное мотыженіе. Кормовую д. убирать въ то время, когда начнутъ появляться верхушечн. метелки; раньше она водяниста, а позже грубѣетъ; при употребленіи к. для зеленаго корма, лучше всего ежедневно снимать нужное количество. Срѣзываютъ топорами, серпами, но всего выгоднѣе косами съ придѣланными къ нимъ граблями. Сушка к. на сѣно такъ затруднительна, что она практикуется почти исключительно въ жаркихъ и сухихъ мѣстностяхъ. Вмѣсто сушки к. подвергаютъ *силосованію* (см.) или квашенію. Закладка *силосовъ* происходитъ при самой уборкѣ. Уборка зерновой к. состоитъ въ отламываніи зрѣл. початковъ и обнаженіи ихъ. Обѣ работы производятся единовременно руками. Въ больш. хозяйствахъ зерновую к. косятъ, початки и ихъ оболочки отдѣляются особ. машинами. Сохраняютъ к. въ початкахъ и молотятъ, по мѣрѣ надобности,—цѣпами или особыми молотилками. Сорты к. многочисленны, особенно въ Америкѣ. Замѣчательно, что американскіе сорта б. ч. скоро перерождаются въ Европѣ, а потому многіе хозяева, для вѣрности, выписываютъ сѣмена прямо отъ американск. фирмъ. Русскимъ хозяевамъ можно рекомендовать слѣдующіе сорта: 1) изъ **кормовыхъ**—*конскій зубъ,* высокая, поздняя, урожайная; созрѣваетъ (т. е. даетъ зерна) у насъ развѣ за Кавказомъ, можетъ быть на Кубани, Кумѣ и въ южн. части Туркест. края; но какъ кормовое растеніе, даетъ оч. хорошіе урожаи до сѣверн. предѣловъ русской кукурузной полосы; еще болѣе тепла требуетъ необыкн. урожайный сортъ *Карагуа;* 2) изъ **зерновыхъ**—*пенсильванскую* или *кварантино,* поспѣвающую, при благопріятныхъ условіяхъ, въ 40 дней; *чинквантино*—въ 50 дней, *бессарабскую гонганъ, кавказскую, венгерскую* и *баденскую.*—Употребленіе к. разнообразно и многочисленно. Какъ зеленый кормъ, она особенно пригодна рогатому скоту; сухая солома, остающаяся послѣ сбора початковъ, даетъ хорошее удобреніе при запахиваніи ея въ почву. Какъ питательн. вещество для человѣка, к. ниже мног. друг. хлѣбовъ, но по урожаю она превосходитъ рожь и пшеницу обыкн. въ 3—4, а при благопріятн. обстоятельствахъ—въ 10 и болѣе разъ. Винокуреніе изъ к. гораздо выгоднѣе, чѣмъ изъ ржи. Въ садоводствѣ к. м. служить эффектнымъ декоративн. растеніемъ. Главная *болѣзнь* к. зависитъ отъ грибка изъ группы ржавчинниковъ; онъ разрастается въ початкахъ, производитъ на нихъ крупные наросты, подъ конецъ совершенно наполненные черно-бурою пылью, которая есть ничто иное, какъ споры грибковъ. Наросты лопаются, споры разлетаются и заражаютъ другія растенія. Единственное средство избавиться отъ кукурузной *головни*—срѣзать пораженн. початки прежде образованія споръ. Вымачиваніе сѣмянъ **к.** передъ посѣвомъ въ мѣдномъ купоросѣ очищаетъ ихъ отъ споръ головки.

Кукушка (Cuculus) изъ сем. кукушекъ и отряда лазуновъ; распространена по всему свѣту и вездѣ отличается сходными нравами и опереніемъ. Наша *обыкновенн. кукушка* (C. canorus) около 10 дюйм. длиною (хвостъ въ 6 дюйм.); клювъ рогово-сѣраго цвѣта, сзади желтоватый, глотка, языкъ, вѣки и ноги желтые. Опереніе сверху пепельно-сѣраго цвѣта, снизу бѣловатаго съ черными поперечн. полосками; на хвостѣ бѣловатыя пятна; у самки на затылкѣ и на шеѣ красноватыя полоски. У молодыхъ **к.** верхъ темнобурый, а низъ темно-сѣрый, съ болѣе темн. поперечн. полосками. Перелетная птица, распространена вездѣ въ Европѣ и Сибири, на сѣверѣ доходитъ до Архангельска. Прилетаетъ въ Апрѣлѣ или началѣ Мая, смотря по климату мѣстности; кукуканье ея служитъ обыкновенно предвѣстникомъ теплой погоды; отлетаетъ, направляясь въ Африку или южн. Азію, осенью, то ранѣе, то позднѣе, б. ч. въ Сентябрѣ. Кукукаетъ самецъ; крикъ самки похожъ на смѣхъ. Живетъ въ лѣсахъ, питается насѣкомыми и въ особенности гусеницами, которыхъ истребляетъ въ огромн. количествѣ, чѣмъ приноситъ большую пользу лѣсамъ; иногда, впрочемъ, ѣстъ и маленькихъ позвоночн. животныхъ. Своихъ гнѣздъ не вьетъ, а яица (небольш. пестрыя по зеленоватому, синеватому или красноватому фону) кладетъ въ чужія, преим. въ гнѣзда птицъ, питающихся, подобно ей, насѣкомыми: малиновки, трясогузки, реполова и т. п., рѣже зябликовъ, воробьевъ и пр.; имъ предоставляетъ она и воспитаніе дѣтенышей. Неволю переноситъ трудно и требуетъ особой заботливости. **К.** недовѣрчива и поймать ее трудно; вѣрнѣе всего это удается при помощи *птичьяго клея,* которымъ смазываютъ вѣтви дерева, и, засѣвъ вблизи, приманиваютъ **к.** подражаніемъ ея крику (продаются особые свистки для этого).



Кукушка.

Кулебяка—см. **Пироги.**

Куликъ болотный (Limosa melanura) изъ отр. голенастыхъ и сем. бекасиныхъ; величиною съ голубя, съ длинн. клювомъ, слегка загнут. вверхъ и въ концѣ немного расширеннымъ; на высок. черныхъ ногахъ. Опереніе желтовато-красное, испещренное полосами и пятнами; короткій бѣловатый хвостъ. Водится въ сѣв. Европѣ и Азіи, предпочитаетъ сырыя мѣста. Прилетаетъ въ половинѣ Апрѣля; кладетъ яица (4) вскорѣ по стокѣ полой воды и сидитъ на нихъ (самка и самецъ) 3 недѣли. Когда птенцы подросли, переходятъ съ болотъ на луга и хлѣбн. поля, попадаются также по берегамъ рѣкъ и озеръ. Питаются червями, насѣкомыми, гусеницами и мелк. рыбками. Отлетаетъ въ Августѣ. Охотятся съ *подхода* дробью № 8 и 9. Мясо жирно до выхода птенцовъ. Приготовляется какъ бекасъ.

Куликъ степной—см. **Кроншнепъ.**

Куличъ—есть сладкая булка, приготовляемая самымъ разнообразнымъ образомъ: см. **Баба, Хлѣбъ сладкій.**

Куль—мѣшокъ, въ которомъ, по закону, должна вмѣщаться четверть; употребляется обыкновенно для муки, крупы и хлѣбн. зеренъ.

Культя—такъ наз. зажившій и обыкновенно обросшій кожею конецъ ампутированнаго члена: ноги, руки и т. п.

Кума—см. **Воспріемники, Бракъ.**

Куманика. Подъ этимъ именемъ смѣшиваютъ разные виды рода малины (Rubus): см. **Ежевика, Малина.**

Кумачъ—русская бумажн. ткань, фабрикуемая преим. татарами Казанск. губерніи; быв. 2-хъ цвѣтовъ: краснаго и бѣлаго; б. ч. въ кускахъ длиною въ 8, а шириною въ $^1/_2$ арш. Бѣлый идетъ главн. образомъ на востокъ.

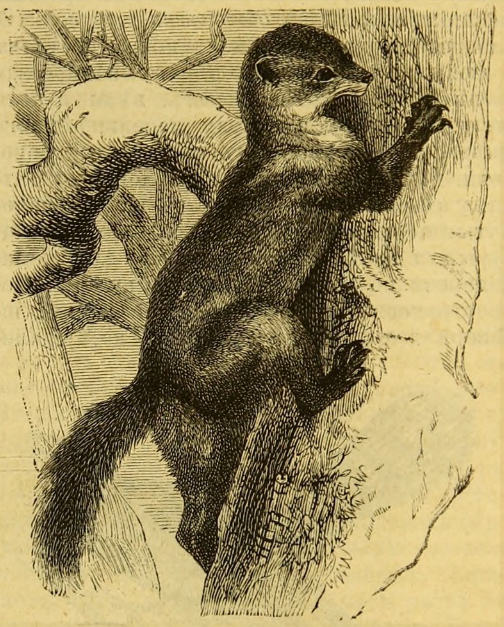
Кумъ—см. **Воспріемники, Бракъ.**

Кумысъ. Настоящій **к.** приготовляется изъ кобыльяго молока, котор. отличается отъ коровьяго тѣмъ, что содержитъ *вдвое* менѣе бѣлковъ, почти *втрое* менѣе жира и, наоборотъ, въ $1^1/_4$ раза больше сахара; вообще кобылье молоко слаще, но значительно жиже коровьяго. Разбавивъ коровье молоко соотвѣтственнымъ количествомъ воды и прибавивъ къ нему сахара, его можно сдѣлать похожимъ на кобылье и годнымъ для приготовленія **к.**; обстоятельство это важно въ томъ отношеніи, что сравнительно хорошее коровье молоко м. достать вездѣ. *Приготов-*

ленiе: 1 бутылку свѣж. (лучше парнаго) коров. молока разбавить 1 или 2 бутылк. воды: въ первомъ случаѣ молоко будетъ содержать столько-же бѣлковъ, какъ и кобылье, но больше жира, во второмъ—пропорцiя жира будетъ одинакова, но бѣлковъ меньше; первое, конечно, питательнѣе, а потому разбавлять 2 бут. воды слѣдуетъ только для оч. слабыхъ желудковъ, или когда коровье молоко очень жирно. На кажд. бутылку разбавленн. молока прибавить столов. ложку (вровень съ краями) порошка сахара (если желаютъ имѣть болѣе спиртуозный **к.**, то сахару прибавлять больше). Когда сахаръ распустился,—на кажд. бутылку положить или по столовой ложкѣ хорош. жидк. дрожжей, или же по 1—$1^1/_3$ золот. (1—$1^1/_2$ драхмѣ) сух. прессованн. дрожжей (возможно свѣже-приготовленныхъ), предварительно разведенн. *холодною* водою; разлить въ бутылки, плотно закупорить (машинкою—см. **Кефиръ**) размоченн. въ кипяткѣ пробками и держать перв. сутки при 14° Р., по временамъ (около 1 раза въ часъ) *встряхивая*, но не болтая сильно; на вторые сутки вынести въ болѣе прохладн. мѣсто (6°—8° Р.) и хранить тамъ, также по временамъ встряхивая (иначе творогъ осядетъ комочками). **К.**, подобно кефиру, тѣмъ крѣпче (спиртуознѣе), чѣмъ дольше бродилъ; онъ годенъ къ употребленiю обыкновенно на 3—4 сут. Закваскою для послѣдующ. приготовленiя **к.** можетъ служить старый **к.** (на бутылку развед. молока—отъ 2 стол. ложекъ до 1 стакана, смотря по крѣпости стар. **к-са**). Превращенiя въ молокѣ при кумысн. броженiи тѣ-же, какъ и при кефирномъ; оба напитка скорѣе *питательныя*, чѣмъ медицинскiя средства; употребляются одинаковымъ образомъ и въ одинаковыхъ случаяхъ (см. **Кефиръ**). **К.** изъ молока степныхъ лошадей (въ кумысолечеб. заведенiяхъ Самарск. и Оренбургск. губернiй, у башкировъ и т. п.), конечно, слѣдуетъ предпочитать кефиру; но передъ домашн. кумысомъ кефиръ имѣетъ скорѣе преимущество и болѣе легкаго приготовленiя, и большей питательности.

Кунжутъ (Sesamum). Растенiе изъ сем. сезамовыхъ. Сѣмяна его считаются самыми маслянистыми изъ всѣхъ; притомъ масло его хорошо сохраняется, горитъ и прiятно на вкусъ. Поэтому его разводили еще Вавилоняне; теперь культура его распространилась въ Америкѣ. У насъ м. разводиться за Кавказомъ и въ жаркихъ мѣстностяхъ среднеазiатскихъ владѣнiй. Въ культурѣ 2 вида—S. indicum и S. album.

Куница (Mustella)—хищн. животное изъ сем. куничныхъ; отличается вытянутымъ тѣломъ, коротк. ногами, пушистыми мѣхомъ и хвостомъ; у всѣхъ **к.** порошичн. желѣзы, испускающ. зловонную жидкость. **К.** очень хорошо лазаетъ. Питается мелк. млекопитающими и птицами; течка въ исходѣ зимы; послѣ 2-хъ мѣсячн. беременности самка приноситъ 6—8 слѣп. дѣтенышей, котор. она кладетъ въ дуплы деревъ, въ оставленн. гнѣзда больш. птицъ, дыры между скалами или въ стѣнахъ и пр. Молодыя **к.** легко приручаются, но остаются кровожадными. Въ Европѣ встрѣчаются 2 вида: *лѣсная* **к.** (M. martes) и *каменная* **к.** или *бѣлодушка* (M. foina); обѣ дюйм. въ 18 длиною; первая желтобураго цвѣта съ желтою мордою и шеею и оч. пушист. чернымъ хвостомъ, живетъ въ дуплахъ лѣсовъ; вторая сѣробураго цвѣта съ бѣлыми пятнами на шеѣ и также черн. хвостомъ; обѣ водятся въ Европѣ и Азiи; каменная не идетъ такъ далеко на сѣверъ, какъ лѣсная. Мѣхъ обѣихъ цѣненъ, но въ особенности лѣсной, шкура которой стоитъ отъ 8 до 15 и болѣе рублей (каменная вдвое дешевле). Чѣмъ тѣмнѣе мѣхъ, тѣмъ дороже. Лучшiе мѣха лѣсной **к.** доставляются Норвегiею и Шотландiею, затѣмъ, Италiею, Швецiею, Швейцарiею и сѣверн. Германiею; каменной **к.**—Россiею, Германiею, Польшею и Галицiею. Охотятся на **к.** съ собаками.



Куница лѣсная.

Кунсткамера—такъ назывался прежде и теперь еще иногда называется **Музей Имп. Акад. Наукъ.**

Купавка тоже, что **Купальница.**

Купальница (Trollius). Многолѣтн. изящн.

травы изъ сем. лютиковыхъ. Листья лапчато-надрѣзанные, цвѣты крупные желтые и оранжевые, формою похожіе на маленьк. розы. Растенія средн. и сѣверной полосы идутъ далеко на сѣверъ и тѣмъ цѣннѣе для русск. садовъ. Онѣ любятъ полу-оттѣненн. положеніе, слегка торфяную, свѣжую почву; разводятся дѣленіемъ подземныхъ частей, рѣдко сѣменами, которыя не часто удается получить отъ садовыхъ разностей. Въ садоводствѣ извѣстны особенно: *обыкновенная* **к.** (T. europaeus), растущая у насъ дико до Колы и Мезени, и *азіатская* **к.** (T. asiaticus), съ оранжевыми цвѣтами, встрѣчается въ Сибири также далеко на сѣверѣ.

Купанье въ рѣчн. водѣ, пока купающійся остается неподвижнымъ или движется мало, дѣйствуетъ совершенно такъ-же какъ *холодн. ванны*, и эффектъ его, точно такъ-же, тѣмъ сильнѣе, чѣмъ холоднѣе вода. Правила для руководства тѣ-же (см. **Ванна**). Болѣе или менѣе быстрое *теченіе воды* или *волны* усиливаютъ эффектъ, который тѣмъ болѣе приближается къ дѣйствію *душъ*, чѣмъ сильнѣе удары волнъ (см. **Души**). При движеніи, особенно при *плаваніи*, купающагося въ водѣ къ вліянію воды присоединяется вліяніе *гимнастики*, ускоряющей кровеобращеніе, заставляющей кровь притекать кнаружи и потому противудѣйствующей *непосредственному* (охлаждающему) дѣйствію холодн. воды на кожу (см. **Ванна**), вслѣдствіе чего при движеніи оставаться въ водѣ можно значительно долѣе, чѣмъ при покоѣ; но, во всякомъ случаѣ, не слѣдуетъ купаться *до озябанія* или *утомленія*; плавающій м. оставаться 15—30, рѣдко 45 мин., смотря по силамъ и испытываемымъ ощущеніямъ. Положительн. вредъ приносятъ себѣ тѣ, которые выходятъ изъ воды посинѣвшими, дрожащими отъ холода или очень утомленными; головная боль послѣ **к.** показываетъ, что **к.** продолжалось слишкомъ долго; *купанье въ мѣру* д. освѣжать, укрѣплять и усиливать аппетитъ. Выходить изъ рѣки—на мѣсто, по возможности, защищенное и отъ вѣтра, и отъ солнца, вытираться посуше. Лучшее время для **к.**—утро, вскорѣ послѣ вставанія съ постели, и вечеромъ, часа за 2 передъ сномъ; достаточно 1-го раза въ сутки, но можно допустить 2, а въ жаркое время даже 3 раза въ день: никогда ранѣе, чѣмъ 3 часа спустя послѣ ѣды. **К.** вредно для лицъ, страдающ. порокомъ сердца, неправильностями кровеобращенія, болѣзнями дыхательныхъ органовъ. *Купанье морское.* При **к.** въ морѣ дѣйствуетъ не только вода сама по себѣ, но также растворенная въ ней морск. соль и сильн. волны; охлаждающее вліяніе воды на кожу (см. **Ванна**—*Ванны холодныя)* ослабляется раздражающ. дѣйствіемъ соли и волны, и это послѣднее дѣйствіе выражается тѣмъ сильнѣе, чѣмъ солонѣе вода и значительнѣе волны; поэтому-то наибольшій эффектъ производитъ купаніе въ океанахъ, наименьшій—въ малыхъ моряхъ или тихихъ заливахъ, близъ мѣстъ, гдѣ въ нихъ изливаются рѣки. Раздраженіе съ кожи переходитъ на всю нервн. систему вообще и на кровеобращеніе, которое ускоряется. Вслѣдствіе этого въ морѣ тѣло охлаждается не такъ скоро, и оставаться въ немъ можно дольше, чѣмъ въ рѣкѣ или холодн. ваннѣ, особливо если купающійся при этомъ движется: плаваетъ, борется съ волнами и т. п.; но, во всякомъ случаѣ, и здѣсь д. руководиться тѣмъ-же правиломъ: не выходить изъ воды озябшимъ или оч. утомленнымъ; б. ч. достаточно 15—30 мин. Кто переноситъ морскія **к.** и пользуется ими правильно, на того онѣ дѣйствуютъ превосходно: усиливаютъ аппетитъ, улучшаютъ питаніе, укрѣпляютъ нервы и тѣло вообще; но переносятъ ихъ далеко не всѣ: у чувствительныхъ нервн. особъ онѣ нерѣдко вызываютъ общее раздраженіе, головн. боли, безсонницу и т. п.; но этого рода паціенты иногда могутъ приготовиться къ нимъ предварительнымъ пріученіемъ себя къ холодн. ваннамъ (см. **Ванна**). Не годится морск. **к.** для всѣхъ тѣхъ лицъ, которымъ вредно и обыкновенное рѣчное **к.** (см. выше).—Ко всякаго рода купанью, рѣчному или морскому, слѣдуетъ пріучать себя понемногу: сначала купаться очень недолго, черезъ 1, 2 дня, затѣмъ постепенно дольше и чаще, *сообразуясь, при этомъ, съ ощущеніями:* непріятныя ощущенія послѣ **к.**—признакъ передержки, показывающій, что нужно или оставаться въ водѣ меньше или купаться рѣже, или наконецъ, на время оставить купанье.—**Морскія купанья** въ Россіи: въ *Балтійск. морѣ*—Ревель (волнъ достаточно), Гельсингфорсъ (закрытѣе отъ волнъ), Гапсаль (волнъ нѣтъ), Аренсбургъ (волнъ нѣтъ), Дуббельнъ (вода почти прѣсная), Либава (изъ всѣхъ только одна Либава, по содержанію солей и по волнамъ, м. назваться настоящ. морскимъ купаньемъ); въ *Черномъ морѣ:* Одесса (лучшее внѣ порта), Евпаторія, Севастополь, Ялта, Ѳеодосія; можно купаться въ Сухумѣ и Батумѣ; въ *Каспійскомъ морѣ:* Петровскъ, Дербентъ, Баку и Ленкорань. Изъ *океанскихъ купаній:* Аркашонъ, Біаррицъ, С. Мало, Трувиль (всѣ во Франціи); по дѣйствію близки къ нимъ—Діеппъ и Булонь (въ Ламаншѣ).

Купена—см. **Ландышъ.**

Купецъ. Принадлежность къ купеческ. состоянію обусловливается взятіемъ установленн. купеческ. свидѣтельствъ, котор., по суммѣ взимаемыхъ за нихъ сборовъ, раздѣляются на два разряда, сообразно чему и все купечество дѣлится на двѣ *гильдіи* (см. **Гильдіи**). Купеческое званіе не наслѣдственно, но оно сообщается женѣ взявшаго свидѣтельство, если она не принадлежитъ къ высшему сословію, и, кромѣ того, поименованнымъ ниже родственникамъ его, если они записаны въ свидѣтельство, а именно: 1) неотдѣленн. сыновьямъ; 2) незамужн. дочерямъ; 3) усыновленн. пріемышамъ до ихъ совершеннолѣтія; 4) внукамъ отъ сыновей; 5) незамужн. сестрамъ, и 6) дѣтямъ жены отъ перваго брака—сыновьямъ до совершеннолѣтія, дочерямъ—до замужества. По смерти лица, имѣвшаго свидѣтельство, если свидѣтельство будетъ взято вдовою его, то въ него м. б. записаны всѣ лица, указанныя въ свидѣтельствѣ мужа; при взятіи сви-ства взрослымъ сыномъ или дочерью, въ него м. б. записаны всѣ лица, находящіяся съ этимъ лицомъ въ родственныхъ отношеніяхъ, показанныхъ выше; если послѣ умершаго остались малолѣтн. и несовершеннолѣтн. дѣти, то они могутъ, черезъ своихъ опекуновъ, взять общее свидѣтельство на всѣхъ. Отецъ м. б. записанъ въ свидѣтельство сына, если передастъ ему торговлю. Купеческ. состояніе сообщается усыновленіемъ; усыновлять могутъ только: купецъ, купеческ. братъ и купеческ. сынъ, если они записаны въ свидѣтельство и не имѣютъ дѣтей (см. **Дѣти**—*усыновленіе*). Прекращаются права купечества: 1) невозобновленіемъ въ срокъ свидѣтельства (см. **Гильдіи**) и 2) торгов. несостоятельностью; въ отношеніи 1-го пункта законъ дѣлаетъ различіе между лицами мужскаго и женскаго пола: первые съ выбытіемъ изъ свидѣтельства утрачиваютъ всѣ права купеческ· званія—и торговыя и личныя, а вторыя — только торговыя. Управляется купеческ. сословіе или посредствомъ *купеческ. управъ* (см. это слово), гдѣ онѣ учреждены, или-же *купеческ.* или *городовыми старостами* и ихъ *товарищами*. Куп. старосты и ихъ товарищи выбираются, по баллотировкѣ, въ началѣ кажд. года, кажд. гильдіею порознь. Въ городахъ, гдѣ введено городовое положеніе 1870 г., старосты утверждаются губернаторомъ, а въ проч. городахъ—думою. Куп. старосты считаются въ 14-мъ классѣ, на государственной службѣ; по окончаніи срока м. б. избраны вновь. Къ вѣдомству старостъ относятся: 1) попеч. о дѣлахъ своего сословія; 2) веденіе вѣдомостей по именамъ, семействамъ, лѣтамъ и проч.; 3) раскладка, съ общественн. согласія, казенн. и общественн. податей и сборовъ и городск. повинностей; 4) сборъ и взысканіе податей, повинностей, недоимокъ и отсылка ихъ по принадлежности; 5) составленіе ревизск. сказокъ своего сословія; 6) выдача удостовѣреній для полученія паспортовъ на отлучку, отобраніе согласія отъ общества на пріемъ желающихъ вступить въ него, на увольненіе, перечисленіе и т. д.; 7) веденіе возложенныхъ на нихъ обществ. и хозяйств. дѣлъ (Т. IX, изд. 1876, ст. 496, 539, 540, 661—665; полож. о пошлин. за прав. торг., ст. 67, 75—77, 79, 80, 81).

Купля-продажа — сдѣлка, посредствомъ которой одна сторона, за условленн. плату, пріобрѣтаетъ отъ другой право собственности на извѣстную вещь. По русскому праву, **к.-п.** не есть обязательство, такъ какъ до совершенія акта не существуетъ никак. права требованія, съ момента же совершенія акта покупщикъ становится собственникомъ. Совершать **к.-п.** могутъ всѣ лица, имѣющія право вступать въ договоры (см. **Договоръ**). Продавцомъ м. б. только собственникъ вещи, а покупщикомъ—лицо юридически имѣющее право сдѣлаться ея собственникомъ (см. **Собственность**). Предметами **к.-п.** м. б. всякія имущества, кромѣ тѣхъ, продажа котор. воспрещена закономъ Запрещается продавать имущества: находящіяся подъ *запрещеніемъ* (исключенія—см. **Запрещеніе**); имущества, котор. еще д. б. получены по наслѣдству; имущества, состоящ. въ опекѣ, описи или секвестрѣ (см. эти слова). Имѣніе, относительно котораго возбужденъ споръ, м. б. продано не иначе, какъ съ оговоркою о томъ въ купчей крѣпости; если, затѣмъ, рѣшеніемъ суда имѣніе б. признано принадлежащимъ не продавцу, а друг. лицу, то оно отбирается отъ покупателя и передается собственнику, при чемъ покупателю предоставляется право требовать съ продавца уплоченныя деньги исков. порядкомъ. Имущества нераздѣльныя не м. б. продаваемы по частямъ; напр., нельзя продать часть двора, завода, фабрики, лавки; изъ земель, принадлежащ. государственн. крестьянамъ, нельзя продать участка менѣе, чѣмъ въ 8 десятинъ. Имѣнія заповѣдныя, какъ принадлежащія всему роду, не м. б. продаваемы. (Т. X, ч. I, ст. 1382 — 84, 1386—89, 1392, 1394, 1396, 1402, 485).—Въ отношеніи *порядка совершенія* **к.-п.** необходимо различать продажу недвижим. и движим. имуществъ. **К.-п.** всѣхъ *недвижимыхъ* имуществъ совершается крѣпостн. порядкомъ: актъ сдѣлки называется *купчею крѣпостью* и пишется на актовой герб. бумагѣ, соотвѣтствующ. стоимости (см. *Бумага герб. актовая*), по установленн. формѣ и съ соблюденіемъ формальностей крѣпостн. акта (см. **Актъ**). Тамъ, гдѣ введено нотаріальн. положеніе, купчія д. б. совершаемы у нотаріусовъ и утверждаемы старшимъ нотаріусомъ того судебн. округа, въ предѣлахъ котораго находится имущество; тамъ, гдѣ нотар. положеніе не введено, — купчія совершаются и утверждаются у крѣпостн. дѣлъ подлежащ. судебныхъ установленій стараго устройства. Купчая д. содержать: 1) опредѣленное выраженіе того, что продавецъ продалъ имѣніе покупщику, съ означеніемъ званія, имени, отчества и фамиліи того и другого; 2) разъясненіе, какимъ актомъ имѣніе было укрѣплено за самимъ продавцомъ; 3) подробн. и точн. описаніе имѣнія; 4) удостовѣреніе, что оно отъ запрещенія свободно, и, наконецъ, 5) цѣну, за которую имѣніе продано—въ единицахъ россійск. серебряной монеты. При продажѣ земель должны б. означены деревня, губернія и уѣздъ, въ которыхъ онѣ находятся, родъ этихъ земель и мѣра ихъ въ десятинахъ и саженяхъ; при продажѣ имѣній, въ котор. не прекратились еще обязательныя отношенія крестьянъ къ помѣщикамъ, число водворенныхъ въ кажд. деревнѣ временно-обязанн. крестьянъ. Въ купчей на продажу двора или дома, лавокъ, мѣстъ, фабрикъ, заводовъ, мельницъ, рыбныхъ и соляныхъ промысловъ д. б. указаны селеніе или городъ и часть его, гдѣ продаваем. недвижимость находится, номеръ, подъ котор. она значится, строеніе, количество земли въ длину и ширину саженями и пограничныя межи. (Ст. 1417, 1420, 1425, 1426, 1451—1454, 1464; 446 примѣч. по прод., 729). Кромѣ указанныхъ выше *необходимыхъ* условій, стороны, по желанію, м. включить и другія —*произвольныя*, между которыми первое мѣсто принадлежитъ условію объ *очисткѣ*, на основаніи котораго продавецъ обязывается возвратить покупщику деньги, если окажется, что проданное имѣніе ему не принадлежало, а также вознаградить покупателя за всѣ убытки, которые имѣніе можетъ принести ему вслѣдствіе какихъ-либо претензій на продавца третьихъ лицъ. Затѣмъ, м. б. включены: 1) условіе о томъ, на кого д. упасть издержки по совершенію и утвержденію купчей крѣпости; 2) условіе о переводѣ долговъ и платежей съ продавца на покупщика; 3) всякія др. условія, не противныя законамъ. (1427, 1428).—Для совершенія **к.-п.** вещей *движимыхъ* не требуется формальнаго акта; она м. б. совершена словесно. Но, по желанію, стороны имѣютъ право облечь свою сдѣлку въ письменн. форму и совершить ее домашн. или явочн. порядкомъ. Кромѣ того, покупщикъ им. право потребовать отъ продавца поручительство въ томъ, что продав. имущество принадлежитъ дѣйствительно ему. Если купленное имущество окажется краденымъ, то оно отбирается у покупщика въ пользу настоящаго хозяина, а покупщику предоставл. искать съ продавца. Исполненіе сдѣлки состоитъ въ простой передачѣ вещи продавцомъ покупщику. Если покупщикъ найдетъ вещь, несоотвѣтствующ. условію **к.-п.**, то можетъ обратиться въ судъ съ требованіемъ принудить продавца принять вещь обратно и возвратить полученныя ими деньги. Покупщикъ обязанъ заплатить продавцу за вещь, согласно условію; въ случаѣ неуплаты покупщикомъ условленной цѣны въ срокъ, продавецъ им. право искать съ покупщика деньги, но не можетъ требовать обратно проданн. вещь. (1510—1519, 1521; рѣш. гр. касс. деп. пр. сен. 1874 № 561, 1867 г. № 282). *О публичной продажѣ* — см. **Торги публичные.**

Купоны (срочные) при государств. и общественн. процентныхъ бумагахъ отрѣзываются, по мѣрѣ наступленія сроковъ, для полученія по нимъ процентовъ за истекшее время. На каждомъ **к.** д. б. номеръ и серія процентной бумаги.

Купоросъ: 1) *Желѣзный* или *зеленый* **к.**— сѣрнокислая закись желѣза (Ferrum sulphuricum oxydulatum), въ формѣ блѣдно-зеленыхъ кристалловъ; на воздухѣ легко вывѣтривается: блѣднѣетъ и покрывается желтоват. порошкомъ (окисляется); легко растворяется въ водѣ; въ спиртѣ и эфирѣ нѣтъ; добывается изъ желѣзн. колчедановъ: обыкновенн. продажный не чистъ: б. ч. содержитъ мѣдь и цинкъ. Употребляется въ красильн. искусствѣ (черн. и синяя окраска), для приготовленія чернилъ, сѣрной кислоты; въ медицинѣ въ наст. время почти не употребляется ни внутрь, ни снаружи; чаще какъ обеззараживающее средство (см. **Обеззараживаніе**), но и въ этомъ отношеніи уступаетъ мног. др. средствамъ. 2) *Мѣдный* или *синій* **к.**—сѣрнокисл. окись мѣди (Cuprum sulphuricum), красив. синіе кристаллы; раствор. въ водѣ и глицеринѣ; въ спиртѣ и эфирѣ нѣтъ; добывается раствореніемъ мѣди въ сѣрной кислотѣ; въ продажѣ часто встрѣч. примѣсь желѣза. Употребл. для приготовленія зеленыхъ и синихъ красокъ, въ красильн. искусствѣ, въ гальванопластикѣ, для пропитыванія дерева (см. **Дерево**). Въ медицинѣ внутрь—только какъ рвотное (см. **Рвотное**), снаружи въ видѣ примочекъ и мазей совершенно въ тѣхъ же случаяхъ, какъ и цинков. **к.** 3) *Цинковый* или *бѣлый* **к.** — сѣрнокисл. окись цинка (Zincum sulphuricum), въ видѣ бѣлыхъ кристалловъ; раствор. въ водѣ и глицеринѣ, въ спиртѣ и эфирѣ нѣтъ. Продажн. **к.**, добываемый изъ цинковой обманки (сѣрнист. цинка), химически не чистъ (примѣсь желѣза, мѣди и пр.); химически чистый получается раствореніемъ цинка въ сѣрн. кислотѣ. Употребл. какъ *сиккативъ* въ маслян. краскахъ, на ситцебумажн. фабрикахъ и пр. Въ медицинѣ — внутрь очень рѣдко, снаружи, наоборотъ, довольно часто: въ видѣ примочки (1—5 част. на 100 част. воды) или мази (1 част. на 15—20 част. топлен. свин. сала): на гноящіяся раны или язвы; также, какъ глазная примочка (никогда безъ врача).

Купчая—см. **Купля-продажа.**

Кураре—сильн. ядъ, добываемый южноамерик. дикарями изъ различныхъ сортовъ Strychnos, Cocculus и др. и употребл. ими для намазыванія острія стрѣлъ; представляетъ темн. блестящ. смолистую массу, ароматич. запаха и горькаго вкуса. Впрыснутый подъ кожу или въ кровь уже въ малыхъ пріемахъ отравляетъ быстро, главнымъ образомъ парализуя двигательн. нервы; при внутренн. употребленіи убиваютъ только оч. большія дозы. Начинаетъ употребляться въ медицинѣ, но пока еще рѣдко.

Кураторъ—см. **Несостоятельность.**

Курахтанъ—см. **Турухтанъ.**

Курдюкъ—см. **Овцы.**

Курега—такъ наз. абрикосъ въ нѣкотор. мѣстахъ южн. Россіи.

Куреніе—см. **Табакъ.**

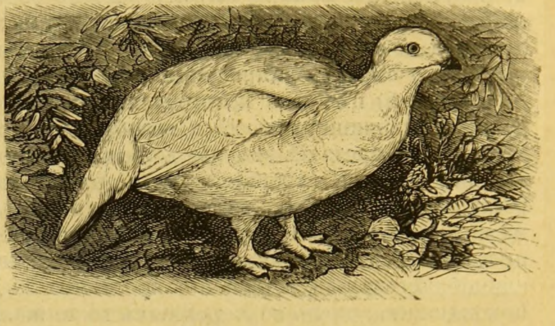
Курица—см. **Куры.**

Курица болотная или **водяная** (Gallinula chloropus)—изъ сем. водян. **к.;** величиною съ голубя, но видомъ нѣсколько напоминаетъ обыкн. курицу, темно-зелен. цвѣта съ бѣл. крапинками мѣстами, преим. на брюшкѣ, зобу и нижн. частяхъ шеи; водится во всей Европѣ; къ намъ прилетаетъ б. ч. въ началѣ мая, отлетаетъ въ концѣ сентября; живетъ въ болотахъ, обросшихъ тростникомъ и осокой; несется въ концѣ мая или іюнѣ (9—12 яицъ); кормится водян. насѣкомыми; бѣгаетъ, плаваетъ и ныряетъ превосходно.

Куркума (Curcuma). Многолѣтн. остъ-индскія травы изъ сем. *connaceae*. С. *longa* даетъ вѣтвистое оранжеваго цвѣта корневище, употребляемое для приготовленія краски; привозится цѣльнымъ или въ порошкѣ. Красноватая бумага, употребляемая химиками для открытія щелочей, окрашена **к-ою.** Другіе виды: *C. leucorhiza*, *C. angustifolia* содержатъ нѣжный крахмалъ, извѣстный въ продажѣ подъ именемъ остъ-индскаго *арроурута* (см. это слово). Въ Голландіи куркумою окрашиваютъ сыръ.

Курма—см. **Хурма.**

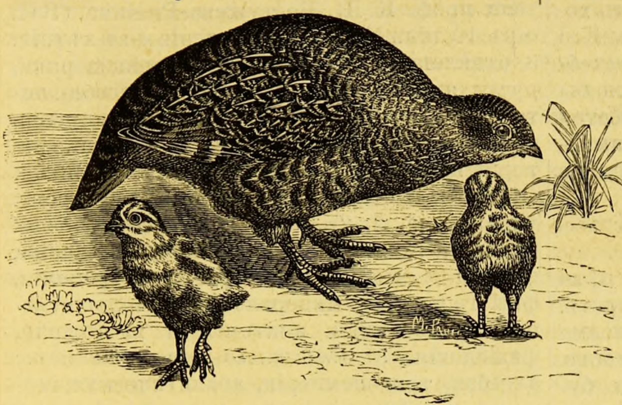
Куропатка бѣлая (Lagopus albus)—изъ сем. тетеревиныхъ; гораздо крупнѣе сѣрой **к.** (около 15—16 дюйм. длиною); зимою совершенно бѣлаго цвѣта, въ остальн. время года красновато-желто-пестрая съ поперечн. полосками и пятнышками; но ноги и брюхо остаются бѣлыми. Птица осѣдлая, водится на сѣверѣ Европы, Азіи и Америки, преимущ. въ болотистыхъ лѣсахъ (главн. обр. красныхъ); нравомъ похожа на сѣр. куропатку; въ концѣ марта начинается токъ; въ маѣ несется (15—20 яицъ), а около половины іюня выводитъ цыплятъ; съ половины іюля охота съ собакою по выводкамъ на болотахъ, поросшихъ кустарникомъ; съ декабря держится уже въ лѣсныхъ чащахъ. Дробь №№ 8, 6, иногда и 4. Мясо менѣе вкусно, чѣмъ у сѣрой **к.;** приготовляется такъ-же.



Бѣлая куропатка.

Куропатка сѣрая или **полевая** (Perdix cinerea),—изъ того-же сем. тетеревиныхъ; около 11—12 дюйм. длиною; спина сѣрая съ черными и ржавыми пятнышками; на крыльяхъ, кромѣ того, продольн. бѣлыя полоски; брюшко бѣлое съ красноват. подковообразнымъ пятномъ. Водится вездѣ въ Европѣ, а также въ Сибири и Малой Азіи; обыкновенно въ кустарникахъ и опушкахъ лѣсовъ *близъ полей* (внутри лѣсовъ не живетъ); птица осѣдлая, но въ суров. зимы изъ сѣверн. странъ нерѣдко совершаетъ перелетъ на югъ; кромѣ того, на сѣверѣ она обыкновенно мельче. Выводки питаются исключительно насѣкомыми, червями и личинками, а взросл., кромѣ того, и зернами. Значительнымъ истребленіемъ насѣкомыхъ **к.,** вмѣстѣ съ перепеломъ и др. подобн. птицами, приноситъ огромную пользу полямъ; постепеннымъ истребленіемъ мелкихъ лѣсовъ и кустарниковъ, этихъ убѣжищъ **к.,** сельскіе хозяева не только лишаютъ себя вкусной дичи, но и значительно способствуютъ размноженію вредныхъ для полей насѣкомыхъ; *кузька* (см. это слово), напр., сталъ особенно часто являться, повидимому, именно со времени истребленія полевыхъ кустарниковъ, а вмѣстѣ съ ними и полевой дичи. **К.** живутъ стаями, но въ единобрачіи; какъ самка, такъ и самецъ примѣрн. семьянины. Класть яица (15—18) **к.** начинаетъ въ концѣ апрѣля или въ началѣ мая (въ южной Россіи даже въ мартѣ), въ гнѣзда, устроенныя на землѣ въ кустахъ, или въ густой травѣ; цыплята выводятся черезъ

3 недѣли. Выводки подростаютъ достаточно только къ концу іюля, и съ этого времени только и слѣдуетъ начинать охоту за **к.**, если не желаютъ быстраго ихъ истребленія; держатся выводки въ мелк. кустарникахъ. Въ августѣ и сентябрѣ **к.** чаще всего встрѣчаются въ оврагахъ и на убранныхъ хлѣбн. поляхъ, позже на озимяхъ, лугахъ и вообще на низовинахъ. Позднею осенью часто посѣщаютъ гумна, зимою бѣдствуютъ отъ голода и часто подлетаютъ близко къ жильямъ. Охотятся съ собакою; дробь №№ 8, 6; не слѣдуетъ идти по вѣтру, а лучше всего противъ вѣтра или, по крайней мѣрѣ, при боков. вѣтрѣ. Яица **к.** могутъ высиживаться курами и индѣйками; выведенныя так. образомъ **к.** легко приручаются, но не несутся въ неволѣ и, если ихъ оставлять на свободѣ, ко времени спариванія улетаютъ. Молодыя **к.** отличаются отъ старыхъ *гладкими* ногами (у старыхъ жесткія и чешуйчатыя) и болѣе острыми концами крыльевъ. На жаркое идутъ молодыя.



Сѣрая куропатка.

Куропатка въ галантинѣ—см. **Галантинъ.**

Куропатка въ кострюлѣ (perdreaux poêlés). Отрѣзать крылья и шею, оставивъ кожу послѣдней чтобы закрыть отверстіе, черезъ которое предварительно ввести внутрь кусочекъ свѣж. масла; перевязать, пригнувъ лапки внутрь, вдоль боковъ (**Куры**—рис. 6-й), покрыть брюхо 2 ломт. лимона и завернуть *всю* **к.** (кругомъ) тонк. листомъ свинаго сала (привязать); положить въ кострюлю съ ломтиками моркови, долькою чеснока, лавров. листомъ, тимьяномъ, зелен. петрушкою и луковицею, нашпигованною 2 гвоздичками, полить стаканомъ бѣл. вина и 6—7 полн. стол. ложками бульона (или говяжьяго соуса); прикрыть, варить до готовности. Подавать, давъ стечь, развязавъ и поливъ сокомъ, который, снявъ жиръ, развести темн. соусомъ; гарнировать можно: шампиньонами, горохов. или чечевичн. пюре, а также трюфелями или раками.

Куропатка въ майонезѣ—такъ-же какъ изъ курицы (см. *Кура жареная*).

Куропатка жареная. Приготовивъ, перевязать, какъ куру (**Куры**—рис. 7-й); нѣкотор. повара оставляютъ голову и шею, покрытыя перьями: для сохраненія при жареніи, ихъ завертываютъ намасленою бумагою. Обернуть брюшн. половину тонк. ломтемъ свин. сала (или, вмѣсто того, нашпиговать саломъ), жарить на вертелѣ $^1/_2$ часа (или въ духовой печи—хуже).—Тѣ-же жареныя **к.**, но, передъ обертываніемъ саломъ, нашпигованныя трюфелями (въ формѣ гвоздичн. головокъ) и, затѣмъ, во время сервировки, гарнированныя цѣльн. трюфелями, пѣтушьими гребешками, шампиньонами и облитыя соусомъ à la financière (см. **Соусы**), — извѣстны подъ названіемъ *perdreaux à la Périgueux* (жарить на болѣе легкомъ огнѣ — $^3/_4$ часа, обернувъ поверхъ сала намасленою бумагою). — *Куропатка жареная на рашперѣ*—также какъ **Голубь.**

Куропатка подъ соусомъ (salmis de perdreaux) приготовляется изъ жареной **к.**: отдѣливъ лапки, крылышки и грудинку, снять съ нихъ кожу и положить въ кострюлю съ неб. количествомъ масла, поставить въ горячую воду (см. **Кухня**—рис. водяной бани), чтобы оставались горячими. Снятую кожу и всѣ прочіе остатки птицы растолочь, положить въ кострюлю съ 3—4 рублеными шарлотками и дольками чеснока, тимьяномъ, перцомъ и солью; облить 1 стак. бѣлаго вина, развести 2 стак. темн. соуса (см. **Соусы**), а за недостаткомъ послѣдняго обыкновенн. мучн. соусомъ (изъ масла и муки), кипятить на больш. огнѣ до готовности, т. е., когда, при кипѣніи, перестанетъ подыматься; процѣдить сквозь сито и около $^1/_3$ влить въ кострюлю съ кусками **к.**; остальное держать въ теплѣ. Поджарить въ маслѣ сухарики изъ булки (въ формѣ сердечекъ). Подавать: на самый низъ лапки и нѣсколько сухариковъ, облить соусомъ; на нихъ крылышки и остальн. куски **к.**, поперемѣнно съ сухариками, и т. д.; облить все соусомъ, къ котор. можно прибавить лимонн. сока.

Куропатка тушеная (perdrix braisées). Приготовивъ, какъ для **к.** подъ соусомъ, нашпиговать кусочк. свин. сала, подправленными перцемъ и солью, положить въ кострюлю вмѣстѣ съ кусками свин. сала, остатками говядины и т. п., луковичками и морковками, тимьяномъ, зелен. петрушкою и лавровымъ листомъ; облить до половины бульономъ, варить, прикрывъ, на слабомъ огнѣ (едва кипитъ) до готовности. Подавать съ собственн. соусомъ, который предварительно очистить отъ жира и, сколько нужно, сгустить; можно сервировать съ какимъ-либо пюре, напр., чечевичнымъ, картофельнымъ.

Курослѣпъ (Caltha palustris). Многолѣтн. трава изъ сем. лютиковыхъ; у насъ распространена до сам. Ледовит. моря и растетъ въ тихихъ водахъ: въ болотахъ, у береговъ прудовъ и т. п. Темнозеленые, глянцовитые листья **к.** и его ярко-желтые, обильные цвѣты, появляющіеся ранн. весною, очень эффектны, а потому **к.** можетъ служить хорошимъ украшеніемъ парковъ и садовъ. Его можно разводить дѣленіемъ подземнаго стебля и сажать даже не въ воду, а хотя бы въ свѣжую и сыроватую почву. Имѣется разность съ махров. цвѣтами.—**К-помъ** называютъ также нѣкотор. виды *лютика* (см.) и друг. растенія.

Курсивъ—косой шрифтъ. Примѣръ: *типографія, литографія* (см. **Шрифты**).

Курсъ. Такъ называется текущая цѣна либо иностранныхъ денегъ, либо государств. и общественн. цѣнныхъ бумагъ, независимо отъ ихъ номинальной цѣнности. **К.** иностр. денегъ назыв. *вексельнымъ*, а цѣнныхъ бумагъ—*фондовымъ*. И тотъ, и другой устанавливаются на биржѣ, въ дни собранія, особ. коммиссіею маклеровъ подъ предсѣдательствомъ гофъ-маклера (см. **Биржа и Маклеръ**) и публикуются въ биржев. *бюллетеняхъ* за подписью гофъ-маклера. Въ бюллетеняхъ вексельн. курса противъ названій иностр. мѣстъ показано, сколько иностр. монеты предлагаютъ за 1 русск. кред. рубль—векселемъ на данное мѣсто, срокомъ обыкновенно на 3 мѣсяца: низшая цифра относится до векселей первоклассн. банкирскихъ домовъ или банкировъ, высшая—до векселей торговыхъ или второстеп. банкировъ. На Лондонъ счетъ на пенсы, на Амстердамъ—на центы, на Берлинъ—на пфениги, на Парижъ и Бельгію—на сантимы. Въ фондовомъ бюллетенѣ — первая цифра означаетъ цѣну, котор., къ *концу биржи*, предлагали покупатели, вторая—цѣну, за котор. уступали продавцы, и третья («сдѣлано»)—за какую цѣну продано въ теченіи биржи. Въ Россіи сам. важная биржа Петербургская, которая, въ свою очередь, находится подъ постоянн. сильнымъ вліяніемъ Берлинской.

Курсы врачебные женскіе существ. въ С.-Петербургѣ при Николаевск. военн. госпиталѣ; съ 1882—83 г. пріемъ въ нихъ прекращенъ и по окончаніи курса ученія настоящими слушательницами **к.** будутъ закрыты: до того времени, когда для содержанія ихъ найдутся капиталъ и помѣщеніе.—(Имѣется надежда, что к-сы эти подъ названіемъ «Института учен. акушерокъ» будутъ открыты въ Москвѣ).

Курсы высшіе женскіе им. цѣлью доставить женщинамъ высшее образованіе и приготовить учительницъ для женск. средне-учебн. заведеній. Существуютъ въ Петербургѣ, Москвѣ, Кіевѣ, Казани и Одессѣ. Права окончившихъ **к.** по сіе время не опредѣлены; самые **к.** возникли по иниціативѣ частн. лицъ и поддерживаются, гл. обр., пожертвованіями со стороны общества. **С.-Петерб. Бестужевскіе,** по имени основателя проф. К. Н. Бестужева-Рюмина (Вас. о-въ, 10 лин., № 33). Курсъ ученія 4-хъ лѣтній; 3 отдѣленія: 1) *Словесное:* исторія церкви, русск. языкъ, русск. литература, всеобщ. литература, философія, русск. исторія, древн., средн. и нов. исторіи, исторія славянъ, исторія искусствъ, латинск. языкъ, политич. экономія и статистика, обзоръ государств. учрежденій. 2) *Физико-математическое*: общ. курсъ математики, элементарн. механика, физика, химія, космографія и астрономія, физ. географія, минералогія и геологія, зоологія, ботаника, анатомія и гистологія, физіологія. 3) *Спеціально-математическое:* алгебра, тригонометрія, аналитическая геометрія, дифференціальное исчисленіе, приложеніе диф. исчисленія къ геометріи, интегральное исчисленіе, механика, упражненія по математическому анализу.—Лекціи читаются профессорами и доцентами ун-та. При курсахъ—химич. лабораторія, физическ., зоологическ., ботаническ., минералогическ., анатомическ. и физіологическій кабинеты, библіотека изъ 1568 сочиненій и 4143 т. Прошенія—завѣдующему курсами (проф. А. Н. Бекетову); при прошеніи: 1) метрическ. свидѣтельство, 2) аттестатъ объ окончаніи курса женск. гимназіи (8 класс. гимн. мин. нар. пр.) или института, или, вмѣсто того, свидѣтельство на званіе домашн. наставницы или учительницы; 3) удостовѣреніе мѣстн. полиціи о политической благонадежности; 4) несовершеннолѣтними — согласіе родителей или опекуновъ. Если послѣ полученія упомян. аттестатовъ или свидѣтельствъ объ образованіи прошло болѣе года, то постоянн. слушательницами принимаются только представившія удостовѣреніе въ педагогич. дѣятельности или отъ директора по мѣсту служенія, или отъ инспектора народн. училищъ; въ противн. случаѣ—только вольнослушательницами. Вольнослушательницы представляютъ тѣ-же документы и допускаются только въ видѣ исключенія, по представленію совѣта курсовъ, изъ лицъ, живущ. въ Петерб., въ семьяхъ, или имѣющ. постоянн. служебно-педагогическія занятія, каждый разъ съ разрѣшенія попечителя учебн. окр. Пріемъ съ 16-го авг. по 1-е окт. (вольнослушательницъ до 15 окт.). Плата 50 р. въ годъ, въ 2 срока: при поступленіи и къ 1-му марта. Вольнослушательницы—за каждый избранный предметъ по 5 р. за полгода.—При курсахъ состоитъ «*общество для доставленія средствъ курсамъ*», помогающее, по возможности, и курсисткамъ.—Приблизительно на тѣхъ-же основаніяхъ и съ тѣми-же правилами пріема устроены высш. курсы и въ др. названн. выше городахъ. Въ **Москвѣ:** *курсы*, основанные проф. *Герье* (Лубянская площ., зд. политехнич. музея); курсъ 3-хъ-лѣтній; преподаваніе соотв. *словесному отдѣленію* п-ргскихъ; поступающія записываются у пр. Герье; плата 50 р. въ годъ; *курсы при 3-й гимназіи* (Бол. Лубянка, зд. гимназіи); 2 отд.: *естественное* (4 года) и *математическое* (3 года); годов. плата 55 р., за отдѣльн. предм. 8 р. Въ **Кіевѣ** 2 отд.: *словесное* и *математическое*; курсъ 4-хъ-лѣтн., годов. плата 50 р. Въ **Казани** 2 отд.: *историческое* и *математическое*; годов. плата 50 р. Въ *Одессѣ* при новоросс. обществѣ естествоиспытателей.

Курсы педагогическіе женскіе въ С.-Петербургѣ (Гороховая 20, у Красн. моста) въ вѣдѣніи *начальника С.-Петербургск. женск. гимназій и подъ начальствомъ инспектора курсовъ;* им. цѣлью спеціально - педагогическ. приготовленіе учительницъ и воспитательницъ. Курсъ ученія 3-хъ-лѣтній; въ первые 2 года: дополненіе и уясненіе общаго учебн. курса и теоретическая педагогія; въ теченіи 3-го, кромѣ того, практическ. педагогія при устроенн. при курсахъ прогимназіи. Принимаются, не моложе 16 л., представившія удостовѣреніе объ окончаніи курса въ гимназіяхъ или равносильн. имъ учебн. заведеніяхъ, а равно лица, имѣющія дипломъ на званіе домашн. учительницы; окончившія гимназіи или институты съ наградою—безъ экзамена, прочія съ повѣрочн. экзаменомъ: сочиненіе на заданн. тему, письменн. рѣшеніе ариѳмет. задачъ, письменн. и устн. переводъ изъ франц. и нѣмецк. языковъ. Прошенія—начальнику женск. гимназій (на простой бумагѣ), съ мая по августъ, съ приложеніемъ аттестата объ образованіи или диплома на званіе домашн. учительницы и метрическ. свидѣтельства; повѣрочн. испытаніе съ 25 авг. по 1 сент.; занятія съ 10 сент. до мая включительно. Два отдѣленія: а) *словесное* съ *подраздѣленіями французск.* и *нѣмецк.* языковъ и б) *математическое.* Плата за каждое полугодіе впередъ 37 р. 50 коп. Окончившія курсъ получ. *дипломъ,* дающій званіе *домашн. наставницы* и преимущественное передъ другими право занятія должностей учительницъ женск. гимназій вѣдом. Имп. Маріи.

Куртажъ—см. **Коммиссія.**

Куртина—см. **Цвѣтникъ** и **Садъ.**

Куры (Gallus) въ настоящее время въ *дикомъ состояніи* встрѣчаются только въ Индіи и на близъ лежащихъ о-вахъ Малайскаго архипелага; ихъ 4 породы: *банкивская, соннератская, явская* и *цейлонская* (к. Стенли или Лафайета). Произошли-ли домашн. **к.** (g. domesticus) отъ особ. дикихъ породъ, теперь несуществующихъ, или же отъ одной или нѣсколькихъ изъ поименованныхъ четырехъ,—рѣшить трудно; судя по сходству, нужно думать, что банкивская **к.** была, по крайней мѣрѣ, однимъ изъ родоначальниковъ домашн. куръ. Всякая страна имѣетъ свои мѣстныя породы; туземныя европейск. куры вообще не велики; напротивъ того, очень большія породы **к.** встрѣчаются въ Азіи, жители которой начали заниматься куроводствомъ гораздо раньше европейцевъ. Первоначально въ Европу вывезены были изъ Азіи (Индіи) малайскія **к.**, скрещиваніе съ которыми улучшило многія изъ европейск. породъ; знаменитыя французскія породы, напр., произошли отъ этого скрещиванія. Значительн. переворотъ въ куроводствѣ сдѣлалъ вывозъ въ Европу изъ Китая кохинхинокъ (въ 1844—45 г.). Въ настоящ. время систематич. куроводствомъ занимаются во мног. странахъ западн. Европы: въ Голландіи, Италіи, Германіи, но преимущ. во Франціи и Англіи. Породъ существ. много; однѣ изъ нихъ отличаются величиною, другія—качествомъ мяса, третьи—плодовитостью; нѣкорыя—красотою или боевыми способностями и т. п. Соединеніе всѣхъ лучшихъ качествъ у одной и той-же породы обыкновенно не встрѣчается; плодовитыя (много несущіяся) **к.**, напр., почти всегда плохія насѣдки.—**Замѣчательныя породы.** 1) *Кохинхинскія* **к.:** вывезены въ Европу изъ Китая; цвѣтовъ: корицы или кожи, бѣлыя, черныя, желтыя, серебристо - желтыя, пестрыя - рябчиковыя (однѣ изъ сам. красивыхъ); сложенія крѣпкаго и значит. величины: пѣтухъ 11—14, а курица 10—12 фунт.; яица до 15 зол.; выносливы, легко привыкаютъ къ заключенію, несутся изрядно, хорошія матери и въ особенности насѣдки; мясо грубовато. 2) *Брамапутрскія* **к.:** изъ Индіи; обыкновенно двухъ оттѣнковъ—свѣтлаго и темнаго; сложеніемъ и свойствомъ похожи на кохинхинскихъ, но нѣсколько больше: пѣтухъ 12—18, курица 10 — 14 ф.; яица до 16 зол. 3) *Лангшанскія:* изъ Сѣв. Китая; оч. похожи на кохинхинокъ, но больше величиною и съ бо́льшимъ гребнемъ, обыкн. черныя; легко приспособляются къ холоду; вывезены только недавно. 4) *Малайскія* **к.:** изъ Индіи; бѣлыя, черныя, краснопѣгія, черныя или бурыя съ краснымъ; пѣтухъ около 12, курица 9 — 10 ф.; яица до 17 зол.; мало плодовиты, плохія насѣдки и матери; довольно выносливы. 5) *Доркингскія* **к.**: англійская порода; сѣрыя или темныя, серебристыя, бѣлыя, пестрыя; пѣтухъ 11—$15^{1}/_{2}$, курица 10—11 ф.; яица до 14 зол.; плохо несутся, но хорош. матери и насѣдки; превосходное мясо при мал. количествѣ костей; мало выносливы, легко хвораютъ (особенно отъ сырости).

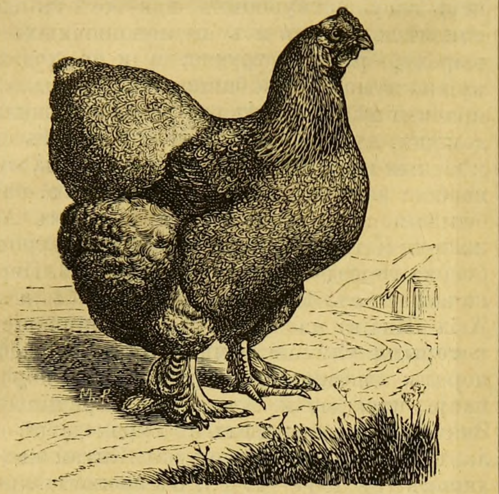


Рис. 1-й. Пестро-рябчиковая кохинхинск. **к.**

6) *Гамбургскія* **к.** (Hamburghs): не изъ Гамбурга, а также англійская; замѣчательны красотою оперенія — золотисто-или серебристо-пятнистыя, иногда черныя или бѣлыя; величина небольшая: пѣтухъ около $5^{1}/_{2}$, курица 5 ф.; но яица довольно большія; несутся оч. обильно (200—250 яицъ въ годъ); насѣдки и матери плохія; требуютъ свободы, ѣдятъ мало и въ деревнѣ легко прокармливаются сами; выносливы.

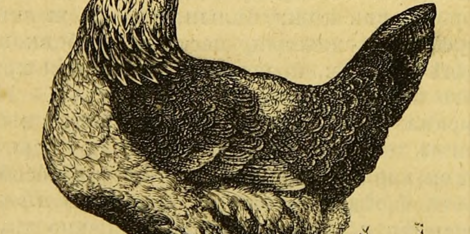


Рис. 2-й. Серебристая доркингская **к.**

—Слѣдующія ниже *французскія породы* (№№ 7, 8, 9), вмѣстѣ съ доркингскою, *лучшія столовыя породы;* отличаются нѣжн. сочнымъ мясомъ, быстротою роста и откармливанія, сравнительно малымъ количествомъ тонк. костей, при крѣпкомъ сложеніи; очень плодовиты и несутъ больш. яица, но плохія насѣдки и матери; довольно выносливы и не терпятъ отъ заключенія; особенно можно рекомендовать уданскую породу.

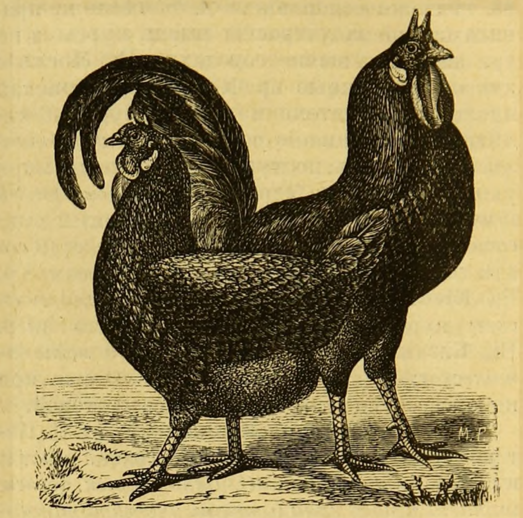


Рис. 3-й. Лафлешскіе пѣтухъ и кура.

7) *Лафлешскія* (La Flèche) или *леманскія* **к.** (отъ Le Mans): блестяще-черныя съ свѣтло-зеленымъ отблескомъ, рѣже бѣлыя (хуже); пѣтухъ $8^{3}/_{4}$ — 10, курица 5 — 7 ф. яица до 19 зол., чрезвычайно нѣжная кожа.

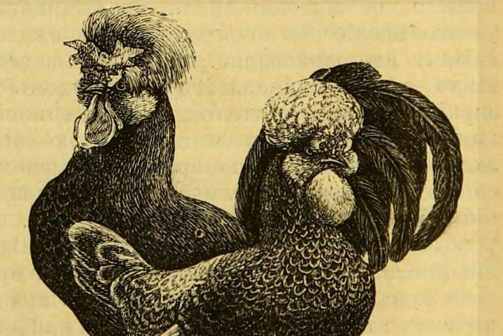


Рис. 4-й. Уданскіе пѣтухъ и кура.

8) *Кревкерскія* **к.**: изъ Нормандіи; съ хохломъ, блестящія черныя, рѣже бѣлыя или синеватыя; пѣтухъ 9 — $9^{1}/_{2}$, курица около $7^{1}/_{3}$ ф., яица до 21 зол.; чистая раса переводится. 9) *Уданскія* **к.** — съ хохломъ; равномѣрное смѣшеніе чернаго цвѣта съ бѣ-

лымъ; у пѣтуховъ хвостъ черный; пѣтухъ 9—10, курица 7—9 ф.; яйца до 20 зол.; несутся и зимою (въ теплѣ). 10) *Испанскія*, **к.** распространены въ западн. Европѣ; съ больш. гребешками, черныя, бѣлыя, синеватосѣрыя, пестрыя; пѣтухъ 6½—8, курица 5½—6½ ф.; яйца до 17½ зол.; оч. плодовиты, но плохія насѣдки; легко акклиматизируются, не боятся морозовъ, выносливы какъ на свободѣ, такъ и въ заключеніи; мясо суховато. 11) *Итальянскія* изъ Ломбардіи (лучшія около Вероны и Виченцы); опереніе разнообразное, лучшія—бѣлыя и черныя; пѣтухъ 6—8, курица 5—5½ ф.; яйца до 16 зол.; прекрасно несутся, но плохія насѣдки; мясо не оч. вкусно; оч. выносливы. 12) *Голландскія (шапочныя* породы) отличаются шапкою изъ перьевъ на головѣ, которой соотвѣтствуетъ шаровидная выпуклость въ черепѣ; сюда принадлежатъ собственно голландскія, падуанскія и нѣкот. др.; между прочимъ подобн. шапочныя **к.** встрѣчаются между туземными польскими **к—ми**; особеннымъ достоинствомъ порода не отличается, а чепецъ ея часто причиняетъ ей болѣзни глазъ.—Можно упомянуть еще о 13) *Карликовыхъ* **к.** или *бантамахъ*, разводимыхъ (преим. въ Англіи) именно за ихъ малую величину и красоту оперенія, которое совершенно схоже съ опереніемъ гамбургскихъ **к.** (см. № 6); вѣсъ пѣтуха 1—1½, курицы ¾—1¼ ф.; яйца до 7 зол.; есть боевые бантамы—немного больше, видомъ и свойствами напоминаютъ 14) *боевую породу* (game-fowls): вытянутыя тѣло и шея, высокія ноги, опереніе разнообразное; пѣтухъ 5—6½, курица около 5 ф.; употребляются для боевъ.—Обыкновенная *русск. деревенская курица* вѣситъ около 3, пѣтухъ около 5 ф.; яйцо около 13 зол.—Разведеніе породист. **к.**, кромѣ удовольствія, можетъ доставить хорошій доходъ; но оно требуетъ гораздо болѣе тщательнаго ухода, чѣмъ за обыкн. домашними **к-ми**; трудности особой нѣтъ, но нужны терпѣніе и систематичность. Исторія распространенія куръ показываетъ на сравнительно легкую приспособляемость ихъ къ климату и мѣстности; поэтому, нужно думать, что б. ч. породист. **к-ръ** можетъ быть разводима въ южной, а нѣкоторыя и въ средней Россіи, гдѣ, конечно, зиму придется держать ихъ въ отапливаемыхъ помѣщеніяхъ. Къ какой-бы породѣ ни принадлежали **к.**, самка и самецъ, назначенные для приплода, д. отличаться извѣстн. общими качествами: у пѣтуха—сильная широкая грудь, высокія ноги, энергичныя движенія, живой взглядъ, блестящее опереніе, яркій цвѣтъ гребня и бороды, храбрость, энергія въ исполненіи супружеск. обязанностей; у курицы—хорошо развитая задняя часть тѣла, кроткій нравъ и уживчивость; тонкія шелковистыя перья на задн. части тѣла (особенно, если расположены въ формѣ кочня) — признакъ плодовитости. Пѣтухъ д. б. больше курицы.—**Помѣщенія для к.** Объ устройствѣ курятниковъ, объ ихъ вентиляціи и чистотѣ—см. **Птицеводство, Птичникъ;** но вообще отдѣльн. мелкія помѣщенія слѣд. предпочитать одному общему большому; дорогія породы **к.** должно помѣщать не болѣе какъ по 5—6 штукъ вмѣстѣ, полагая на курицу отъ 4—6 куб. фут., смотря по величинѣ животнаго. ***Насѣсти*** располагать горизонтально и лучше всѣ на одинаковой высотѣ (иначе будутъ драки за мѣста и верхнія птицы б. марать нижнихъ), на такихъ разстояніяхъ, чтобы **к.** не задѣвали ни другъ другу, ни стѣнъ; для крупныхъ **к.**—пополамъ распиленныя 3 вершк. сосновыя жерди (для мелкихъ немного тоньше), обструганныя, но не гладко (чтобы лапы не скользили). Гнѣзда устраиваются въ болѣе темн. мѣстахъ курятника и прикрываются отъ падающихъ нечистотъ навѣсомъ изъ досокъ—или въ корзинахъ, или, лучше всего, въ ящикахъ по образцу, приведеннаго на рисункѣ (для средн. величины **к.**—1 арш. высотою и въ ½ арш. шириною), или-же просто на полу, при чемъ одно гнѣздо отдѣляется отъ другого кирпичами, поставленн. на ребро; выстилаются внутри толст. слоемъ соломы или сѣна, такъ, чтобы края были выше середины (иначе яйца б. выпадать); подъ солому можно подложить ивовыя прутья, а землю подъ гнѣздами усыпать слоемъ песку или золы. Если **к.** нельзя пускать свободно бродить по саду или двору, то передъ курятникомъ д. б. огороженная ровная площадка (отъ 20 до 40 кв. саж. на 10 больш. куръ), усыпанная пескомъ, или, еще лучше, поросшая мелкою травою; чтобы **к.** не могли перелетѣть, заборъ д. б. высокъ (1—1½ саж.) или прикрытъ рѣ-

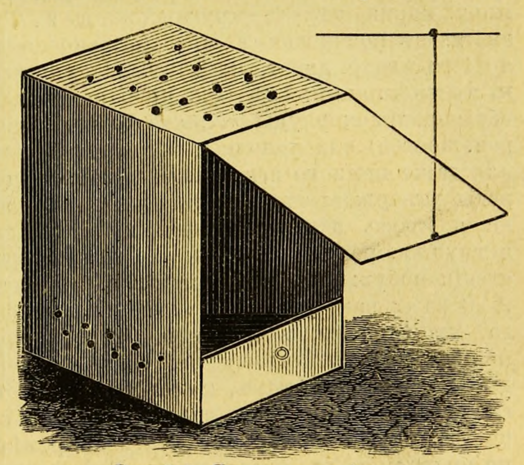


Рис. 5-й. Ящикъ для гнѣзда.

шеткою.—**Кормъ.** Куры всеядныя животныя; ѣдятъ червяковъ, насѣкомыхъ, личинокъ, улитокъ, мясо, зерна, травы и пр. Всяк. рода хлѣбн. зерна—оч. питательный кормъ, но давать ихъ лучше размоченными: разбухшія легче перевариваются и потому ихъ б. ч. требуется меньше. Муку, отруби, картофель—обыкновенно въ формѣ тѣста. Свѣжая зелень и мясная пища (черви, насѣкомыя, личинки и т. п. или мясо) положительно необходимы; въ теплое время года **к.**, гуляющія на свободѣ, легко находятъ и то, и другое сами, но зимою къ обыкн. пищѣ куръ нужно примѣшивать мелко-рубленые листья капусты, салата, свекловичн. ботвы и пр. (вмѣстѣ съ мягк. кормомъ—тѣстомъ изъ отрубей, муки и пр.) и рублен.-же остатк. мяса отъ кухни; куры вообще съ удовольствіемъ пользуются кухонными отбросками и обклевываютъ кости на-чисто; можно давать и коренья (нарѣзанные ломтями): рѣпу, морковь, свеклу и пр. На каждую **к.** зеренъ требуется отъ $^1/_{30}$ до $^1/_{16}$ гарнца въ сутки или около небольш. горсти на дачу; мягк. корма (тѣста)—круглый комъ въ $2^1/_2$ дюйм. въ поперечникѣ, мяса (зимою)—около 1-го квадр. дюйм. на дачу. Несущимся **к.** въ мягк. кормъ слѣдуетъ прибавлять (для образованія скорлупы) *костной муки* (изъ варен. костей) или толченой яичн. скорлупы, или даже немного извести. Нѣкотор. птицеводы утверждаютъ, что конопля, овесъ, греча и просо, а изъ зелени—мята, полынь, петрушка, ромашка и вообще пахучія растенія побуждаютъ куръ нестись. Кормить 2—3 раза: рано утромъ и вечеромъ, а иногда, кромѣ того, въ полдень (болѣе легкій кормъ); мягк. кормъ лучше утромъ, а твердый вечеромъ. Лѣтомъ, когда **к.** пользуются свободою, кормить ихъ можно только по утрамъ (умѣренно). Кормить непремѣнно *правильно*—въ опред. часы. *Вода* всегда д. б. въ изобиліи и чистая (часто перемѣнять). Французы, послѣ жатвы, перевозятъ своихъ **к.** (и индѣекъ) въ особ. клѣткахъ на сжатыя поля: **к.** истребляютъ здѣсь остатки хлѣбн. зеренъ, сѣмена сорныхъ травъ, червей, насѣкомыхъ и ихъ личинокъ и пр.; оставляютъ ихъ здѣсь до полнаго очищенія поля (запирая на ночь и въ дурную погоду въ клѣтки); въ результатѣ получается удаленіе изъ поля вредн. для него сорн. травъ и насѣкомыхъ и такое *откармливаніе* **к.**, которое мало уступаетъ любому искусственному. Стадами куръ и индюшекъ, говорятъ, удавалось избавлять поля отъ личинокъ саранчи и тѣмъ предотвращать появленіе послѣдней на будущій годъ.—*Объ откармливаніи*—см. это слово.—**Нестись к.** начинаютъ б. ч. раннею весною; но при обильномъ кормѣ, хорошемъ уходѣ и *тепломъ помѣщеніи* м. нестись и зимою. Обыкновенно на 15—20 **к.** м. б. достаточно одного пѣтуха, но если желаютъ, чтобы всѣ яйца были оплодотворенныя, т. е. годныя для вывода цыплятъ, 1-му пѣтуху не слѣдуетъ давать болѣе 3—4 **к.** (отдѣлить); для породистыхъ **к.**, во всякомъ случаѣ, не болѣе 5 **к.** на 1-го пѣтуха. Спариваніе можетъ происходить и ранѣе года, но лучшій приплодъ **к.** даютъ между 2—4 г., а пѣтухъ отъ 3 до 5 лѣтъ. Въ яичникѣ каждой **к.** около 600 яичекъ, которыя она д. снести въ теченіи всей своей жизни: плодовитыя сносятъ ихъ въ 4—3 года (ежегодно по 150—200 яицъ) и даже ранѣе, такъ какъ есть **к.**, несущія до 250 и болѣе яицъ въ годъ; обыкновенныя порядочн. **к.**—отъ 85 до 100—120 яицъ въ годъ. Наиболѣе благопріятное время для несенія между 2—3 годами, затѣмъ количество яицъ уменьшается. Поэтому, во Франціи рѣдко оставляютъ **к.** долѣе, чѣмъ до 3-хъ-лѣтн. возраста, тѣмъ болѣе, что послѣ этого срока и мясо ихъ становится жесткимъ. Кто желаетъ сохранить расу, не д. допускать, чтобы **к.** его *хотя одинъ разъ* имѣли дѣло съ постороннимъ пѣтухомъ: вліяетъ и на будущихъ цыплятъ отъ породистаго пѣтуха. Положивъ 15—20 яицъ, хорош. *насѣдка* выражаетъ (клохтаніемъ) желаніе сѣсть, плохія-же насѣдки продолжаютъ класть яйца безъ конца; при послѣднихъ, конечно, слѣдуетъ имѣть особыхъ насѣдокъ. Подъ небольш. куру достаточно класть 9—13 яицъ, подъ оч. большую 15 (зимою), 20 (лѣтомъ); во Франціи для насиживанія курин. яицъ предпочитаютъ индѣекъ: подъ каждую около 25 яицъ; индюшки—страстныя насѣдки и заботливыя матки. Искусственное высиживаніе годно только при оч. обширномъ куроводствѣ. **Высиживаніе** продолжается 19—23 дня; насѣдку слѣдуетъ кормить болѣе обильн. и питательною пищею, которая, равно какъ и вода, д. стоять вблизи гнѣзда, но на такомъ, впрочемъ, разстояніи, чтобы **к.** вынуждена была выйдти изъ гнѣзда (иначе она будетъ мараться въ гнѣздѣ). Подъ одну насѣдку—класть яйца, по возможности, одновременной или, по крайней мѣрѣ, близкой кладки (отмѣчать яйца); чѣмъ свѣжѣе яйца, тѣмъ лучше; послѣ 20 дней онѣ обыкновенно уже не годны для вывода. Годность яицъ для вывода пробуютъ такъ: вкладываютъ яйцо въ одинъ конецъ трубки изъ черной бумаги, а въ другой конецъ смотрятъ, черезъ яйцо, на свѣтъ; здоровое яйцо д. б. прозрачно, чисто, желтокъ посрединѣ, воздушн. пузырь у широкаго конца; яйцо съ 2-мя желтками или безъ желтка, или съ какими-либо др. измѣненіями—не годится. Для яицъ *одной и той-же* **к.**, по нѣкотор. признакамъ, можно судить о полѣ будущ. цыпленка: болѣе тяжелыя яйца—пѣтушки, болѣе легкія—курочки (взвѣшивать), болѣе длинныя, заостренн. съ обоихъ концовъ—пѣтушки. **Воспитаніе цыплятъ.** По вылупленіи изъ яйца (продолжается отъ 2 до 24 ч.: не помогать искусственно), цыпленку прежде всего нужны покой и тепло; для этого онъ забивается подъ перья матки; но лучше его брать оттуда и помѣщать въ горшокъ, стоящій въ тепломъ мѣстѣ и наполненный на днѣ сѣномъ, а затѣмъ курин. *крупн.* пухомъ (мелкій вреденъ); для очищенія пухъ д. б. предварительно *обваренъ* и высушенъ. Когда всѣ цыплята вышли, ихъ отдаютъ маткѣ или друг. насѣдкѣ. Кормить въ первыя сутки нѣтъ надобности. Въ прохладн. или дождливое время—цыплятъ и насѣдку держать въ тепломъ помѣщеніи, а въ теплое и сухое—выпускать на воздухъ уже на вторыя сутки, устроивъ для нихъ, гдѣ-либо подъ навѣсомъ, отдѣльное помѣщеніе, напр. изъ ящика, плетенки и т. п. Лучшая пища для цыплятъ въ первое время—*мелко рублен. крутыя яйца* въ смѣси: или съ рублен. салатомъ, щавелемъ, крапивою, свекловичн. ботвою и пр. и тертыми хлѣбн. крошками, или-же съ тѣстомъ изъ гречневой муки, отрубей, хлѣба; яйца можно замѣнить творогомъ (хуже). Черезъ недѣлю къ тѣсту, вмѣсто яицъ, подмѣшиваютъ крупно-молотыя зерна проса, ячменя, пшеницы или ржи и т. п.; вообще, по мѣрѣ подростанія, постепенно пріучаютъ къ зерну (размоченн. въ водѣ); по временамъ—черви, личинки, мясо, если есть, муравьиныя яйца; можно давать свѣжее молоко съ хлѣбомъ; примѣсь толченой яичн. скорлупы, костной муки или немного извести (напр. штукатурки) способствуетъ образованію костей. Въ первые дни кормятъ черезъ 2—3 часа, а затѣмъ 3—4 раза въ сутки. Послѣ 3-хъ мѣсяцевъ—кормъ тотъ-же, какъ и для куръ; съ этого времени слѣдуетъ отдѣлять пѣтушковъ, такъ какъ у нихъ уже являются половыя стремленія, и кастрировать тѣхъ, которые назначены для откармливанія.—О собираніи пуха и перьевъ—см. **Птицеводство.** **Болѣзни.** Б. ч. болѣзней **к.** тѣ-же, какъ и др. домашн. птицъ и зависятъ отъ тѣхъ-же условій (плохаго ухода, неправильн. кормленія, нечистоты помѣщенія и пр.), а потому описаніе ихъ—см. **Птицеводство.** Здѣсь слѣдуетъ только замѣтить, что **к.**, особливо породистыя, оч. боятся *сырости* и *холода,* такъ что помѣщенія, достаточно защищающія **к.** отъ морозовъ и дождя (конечно, въ то-же время опрятныя и вентилируемыя)—необходимыя условія для сохраненія ихъ здоровья. Для устраненія такъ часто мучающихъ **к.** паразитовъ, преим. вшей, кромѣ чистоты,—лучшее средство имѣть въ помѣщеніяхъ для куръ кучи изъ смѣси песку, золы и пыли, въ котор. онѣ могли-бы *купаться* (кучи перемѣнять); совѣтуютъ такую смѣсь: 80 част. песку, 15 част. золы, 4 част. извести и 1 част. сѣрн. цвѣта.—Вкусны **к.** молодыя и достаточно откормленныя; старыя **к.** годятся только для варки. Рис. 6-й, 7-й и 8-й показываютъ, какъ перевязывать **к.** (и др. птицъ) вообще (6-й—внизу), съ различіями для варки или соуса (6-й—вверху) и для жаренія (7-й). На рис. 8-мъ—какъ разрѣзать **к.**

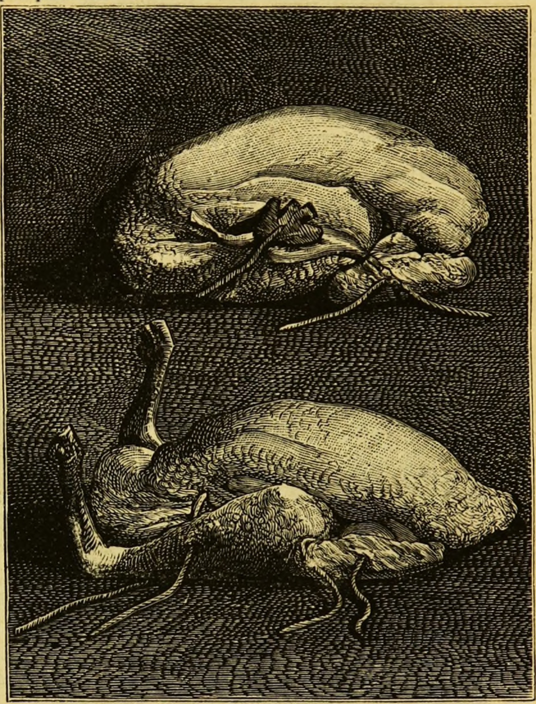


Рис. 6-й. *Внизу* показано, какъ продѣвать нити, чтобы перевязать птицу. *Вверху*—какъ перевязать птицу для приготовленія ея въ кострюлѣ (подъ соусомъ или для варкя).

Кура вареная. Приготовивъ **к.**, какъ слѣдуетъ, перевязавъ ее, какъ показано на рис. 6-мъ — сверху, опустить въ кострюлю съ 9—10 стак. посоленой воды; когда закипитъ варить медленно на оч. легкомъ огнѣ (едва кипитъ) до мягкости: больш. **к.** около 1 час. (съ момента, когда закипитъ), среднюю $^3/_4$ час., оч. жесткую **к.**, конечно, дольше. Подавать съ бѣлымъ соусомъ, съ бешамелемъ или грибн. соусомъ (см. **Соусы**); можно также съ рисомъ, приготовл. такъ: 60 зол. риса варить, мѣшая, въ курин. отварѣ 2 часа, затѣмъ приправить неб. колич. пшеничн. муки, яичн. желтками, 1—1$^1/_4$ стак. сливокъ и неб. кол. масла (кто желаетъ, мускатн. орѣхомъ).

Кура жареная. Перевязать **к.**, какъ показано на рисункѣ 7-мъ, надѣть на вертелъ и жарить около 35 мин. (въ духов. печи дольше), поливая бульономъ (см. **Жаркое**). Подавать съ сокомъ. Передъ жареньемъ можно покрывать тонкимъ ломтемъ свин. сала (см. рис. 7-й). Остатки жарен. **к.** м. б. употреблены для приготовленія *майонеза изъ* **к.** (р. à la mayonnaise): разрѣзавъ **к.** на кусочки въ 3 поперечн. пальца длиною и въ 2 шириною, мариновать ихъ 2 часа въ 2 стол. ложк. уксуса (на $^1/_2$ кур.), приправл. $2^1/_2$ зол. соли и 22 дол. перца; давъ стечь, разложить на блюдо въ видѣ купола, гарнировать четвертинками крут. яицъ поперемѣнно съ салатомъ (латукъ), облить $1^1/_2$ стак. майонезнаго соуса (см. **Майонезъ**).

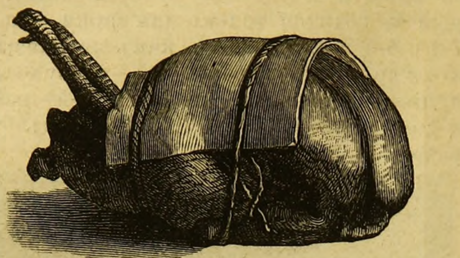


Рис. 7-й. **К.**, перевязанная для жаренія и обернутая, съ брюха, ломтемъ свин. сала.

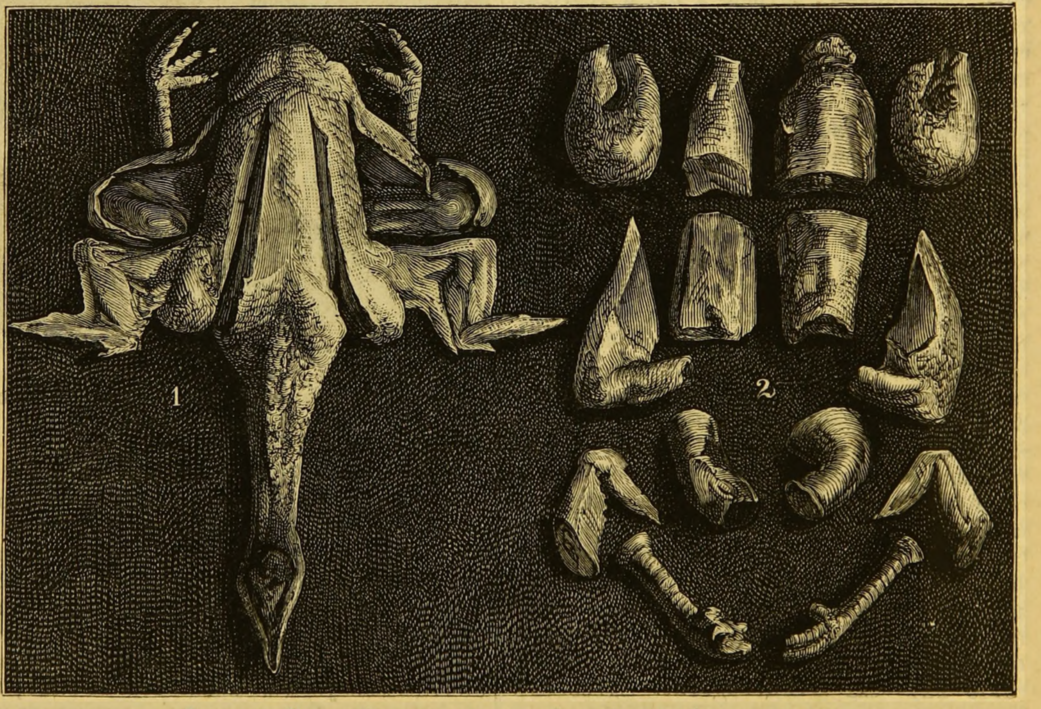


Рис. 8-й. Какъ рѣзать **к.**: 1—надрѣзы; 2—разрѣзанные куски.

Кура печеная. Разрѣзавъ на 4 части, посолить, обвалять въ битыхъ яицахъ, посыпать тертыми сухарями и печь медленно въ маслѣ (въ кострюлѣ), пока не подрумянится, какъ слѣдуетъ. *По-вѣнски* (очень вкусно): откормленн. *цыплятъ*, разрѣзавъ на 4 части, посыпать солью, дать полежать $^1/_2$ часа, обтереть пшеничн. мукою, обмакнуть въ битыя яица, посыпать тертою булкою, печь въ очищенномъ кипящемъ маслѣ, пока подрумянятся.

Кура подъ бѣл. соусомъ или *фрикассе изъ* **к.** (fricassée de poulet): если **к.** молода и откормлена—чрезвычайно вкусное блюдо. Разрѣзать, какъ показано на рис. 8-мъ, бросить на 2—3 мин. въ кипящ. посолен. воду; дать стечь на ситѣ; воду выбросить. Изъ $7^1/_2$—8 зол. хорош. свѣж. масла и 1—2 столов. ложекъ съ верхомъ пшеничн. муки сдѣлать въ кострюлѣ, хорошенько мѣшая на огнѣ (мин. 5), бѣлый соусъ (д. оставаться бѣлымъ); залить 2—$2^1/_2$ стак. бульона (или водою—хуже), приправить толчен. бѣлымъ перцомъ и солью по вкусу, 1 луковицею (или нѣскольк. меленьк.), 1 гвоздичкою, нѣскольк. дольк. чеснока, зелен. петрушкою, лавров. листомъ (кто желаетъ, мускатн. орѣхомъ); когда закипитъ, положить кусочки **к.** (если желаютъ, ихъ можно обтереть ломтями лимона), прикрыть кострюлю до $^3/_4$, варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) до мягкости: отъ $^1/_2$ ч. до $^3/_4$ и 1 часа, смотря по **к.** Подавать, обливъ процѣженн. соусомъ; послѣдній можно приправить 2-мя желтками, взбитыми съ сокомъ 1 лимона. Можно сервировать съ *шампиньонами*, съ телячьими или курин. *фрикадельками* (см. это слово). Фрикассе вкусно и холодное. Изъ остатковъ фрикассе приготовляютъ слѣдующ. не менѣе вкусн. блюда: 1) Сваривъ въ-крутую ½ ф. риса въ бульонѣ (см. **Рисъ**-*ризото*), приправить его по вкусу солью, перцомъ (кто желаетъ мускатн. орѣхомъ), разложить часть его на обмазанн. масломъ сотейникѣ слоемъ въ 1½ поперечн. пальца; на немъ—**к.** съ ея соусомъ; покрыть все остальнымъ рисомъ, пригладить ножемъ; обмазать сверху желткомъ, поставить въ духовую печь; подавать, когда достаточно согрѣлось. 2) Каждый кусокъ **к.**, покрытый ея холодн. соусомъ, обсыпать оч. мелкими хлѣбными крошками, обмакнуть въ битыя яица, еще разъ обсыпать хлѣбн. крошками и жарить въ кипящ. жирѣ или маслѣ, пока подрумянятся (см. **Пряженіе**).

Кура фаршированная по-итальянски: ½ ф. телячьей (или свиной) печенки подрумянить на сковородѣ съ топлен. свин. саломъ, приправленн. перцомъ, лавров. листомъ и петрушкою; давъ остыть, растереть вмѣстѣ съ равн. (по объему) количествомъ смоченной, но выжатой булки, 3 желтками и рублен. петрушкою; этимъ фаршемъ начинить внутренность большой (не старой) **к.**; перевязать, положить въ кострюлю, на днѣ которой кусочки свинаго сала, 2 рубл. луковицы, 12 долекъ чеснока и, если есть, 3—4 разрѣзанн. томата (помидора); смочить до половины бульономъ, варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) до готовности (½—1 час.). Подавать, обливъ соусомъ, процѣженнымъ сквозь сито и слегка подправленн. мукою.

Курятникъ—см. **Куры** и **Птицеводство.**

Куссо (Flores Kusso)—цвѣты абиссинск. дерева Brayera anthelmintica; содержатъ особое вещество—*коссинъ*, убивающее ленточн. глистовъ, противъ которыхъ порошокъ **к.** и употребляется съ большою пользою: 1—2—3 драхмы на пріемъ (съ водою или въ красн. винѣ), черезъ ½—1 час.; достаточно 2—4 пріема; затѣмъ, черезъ часъ послѣ послѣдняго пріема, 1 стол. ложку кастор. масла. Въ день пріема—легкая діета. Но такъ какъ **к.** вреденъ при болѣзняхъ желудка и кишекъ и при сильн. пріемахъ м. произвести припадки отравленія, то лучше не лечиться имъ безъ совѣта врача (см. **Глисты**).

Кухня. Съ больш. почтеніемъ относятся у насъ къ аптекѣ и болѣе, чѣмъ съ неуваженіемъ, съ презрѣніемъ къ кухнѣ; заниматься кухнею считается унизительнымъ... предразсудокъ этотъ на столько противенъ здравому смыслу, что не стоило-бы труда опровергать его, если-бы онъ не былъ слишкомъ вреденъ. Произведенія аптеки (аптека берется для сравненія, а не для униженія ея) нужны только въ исключительн. случаяхъ и не представляютъ ничего существеннаго для жизни и здоровья человѣка; обойтись безъ нихъ почти всегда возможно (см. **Леченіе** и **Лекарство**); безъ произведеній кухни, наоборотъ, нельзя существовать ни одного дня ни здоровому, ни больному человѣку. Не только отъ качества пищи, но и *отъ способа ея приготовленія, отъ кухни*, зависитъ ея удобоваримость, большая или меньшая легкость ея поступленія въ кровь и ея способность возбуждать аппетитъ; неумѣлая кухарка въ состояніи лишить всѣхъ этихъ качествъ самую питательную пищу, и почти всякая кухарка очень часто лишаетъ ея, по крайней мѣрѣ, какого-либо изъ нихъ. Но знаніе кухни составляетъ не только гигіеническій, а также и экономическій вопросъ: хорошо приготовленной пищи требуется меньше уже потому, что всасывается изъ нея въ кровь больше и меньше извергается въ видѣ непереваренныхъ остатковъ (кала); кромѣ того, знаніе кухни даетъ возможность сдѣлать удобоваримыми и вкусными такія части пищи, которыя обыкновенно пропадаютъ даромъ. Наконецъ, кухня есть къ то-же время *интересное* и, во всякомъ случаѣ, болѣе удовлетворительное для ума занятіе, чѣмъ аптека и чѣмъ многія другія занятія, считающіяся въ публикѣ благородными. Кухня—это лабораторія, въ которой предстоитъ сдѣлать много любопытныхъ и полезныхъ опытовъ, усовершенствованій и приспособленій *на несомнѣнную пользу человѣчества*—съ цѣлью сдѣлать пищу и возможно удобоваримою, и болѣе вкусною, и болѣе дешевою... Чтобы сдѣлатьси настоящею кухаркою или поваромъ, нужно и ума, и знанія, и изобрѣтательности и, даже, артистическаго вкуса гораздо больше, чѣмъ при многихъ другихъ занятіяхъ, а потому и кухонное искусство изъ рукъ невѣждъ должно перейти въ руки людей болѣе свѣдущихъ. Заняться кухнею, конечно, не стыдно никому, но, по самому свойству обществ. и семейн. положенія, опредѣленнаго не прихотью, а природою, занятіе это преимущественно предназначено для женщинъ, въ программу воспитанія которыхъ должна *непремѣнно* входить кухня со всѣми помогающими ей знаніями, между которыми основанія химіи и физики, вмѣстѣ съ гигіеною, физіологіею и вообще естественн. науками, необходимы ей и какъ воспитательницѣ. Кухня представляетъ собою и одно изъ очень полезныхъ опытныхъ *воспитательныхъ занятій*, которымъ родители не должны пренебрегать, тѣмъ болѣе, что для большинства дѣтей стряпня доставляетъ большое удовольствіе: нужно только, чтобы она, *отъ невниманія взрослыхъ*, не обратилась въ безполезную игрушку (см. **Воспитаніе** и

Игры). При такомъ взглядѣ на кухню, она, понятно, не должна быть такою, какою встрѣчается въ большинствѣ семействъ; ей д. б. отведено не послѣднее изъ помѣщеній въ жилищѣ, помѣщеніе, гдѣ толчется прислуга и куда рѣдко заглядываютъ господа... свѣтъ, просторъ и самая педантическая чистота для нея необходимѣе, чѣмъ для гостиной; при этомъ, она д. б. настолько, если не изящно, то уютно устроена, чтобы въ ней было пріятно и удобно работать.

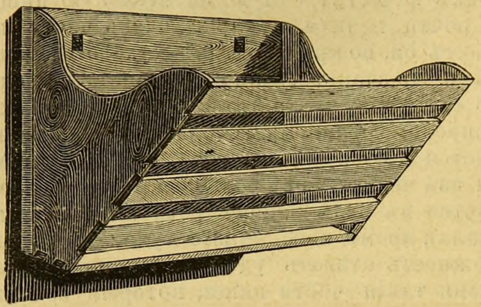


Рис. 1-й. Сточная полка.

Чисто выбѣленный потолокъ, хорошо содержимыя оконныя стекла, полы и стѣны, если возможно, выкрашены масляною краскою, чтобы ихъ удобнѣе было мыть; надъ плитою и въ окнахъ—вентиляторы (см. **Вентиляція**). Объ устройствѣ плиты и о принадлежностяхъ къ ней—см. **Плита.** Меблировка—простая, гладкая, не задерживающая пыли: 1 большой кухонный столъ со шкапиками и ящиками и 1 малый; чѣмъ тверже и глаже дерево столовъ или, по крайней мѣрѣ, покрывающихъ ихъ досокъ, тѣмъ лучше (дубъ, букъ, вязъ); 2 табурета, 2—4 соломенныхъ стула; 1 шкапъ для провизіи со стѣнками изъ проволочной сѣтки, дающей возможность вентиляціи, но не пропускающей насѣкомыхъ; если окна на сѣверъ и свѣту достаточно, то шкапъ можно вдѣлать въ одно изъ оконъ; въ противномъ случаѣ, лучше *вѣшать* въ отдѣльномъ прохладн. помѣщеніи: сух. подвалѣ и т. п., даже просто на воздухѣ, но въ такомъ мѣстѣ, куда-бы не попадало солнце.

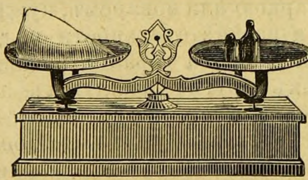


Рис. 2-й. Робервалевскіе вѣсы.

При этомъ—1—2 *проволочн. колпака.* Не мѣшаетъ имѣть въ **к.** и особ. (лучше стеклянн.) шкафъ для мелк. посуды и пр. Достаточн. число полокъ по стѣнамъ, также, лучше, окрашенн. маслян. краскою, съ выемками или крючечками для вѣшанія различн. принадлежностей **к.**; очень полезна особая *сточная полка* для сушенія столовой посуды (рис. 1-й): прикрѣпляется надъ плитою или около; посуда не нуждается въ вытираніи. Затѣмъ необходимы 1—2 доски для рубки мяса, овощей и пр.: дюймовъ въ 20 длиною, 12—14 шириною и въ $2^1/_4$—$2^1/_2$ толщиною; 1—2 доски для тѣста съ возвышенн. краями и скалкою при нихъ (скалка дюймовъ 14 длин. и въ 2 толщ.)—все изъ крѣпк. гладк. дерева (см. выше—столы); деревянн. чурбанъ на треножникѣ—для рубки костей, большъ. кусковъ мяса и пр.

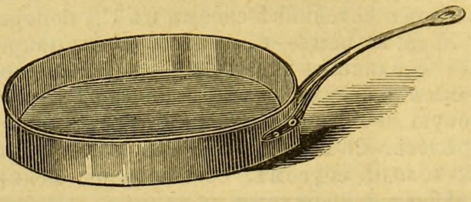


Рис. 3-й. Сотейникъ.

Стѣнн часы составляютъ необходим. принадлежность **к.**

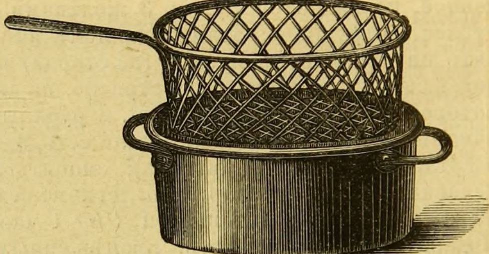


Рис. 4-й. Кострюля для пряженія съ корзинкою.

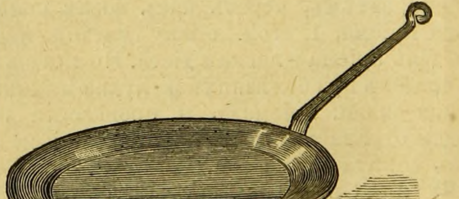


Рис. 5-й. Желѣзная плоская сковорода.

Какъ и всякая лабораторія, **к.** д. б. снабжена всѣмъ нужнымъ для взвѣшиванія и измѣренія: безменъ и пружинные вѣсы не годятся, какъ невѣрные; самые удобные—*робервалевскіе вѣсы* (рис. 2-й), могущ. вѣшать отъ 10 ф. до частей золотника (съ разновѣсками около 10 рубл.); для сыпучихъ тѣлъ—гарнецъ, а для жидкихъ—кружка или штофъ съ ихъ частями; сахарометръ (см. э. слово), аршинъ съ дюйм. на оборотѣ. 1 висячая другая переносная лампа. *Фильтръ* для воды. Относительно кухонн. *посуды* слѣдуетъ замѣтить, что луженая мѣдная и прочнѣе, и значительно удобнѣе, и легче поддерживается въ чистотѣ; вслѣдствіе своей прочности, она въ концѣ концовъ обходится и дешевле; жестяная посуда самая непрочная и не выноситъ долго огня; изъ кованаго бѣл. желѣза прочнѣе, но все таки ржавѣетъ и значительно уступаетъ мѣдной; каменная (поливенная глиняная) годится только для варки жидкостей или для запеканія.

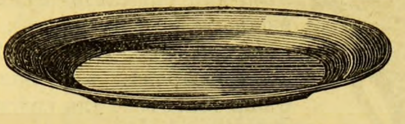


Рис. 6-й. Блюдо для запеканія.

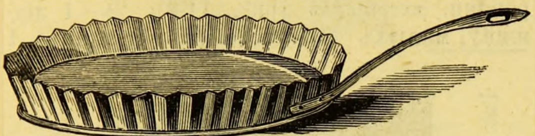


Рис. 7-й. Желѣзн. крышка для горяч. угольевъ.

Приводится списокъ посуды и пр., необходим. для семейн. кухни средней руки. Около 10 обыкн. *мѣдныхъ, луженыхъ, кострюль* вмѣстимостью отъ 5 до 40 стакановъ (отъ $^1/_2$ до 5 штоф.), всѣ съ крышками, лучше всего, въ формѣ сковородъ (сотейниковъ); 1 — 2 *продолговатыхъ мѣдн. кострюли* съ плоск. крышками (большая: около 12—13 дюймовъ длин., 8 дюйм. шир. и 7 дюйм. высоты): для тушенія и приготовленія подъ соусомъ цѣльн. птицъ, больш. кусковъ мяса и пр.; 3—4 небольшихъ, но высокихъ *мѣдныхъ соусныхъ кострюль* (на рис. 21-мъ онѣ стоятъ въ водяной банѣ) съ плоскими крышками—для разогрѣванія и храненія соусовъ. При этомъ—2—4 кастрюли безъ крышекъ изъ кованаго желѣза и каменныхъ. Крышки съ мѣдн. кострюль замѣняютъ *сотейники* или *сковороды* для жаренія на маслѣ; но не мѣшаетъ имѣть 2 — 3 сотейника поглубже (рис. 3-й): дюйм. въ 12, 10 и 8 шириною.

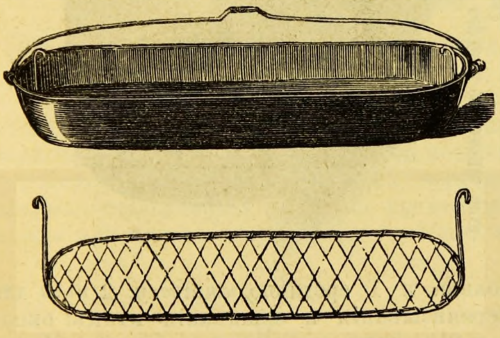


Рис. 8-й. Рыбная кострюля съ рѣшеткою.

Пряженіе (жареніе въ маслѣ) можно производить въ кострюляхъ, но для особыхъ случаевъ, напр. для пряженія мелкихъ рыбъ, овощей и т. п., слѣдуетъ запастись 2 особ. кострюлями (13 и 10 дюйм. шир. и $4^1/_2$ дюйм. глубин.) съ корзинкою изъ луженой проволоки (рис. 4-й): овощи, рыба и пр. кладутся въ корзинку и вмѣстѣ съ нею опуск. въ масло и вынимаются изъ него.

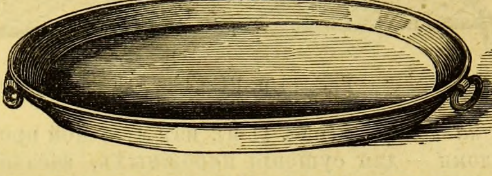


Рис. 9-й. Блюдо для сладк. пироговъ.

Для яичницы и т. п.—2 *плоскихъ сковороды изъ чугуна* или *темн. желѣза* (рис. 5-й): 9 и 6—7 дюйм. шириною; 2 *блюда,* изъ лужен. съ обѣихъ сторонъ мѣди или кован. желѣза (рис. 6-й), для запеканія (au gratin): одно 12 дюйм. длин. и $7^1/_2$ дюйм. шир., другое 10 дюйм. длин. и $8^1/_2$ шир.; столько-же *каменныхъ* круглыхъ и продолговатыхъ такой-же или иной величины. 1 — 2 *крышки изъ тонкаго темн. желѣза* (рис. 7-й)—для накрыванія блюдъ, кострюль при запеканіи (au gratin), когда огонь требуется и сверху: на крышку кладется сначала слой горячей золы, а затѣмъ раскаленныя древесн. уголья.

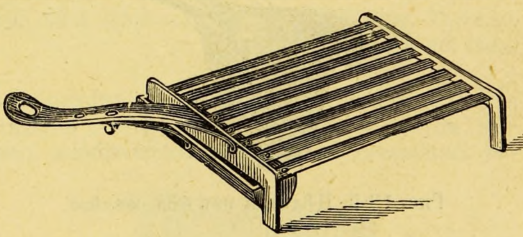


Рис. 10-й. Рашперъ.

1—2 *рыбн. кострюли* (рис. 8-й) съ рѣшеткою, на которую кладется рыба: для варки и пряженія цѣльныхъ рыбъ (одна въ 20 д., а другая въ 16—15 д. длиною). 2 металл. и столько-же каменныхъ кругл. *блюдъ для сладк. пироговъ, паштетовъ* (рис. 9-й), приблизительно той-же величины, какъ и для запеканія. Для сироповъ, варенья, компотовъ и т. п.—2 *тазика* изъ желтой (нелуженой) мѣди: въ 12 и 8 дюйм. шир. и около 6—$4^1/_2$ дюйм. глубиною. По крайней мѣрѣ, 2 *рашпера* (рис. 10-й): одинъ для рыбы, другой для проч. мяса; на рис. представленъ рашперъ съ жолобоватыми перекладинами, оканчивающимися, подъ ручкою, въ большой жолобъ: жиръ, стекающій съ мяса, собирается въ больш. жолобѣ и, не падая на угольья, не производитъ непріятнаго чада. 1—2 *желѣзн. листа* величины, соотвѣтствующ. духовой печи плиты; 1—2 *рѣшетки на ножкахъ* (рис. 11-й), изъ луженой проволоки — для сушенія пирожныхъ, засахаренн. плодовъ и т. п. Нѣсколько *формъ* изъ бѣлаго желѣза или луженой мѣди, гладкихъ и узорчатыхъ, полныхъ или пустыхъ внутри — для шарлотъ, желе, крема, студня и пр. *Топорикъ* или *рѣзакъ* для рубки костей или раздѣленія суставовъ и пр.; 1 *косарь*—толстый тяжелый ножъ для тѣхъ-же цѣлей и для сплющиванія телячьихъ котлетъ, бифстековъ и пр.; 3—4 *кухонн. ножа* различн. величины изъ *хорошей стали*; *точилку* къ нимъ; для очищенія плодовъ, грибовъ и корней очень удобенъ ножъ, приведенн. на рис. 16-мъ (около 75 к.). 2 *ложки* изъ бѣл. желѣза, 6 *деревянн.* (некраш.) *ложекъ* различн. величины; 1—2 больш. вилки; 1—2 *шумовки* (дырчат. ложки) изъ бѣл. желѣза для сниманія пѣны (одна изображ. на рис. 24-мъ); 1 *рыбн. лопатка* (рис. 12-й); 1—2 *друшлака* (дырчат. кострюля) изъ бѣлаго желѣза, для сцѣживанія жидкостей съ вареныхъ овощей и пр.; 2 сѣтчатыхъ *цѣдилки* изъ бѣлаго желѣза (рис. 13-й); 1—2 волосян. *сита,* 1 *рѣшето;* особое *рѣшето изъ луженой проволочной сѣтки* для пюре и пр., съ деревянн. *пестикомъ* (рис. 14-й); $^{1}/_{2}$—1 дюжину малыхъ *шпиговокъ* (въ футлярѣ), 1 больш. и 1 среднюю *шпиговку;* 2 *иглы* для перевязыванія и зашиванія птицъ: около 6 и $8^{1}/_{2}$ дюйм. длиною; 2 *терки* изъ бѣлаго желѣза, 1 *пила* для костей, 2 *ступки*: одна металлическая, другая мраморная, 2 *воронки* изъ бѣл. желѣза и 2 стеклянныхъ. Нѣсколь-

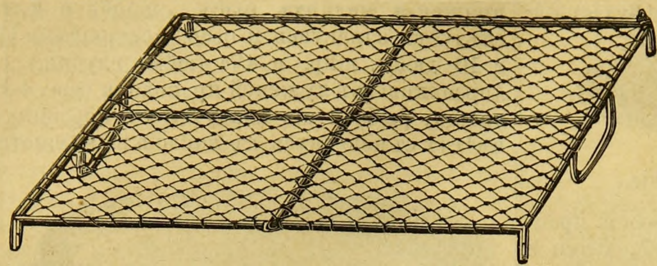


Рис. 11-й. Рѣшетка для пирожныхъ.

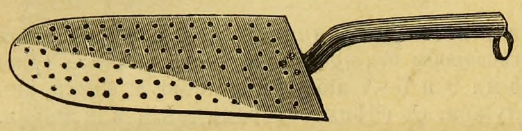


Рис. 12-й. Рыбная лопатка.

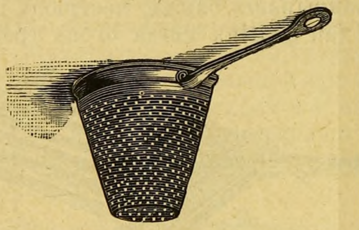


Рис. 13-й. Цѣдилка изъ бѣл. желѣза.

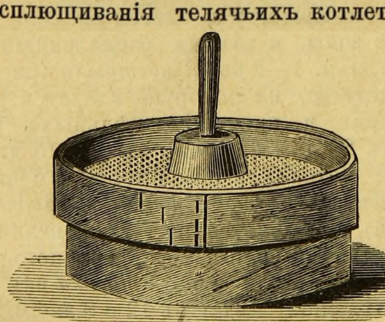


Рис. 14. Рѣшето для пюре съ пестикомъ.

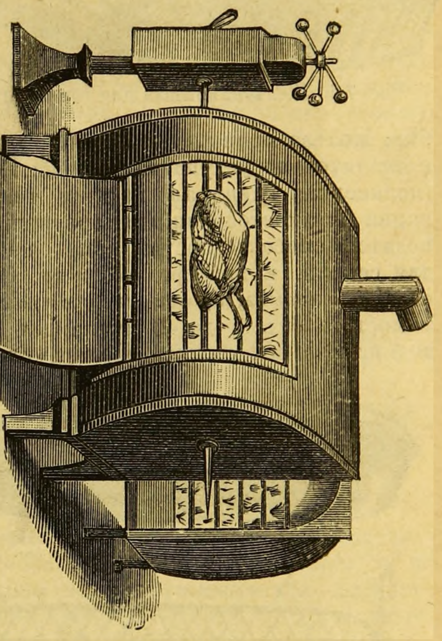


Рис. 15-й. Аппаратъ для жаренья на вертелѣ съ заводн. механизмомъ (слѣва).

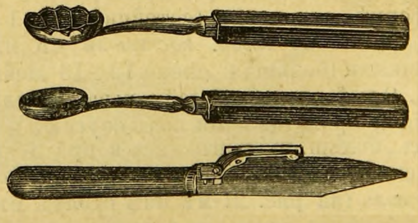


Рис. 16-й. Ложки для кореньевъ и ножъ для кореньевъ.

ко *каменныхъ* (поливенныхъ) чашекъ разл. величины; нѣсколько такихъ-же *горшковъ;* 1—2 чугунн. *котелка. Лоханка* изъ бѣлаго желѣза для мытья посуды. Не менѣе дюжины *салфетокъ* для процѣживанія соковъ и пр.; дюжины 2 *кухонн. полотенецъ.*

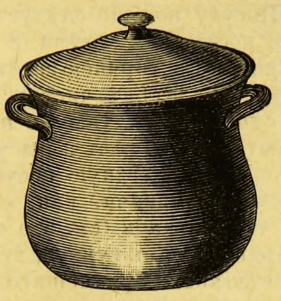


Рис. 17-й. Котелокъ съ крышкою.

Если въ плитѣ нѣтъ приспособленія для жаренія на вертелѣ, то для желающихъ имѣть настоящее жаркое (см. **Жаркое**) — отдѣльн. аппаратъ для этого (рис. 15-й): на рис. спереди коробка (изъ бѣл. желѣза), въ которой помѣщается жаркое, надѣтое на вертелъ; крышка открывается только по временамъ, чтобы или полить жаркое, или слѣдить за ходомъ операціи; насупротивъ, сзади, другая коробка (желѣзная или чугунная) съ перекладинами для углей (древесныхъ); слѣва заводной механизмъ для верченія вертела; хотя онъ и не особенно дорогъ (см. **Жаркое**), но его можно замѣнить рукою (аппар. м. имѣть съ заводн. механизмомъ за 17—25 р., безъ него за 12—18 руб.). Вертелъ—плоская солидная игла съ ручкою съ одной стороны.

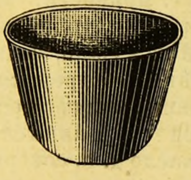


Рис. 18-й. Форма для пудинговъ.

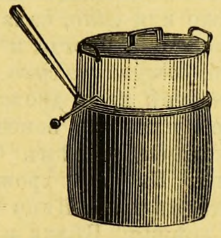


Рис. 19-й. Кострюля двойная.

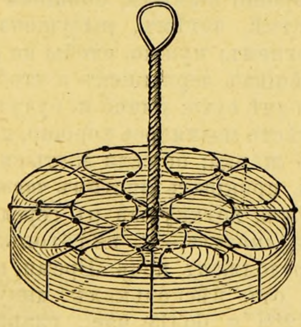


Рис. 20-й. Корзинка для варки яицъ.

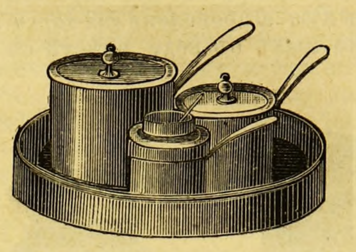


Рис. 21-й. Водяная баня съ соусн. кострюлями.

Наконецъ, на рисункахъ приведено еще нѣсколько полезныхъ для кухни аппаратовъ или приспособленій.

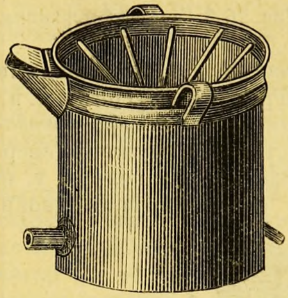


Рис. 22-й. Цѣдилка для желе.

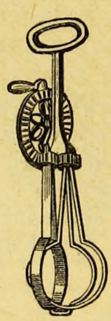


Рис. 23-й. Машинка для взбиванія яицъ.

На рис. 16-мъ, вмѣстѣ съ ножемъ для корней и пр. (см. выше), изображены *ложки для вырѣзыванія фигурокъ* изъ корней (моркови, картофеля и пр.). Рис. 17-й предст. удобн. форму *котелка* съ крышкою (каменн., желѣзн. или чугунн.); на 18-мъ—фаянсовая (огнеупорная) *форма для пудинговъ*; на 19-мъ — *двойная*

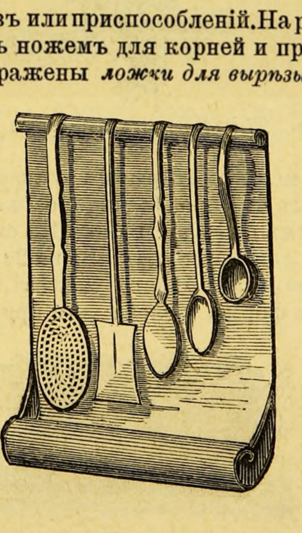


Рис. 24-й. Сточный стѣнной листъ.

кострюля для варки картофеля и пр. паромъ воды, которая наливается въ первую кострюлю (см. **Картофель**): отъ 20 до 40 стак. вмѣстимостью. На рис. 20-мъ—*корзинка* съ ручкою изъ лужен. проволоки *для варки* 10 яицъ, погружаемыхъ въ воду вмѣстѣ съ корзинкою; на 21-мъ—*водяная баня* съ 3 кострюлями для соуса—для разогрѣванія соусовъ и т. п.; на рис. 22-мъ—особ. *аппаратъ для процѣживанія желе* и т. п.: въ съемный кружокъ (сверху) вставляется полотно, фланель и т. п. для процѣживанія; сосудъ имѣетъ двойн. стѣнки, между которыми наливается горяч. вода, такъ что процѣживаемое желе остается теплымъ и не застываетъ. На рис. 23-мъ—*машинка* для *взбиванія яицъ*; на 24-мъ—*сточный листъ* изъ бѣлаго желѣза, загнутый внизу въ формѣ желоба: для привѣшиванія кухонн. ложекъ, шумовокъ и пр. (листъ вѣшается у плиты); на 25-мъ—жестян. *коробка* съ дырками въ крышкѣ: *для посыпанія мелк. сахаромъ;* на 26-мъ—*салатная корзинка* изъ бѣлой проволоки для мытья салата; на 27-мъ—*машинка для рубки* мяса (отъ 3 до 8 р.). На 28-мъ—*керосиновая кухня* на 2 мѣста: (3—6 р.); удобна: на ней можно готовить тѣ-же кушанья, какъ на плитѣ, но иногда дымитъ.—Новая глиняная и чугунная посуда д. б. предварительно выварена (см. **Горшокъ, Котелъ**). Посуду вообще слѣдуетъ чистить ежедневно; кострюли, желѣзн. и мѣдн., сначала вывариваются горячею водою, въ котор. растворена сода, затѣмъ чистятся мелкимъ пескомъ, смоченнымъ тою-же водою, прополаскиваются нѣск. разъ и высушиваются на плитѣ; снаружи мѣдную посуду чистятъ или порошкомъ кирпича, или, еще лучше, *водою для чистки мѣди* (см. это слово). Петерб. кухарки чистятъ гущею, приготовленною изъ остатковъ прокисшаго тѣста, заквашенн. черн. хлѣба и вообще всякихъ кисл. остатковъ. Столы ежедневно моются съ мыломъ травяною щеткою.

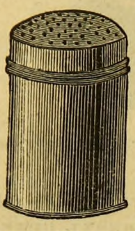


Рис. 25-й. Жестянка для посыпанія сахаромъ.

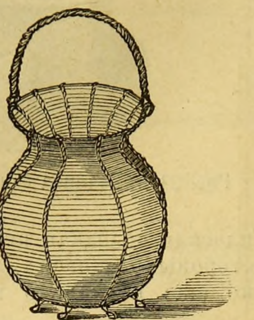


Рис. 26-й. Салатная корзинка.

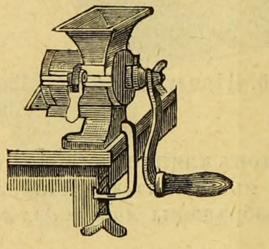


Рис. 27-й. Машинка для рубки мяса.

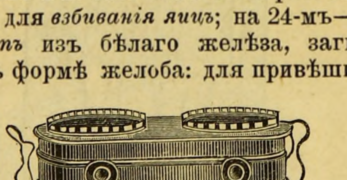


Рис. 28-й. Керосиновая кухня на 2 мѣста.

Кушнерство: *кушнеръ,* занимающійся дубленіемъ овчинъ.

Кэксы (cakes) — англійск. пирожныя, въ составъ которыхъ входятъ: пшеничн. тѣсто, масло или сало, сахаръ, обыкновенно яица и коринка, иногда и друг. пряности. Мука д. б. *совершенно суха*. При достаточномъ количествѣ яицъ дрожжей не нужно; если-же яицъ мало или вовсе нѣтъ, то дрожжи необходимы, и тѣмъ больше, чѣмъ меньше яицъ. **К.** безъ дрожжей сохраняются гораздо дольше. Яица и масло д. б. совершенно свѣжія. Бѣлки и желтки яицъ выпускать въ отдѣльныя чашки, процѣдить и вполнѣ взбить (упавшая съ вѣничка капля должна держаться). Одно, хотя немного, несвѣжее яйцо испортитъ все тѣсто. Масло, лучше всего, растирать до бѣла; если нужно, слегка подогрѣть, но ни въ какомъ случаѣ не растоплять. Сахаръ д. б. мелко растолченъ и просѣянъ сквозь частое сито; коринка хорошо вымыта, очищена и вытерта въ салфеткѣ, затѣмъ, высушена на блюдѣ передъ огнемъ; нужно, чтобы не оставалось ни малѣйшихъ зернышекъ и чтобы коринка была вполнѣ суха: иначе **к.** будутъ тяжелы. Чтобы тѣсто поднялось хорошо, печь д. б. достаточно жарка; но если жаръ силенъ, то **к.** слѣдуетъ прикрыть листомъ *чистой* бумаги. Пока ножъ, воткнутый въ середину **к.**, вынимается *липкимъ,*—**к.** не готовъ, и его слѣдуетъ продолжать печь. Время, нужное для печенія: отъ нѣсколькихъ минутъ до 1—$1^1/_2$—2—$2^1/_2$ и болѣе час., главнымъ образомъ, смотря по величинѣ **к.** Пекутся **к.** или въ намасленн. бумажныхъ формахъ (круглыхъ или четырехъ-угольныхъ коробочкахъ), или въ обыкновенныхъ пирожныхъ формахъ, смазанныхъ внутри масломъ, или-же выложенныхъ намасленою бумагою. Хранить **к.** въ жестян. коробкахъ въ прохладномъ, но не сыромъ мѣстѣ.—*Экономическій кэксъ.* 24 золотн. масла растереть до-бѣла, взбить хорошенько бѣлки 4-хъ яицъ; смѣшать то и другое тщательно съ 1-мъ фунтомъ пшеничной муки, 24-мя зол. мелкаго сахара, 48-ю зол. коринки и 1½ стак. молока; *размѣсивъ все хорошенько,* передъ самымъ сажаніемъ въ печь, примѣшать чайн. ложку соды, сложить тѣсто въ намасленую форму, и печь въ умѣренно-жаркой печи до готовности: около 1½ ч.—*Кэксъ къ чаю.* ¼ ф. пшен. муки смѣшать тщательно съ ¼ ф. хорошаго аррорута; прибавить ¼ ф. толч. сахара, 2½ лота мелко нарѣзанныхъ апельсинн. или лимонныхъ цукатъ, ¼ ф. растертаго до-бѣла масла и 2 хорошо взбитыхъ яйца. Взбивать все 10 минутъ, сложить въ форму, печь въ умѣренномъ жару 1 ч. 10 мин. Въ закрытой жестянкѣ сохраняется нѣсколько недѣль.—*Свадебный кэксъ.* 3 ф. свѣжаго масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 2 ф. просѣянн. сахара и, затѣмъ, съ вполнѣ взбитыми бѣлками отъ 16 яицъ. Желтки этихъ яицъ взбивать 10 мин., смѣшать съ 5 ф. лучшей (сухой) просѣянн. пшеничн. муки, 2 тертыми мускатн. орѣхами, 1¾ зол. толчен. мускатн. цвѣта и 1 зол. толчен. гвоздики. Смѣшавъ все вмѣстѣ, взбивать ½ часа или болѣе: до времени сажанія въ печь, передъ которымъ примѣшать 5 ф. коринки, 1 ф. толчен. сладк. миндаля, по ½ ф. мелко нарѣзанн. апельсинн. и лимонн. цукатъ и ½ ф. обсахар. лимона, а также по ⅔—¾ стак. бѣлаго вина и очищенной водки (лучше коньяка или рома). Прикрывъ листомъ бумаги, печь въ умѣренно жаркой печи 5—6 час. Этотъ **к.** обыкновенно глазируется (см. **Глазировка**).—*Королевскіе кэксы.* ½ ф. растертаго до-бѣла масла смѣшать съ 1 фунт. муки, прибавить ½ ф. толчен. сахара, ½ ф. коринки: все перемѣсить тщательно. Къ 3-мъ взбитымъ яицамъ прибавить 1 чайн. чашку сливокъ и, для запаха, немного тертой лимонн. или померанцов. корки (или нѣсколько капель лимонн. эссенціи); смѣшать съ тѣстомъ и, всыпавъ 1 чайн. ложку соды, старательно взбивать все 10 мин. Разложить въ небольш. формы и печь ¼—½ час.—*Дессертные кэксы.* 44 зол. просѣянн. сахара хорошенько взбить съ ½ ф. очищенн. масла; продолжая взбивать, постепенно прибавить ½ ф. муки и, затѣмъ, 3 яица. Смѣсить тщательно и печь въ небольш. формахъ (18—24 кэксовъ) 8—10 минутъ.—*Кэксъ на дрожжахъ.* ½ ф. масла и ¼ кружки (1¼—1½ стак.) молока разогрѣть въ кострюлѣ,—пока масло не распустится (не должно б. слишкомъ горячо); вмѣстѣ съ 1½ ф. муки, 1½ столов. ложки хорош. дрожжей и 3-мя старательно взбитыми яицами сдѣлать гладкое тѣсто. Прикрывъ, поставить въ теплое мѣсто; когда подымется достаточно, примѣшать ¾ ф. коринки, ½ ф. сахара (смоченнаго) и 5 лот. нарѣзанн. цукатъ. Разлить тѣсто въ 2 жестян. формы, выложенныя намаслен. бумагою (края послѣдней д. быть пальцевъ на 6 выше формы); дать подняться еще (около ½ час.); печь въ жаркой печи около 1½ час. (чтобы не пригорѣло, сверху можно прикрыть листомъ бумаги).—*Шотландскій снѣжный кэксъ.* ½ ф. масла растереть до-бѣла; постоянно взбивая, примѣсить постепенно ½ ф. просѣянн. сахара и 1 ф. аррорута, затѣмъ, 6 вполнѣ взбитыхъ бѣлковъ; старательно взбивать все 20 мин., приправить (по вкусу) ванильной, лимонной или другой эссенціею; сложить въ форму и печь въ умѣренн. жару 1—1½ ч.

Кюммель—тминная водка (см. **Тминъ**).

Кюрасао—см. **Ликеры.**

Л.

Лабазъ—чаще всего означаетъ торговый складъ муки, крупы и вообще хлѣбныхъ товаровъ.

Лабарданъ или **штокфишъ** — соленая треска различн. видовъ, но главн. образомъ *Gadus morrhua, G. malva, G. carbonarius, G. Callarias* и нѣкр. др. Обыкновенный способъ приготовленія: отрѣзавъ голову, удаливъ внутренности и б. ч. хребтовой кости, рыбу распластываютъ и, пересыпая солью, кладутъ слоями въ бочки; по истеченіи извѣстнаго времени, рыбу вынимаютъ изъ разсола, промываютъ и тщательно высушиваютъ на воздухѣ на деревянн. перекладинахъ или плетенкахъ. Такимъ образомъ приготовленная рыба поступаетъ въ продажу безъ особой упаковки или связанная пучками: въ Германіи и у насъ ее продаютъ подъ именемъ *штокфишъ*. Соленая треска, упакованная въ бочкахъ, называется *лабарданомъ*. Приготовляется **л.** или **шт.** въ Норвегіи, Англіи, Исландіи, на Ньюфаундлендѣ и пр. (см. **Треска**).

Лабрадоръ—минералъ изъ породы *поле-*

ваго шпата (см.), состоитъ изъ кремнекисл. натра, глинозема и извести; растворяется въ соленой кислотѣ и плавится на паяльной трубкѣ. Обыкновенно сѣраго цвѣта съ различн. отливами: голубымъ и зеленымъ, рѣже бронзовымъ или мѣдно-краснымъ и т. п. Имѣетъ много разновидностей, изъ которыхъ однѣ идутъ на архитектурн. украшенія, камины, колонны и. т. п., другія употребляются, какъ драгоцѣнные камни (см.) Въ Россіи встрѣчается въ Кіевской губ. близъ Радомысла, въ Финляндіи и нѣк. др. мѣстахъ.

Лава—изверженіе вулкановъ; заключаетъ въ себѣ смѣсь различн. горныхъ породъ, отъ состава которыхъ зависитъ ея цвѣтъ, твердость и др. качества. Употребляется, какъ строительный матеріалъ, на мостовыя, на жернова и пр.; нѣкоторыя изъ твердыхъ породъ, напр. лава Везувія, хорошо полируются и идутъ на изготовленіе мелкихъ украшеній—вазъ, коробочекъ, брошекъ.

Лаванда (Lavandula), Очень низкіе кустарники изъ сем. губоцвѣтныхъ. Особенно извѣстны 2 вида: *L. spica,* растущій въ Африкѣ, въ южной и юго-западной Европѣ, и *L. stoechas*—въ Греціи и въ Индіи. *L. spica* м. разводиться и у насъ въ южн. Россіи; имѣетъ 2 разновидности, изъ которыхъ одна—*L. vera DC* особенно извѣстна. Въ медицинѣ употребляется изрѣдка снаружи: для ароматическ. компрессовъ и ваннъ; часто—парфюмерами. Запахъ **л.** изгоняетъ моль и др. насѣкомыхъ, а потому подушечками изъ высушенныхъ (въ тѣни) цвѣтовъ **л.** перекладываютъ бѣлье и платье.

Лавандовая вода. 46 дол. англійск. лавандоваго масла (см. ниже), 46 дол. бергамотн. масла, 23 дол. лимонн. масла, 1 фунт. очищеннаго (90—91°/о) спирта и 10 капель померанцов. масла. Есть и друг. рецепты. Употребляется, какъ туалетная вода.

Лавандовое масло добывается перегонкою цвѣтовъ **л.,** настоящее—изъ *L. vera,* которая особенно успѣшно разводится въ Англіи. Лучшее—*англійское* масло: безцвѣтно, оч. пріятн. запаха и вполнѣ растворимо въ 68—69°/о спиртѣ; удѣльн. вѣсъ 0,876—0,880. Масло изъ обыкновенной L. spica (huile d'aspic)—темнѣе (желтѣе), менѣе пріятн. запаха. Подмѣсь скипидара въ *лав. маслѣ* узнается по его неполной растворимости въ спиртѣ. Худшіе сорта *лав. м.* идутъ на душеніе мылъ и помадъ; лучшіе—главн. образомъ для приготовленія *лавандовой воды* (см. выше) и *лавандовой эссенціи* (см. ниже).

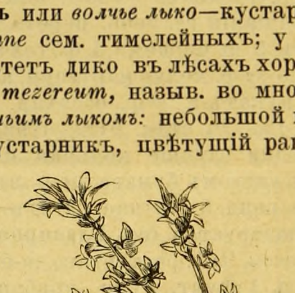
Лавандовая эссенція. Высшій сортъ добывается перегонкою лаванд. масла со спиртомъ: вполнѣ безцвѣтна; болѣе низкій—смѣшеніемъ лаванд. масла со спиртомъ: $13^3/_5$ зол. лавандов. масла, 1 штофъ очищеннаго (90—91°/о) спирта. Кто разводитъ **л.,** можетъ приготовить эссенцію непосредственно изъ растенія: наполнить цвѣтами и листьями (безъ стебля) бутылку, налить столько спирта (или оч. хорошей водки), сколько помѣстится, дать настояться 3 сутокъ, быстро профильтровать, держать въ плотно закупоренныхъ флаконахъ. Употребляется для прибавленія въ различн. рода сложн. духи (см. **Духи**), помады и пр. Раствореніемъ, на легкомъ жару, въ лавандовой эссенціи хорошаго бѣлаго мыла получается *мыльная эссенція*—пріятное туалетное средство (см. **Мыло жидкое**).

Лавина—глыба снѣга, скатывающаяся съ горы.

Лавированіе или **Лавировка** — см. **Судоходство.**

Лавра — такъ назыв. нѣкоторые первоклассные монастыри въ Россіи: *кіево-печерская* **л.**—съ 17-ю церквами и 2 пещерами; *троицко-сергіевская* **л.**—въ 60 верстахъ отъ Москвы въ Дмитровск. уѣздѣ Моск. губ.; *александро-невская* (С.-Петерб.) — 4 церкви, корона Александра Невскаго, кровать Петра Великаго и трость его работы; *успенская-почаевская*—въ мѣстечкѣ Почаевѣ Волынск. губ.

Лаврикъ или *волчье лыко*—кустарники изъ рода *Daphne* сем. тимелейныхъ; у насъ повсюду растетъ дико въ лѣсахъ хорошенькій видъ—*D. mezereum,* назыв. во многихъ мѣстахъ *волчьимъ лыкомъ:* небольшой мало вѣтвистый кустарникъ, цвѣтущій раннею весною, прежде появленія листьевъ. Его розовые, изящные цвѣточки сидятъ кучками на прутикахъ, пахнутъ оч. пріятно, но слишкомъ сильно. Красныя ягоды, замѣняющія въ концѣ лѣта цвѣты, производятъ, вмѣстѣ съ листьями, хорошій эффектъ. За раннее цвѣтеніе и выносливость очень цѣнится въ садоводствѣ. Растетъ лучше всего въ глинистой почвѣ, въ тѣни; пересадку и обрѣ-



Лаврикъ (D. mezereum).

зываніе выдерживаетъ трудно; пересаживать лучше всего позднею осенью. Разводится сѣменами, которыя нужно сѣять тот часъ по созрѣваніи ихъ: иначе онѣ лежатъ цѣлый годъ. Ягоды ядовиты, кора вызываетъ пузыри на кожѣ. Изъ остальныхъ видовъ, находящихся въ садоводствѣ, слѣдуетъ назвать *алтайскую дафну* съ бѣлыми цвѣтами, также цвѣтущую рано; сильно вѣтвистую *альпійскую* (D. alpina), весьма пригодную для украшенія скалистыхъ группъ; вѣчно зеленые *D. Laureola* и *D. Cneorum* могутъ удаваться у насъ на югѣ. Свѣжая кора D. mezereum, безъ верхней кожицы, м. б. употребляема, какъ нарывное средство, вмѣсто мушки: для этого ее смачиваютъ водою или уксусомъ и прикрѣпляютъ къ кожѣ—пока не нарветъ. Изъ нея-же приготовляютъ нарывной пластырь (emplastrum mezerei canth.) и раздражающую мазь (unguent. mezerei).

Лавровишенникъ — Cerasus laurocerasus изъ сем. миндалевыхъ: вѣчно зеленый высокій кустарникъ съ больш. кожистыми блестящ. листьями. Бѣлые цвѣты, въ кистяхъ, ароматны и распускаются весною. Плоды почти черные, похожіе на небольш. вишни, но на верхушкахъ заострены; содержатъ, какъ и листья, много синильной кислоты, а потому ядовиты. Въ дикомъ состояніи у насъ растетъ за Кавказомъ, особенно въ западной его части. Одинъ изъ самыхъ изящныхъ кустарниковъ и оч. цѣнится для южн. садовъ; выдерживаетъ легкій морозъ, но все-же для средней Россіи не пригоденъ, а въ южной—его нужно прикрывать на зиму. Разводится отводками и черенками. Обрѣзаютъ по отцвѣтаніи.—Изъ листьевъ **л.** приготовляется лавровишневая вода (aqua laurocerasi), извѣстн. въ публикѣ подъ именемъ лавровишнев. капель: употребляется въ медицинѣ такъ-же, какъ вода горькихъ миндалей; но послѣднюю слѣдуетъ предпочитать (см. **Миндаль**).

Лавръ—различнаго роста деревья изъ рода *Laurus* и сем. лавровыхъ. Самый извѣстный видъ — *L. nobilis* — небольшое дерево, не выше 20 фут., съ вѣчно-зелеными листьями, которые заключаютъ въ изобиліи особое эфирное масло и отличаются прянымъ вкусомъ. Ягодообразные плоды также пряны и содержатъ эфирное масло. Родомъ лавръ съ востока, но онъ уже издревле распространился по берегамъ Средиземнаго моря; у насъ встрѣчается за Кавказомъ и на южномъ берегу Крыма, гдѣ онъ хорошо растетъ безъ всякой покрышки; здѣсь онъ, вмѣстѣ съ *лавровишенникомъ*, вѣчно-зеленою *калиною* (см.) и нѣкотор. друг. подобн. растеніями, мож. составить основу широколиственныхъ зимнихъ группъ въ садахъ и паркахъ. Въ остальн. Россіи **л.** можетъ разводиться только въ холодныхъ оранжереяхъ. Удается въ хорошей дерновой почвѣ. Другіе виды отнесены къ новымъ родамъ. Таковы: *камфорное дерево* (Camphora (Laurus) officinalis) и *корица* (Cinnamomum (Laurus) ceylanicum)—см. **Камфора** и **Корица.** Высушенные листья L. nobilis употребляются, какъ приправа на кухнѣ: хорошіе д. б. желтовато-зеленые, съ ровными краями, безъ стебельковъ. Изъ ягодъ добываютъ *лавровое масло* (oleum lauri): густое, какъ коровье, зеленоватаго цвѣта, непріятн. запаха и горькаго вкуса; прежде употреблялось въ медицинѣ для втираній; перегонкою изъ него получается *эфирное лавров. масло* (ol. laurinum distill.) — желтовато-зеленое, жидкое, летучее, съ сильн. запахомъ.

Лагуна — такъ называются водныя вмѣстилища на морскомъ берегу, отдѣленныя отъ моря б. ч. узкою и обыкновенно не сплошною полосою земли. Наиболѣе другихъ извѣстны Венеціанскія лагуны. Б. ч. лагуны не глубоки и потому могутъ служить гаванью только для небольшихъ судовъ.

Лагъ—инструментъ для опредѣленія скорости хода судна. Онъ состоитъ изъ небольш. (отъ 4 до 12 дюйм. высотою) деревяннаго сектора △, дуга котораго настолько отягчена свинцомъ, что въ водѣ инструментъ стоитъ вертикально и едва выглядываетъ острымъ верхн. угломъ. Это *поплавокъ* лага. Отъ трехъ угловъ сектора идутъ три веревочки, которыя на разстояніи около 3 футъ сходятся и служатъ мѣстомъ прикрѣпленія длинной (не толстой) веревки съ *узлами*, называемой *лагъ-линемъ*. Узлы—это короткіе ремешки, прикрѣпленные по всей длинѣ лагъ-линя на разстояніи 1/120 морск. мили (около 7 сажен.) одинъ отъ другого; свободный конецъ лагъ-линя наматывается на вертящуюся на оси катушку—*вьюшку* лагъ-линя. На разстояніи *длины судна* отъ поплавка на лагъ-линѣ привязанъ флажекъ (обыкн. красный). Когда желаютъ измѣрить скорость хода судна, матросъ, взявъ одною рукою поплавокъ, а другою достаточный конецъ размотанн. лагъ-линя, бросаетъ инструментъ за бортъ: судно идетъ, лагъ-линь разматывается; время начинаютъ считать съ момента, когда красный флажекъ дошелъ до края борта (до рампы); по истеченіи 1/2 мин. (песочныя часы въ 1/2 мин), лагъ-линь останавливаютъ и считаютъ число вышедшихъ узловъ: если ихъ, положимъ, 10, то судно дѣлаетъ 10 узловъ или 1/12 мили въ 1/2 минуты или 10 миль въ часъ. Такія измѣренія лучше производить при возможно тихой погодѣ, а главное—на мѣстахъ, гдѣ нѣтъ теченія, или оно мало замѣтно.

Лагъ-линь—см. **Лагъ.**

Ладанъ *(Gummi* или *resina olibanum)* — отвердѣлый сокъ различн. видовъ *Boswelia:* B. papyrifera, B. Carteri и пр. **Л.** идетъ съ восточн. береговъ Африки (между Абиссиніею и Индійск. океаномъ—*Сомали*), но въ Европу привозится или изъ Индіи (въ ящикахъ отъ 9 до 12 пуд.), или-же изъ Малой Азіи, Сиріи и Египта (въ боченкахъ отъ 3¹/₂ до 8 пуд.). Въ торговлѣ отличаютъ 2 сорта: *Отборный* **л.**—въ формѣ кругловат. или продолговат. полупрозрачн. кусковъ желтаго или красно-желтаго цвѣта, покрытыхъ снаружи бѣловатою пылью, въ разломѣ блеститъ, какъ воскъ, легко крошится, растертый съ водою образуетъ молокообразную жидкость (то-же—при жеваніи со слюною); въ спиртѣ растворяется почти вполнѣ; пріятнаго бальзамическаго запаха. *Обыкновенный* — въ видѣ красноватыхъ или бурыхъ кусковъ, часто въ формѣ слитыхъ массъ; содержитъ много примѣсей. Главныя составныя части **л.:** эфирное масло, смола, камедь. Употребляется главн. образомъ для куренія въ церквахъ, но также для приготовленія курительныхъ порошковъ и свѣчей, пластырей и т. п.

Ладанъ росной или **бензоэ** *(Gummi* или *risina Benzoe)*—отвердѣлый сокъ коры *Styrax Benzoe,* дерева, растущ. въ Индіи и на остъ-индскихъ о-вахъ. Въ торговлѣ 3 сорта: *Въ слезкахъ* — неправильн. угловатые хрупкіе кусочки, снаружи блѣднаго красновато-желтаго цвѣта, блестящіе или обсыпанные матовою пылью, въ разломѣ блестящаго молочнаго цвѣта. *Миндалевидный* — въ формѣ закругленныхъ желтовато-бѣлыхъ зеренъ или миндалинокъ съ опаловымъ блескомъ, заключенныхъ въ бурокрасную хрупкую смолистую массу. *Обыкновенный*—самый худшій, содержащій мало бензойн. кислоты; больш. куски, состоящіе б. ч. изъ грязно-красновато-бурой хрупкой основной массы, въ которой разсыпаны болѣе свѣтлыя мелкія зернышки. **Р. л.** содержитъ бензойную кислоту, различн. смолы, слѣды эфирнаго масла; отличается пріятн. ароматическ. запахомъ, напоминающимъ ваниль; плавится при 60—70° Р. (75—90° Ц.), въ крѣпкомъ спиртѣ растворимъ вполнѣ и образуетъ извѣстную всѣмъ *бензойную настойку* (Т-ra Benzoës: 1 ч. на 5 ч. спирта 95°), въ эфирѣ только отчасти. Употребляется для приготовленія бензойной кислоты, различныхъ косметическихъ средствъ, лаковъ, въ парфюмерномъ искусствѣ, какъ курительное средство и пр. Бензойная настойка, смѣшанная съ водою, образуетъ молочную жидкость—*дѣвичье молоко* (см. **Молоко дѣвичье**). Особый сортъ **р. л.** привозится съ о-ва Суматры; отличается тѣмъ, что, вмѣсто бензойной кислоты, содержитъ *коричную.* *Бензойная кислота (acidum benzoicum* или *flores Benzoes)* — въ формѣ блестящихъ бѣлыхъ маленькихъ кристалликовъ пріятнаго ванильнаго запаха. Добывается изъ **р. л.** возгонкою; но ее можно также получать изъ *гаппуровой кислоты,* содержащейся въ мочѣ травоядныхъ животныхъ; добытая послѣднимъ способомъ *б. к.* отзывается мочею. Употребляется иногда въ медицинѣ: никогда безъ совѣта врача.

Ладанъ смирнскій—см. **Мирра.**

Ладунка или **лядунка** — сумка для зарядовъ, употребляемая въ кавалеріи.

Лажъ — *излишекъ* дѣйствительной стоимости данной денежной единицы сравнительно съ ея нарицательною стоимостью. Напр., нарицательная стоимость русскаго серебрянаго рубля 100 коп., а по курсу (см. **Курсъ**) за него приходится платить 160 коп. (бумажныхъ); излишекъ въ 60 коп. и представляетъ собою *лажъ* на серебряный рубль. Лажъ обыкновенно выражается процентами (%): 60 коп. излишка па серебряный рубль составляютъ 60%. На иностранныхъ биржахъ лажъ называется *ажіо* (agio); отсюда и слово *ажіотажъ* — биржевая игра на повышеніе или пониженіе денежныхъ цѣнностей, обыкновенно такихъ, курсъ которыхъ не проченъ.

Лазоревка — см. **Синица.**

Лазурикъ, лазоревый камень, ляписъ-лазули, принадлежитъ къ драгоц. камнямъ (см.); состоитъ главн. образомъ изъ кремнезема и глинозема; примѣсью желѣза окрашенъ въ блестящій лазорево-голубой цвѣтъ; часто разсѣянныя въ немъ зерна желто-золотистаго колчедана *(пирита)* оч. эффектно выступаютъ на голуб. фонѣ. Плотность 2,75—2,95; твердость 5,5; на паяльной трубкѣ плавится въ бѣлую эмаль. Встрѣчается въ Бухарѣ, Тибетѣ, Китаѣ, Персіи и у насъ въ Сибири. Употребляется на разн. мелкія издѣлія (коробочки, вазы и пр.) и архитект. украшенія: въ Исаакіевскомъ соборѣ колонны изъ **л.** Изъ него добывается естественный *ультрамаринъ* (см.).

Лазурь — см. **Ультрамаринъ.**

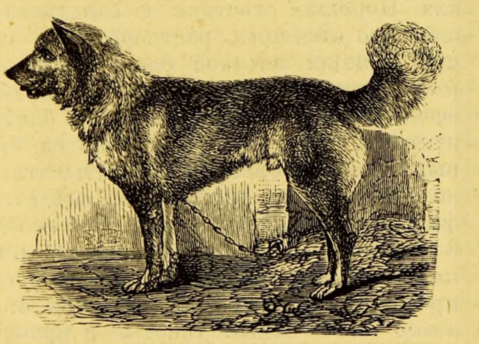
Лазурь берлинская: если въ растворъ желтой кровавой соли (двойная синильнокислая соль кали и закиси желѣза: Kali borrussikum) прибавить растворъ какой либо соли окиси желѣза, то получается синій осадокъ, нерастворимый въ водѣ. Промытый и высушенный, осадокъ этотъ образуетъ **берл. л.** (синильнокислое желѣзо) — синюю краску, менѣе прочную, но болѣе яркую, чѣмъ ультрамаринъ. **Б. л.** легко уничтожается щелочами, а потому не д. б. употребляема вмѣстѣ съ красками, содержащими ихъ. **Б. л.** легко впадаетъ въ зеленоватый оттѣнокъ, для избѣжанія котораго слѣдуетъ примѣшивать къ ней неб. количество киновари. Съ желтою охрою, съ хромомъ или неаполитанскою желтою краскою даетъ красивую зеленую краску. Идетъ для акварели, гуаша (см.) и цвѣтной печати, но не годна для масляной живописи.

Лазурь Торнболя (Turnbull) получается осажденіемъ изъ раствора красной кровавой соли (двойная синильнокислая соль кали и окиси желѣза) посредствомъ соли закиси желѣза (напр. желѣзн. купороса): болѣе темное видоизмѣненіе **берл. л.**

Лайба—финская большая парусная лодка объ 1-й или 2-хъ мачтахъ, иногда съ палубою.

Лайка собственно означаетъ выдѣланную *сыромятнымъ способомъ* (см. **Кожи**) собачью кожу; но въ практикѣ **л.** называютъ вообще всякую тонкую кожу, выдѣланную сказаннымъ способомъ и снаружи глянцовитую: молод. козлятъ, ягнятъ, собакъ и т. п. Употребляется б. ч. для различн. мелкихъ издѣлій, но главн. образомъ для перчатокъ.

Лайки. Такъ наз. сѣверныя породы собакъ—дворняжекъ, обладающихъ охотничьими качествами гончей собаки: отличн. верхнимъ чутьемъ, превосходнымъ зрѣніемъ и слухомъ. Замѣчательны умомъ и понятливостью. На охотѣ **л.** гонитъ звѣря по голосу, но лай ея отличается отъ рева гончей; обыкновенно только по горячему слѣду или навзрячь. Онѣ несомнѣнно происходятъ отъ помѣси собаки съ волкомъ, съ которымъ им. большое сходство: прямая или горбоносая, въ профиль заостренная морда, стоячія заостренн. уши; прорѣзъ глаза косой; шерсть вообще густая и жесткая, длиннѣе и жестче всего на шеѣ, гдѣ она образуетъ родъ гривы и бакенбардъ: лапы и слѣды ихъ волчьи, но хвостъ чаще всего загнутъ кольцомъ кверху. Цвѣтъ шерсти б. ч. похожъ на волчій, но бываютъ и друг. цвѣтовъ: бѣлыя, черныя, рыжеватыя и пр. Породъ **л.** на сѣверѣ Россіи и въ Сибири много: олонецкія, архангельскія, костромскія, черемисскія, вогульскія, тунгусскія и пр.; но чистый волкообразный типъ сохранился только на крайнемъ сѣверѣ, напр. у эскимосовъ и чукчей; въ остальныхъ мѣстностяхъ онъ болѣе или менѣе видоизмѣненъ примѣсью другихъ собачьихъ породъ. Б. ч. среднерусскихъ крупныхъ дворняжекъ, особен. въ глухихъ мѣстностяхъ, принадлежитъ къ тому-же сѣверн. типу—волкообразныхъ. (См. **Собаки**).


Лайка черемисская.

Лакдей или **лакъ-лакъ**—красная краска (красильный лакъ), получаемая изъ окрашенныхъ сортовъ гуммилака (въ палочкахъ): краска извлекается растворомъ соды, изъ котораго, затѣмъ, осаждается квасцами (см. **Лаки красильные**). Приготовляется въ Индіи.

Лаки — растворы смолъ въ высыхающихъ жидкостяхъ. По испареніи жидкости на предметѣ остается плотный слой или чистой смолы (эфирные и спиртные лаки), или-же смолы съ примѣсью химически измѣненной сгущенной жидкости (скипидарные и масляные **лаки**). Чтобы не портиться отъ механическ. вредностей (тренія), лакъ д. б. достаточно *твердъ;* чтобы не трескаться отъ измѣненія температуры, онъ д. б. *упругъ*. Въ то-же время **л.** долженъ противустоять вліянію *сырости, свѣта* и *воздуха* и *скоро высыхать:* при медленномъ высыханіи **л.** легко загрязняется пылью. Наконецъ, къ достоинствамъ б. ч. лаковъ принадлежатъ: *прозрачность, блескъ,* и *безцвѣтность*. Твердость и неизмѣняемость отъ воздуха, свѣта и сырости зависятъ отъ твердости и химическ. свойствъ смолы; быстрота высыханія—отъ качествъ растворяющей жидкости и отчасти растворенной смолы. Упругость обыкновенно тѣмъ больше, чѣмъ медленнѣе высыхаетъ **л.**; на этомъ основаніи, чисто эфирные и спиртовые лаки тверды, но не упруги и потому хрупки; гораздо упруже и прочнѣе ихъ медленнѣе высыхающіе скипидарные и въ особенности масляные лаки. Наоборотъ, блескъ лака тѣмъ значительнѣе, чѣмъ онъ скорѣе сохнетъ. Цвѣтъ зависитъ отъ цвѣта смолы и отъ температуры, при которой лакъ приготовленъ: чѣмъ выше температура, тѣмъ **л.** темнѣе. Смолу фабриканты сортируютъ по цвѣту на 3—4 разряда: самые свѣтлые куски идутъ на высшіе, а самые окрашенные—на нисшіе сорты **л.** Передъ употребленіемъ куски смолы очищаютъ ножемъ отъ приставшихъ нечистотъ, затѣмъ вывариваютъ въ рѣчной водѣ, прополаскиваютъ 1—2 раза въ холодной водѣ и сушатъ (на полотнѣ) на солнцѣ. Для прозрачныхъ *свѣтлыхъ* спиртн. или скипидарн. **л.** куски, кромѣ того, передъ раствореніемъ лучше промыть въ спиртѣ или скипидарѣ: для удаленія тусклой наружн. коры. Чтобы помѣшать сцѣпленію частицъ смолы, ее, на время приготовленія, нерѣдко смѣшиваютъ съ толченымъ стекломъ. Называются лаки обыкновенно по имени растворяющихъ жидкостей; по скорости высыханія лаки слѣдуютъ въ такомъ порядкѣ: эфирные, спиртовые, скипидарные и масляные. Порядокъ ихъ прочности (и упругости) обратный.— **Лаки эфирные** употребляются рѣдко. Рецептъ: 5 част. тонк. порошка оч. свѣтл. копала (см.) всыпать въ флаконъ съ 2 ч. эфира, закупорить, встряхивать $^1/_2$ час., оставить на сутки; если не совсѣмъ прозраченъ, прибавить еще 2 ч. эфира и повторить ту-же процедуру. **Л.** слегка-желтоватъ и, отъ быстраго высыханія, кипитъ подъ кистью: для замедленія испаренія предметъ, передъ наведеніемъ **л.**, смазать лавандов. масломъ или скипидаромъ и *тотчасъ-же* на сухо вытереть тряпкою. Идетъ главн. образомъ на покрытіе эмалей ювелирныхъ издѣлій.—**Лаки спиртовые** употребляются только для предметовъ, не подверженныхъ больш. тренію или вліянію рѣзкихъ воздушн. перемѣнъ: для покрытія картонажей, переплетовъ, мелкихъ деревянн. издѣлій, и пр., но также, какъ политура для мебели; они играютъ роль прозрачн. стеколъ. Чтобы получить хорошій **л.**, не слѣдуетъ употреблять спирта ниже 90°. Обыкновенно хороши только свѣже—приготовленные спирт. лаки (не старѣе 3—4 дней): отъ времени они ухудшаются. Изъ смолъ чаще всего употребляются: мастика, сандаракъ, гуммилакъ, элеми, копалъ, рѣже натуральная смола (живица—см. **Смолы**), канифоль, янтарь и др. Мастика и элеми сообщаютъ лаку блескъ и гибкость, сандаракъ, гуммилакъ и въ особенности копалъ—твердость. Чисто спиртовые растворы смолъ даютъ б. ч. хрупкій лакъ; для устраненія этого недостатка нерѣдко прибавляютъ къ спирту скипидаръ или терпентинъ (чѣмъ больше въ лакѣ терпентина, тѣмъ онъ блестящее, но тѣмъ скорѣе желтѣетъ). Прибавленіе камфоры способствуетъ растворенію смолъ. Растворяютъ смолы въ спиртѣ или на умѣренномъ *огнѣ:* въ жаровнѣ на древесныхъ угольяхъ, или въ *водяной банѣ,* или-же, наконецъ, простымъ *настаиваніемъ.* Раствореніе въ водяной банѣ производится так. образомъ: наполнивъ до половины мѣдную (внутри луженую) или стеклянную (короткогорлую) колбу смолами и спиртомъ, поставить ее на соломенн. вѣнчикъ (д. стоять *плотно*) въ водян. банѣ, которую сначала наполнить теплою водою и затѣмъ кипяткомъ; мѣшая содержимое колбы длинною деревянн. палочкою, закругленною на концѣ, держать въ *непрерывно* кипящей водѣ часа 2—$2^1/_2$: до полн. растворенія смолъ. При холодн. настаиваніи, смолы и спиртъ помѣщаютъ въ бутылку (наполнять не болѣе, какъ до $^3/_4$), плотно закупориваютъ и, по временамъ встряхивая (часто), даютъ настояться въ тѣни, на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ до полн. растворенія смолъ. При раствореніи на огнѣ получаются худшіе — болѣе темные лаки. 1. *Обыкновенные продажные лаки:* а) 1 ведро спирта 95°, $8^1/_3$ ф. два раза промыт. сандарака, $7^1/_2$ ф. венеціанск. терпентина; б) 1 ведро спирта 92°, $6^1/_4$ ф. сандарака, $8^3/_4$ ф. венец. терпентина; в) 1 ведро спирта 92°, 6 ф. сандарака, $16^1/_2$ ф. венец. терпентина. Размельченный сандаракъ, вмѣстѣ съ $^2/_3$ спирта, нагрѣвать (мѣшая сухою деревянн. лопаточкою) въ мѣдной (луженой) или глиняной (глазированной) колбѣ на оч. умѣренномъ огнѣ; сильное кипѣніе всякій разъ прекращать подливаніемъ понемногу остальной $^1/_3$ спирта; когда сандаракъ растворится, снять съ огня, прилить (сильно мѣшая), *отдѣльно* расплавленный терпентинъ и нагрѣвать еще около $^1/_4$ часа; снять тотчасъ-же, какъ только появится бѣлая пѣна: иначе **л.** можетъ вспыхнуть. Процѣдить сквозь тонкое металлическое сито въ нагрѣтую (чтобы не лопнула) каменную бутыль. г) Растворить на огнѣ $18^1/_3$ фунта канифоли и 6 $^3/_4$ фунта натуральн. смолы (см. **Смолы**) въ $7^1/_2$ ф. чистаго скипидара, а $1^3/_4$ ф. порошка сандарака въ 1 ведрѣ спирта 92°; спиртный растворъ влить въ скипидарный, смѣшать, вскипятить, процѣдить, какъ въ предиъдущ. случаѣ. 2. *Лакъ для мелкихъ вещей:* (ящичковъ, рамокъ, ажурныхъ работъ и пр.): 11 част. спирта 95°, 2 ч. два раза промытой мастики, 1 ч. сандарака, 1 ч. венец. терпентина и $1^2/_5$ ч. толчен. стекла. Порошки мастики и сандарака, смѣшавъ со стекломъ, растворить въ спиртѣ при помощи водяной бани; когда смолы растворились (часа черезъ 2), прибавить особо расплавленный (въ водян. банѣ) терпентинъ, оставить въ банѣ еще на $^1/_2$ часа; вынувъ, по временамъ взбалтывать, пока не остынетъ; на другой день сцѣдить, профильтровать сквозь вату. 3. *Мебельный лакъ:* 8 част. спирта 95°, 4 ч. сандарака, 1 ч. мастики, 1 ч. венец. терпентина, 1 ч. толчен. стекла; приготовлять, какъ предъидущій. 4. *Копаловые лаки*—самые твердые и прочные: а) 4 част. копала размочить (до разбуханія) въ 12 ч. эфира, въ которомъ предварительно растворена 1 ч. камфоры; прибавить 4 ч. безводнаго спирта и $^1/_4$ ч. очищеннаго скипидара. *Или:* просѣянный порошокъ копала растирать, поливая его насыщеннымъ камфорою эфиромъ, пока не образуется однообразная кашица, которую растворить въ сильно нагрѣтомъ спиртѣ. б) Въ бутылку, наполненную до половины 3 част. спирта 95—97°, всыпать 1 ч. копала, предварительно расплавленн. въ фарфор. сосудѣ и, затѣмъ, по остываніи, превращеннаго въ порошокъ; закупорить, дать настояться 5—6 дней, взбалтывая ежедневно 2—3 раза; если л. густъ, разбавить спиртомъ. Чѣмъ тверже копалъ, тѣмъ тверже и прочнѣе лакъ. 5. *Гуммилаковые лаки* послѣ копаловыхъ самые прочные и твердые; но они становятся блестящими только послѣ полировки и, если растворъ густъ, то легко трескаются; поэтому лучше приготовлять болѣе жидкіе растворы (и покрывать ими въ нѣсколько слоевъ); прибавленіе въ растворъ друг. смолъ дѣлаетъ л. блестящимъ, но менѣе прочнымъ. Для полученія вполнѣ безцвѣтнаго лака употреблять свѣже обезцвѣченный гуммилакъ: если растворъ 8 ч. гуммилака въ 24 ч. спирта влить понемногу (тонкою струею) въ хлорную воду, то черезъ 3 часа въ ней осядетъ обезцвѣченный гуммилакъ, который отфильтровать, промыть нѣсколько разъ на полотнѣ и высушить на воздухѣ (лучше на солнцѣ). а) 1 ф. гуммилака растворить на легк. огнѣ въ 1 штоф. спирта 95—97°, прибавить еще ½ штоф. спирта, процѣдить сквозь металлич. сито; развести, мѣшая, 1¼ штоф. спирта. Для мебели изъ свѣтлаго дерева копалъ д. б. свѣже обезцвѣченный. Чтобы получить *красный* мебельн. лакъ (для красн. дерева и т. п.), послѣднюю порцію (1¼ штоф.) спирта замѣнить такимъ-же количествомъ спиртной настойки краснаго сандала (на 1 штоф. спирта 22 зол. сандала— см. **Сандалъ**). б) Мебельный лакъ, нѣсколько темнящій дерево, но никогда не трескающійся: 1 част. гуммилака растворить, какъ сказано, въ 2 ч. спирта; 2 части полученной жидкости смѣшать съ 1 ч. прованскаго масла. Покрывши лакомъ мебель, тереть по направленію волоконъ; покрывать и натирать въ 2—4 пріема (каждый разъ по высыханіи предъидущаго слоя); по окончаніи отполировать порошкомъ триполи съ прованскимъ масломъ и, затѣмъ, оленьею шкуркою (peau de daim). 6. *Сложные гуммилаковые лаки:* а) Безцвѣтный и блестящій **л.**: 60 част. спирта 95°, 6—8 ч. свѣже обезцвѣченнаго гуммилака, 3—4 ч. отборнаго сандарака, 1 ч. венец. терпентина и 4 ч. толченаго стекла: растворить въ водян. банѣ. б) 16 част. спирта 95°, 3 част. сандарака, 1 ч. гуммилака, 2 ч. канифоли, 2 ч. толченаго стекла: растворить въ водян. банѣ. в) Универсальный **л.**: 3 ч. свѣтло-желтаго гуммилака, 2 ч. сандарака и ½ ч. камфоры, превращенныхъ въ порошокъ, въ теченіи ½ час. взбалтывать съ 24 ч. спирта 90—95°; прибавить 2 ч. порошка свѣтлой канифоли, завязать бутылку (или колбу) мокрымъ пузыремъ, поставить въ теплую воду, которую нагрѣть до кипяченія; держать до полнаго растворенія (чтобы бутылка не лопнула въ кипяткѣ, пузырь проколоть иглою); горячій растворъ процѣдить сквозь вату или войлокъ, дать отстояться 12 час. г) Золотистый лакъ, для покрытія металлическ издѣлій (изъ мѣди, томпака, бѣл. желѣза и пр.), получается отъ прибавленія (до желаемой окраски) отдѣльно приготовленнаго спиртнаго настоя гуммигута (одного или съ драконовой кровью) къ слѣдующему лаку: 40 ч. спирта 95°, 2 ч. гуммилака въ зернахъ, 4 ч. сандарака и 4 ч. элеми; растворить въ водяной банѣ. Мелкія вещи, слегка нагрѣтыя, погружать въ лакъ 1—2—3 раза, смотря по надобности.—**Лаки скипидарные** приготовляются тѣми-же способами и почти изъ тѣхъ-же смолъ, какъ и спиртовые; они мягче и сохнутъ медленнѣе спиртовыхъ, но за-то упруже, прочнѣе (труднѣе трескаются) и легче полируются; въ противуположность спиртовымъ, *улучшаются отъ времени:* свѣжіе не хороши. Употребляются тамъ, гдѣ, при довольно скоромъ высыханіи, требуется эластичность и прочность, напр., для покрыванія масляныхъ картинъ, обоевъ, предметовъ, окрашенныхъ маслян. красками, и т. п.; въ извѣстныхъ случаяхъ на нихъ растираются краски. 1. *Обыкновенный лакъ:* 7 фунт. венеціанск. терпентина растворить на огнѣ въ 5 штоф. чистаго скипидара; кипятить, пока охлажденная (на стеклѣ) проба не будетъ прозрачною; перелить въ каменную кружку, дать остыть открытымъ; процѣдить сквозь тонкое металлическ. сито. 2. Свѣтлый прозрачный *даммаровый лакъ* (для предметовъ, окрашенныхъ свѣтл. красками): 4 част. отборной (не толченой) даммаровой смолы (см. **Даммара**), 5 ч. чистѣйшаго скипидара и ¼ ч. выбѣленнаго (безъ свинца) льнянаго масла (см. **Масла**), мѣшая, кипятить до полнаго растворенія: пока кипяченіе не станетъ *ровнымъ, спокойнымъ;* процѣдить сквозь тонкое металлическое сито, дать отстояться, слить. 3. *Лакъ для картинъ:* 24 част. очищенной хорошо промытой мастики, 3 ч. чистаго венец. терпентина, 1 ч. порошка камфоры, 10 ч. толченаго стекла и 72 ч. вполнѣ очищеннаго скипидара; приготовить въ водяной банѣ (см. выше), дать отстояться, черезъ сутки сцѣдить, профильтровать сквозь вату. *Другой,* можетъ быть, еще лучшій *картинный лакъ:* 1 част. отборнаго свѣтлаго *мягкаго* копала (см.) и 2 ч. самаго чистаго скипидара; если желаютъ имѣть оч. эластичный лакъ, то на каждыя 100 ч. копала 3 ч. камфоры; порошкомъ копала и камфоры, вмѣстѣ съ скипидаромъ, наполнить бутылку до ¾, закупорить и, по временамъ взбалтывая, оставить на солнцѣ или въ теплѣ до полнаго растворенія; дать отстояться, сцѣдить, профильтровать сквозь вату (если-бы оказался не вполнѣ прозрачнымъ, прокипятить *открытую* бутылку въ теченіи 1 часа въ водѣ). 4. *Голландскій лакъ*—для растиранія красокъ: 1 ч. свѣтл. натуральной смолы въ зернахъ, $1^1/_2$—$2^1/_4$ ч. скипидара; расплавить сначала смолу и, когда взятая на стекло проба вполнѣ прозрачна, прибавить понемногу, мѣшая, скипидаръ; варить до прозрачности (пробовать), процѣдить сквозь металлич. сито. 5. *Лакъ для изящныхъ издѣлій:* 8 част. отборнаго бѣл. копала расплавить въ фарфоровомъ сосудѣ; когда масса жидка, прибавить 2 ч. нагрѣтаго копайскаго бальзама и развести 6 ч. нагрѣтаго-же вполнѣ чистаго скипидара. 6. *Золотистый лакъ:* прежде всего, настоять скипидаръ *отдѣльно* на каждомъ изъ слѣдующ. трехъ веществъ: на драконовой крови, на куркумѣ и на гуммигутѣ (8—10 част. скипидара на 1 ч. красящ. вещества); настаивать 2 недѣли на солнцѣ или въ теплѣ, дать отстояться, сцѣдить, профильтровать; смѣшать настои въ такой пропорціи, чтобы получился желаемый золотистый цвѣтъ; 512 част. этой смѣси варить, мѣшая, сначала съ 96 ч. толчен. стекла, 64 ч. гуммилака въ зернахъ и 64 ч. сандарака; когда обѣ смолы растворятся, прибавить 32 ч. венец. терпентина и продолжать варить до растворенія послѣдняго; процѣдить сквозь металлическ. сито. Этотъ лакъ сообщаетъ металламъ и дереву сильный блескъ; годится также для покрытія кожи, картона, папье-маше и т. п. 7. *Зеленый лакъ:* сандаракъ и мастику растворить въ концентрированн. растворѣ ѣдкаго кали, развести водою; прибавить растворъ уксусно-кислой мѣди (см. **Ярь-мѣдянка**); осѣвшіе, при этомъ, окрашенныя смолы промыть, высушить и растворить (какъ и въ предъидущемъ случаѣ) въ скипидарѣ: 1 ч. мастики, 1 ч. сандарака на 8 ч. скипидара. — **Лаки масляные или жирные** высыхаютъ медленнѣе другихъ, но превосходятъ всѣ упругостью и прочностью. Не годятся только для покрытія бѣлаго фона и д. б. предпочитаемы вездѣ, гдѣ требуется большая прочность, напр. для металлической домашней утвари—подносовъ, сухарницъ, лампъ и т. п. Предметы на открытомъ воздухѣ, подверженные вліянію непогоды, сильн. солнечн. свѣта или жара (окна, подоконники, двери, вывѣски, экипажи и пр.), покрываются исключительно масляп. лаками. Растворяющею жидкостью въ нихъ служитъ обыкновенно льняное масло и только изрѣдка орѣховое или маковое, а въ послѣднее время дегтярное масло; но такъ какъ льняное масло высыхаетъ медленно, то во всѣ масляные лаки прибавляется скипидаръ; растворимыми веществами — копалъ и янтарь, рѣже даммара, курбарилевая смола (см. **Смолы**), асфальтъ. Льняное масло высыхаетъ не отъ испаренія, а вслѣдствіе постепеннаго его уплотненія подъ вліяніемъ окисленія; поэтому оно, уже само по себѣ, представляетъ масляный лакъ. Употребляется обыкновенно вареное или, по крайней мѣрѣ, выстоявшееся льнян. масло (см. **Алифа** и **Масла**), рѣдко сырое. Приготовленіе маслян. лаковъ происходитъ при высокой температурѣ и требуетъ много предосторожностей и сноровки, а потому не совсѣмъ легко достигается домашн. средствами. Одно изъ затрудненій представляетъ, кромѣ того, невозможность опредѣлить заранѣе точное количество потребнаго скипидара: его приходится опредѣлять опытомъ для каждаго даннаго сорта смолы, а на первый разъ прибавлять приблизительно. Варятъ лаки въ мѣдныхъ (нелуженыхъ) или каменныхъ (глазированныхъ) котлахъ или колбахъ, на жаровняхъ или особо устроенныхъ печахъ, топимыхъ древеснымъ углемъ; нагрѣваніе д. б. *только снизу*, равномѣрное: углю въ жаровнѣ или печи должно быть столько, чтобы жаръ не упадалъ ни на минуту во все время операціи: иначе лакъ б. испорченъ. Сначала расплавляютъ въ котлѣ смолы и въ расплавленныя вливаютъ горячее или кипящее масло; кипятятъ смѣсь минутъ 10 и, затѣмъ, прибавляютъ въ нее *понемногу* нужное количество скипидара; во время операціи по временамъ мѣшаютъ желѣзною лопаточкою. 1. *Копаловые лаки.* Существенное условіе для полученія хорошаго **л.**—одинаковая плавкость кусковъ копала: иначе болѣе легкоплавкіе пригорятъ и испортятъ **л.** Поэтому, пріобрѣвъ извѣстный сортъ копала, лучше всего твердый калькутскій или бомбейскій, и отобравъ куски, какъ сказано выше, по цвѣту, ихъ сортируютъ по плавкости, для чего существуетъ нѣсколько способовъ; вотъ одинъ изъ нихъ, удобный въ томъ отношеніи, что онъ вмѣстѣ отлично очищаетъ копалъ: куски копала размачиваютъ 48 час. въ растворѣ 1 части поташа въ 50 част. рѣчной воды, затѣмъ, нѣсколько разъ *тщательно* промываютъ и раздѣляютъ на 3 сорта: оставшіеся почти твердыми (самые тугоплавкіе), размягчившіеся немного и размягчившіеся сильнѣе; разсортировавъ, высушиваютъ на полотнѣ (на солнцѣ или въ теплѣ). а) Лакъ для предметовъ на открыт. воздухѣ: 3 част. тверд. копала, разбитаго на куски въ лѣсной орѣхъ, $1^1/_2$ ч. хорош. варен. льнян. масла и 4—5 ч. чистаго скипидара. Копалъ, вмѣстѣ съ желѣзн. лопаточкой, опустить въ котелъ или колбу, поставить на огонь; появленіе бѣлыхъ паровъ вскорѣ покажетъ, что копалъ плавится; варить, мѣшая, до тѣхъ поръ, пока не станетъ совсѣмъ жидкимъ: начнетъ ходко стекать каплями съ быстро приподнятой (до краевъ сосуда) лопаточки (пробовать часто, чтобы не пропустить момента); въ это время, не переставая мѣшать, прилить понемногу горячее (но не кипящее) масло; если капля, брошенная съ лопаточки на стекло, прозрачна и блестяща, смѣшеніе полное; въ противн. случаѣ продолжать мѣшать на огнѣ, пока не станетъ таковою (скоро). Снявъ съ огня, дать постоять спокойно нѣсколько минутъ (если подымается пѣна, то мѣшать сверху — одну пѣну), затѣмъ прилить скипидаръ: сначала тонкою струею, понемногу, потомъ, по мѣрѣ охлажденія, все больше и больше; наконецъ, когда уже нечего опасаться, что жидкость выброситъ, влить сразу весь остальной скипидаръ; начать мѣшать только послѣ значительнаго уменьшенія паровъ. Операція кончена, когда капля, брошенная на стекло, вполнѣ прозрачна; если она мутновата, дать вскипѣть еще разъ. Если-бы **л.** оказался густъ, то прибавить скипидару; если наоборотъ,—жидокъ, то въ слѣдующій разъ на тотъ-же сортъ копала употреблять менѣе скипидара. Готовый лакъ процѣдить сквозь металлич. сито въ другой сосудъ (котелъ) и оставить въ покоѣ до полн. охлажденія. Сосудъ, служившій для варенія, еще теплый, промыть скипидаромъ, дать стечь. Изъ менѣе твердыхъ сортовъ копала **л.** приготовляется быстрѣе. но онъ хуже; мягкіе сорта совсѣмъ не годятся для этого лака. б) Лакъ для предметовъ внутри зданій: 8 част. полутверд. копала, 1—2 ч. варен. масла, 20—27 ч. скипидара. Сначала нагрѣвать копалъ на умѣренномъ огнѣ; когда онъ сольется въ одну массу, сдѣлается равномѣрно мягокъ, будетъ тянуться нитями и крѣпко пристанетъ къ лопаточкѣ (нельзя отнять), прилить къ нему, хорошенько мѣшая, кипящее масло и тотчасъ-же переставить на сильный огонь, такъ, чтобы масло непрерывно кипѣло (въ это время не мѣшать); когда масса распустится въ маслѣ на столько, что останется только небольшое зерно ея, снять съ огня, обождать, пока зерно разойдется, и, затѣмъ, *постоянно мѣшая* вверху пѣну (чтобы она не выходила изъ сосуда), приливать скипидаръ, какъ и въ предъидущемъ случаѣ; если копалъ начнетъ осѣдать въ массу, а жидкость мутнѣть (пробовать), прекратить приливаніе скипидара и снова варить до возвращенія жидкаго состоянія и прозрачности; опять снять съ огня и прилить скипидару до половины всей порціи (мѣшать, не переставая). Лакъ поставить на огонь, а остальную половину скипидара разогрѣть (въ мѣдной луженой колбѣ); когда лакъ закипитъ и сдѣлается совершенно прозрачнымъ, снять его съ огня и, непрерывно мѣшая, постепенно влить въ него весь скипидаръ; вскипятить еще разъ, процѣдить и охладить, какъ предъидущій лакъ. Во все время нужно быть оч. осторожнымъ, чтобы не дать вспыхнуть скипидару. Лакъ этотъ совершенно не годенъ для открытаго воздуха, но очень хорошъ для предметовъ внутри зданій, за исключеніемъ окрашенныхъ въ бѣлый цвѣтъ; онъ дешевъ и скоро сохнетъ. в) Безцвѣтный копаловый лакъ: 3 фунт. отборнаго свѣтлаго копала, 30 золотн. выцвѣтшаго льнян. масла (см. **Масла**) и $1^{1}/_{5}$ штоф. чистаго скипидара. Растопить копалъ, прилить къ нему слабо кипящее масло, все время хорошенько мѣшая; когда смѣшеніе сдѣлается полнымъ, снять съ огня, продолжая мѣшать, пока смѣсь не охладится немного. Растеревъ 10 долей ртути съ небольш. количеств. выцвѣтшаго масла, хорошенько размѣшать ее съ скипидаромъ, который, затѣмъ, влить, понемногу, въ еще неостывшій лакъ, мѣшая до тѣхъ поръ, пока все не сольется. 2. *Янтарные лаки* приготовляются точно такимъ-же образомъ, въ тѣхъ-же пропорціяхъ и для тѣхъ-же цѣлей, какъ и копаловые. 3. *Асфальтовыя лаки:* обыкновенно черные, приготовляются какъ и другіе маслян. лаки, въ пропорціи: 3 части асфальта, 4 ч. вареннаго льн. масла, 15 — 18 ч. скипидара. а) Очень красивый асфальт. лакъ, на подобіе японскаго, для покрытія ящичковъ, коробочекъ, подносовъ и пр.: 12 част. расплавленнаго янтаря, 2 ч. натуральной смолы, 2 ч. асфальта, 6 ч. варен. льнян. масла и 12 ч. скипидара. б) Японскій экипажный лакъ: кусокъ асфальта расплавить и, постоянно мѣшая, варить на легкомъ огнѣ 48 часовъ; 1 — $1^{1}/_{4}$ част. такого асфальта, 3 ч. тверд. копала, 2 — 3 ч. скоро сохнущаго варен. льнян. масла и $6^{3}/_{4}$ част. чистаго скипидара; сначала расплавить копалъ, затѣмъ прибавить и расплавить раздробленный асфальтъ, потомъ масло и, наконецъ, скипидаръ. в) Черный лакъ для металлич. издѣлій (сушить въ духов. печи): 6 ч. тверд. копала, $2^{1}/_{2}$ ч. асфальта, 6 ч. скоро сохнущ. вар. льнян. масла и 12 ч. чист. скипидара; приготовлять, какъ предъидущій. 4. *Непромокаемый каучуковый лакъ* для покрытія тканей, обуви и т. п.: кострюлю изъ кован. желѣза наполнить до $^{1}/_{3}$ (не болѣе) варен. льнян. масломъ, сильно нагрѣвать; когда станетъ очень дымить, понемногу прибавить, мѣшая, мелко нарѣзанн. каучука до требуемой густоты и варить до полнаго его растворенія. Остывшій лакъ оч. густъ; передъ употребленіемъ его согрѣваютъ и наводятъ на полотно или др. ткань лопаточкою, по возможности, ровн. слоемъ; сохнетъ довольно скоро. Для покрытія (кистью) кожи (обуви) лакъ развести скипидаромъ. 5 *Лакъ для предохраненія обуви отъ сырости*: $^1/_2$ штоф. варен. масла, 9 зол. натуральн. смолы, $2^1/_2$ зол. свинцов. глета, мѣшая, варить до превращенія смѣси въ тягучую (нитками) массу; дать остыть, развести скипидаромъ и подкрасить смѣсью изъ 6 зол. порошка костн. угля и 6 зол. берлинской лазури (см. **Кожи лакированныя** и **Обувь**).— *Лакированіе*—покрытіе лакомъ: см. **Столяръ, Политура** и статьи объ отдѣльн. предметахъ. О выведеніи лаковыхъ *пятенъ*.—см. **Пятна.**

Лаки красильные — краски, образованныя соединеніемъ органическ. красящаго вещества съ безцвѣтн. металлическ. окисями, чаще всего глиноземомъ и окисью олова или цинка. Приготовляются они смѣшеніемъ отвара или настоя красящаго вещества съ растворомъ квасцовъ, хлористаго олова или цинка и, потомъ, прибавленіемъ къ смѣси раствора соды, при чемъ получается *окрашенный осадокъ* глинозема, олова, и пр.; его тщательно промываютъ и пускаютъ въ продажу или въ тѣсто-образномъ видѣ (en pate), или высушеннымъ: въ кускахъ или порошкѣ. Для красящ. веществъ, портящихся отъ щелочей, сначала изъ раствора квасцовъ осаждаютъ содою безцвѣтный глиноземъ, который, затѣмъ, тщательно промывъ, превращаютъ съ водою въ желе и смѣшиваютъ съ окрашеннымъ отваромъ: лаки худшаго качества. Наиболѣе употребительны *красные* лаки: карминовый, мареновый, бразильскаго дерева и пр. *Карминовый* **л.** приготовляется чаще всего изъ окрашенной жидкости, оставшейся послѣ приготовленія кармина (см.) и еще содержащей достаточно кошенили: смѣшиваютъ съ растворомъ квасцовъ (2 ч. квасцовъ на 1 ч. употребленн. кошенили), съ прибавленіемъ нѣсколькихъ капель раствора олова, и осаждаютъ, какъ сказано, содою; отъ прибавленія избытка олова получается темно-малиновый **л.** (См. **Марена, Дерево бразильское**). Для приготовленія *желтыхъ лаковъ* служатъ: ягоды авиньонскія (см.), сумахъ (см.) и пр., *фіолетовыхъ:* орсель (см.).

Лакмусъ—красящ. вещество, добываемое изъ нѣкоторыхъ лишаевъ, растущихъ на скалахъ: Roccella tinctoria (Канарск. остр.), R. fuciformis, Lecanora tartarea (Швеція); фабрикуется преимущественно въ Голландіи и Франціи и поступаетъ въ торговлю въ формѣ темносинихъ кубиковъ, растворимыхъ въ водѣ только отчасти; растворъ этотъ *(лакмусовая настойка)* употребляется химиками для опредѣленія кислой реакціи; смоченная имъ и затѣмъ высушенная бумага (неклееная)—*лакмусовая бумага* (синяя) при опусканіи въ кислыя жидкости краснѣетъ, а отъ щелочей снова синѣетъ.

Лакрима-кристи—сладкое мускатное вино, выдѣлываемое у подошвы Везувія: бѣлое и красное; первое лучше (См. **Вино**).

Лакрица—сгущенный сокъ корня растенія изъ рода Glycyrrhiza и сем. бобовыхъ. Самыя растенія мѣстами также назыв. *лакрицею,* но чаще *солодкою* или *солодковымъ корнемъ.* Главн. 3 вида: западно-европейскій (G, glabra), попадающійся и у насъ; русскій (G. echinata), растущій особенно обильно въ юго-восточн. Россіи, вмѣстѣ съ третьимъ видомъ—G. glandulifera. Всѣ три легко разводить и въ нашихъ средне-русскихъ огородахъ; торговля лакрицею значительна, а потому разведеніе ея можно рекомендовать. Лучшій сортъ лакричнаго корня—*испанскій*—кусочки, *покрытыя кожицею,* въ палецъ толщиною, снаружи коричнев. цвѣта съ продольн. морщинами, въ разломѣ рогообразные блестящ. золотисто-желтые; *тяжелѣе воды* (тонутъ), сладк. щиплющ. вкуса, съ оч. слабымъ запахомъ. Корень *G. echinata* значительно хуже; онъ поступаетъ въ торговлю (черезъ Петербургъ, тюками въ 150—200 фунт.) уже *очищеннымъ отъ кожицы:* зеленовато-желтаго цвѣта, *легче воды* (плаваетъ), не такъ сладокъ, какъ испанскій. Сладкій вкусъ **л.** зависитъ отъ *глициррızина,* растворимаго въ водѣ. *Лакричный сокъ* (succus liquiritiae) приготовляется (въ видѣ палочекъ) выпариваніемъ отвара корня; хорошій сокъ чернаго или чернобураго цвѣта, нѣсколько гибокъ, щиплющ. сладкаго вкуса (безъ горечи); въ водѣ растворяется 80—85% (остатокъ — крахмалъ и проч.). Лакр. сокъ оч. часто употребляютъ противъ кашля, но польза его въ этомъ отношеніи та-же, что и сахара; въ аптекахъ онъ идетъ на приготовленіе пилюль, пастилокъ, для подслащенія микстуръ и т. п.

Лаксфорель — см. **Форель.**

Лактометръ — см. **Молоко.**

Лактукарій (Lactucarium) — сгущенный сокъ латука. У насъ употребляется *германскій* **л.** (L. germanicum) изъ ядовитаго латука (Lactuca virosa): темножелтые, растворимые въ водѣ, кусочки, сильнаго запаха и горькаго вкуса; прописывается врачами, какъ снотворное средство (10—20 и болѣе гранъ на пріемъ). *Французскій* л. (L. gallicum, thridace)—изъ огороднаго латука (Lactuca sativa): менѣе дѣйствителенъ и у насъ не въ употребленіи.

Лакъ картинный — см. **Лаки** (скипидарные).

Лакъ китайскій—ароматическій бальзамъ желтовато-коричневаго цвѣта; вытекаетъ изъ надрѣзовъ дерева Augia sinensis, растущаго въ Китаѣ, Кохинхинѣ, Сіамѣ. Похожъ на мекскій или копайскій бальзамъ. Употребляется китайцами, какъ очень красивый, твердый, прочный и быстро сохнущій натуральный лакъ.

Лакъ-лакъ — см. **Лакдей.**

Лакъ стеклянный—см. **Стекло жидкое.**

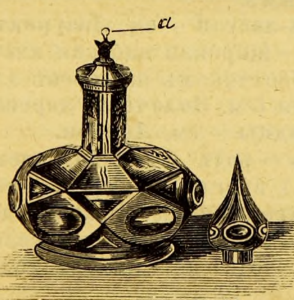
Лакъ японскій — также бальзамъ, вытекающій изъ надрѣзовъ Rhus vernicіferum (см. **Сумахъ**); хорошъ, но значительно уступаетъ китайскому.

Лама (Auchenia)—жвачныя животныя изъ сем. верблюдовъ; водятся на плоскихъ возвышенностяхъ южн. Америки. Извѣстны 4 вида: 1) Собственно *Лама* (A. Lama)—самое большое изъ всѣхъ: около 7 четверт. высотою на мѣстѣ холки; теперь встрѣчается только прирученною, самыхъ разнообразн. цвѣтовъ (коричнев., рыжая, черная, бѣлая, пестрая); употребляется, какъ верблюдъ, для переноски вьюковъ. 2) *Альпака* или *Пако* (A. Alpaca)—также приручена; меньше ламы; б. ч. черная или бѣлая; даетъ превосходную шелковистую шерсть, идущую на издѣлія того-же имени. 3) *Гуанако* (A. Huanaco)—ростомъ почти съ ламу; шерсть длинная и мягкая, сверху красновато-бурая, снизу бѣлая. 4) *Вигонь* (A. Vicunna)—меньше предъидущей, покрыта необыкновенно нѣжною шерстью, идущ. на приготовленіе тканей того-же имени, сверху красновато-рыжая, снизу бѣлая. Оба послѣдніе вида водятся въ дикомъ состояніи.

Лама—названіе тонкихъ и нѣжныхъ шерстяныхъ тканей, гладкихъ или кипорныхъ, иногда съ рисунками, похожихъ на фланель; правая сторона слегка пушиста. Употребляется б. ч. на подкладку для зимнихъ костюмовъ.

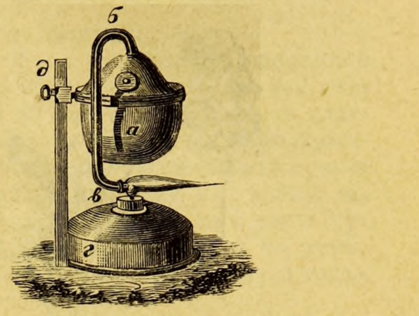
Лама—духовное лицо у тибетцовъ и монголовъ.

Лампа курильная — обыкновенн. спиртовая лампа, въ середину свѣтильни которой введена стеклянная палочка съ маленькимъ шарикомъ изъ *губчатой платины* на верхнемъ концѣ *(а)*: шарикъ отстоитъ отъ свѣтильни линіи на 1$^1/_2$. Если такую **л.** наполнить духами, т. е. растворомъ душист. веществъ въ спиртѣ, напр. одеколономъ, зажечь и, затѣмъ, когда платина накалилась, потушить, — платина остается накаленною неопредѣленное время и производитъ постоянное испареніе духовъ.



Лампа курильная.

Лампа паяльная: *а* (см. рис.) резервуаръ, содержащій спиртъ, нагрѣвается спиртовою лампою *г*; пары спирта выходятъ черезъ трубочку *б* и отверстіе *в*, воспламеняются и, подъ вліяніемъ давленія въ закрытомъ резервуарѣ *а*, съ силою дуютъ на пламя лампы, отклоняютъ его въ сторону и значительно возвышаютъ его температуру. Очень удобна для паянія мелкихъ предметовъ.



Лампа паяльная.

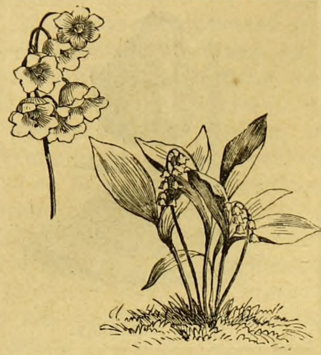
Лампа предохранительная Дэви — для предупрежденія взрывовъ свѣтильнаго газа; это обыкновенная масляная лампа, на пламя которой надѣвается цилиндръ изъ тонкой металлической сѣтки: отдѣленное такою сѣткою пламя не въ состояніи зажечь газа, находящагося въ окружающ. воздухѣ. Употребляется главн. образомъ при работахъ въ угольныхъ копяхъ.

Лампы освѣтительныя—см. **Освѣщеніе.**

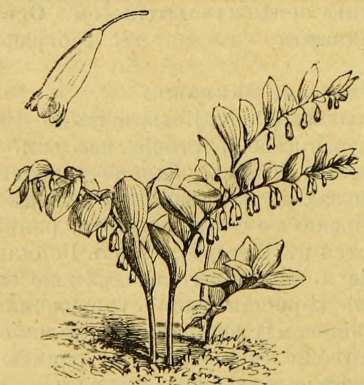
Ландкарта — то-же, что географическая карта.

Ландо—см. **Экипажи.**

Ландышъ (Convallaria majalis). Всѣмъ извѣстн. изящное растеніе изъ сем. спаржеобразныхъ. У насъ обильно растетъ въ лѣсахъ и заходитъ далеко на сѣверъ—до Архангельска; не смотря на это, раннія **л.** получаются въ Петербургѣ изъ Германіи. Разведеніе **л.** на открыт. воздухѣ не затруднительно: хорошая глинисто-песчаная почва, оттѣненное мѣстоположеніе; дѣленіе подземнаго стебля (корневища) — раннею весною или осенью; при этомъ—беречь крупн. верхушечную почку отдѣляемыхъ побѣговъ. Ранняя выгонка также не затруднительна; она основана на томъ, что **л.** имѣетъ уже осенью подъ землею готовый цвѣточн. побѣгъ. Тамъ, гдѣ выгонка производится милліонами, напр. въ Берлинѣ, поступаютъ такъ: осенью вырываютъ корневища, отрѣзаютъ верхушечные побѣги, несущіе крупныя почки, длиною вершка въ 3, и садятъ ихъ по 10—12 штукъ въ горшки, шириною въ 4—5 дюйм.; земля д. б. непремѣнно рыхлая. Горшки зарываютъ въ землю на гряды. Для выгонки ихъ вынимаютъ въ разное время, смотря по тому, когда хотятъ получить цвѣты: на самую выгонку полагается 3 недѣли. Теплицы, въ которыя переносятъ горшки для выгонки **л.**, дѣлаются очень низкія и обкладываются тщательно навозомъ; температура въ нихъ д. держаться *постоянно* отъ 25 до 30° Р. Въ началѣ горшки ставятъ въ сырой песокъ и прикрываютъ сырымъ мохомъ; сырость, какъ и температура, должна сохраняться равномѣрно во все время, особенно во мхѣ, покрывающемъ горшки: иначе выгонка не удастся. Когда покажутся побѣги, горшки ставятъ ближе къ свѣту. Такъ поступаютъ для самой ранней выгонки—къ Рождеству. Чѣмъ позже время выгонки, чѣмъ ближе къ нормальному цвѣтенію, тѣмъ ниже можетъ быть температура теплицы. Кромѣ обыкновеннаго вида съ бѣлыми цвѣтами, въ садоводствѣ извѣстны разности съ махровыми бѣлыми и розовыми цвѣтами, а также съ бѣло-полосатыми и бѣло-окаймленными листьями. Къ тому-же роду относится еще нѣсколько видовъ, извѣстныхъ у насъ въ нѣкотор. мѣстахъ подъ именемъ *купены* и выдѣляемыхъ теперь въ особ. родъ *Polygonatum*. Отъ обыкновеннаго **л.** они отличаются своими довольно высокими облиственными стеблями, цвѣтами, висящими, по одиночкѣ или по нѣскольку, изъ угловъ листьевъ. Толст. подземное корневище ихъ, подъ именемъ *цвинтри*, употребляютъ въ Грузіи въ пищу, подобно спаржѣ. Въ садахъ очень орнаментальны; разводятся дѣленіемъ корневища, съ сохраненіемъ верхушечныхъ почекъ побѣговъ.



Ландышъ.



Купена (Polygonatum vulgare).

Ланцетъ—тонкій ножичекъ, заостренный на концѣ въ формѣ копья и употребляемый хирургами для кровепусканія, прокалыванія нарывовъ и т. п.

Лань—такъ называется самка оленя (см.) и, кромѣ того, другое животное изъ того-же семейства—*Cervus dama*, видомъ очень похожее на оленя, но меньше его: по величинѣ занимаетъ средину между оленемъ и изюбремъ; рога самца лани заканчиваются лопастями, какъ у лося, и болѣе раздвинуты въ ширину, чѣмъ рога оленя. Самка безрогая. Образъ жизни и пища—тѣ-же, какъ и оленя. Отечество **л.** берега Средиземнаго моря; но искусственно она разведена въ значительн. количествѣ въ Англіи, въ паркахъ англійск. богачей. Мясо молодой **л.** очень вкусно.

Лаписъ или **адскій камень** (Lapis infernalis)—плавленое азотнокислое серебро, существующее въ продажѣ въ формѣ бѣлыхъ палочекъ; получается расплавленіемъ и, затѣмъ, вылитіемъ въ формы кристалическ. озотнокисл. серебра (см. э. сл.). Употребляется въ медицинѣ снаружи, какъ прижигающ. средство, (рѣже внутрь), въ фотографіи, для приготовленія серебр. зеркалъ, красокъ для волосъ (см. **Волоса**), чернилъ для мѣтки бѣлья (см. **Чернила**) и пр. Отъ свѣта портится, а потому держать въ желтовато-коричнев. (или оклеенныхъ черною бумагою) сосудахъ, закупореннымъ.

Лаписъ-лазули — см. **Лазурикъ.**

Лапка— широкая плоская кисть, служащая позолотчикамъ на деревѣ для наложенія золота (см. **Золоченіе дерева**).

Лапландцы — см. **Лопари.**

Лапоть — родъ башмака, плетенаго изъ лыка (см.), иногда изъ бересты, таловой, вязовой и ивовой коры; рѣже изъ драни (Черниг. губ.), пеньки, веревокъ, соломы. Плетется на колодкѣ кочедыкомъ (толстое плоск. шило) вь 5—12 лыкъ.

Лапта—игра въ мячъ съ помощью *лапты:* палки, которою бьютъ мячъ. Лапта д. б. изъ легкаго сухаго дерева (сосны, ивы и т. п.), круглая (не плоская), пальца въ два толщиною и въ 1 аршинъ длиною; ручка немного утончена и обмотана бичевою, какъ для *крикета* (см.). Мячъ или изъ резиновыхъ ремешковъ или шерстяной, обшитый кожею (см. **Мячъ**). Лапты 2: вольная и большая.

Лапта вольная. Играютъ отъ 3 до 12 человѣкъ. На разстояніи 50 шаговъ одна отъ другой проводятъ 2 черты: городскую и коновую. Одинъ играющій (бьющій) становится, съ лаптою, на игральной чертѣ; другой (въ нѣсколькихъ шагахъ) подаетъ (подбрасываетъ на высоту сажени) мячъ; остальные размѣщаются по порядку, шагахъ въ десяти одинъ за другимъ. Бьющій им. право бить 3 раза сряду; при хорошемъ ударѣ онъ, *бросивъ лапту,* бѣжитъ къ кону; остальные ловятъ мячъ и стараются попасть имъ въ бѣгущаго. Если бьющій добѣжитъ до кона не запятнаннымъ, то возвращается въ городъ и снова бьетъ; въ противномъ случаѣ, онъ становится позади всѣхъ играющихъ, а бить начинаетъ подавальщикъ, мѣсто котораго заступаетъ стоявшій первымъ въ ряду. Точно также бьющій смѣняется подающимъ: если сдѣлалъ 3 промаха или послѣ 3 ударовъ не побѣжалъ къ кону, или побѣжалъ съ лаптою. Если мячъ поданъ плохо, бьющій им. право заставить перебросить. Когда мячъ пойманъ на лету, поймавшій обмѣнивается мѣстомъ съ бьющимъ.

Лапта большая. Участвующихъ м. б. и болѣе 12; они раздѣляются (по жребію) на 2 партіи: играющихъ и служащихъ, изъ которыхъ каждая выбираетъ матку, управляющую дѣйствіями своей партіи. Коновая черта на разстояніи около 30 шаговъ отъ игральной. Играющіе помѣщаются въ городѣ, т. е. за игральною чертою, и бьютъ по очереди одинъ разъ; изъ служащихъ — матка подлѣ города, чтобы подавать мячъ, а остальные въ различн. мѣстахъ поля, указанныхъ маткою, но обыкновенно такъ, чтобы одинъ изъ нихъ былъ у кона, а другой посрединѣ между кономъ и городомъ. Чтобы им. *право вновь бить,* играющій долженъ добѣжать до *кона* и *обратно* незапятнаннымъ; каждый изъ играющихъ можетъ бѣжать при каждомъ ударѣ бьющаго своей партіи (выбирается, конечно, удачный ударъ). Служащіе, поймавъ мячъ, стараются запятнать бѣгущаго: для этого пойманный мячъ передается или стоящему на кону, или на середину, или маткѣ, а если поймавшій близко, то бросается поймавшимъ съ мѣста. Играющіе смѣняются служащими; 1) если мячъ пойманъ на лету — *поймана свѣчка* (1—2—3 раза, смотря по условію); 2) если кого-либо изъ бѣгущихъ запятнаютъ; 3) если мячъ брошенъ въ городъ въ то время, когда тамъ никого нѣтъ; 4) если никто изъ играющ. не заручился правомъ бить (т. е. не добѣжалъ до кона и обратно); 5) если кто-либо изъ играющихъ взялся рукою за мячъ *(ожегся).* Ударъ пятнающаго *не считается,* если онъ, поймавъ мячъ, сошелъ съ мѣста, или, если, послѣ запятнанія, кто-либо изъ служащ. дотронулся рукою до мяча *(ожегся).* Лапта—игра такая же полезная, какъ и кроккетъ.

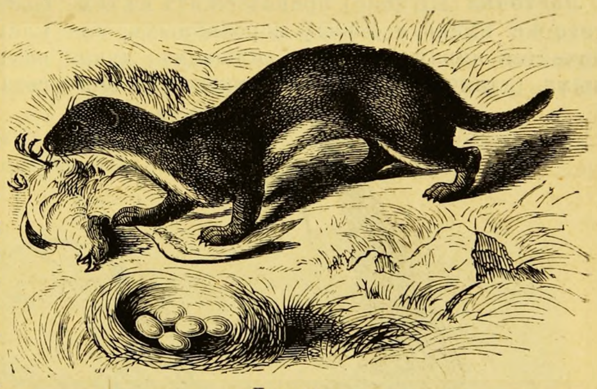
Лапухъ — см. **Лопухъ.**

Лапша: въ 59 зол. просѣянной пшеничной муки влить 3 яйца, положить $3^{1}/_{2}$ зол. свѣжаго масла и 23 доли соли; мѣсить до гладкости; раздѣлить на 4 части; каждую раскатать въ 1 линію толщиною, посыпать мукою (чтобы не липла), свернуть въ трубку, нарѣзать поперекъ, ленточками въ 2 линіи (гусиное перо) шириною, растрясти на рукѣ. Идетъ на тѣ-же блюда и приготовляется такъ-же, какъ *макароны* (см.).

Ларингоскопъ — гортанное зеркало, употребляемое врачами для осмотра гортани.

Ласка—то-же, что **Ласочка.**

Ласочка (Mustela vulgaris) — крошечное хищное животное (около 6—7 дюйм. длиною), принадлежащее къ сем. куничныхъ; красивое и очень ловкое, лазаетъ по деревьямъ не хуже бѣлки. Шерсть буро-каштановая, снизу, на шеѣ, груди и брюхѣ, бѣлая; зимою пѣгая, а въ холодныхъ странахъ иногда совсѣмъ бѣлая. Самки приносятъ весной 4—5 дѣтенышей. Встрѣчается вездѣ въ Европѣ, въ Сибири, Персіи и Малой Азіи, обыкновенно близъ человѣческихъ жилищъ—зимою въ гумнахъ и амбарахъ, а лѣтомъ въ норахъ, между камнями и пр. Питается мышами и крысами, но также небольш. птичками, цыплятами, яицами и т. п., вслѣдствіе чего болѣе вредна, чѣмъ полезна человѣку. Молодую **л.** можно приручить.



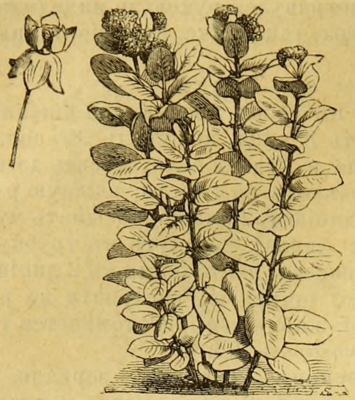
Ласочка.

Ластка — см. **Ласочка.**

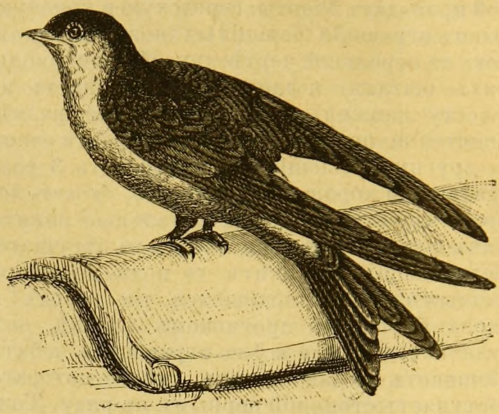
Ластикъ—то-же, что **Гуммиластикъ.**

Ластингъ или **прюнель**— шерстяной атласъ, обыкновенно чернаго цвѣта; прочная матерія, употребляемая на подкладку, для дамской обуви и т. п.

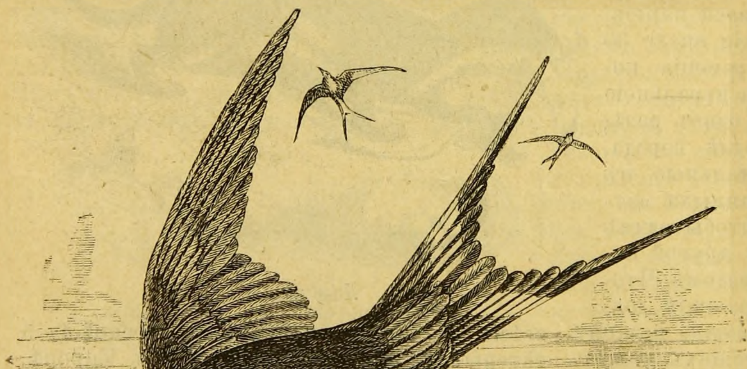
Ласточникъ. Многолѣтнія травы изъ рода *Asclepias,* сем. асклепіадовыхъ. Въ садоводствѣ болѣе другихъ распространенъ *A. Cornuti,* растущій дико въ Сѣв. Америкѣ; довольно красив. и выносливое декоративное растеніе съ небольш. ароматными цвѣтами. Можно сѣять осенью и весною и размножать дѣленіемъ побѣговъ весною. Шелковистые волоски его сѣмянъ и волокна стебля рекомендовались для пряжи, но оказались не годными даже для набивки подушекъ.



Ласточникъ (A. Cornuti).



Городская ласточка.



Деревенская ласточка.

Ласточка (Hirundo), принадлежитъ къ сем. того-же имени и отряду воробьиныхъ; отличается пирамидальнымъ клювомъ, длинными, (длиннѣе тѣла), заостренными на концѣ, серповидными крыльями, о 9 маховыхъ перьяхъ, и большимъ вилообразнымъ хвостомъ. Все въ л. приспособлено къ воздушной жизни; полетъ ея необыкновенно разнообразенъ и быстръ; наоборотъ, по землѣ она движется съ большимъ трудомъ. Зрѣнія л. на столько остро, что она въ состояніи замѣтить муху или комара на разстояніи 50 сажен. Искусство ея въ устройствѣ гнѣздъ извѣстно всѣмъ. Самки сидятъ на яйцахъ (4—6, обыкновенно бѣлаго цвѣта) около 2-хъ недѣль, б. ч. два раза въ сезонъ: весною и въ концѣ лѣта. Питается исключительно насѣкомыми, которыхъ истребляетъ огромное количество, и тѣмъ приноситъ *большую пользу* человѣку. Живетъ во всѣхъ климатахъ, но въ холодн. и умѣренн. странахъ только въ теченіи теплаго времени года: прилетаетъ весною и улетаетъ осенью, болѣе или менѣе рано, смотря по климату; зиму проживаетъ въ Африкѣ и возвращается оттуда б. ч. на прежнія мѣста и въ прежнія гнѣзда. Существуетъ около 100 породъ; изъ живущихъ въ Европѣ наиболѣе извѣстны: *Ласточка деревенская* или *домашняя* (H. rustica)—металлическаго синевато-чернаго цвѣта, голова и зобъ краснобурые, низъ желтовато-ржавый; ноги голыя; длина около $6^1/_2$ дюйм.; устраиваетъ свои гнѣзда обыкновенно подъ какимъ нибудь выступомъ строенія, подъ корнизами трубъ, и потому называется также *трубною;* прилетаетъ раньше другихъ. *Ласточка городская* (H. urbica)—около 5 дюйм. длиною, верхъ синевато-черный, низъ и покрытыя пушкомъ ноги—бѣлые; прилетаетъ на 7—10 дней позже деревенской; прикрѣпляетъ гнѣзда подъ корнизами крышъ, въ углахъ оконъ и пр., вслѣдствіе чего называется также *оконною*.

Ласточка морская—см. **Чегрява.**

Ласточка степная—см. **Тиркуша.**

Ласточка съѣдобная—см. **Салангань.**

Ластъ—12 четверт. хлѣба или вообще сыпучаго вещества. Ластами измѣряется вмѣстимость торговыхъ судовъ, причемъ ластъ считается равнымъ 2-мъ тоннамъ или 120 пудамъ.

Латукъ (Lactuca) — травы изъ сем. сложноцвѣтныхъ; содержатъ въ себѣ млечный сокъ, употребляемый въ медицинѣ для приготовленія *лактукарія* (см.); послѣдній добывается главн. образомъ изъ дико-растущаго ядовитаго **л.** (L. virosa). Объ огородномъ **л.** — см. **Салатъ.**

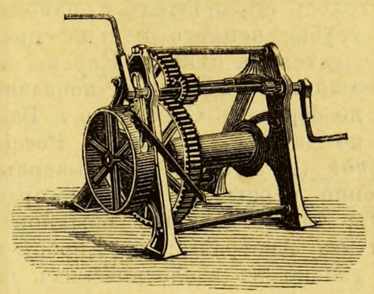
Латунь или **желтая мѣдь**—сплавъ мѣди съ 24—36% цинка; при меньшемъ содержаніи цинка сплавъ назыв. *томпакомъ* (см.). Дешевле красн. мѣди, труднѣе окисляется, тверже и можетъ быть отливаема; холодная ковка: вытягивается въ тонкую проволоку, вальцуется въ листы; но при 40—60% содержаніи цинка становится ковкою и при накаливаніи. Встрѣчается въ торговлѣ въ формѣ кусковъ, досокъ, проволоки, листовъ и пр. Разнообразное примѣнепіе желт. мѣди извѣстно всѣмъ. Вещи изъ **л.** чистятся, какъ и мѣдныя (см. **Мѣдь**).

Лафетъ—желѣзный или деревянный станокъ, на которомъ лежитъ артиллерійское орудіе.

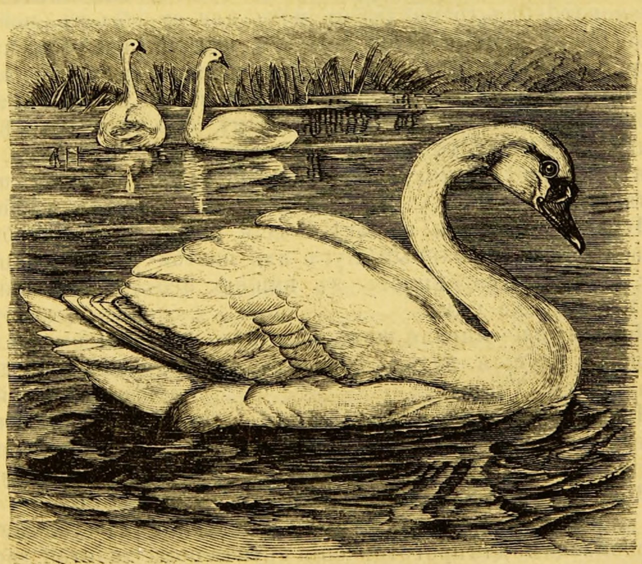
Лафитъ — одно изъ лучшихъ красныхъ *бордосскихъ* винъ; очень дорого и во Франціи, а потому, то, что продается у насъ подъ этимъ именемъ (за сравнительно недорогую цѣну), обыкновенно не имѣетъ никакого отношенія къ настоящему **л.** (см. **Вино**).

Лебеда. Такъ въ разн. мѣстахъ Россіи называютъ многіе виды травъ изъ родовъ *Atriplex* и *Chenopodium,* не имѣющихъ значенія ни въ садоводствѣ, ни въ культурѣ вообще; нѣкоторые, напр. *Ch. album*—бѣлая **л.** или марь и *Atriplex hortensis*, появляются обильно около жилищъ, на залежахъ и даже въ хлѣбахъ. Молодыя растенія даютъ недурной кормъ для скота. Мелкія блестящія сѣмена ихъ мучнисты, и питательны, не вредны, но горьковаты; въ неурожайные годы ихъ подмѣшиваютъ къ мукѣ; отсюда извѣстная поговорка: «еще не бѣда, коли во ржи да лебеда, а вотъ бѣда, коли ни ржи, ни лебеды». Пахучая **л.** — *Ch. ambrosiacum* — мѣстами разводится въ огородахъ, *а квиноа (Ch. Quinoa),* похожая на нашу обыкновенн. **л.** (Ch. album), оч. распространена въ Чили и Перу, гдѣ растетъ еще на высотѣ 13,000 фут., недоступной для друг. хлѣбн. растеній, и составляетъ тамъ главн. пищу населенія. У насъ пробовали разводить квиноа на Новой Землѣ, но безуспѣшно; опытъ, можетъ быть, оказался-бы удачнѣе на прибрежьяхъ Ледовит. океана—въ Архангельской губ. и въ Сибири.

Лебедка—воротъ для поднятія тяжестей по блоку; на рис. представлена **л.** съ двойною зубчатою передачею. Стоимость съ простою зубчат. передачею: отъ 58 р. (для 125 пуд.) до 76 р. (250 пуд.); съ двойною зубч. передачею: 105 р. (для 300 пуд.), 120 р. (375 пуд.), 206 р. (550 пуд.).



Лебедка.



Лебедь.

Лебедь (Cygnus) принадл. къ отряду плавуновъ и сем. пластинчатоклювыхъ. Хорошо плаваетъ и летаетъ, но на землѣ движется съ трудомъ. Питается главн. образомъ водян. растеніями, но также водяными насѣкомыми, молюсками, головастиками и мелкою рыбою. Отличается грубымъ нравомъ, не привыкаетъ даже къ лицамъ, ежедневно кормящимъ его; онъ очень силенъ, и ударовъ его клюва или крыльевъ слѣдуетъ остерегаться, особенно дѣтямъ. Изъ породъ **л.** наиболыше извѣстны: **Лебедь обыкновенный** или **шипунъ** (C. olor)—бѣлый, клювъ оранжеваго цвѣта и лишь у основанія черный, ноги черныя или темныя. Родина его сѣверная Европа и восточная Сибирь. *Лебедь кликунъ* (C. musicus)—бѣлый, клювъ черный съ желтою восковицею у основанія; голосъ его пріятенъ и напоминаетъ звукъ трубы; немного меньше предъидущаго, водится на сѣверѣ Европы и Азіи, но переселяется къ югу и попадается не только по берегамъ Сѣвернаго и Балтійск. морей, но даже и въ южной Россіи. *Лебедь черный* (C. atratus) — буро-черный или совершенно черный, съ кармино-краснымъ клювомъ; также меньше обыкновеннаго; водится въ Австраліи; въ Европѣ встрѣчается только въ зоологическихъ садахъ. Оба бѣлые лебедя оч. часто разводятся для украшенія озеръ и прудовъ, въ садахъ и паркахъ; мясо ихъ вкусно, но рѣдко употребляется въ пищу; бѣлый пухъ почти такъ-же хорошъ, какъ и гагачій; изъ шкурки, покрытой имъ и освобожденной отъ перьевъ, приготовляютъ мѣхъ; перья употребляются для тѣхъ-же цѣлей, какъ и гусиныя. Бѣлые **л.** живутъ по-парно; самка весною кладетъ 5—8 яицъ (величиною въ кулакъ, зеленовато-бѣлаго цвѣта) въ мохъ или сухую траву и сидитъ на нихъ 6 недѣль. Дѣтеныши покрыты сѣроватымъ пухомъ, который постепенно замѣняется пепельно-сѣрыми перьями; совершенно бѣлымъ опереніе становится только на третьемъ году. Жить **л.** могутъ, какъ говорятъ, около 100 лѣтъ (?).

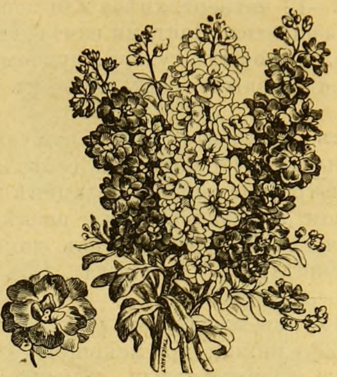
Левада—такъ наз. на югѣ Россіи огороженный или окопанный лугъ или пастбище; иногда **л.** обращаютъ въ пашню, огородъ или даже садъ.

Левантинъ—мягкая шелковая ткань (кипорная), идущая главн. образомъ на подкладку (см. **Ткани**).

Левашники или **наливашники**—пряженые въ маслѣ или салѣ пирожки съ вареньемъ (см. **Пирожки**).

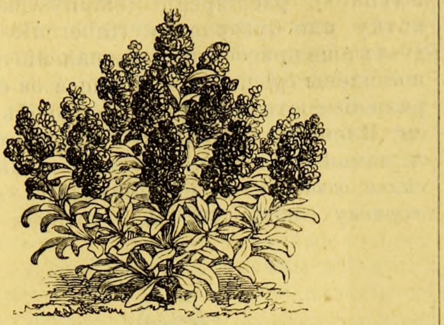
Левкасъ—жидкая шпаклевка изъ мѣла съ клеемъ, употребляемая позолотчиками и иконописцами для приготовленія грунта подъ позолоту (см. **Золоченіе**).

Левкой (Mathiola). Однолѣтнія и двулѣтнія травы изъ сем. крестоцвѣтныхъ, издавна разводимыя и очень любимыя. Главныхъ 2 вида: *лѣтній* **л.** (M. annua), въ дикомъ состояніи встрѣчающійся у Средиземнаго моря, и *зимній* или *озимый* **л.** (M. incana)—въ юго-западн. Европѣ. Къ озимому очень близокъ **л.**, растущій въ юго-восточн. Европѣ (въ Греціи) и дальше на востокъ. Изъ растущихъ у насъ дико весьма интересны: M. tatarica и M. odoratissima; первый—въ юго-в. Россіи, второй—за Кавказомъ. Листья у обоихъ видовъ совершенно сѣдые, а цвѣты не красивы, но оч. ароматны, хотя только послѣ солнечн. заката. Хорошо растутъ на сам. открытыхъ, сухихъ мѣстахъ и могли-бы очень удобно разводиться въ южно-русскихъ садахъ. При разведеніи лѣтнихъ **л.** нужно обращать особое вниманіе на два обстоятельства. Во-первыхъ, хотя для посѣва и годится всякая питательн. земля, но необходимо, чтобы въ ней было приблизительно на половину песка, лучше рѣчнаго мелкаго; во-вторыхъ, нужно, сколь возможно, осторожнѣе поливать сѣянцы, п. ч. поливка засѣянныхъ сѣмянъ, а затѣмъ и ростковъ часто губитъ ихъ. Для избѣжанія вреда отъ поливки, при разведеніи въ больш. размѣрахъ, удобнѣе всего приготовлять грядки такъ, чтобы слой почвы, принимающій сѣмена, толщиною дюйма въ 1½ или 2, лежалъ-бы на болѣе толстомъ слоѣ—дюймовъ въ 5, который въ свою очередь покоился-бы на землѣ, набитой въ ровикъ глубиною около 15 дюйм. и сильно политой водою; при этомъ слой, лежащій подъ обсѣменяемымъ, сохраняетъ на долго сырость, которая замѣняетъ поливку до тѣхъ поръ, пока растенія не окрѣпнутъ окончательно. Ровикъ наполняется не теплымъ, а легкимъ, смѣшанн. съ соломою, лошадин. навозомъ и окружается досчатымъ ящикомъ съ рамами,—словомъ, приготовляется родъ парника. Настоящій теплый парникъ не годится, п. ч. требуетъ сильной поливки, вредной для **л.** При разведеніи въ горшкахъ поступаютъ

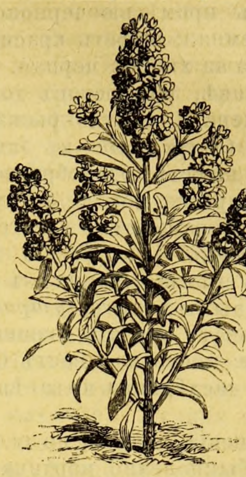


Англійскій крупноцвѣтный левкой (лѣтній).

такъ. Горшки, шириною въ 5 дюйм. внизу и 7 — вверху, набиваютъ землею и сѣятъ въ каждый приблизительно по сотнѣ сѣмянъ, прикрываютъ ихъ слоемъ земли въ 1/4 дюйм., слегка прижимаютъ и поливаютъ тонкою шпринцовкою. Горшки лучше ставить на полку въ холодн. отдѣленія оранжереи или на окнѣ прохладн. комнаты, обращенномъ къ солнцу. Во всякомъ случаѣ,— избѣгать непосредственнаго вліянія топленой печи. Вышедшіе ростки можно оставить въ тѣхъ-же условіяхъ, но при малѣйш. возможности выносить на коротк. время на свѣж. воздухъ. Черезъ 8 недѣль растенія готовы къ пересадкѣ. Поливать и въ это время оч. осторожно, чтобы не погубить растенія. Горшки съ посѣяннымъ **л.** можно также зарывать въ землю парника, раму котораго въ солнечн. дни открывать для освѣженія. Въ клумбы, прямо на мѣсто, **л.** сѣятъ только по минованіи позднихъ весеннихъ морозовъ, напр., въ Петербургѣ — въ первой половинѣ мая. Если подсѣвать три раза въ лѣто, черезъ 2 недѣли, то можно имѣть **л.** въ цвѣту до поздней осени; въ Петербургѣ **л.** еще цвѣтутъ иногда въ концѣ сентября и даже въ началѣ октября. При посѣвѣ въ клумбы хорошо дѣлать бороздки и, наполнивъ ихъ пескомъ, класть сѣмена по одиночкѣ, на разстояніи 2—3 линій одно отъ другого; засыпать слегка землею и, затѣмъ, клумбу вспрыснуть. Зимній **л.** особенно употребляется, какъ горшечное растеніе. Его сѣятъ, какъ можно, раньше и на зиму ставятъ въ холодн. оранжерею или прохладн. комнату. На слѣдующій годъ растенія обильно цвѣтутъ. Разности, породы и сорты **л.** многочисленны и разнообразны. У Вильморена слѣдующіе: а) *низкорослые*— сам. разнообразн. цвѣтовъ, не исключая голубаго и желтаго, б) *крупноцвѣтные*, в) *вѣчно-цвѣтущіе,* обильно вѣтвящіеся и со множествомъ долго держащихся цвѣтовъ, г) *низкорослые—букетные*, д) *полу-англійскіе*, е) *пирамидальные,* оч. высокіе, съ крупн. цвѣточн. кистями, ж) *осенніе,* отличающ. вѣтвистостью и обиліемъ цвѣтовъ, з) *императорскіе*—также осенніе и оч. вѣтвистые, цвѣтутъ поздно; и) *озимые*—самыхъ разнообразныхъ колеровъ; і) *оконный* (M. fenestralis), особенно пригодный для разведенія въ комнатахъ, высотою иногда до 15-ти дюймовъ.

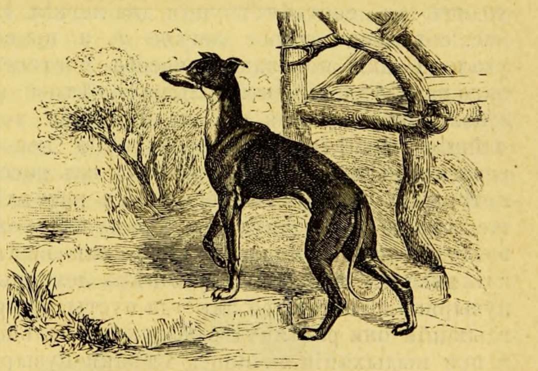


Императорскій **л.**



Оконный **л.**

Левретка — итальянская порода борзой, употребляемая, впрочемъ, единственно, какъ комнатная собака. Формами напоминаетъ англійскую борзую (см. **Собаки**) въ миніатюрѣ. Наиболѣе цѣнится золотисто-львиный цвѣтъ шерсти или кофе съ молокомъ, при черной мордѣ; бываетъ также красноватый, черный, бѣлый и сѣрый. Малѣйшее бѣлое пятно на однообразной шерсти считается порокомъ. Ростъ не долженъ превосходить 13—14 дюйм., а вѣсъ 12-ти фунт.: иначе порода не итальянская. Лучшіе образцы, кромѣ Италіи, встрѣчаются въ Испаніи. Животное вообще любитъ тепло.



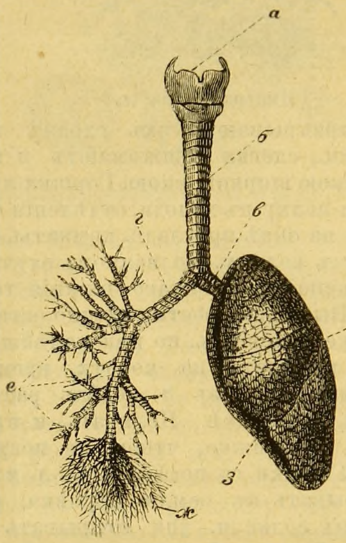
Левретка.

Левъ (Felis leo)—всѣмъ извѣстное хищн. животное изъ сем. кошекъ; водится только въ старомъ свѣтѣ; шерсть рыжая, различн. оттѣнковъ у различн. породъ; у самцовъ грива, у самокъ ея нѣтъ. По гривѣ можно отличить породу. Самые большіе львы афри канскіе. *Варварійскій* **л.**—въ сѣверн. Африкѣ—грива спереди, на головѣ и шеѣ, свѣтло-желтая, съ примѣсью чернокоричн. волосъ, сзади темная; шерсть красновато-рыжая; кисточка на хвостѣ черная. *Капскій*—въ южн. Африкѣ, на востокъ доходитъ до Абиссиніи; шерсть свѣтло-рыжая, грива очень темная. *Сенегальскій*—въ экваторіальной Африкѣ; шерсть однообразно желтая, грива свѣтлѣе, рѣже, короче, у груди и брюха совсѣмъ прекращается. Азіатскіе львы меньше: *персидскій*—въ Персіи и передн. Индіи; шерсть свѣтлая, грива изъ смѣси коричнев. и черныхъ волосъ; *гузаратскій*—въ Индіи, красновато-рыжій, гривы только слѣды спереди; кисть на хвостѣ бѣлая.

Легатерій—наслѣдникъ по завѣщанію (см. **Наслѣдство**).

Легатъ—папскій посолъ по особымъ порученіямъ (обыкновенно кардиналъ).

Легкія, вмѣстѣ съ сердцемъ и больш. кровеносн. сосудами, наполняютъ собою всю грудную полость (см. **Грудь**); ихъ 2: правое и лѣвое; въ лѣвомъ свнутри выемка для помѣщенія сердца (на рис. *з*). Оба л. снаружи покрыты *подреберною плевою* (см. э. сл). На рис. представлены: *а* гортань, *б* дыхательное горло (trachea), *в* лѣвая и *г* правая его вѣтви (bronchi); постепенно раздѣляясь все болѣе и болѣе, вѣтви эти переходятъ въ соотвѣтствущія два легкія. На рис. сохранено лѣвое легкое *д*, а правое удалено—для показанія способа постепеннаго развѣтвленія дыхательныхъ вѣтвей: въ *е* болѣе крупныя, а въ *ж* послѣднія тончайшія развѣтвленія, переходящія непосредственно въ *легочные пузырьки*, изъ массы которыхъ образованы легкія. На рисункѣ-же хорошо виденъ путь, которому слѣдуетъ воздухъ, чтобы попасть въ **л.** или выйти изъ нихъ. У здороваго человѣка легочные пузырьки не остаются никогда пусты, но при вдыханіи они растянуты воздухомъ больше, а при выдыханіи меньше. Стѣнки пузырьковъ покрыты мельчайшими сѣтями безчисленн. волосныхъ сосудовъ (см. **Сосуды**); въ этихъ-то сосудахъ кровь запасается кислородомъ, необходимымъ для всего организма: она всасываетъ его изъ воздуха легочн. пузырьковъ, выдѣляя на мѣсто его избытокъ своей угольной кислоты; вслѣдствіе этого, кровь, входя въ **л.** темною (венозною), выходитъ изъ нихъ алою (артеріальною). См. **Дыханіе, Кровь, Кровеобращеніе.** — **Болѣзни легкихъ.** О припадкахъ, указывающихъ на болѣзненное состояніе легкихъ вообще и о признакахъ, отличающихъ легочныя страданія отъ пораженія органовъ кровеобращенія — см. **Дыханіе.** Разъ убѣдившись въ страданіи легкихъ, нужно имѣть въ виду главн. образомъ 4 наиболѣе частыя болѣзни ихъ: острое воспаленіе (pneumonia crouposa), хроническое или катарральное воспаленіе (pneumonia catarrhalis), расширеніе (emphysema) и чахотку или бугорчатку (tuberculosis); слѣдуетъ еще присоединить воспаленіе подреберной плевы (pleuritis), влекущее за собою пораженіе соотвѣтств. легкаго; но объ этомъ—см. **Плева подреберная.**—*Острое воспаленіе* **л.** начинается б. ч. *внезапно*, обыкновенно *сильн. ознобомъ*, переходящимъ въ сильн. *лихорадку* (около 40° Ц.), которая продолжается все время болѣзни; вскорѣ—*колючая боль въ боку* при глубок. вдыханіи, ускореніе дыханія и *одышка*; болѣзненный *короткій кашель*; б. ч. уже на второй день вязкая *характерно-ржавая* (будто смѣшанная съ ржавчиною) *мокрота*. При выслушиваніи въ началѣ слышенъ *трескъ* при глубокомъ вдыханіи (звукъ, похожій на лопаніе соли на огнѣ), а нѣсколько позже *трубчатое* (бронхіальное) дыханіе; при постукиваніи—*притупленіе* звука (см. **Распознаваніе болѣзней**); выслушивать и постукивать преимущественно сбоку и сзади (не оч. близко къ позвоночнику). Чаще всего болѣзнь оканчивается выздоровленіемъ: черезъ 7—8 дней лихорадка быстро падаетъ (б. ч. послѣ пота) и больной начинаетъ поправляться. Рѣже болѣзнь переходитъ въ хронич. воспаленіе, чахотку, нарывъ или гангрену легкихъ: въ такихъ случаяхъ болѣзнь затягивается, лихорадка не проходитъ и по истеченіи 2-хъ недѣль. При пораженіи обѣихъ **л.** (рѣдко) воспаленіе б. ч. быстро оканчивается смертью. Причина болѣзни—въ особомъ вредоносномъ (инфекціонномъ) началѣ въ воздухѣ, а не въ простудѣ. Леченіе: обыкновенно достаточно



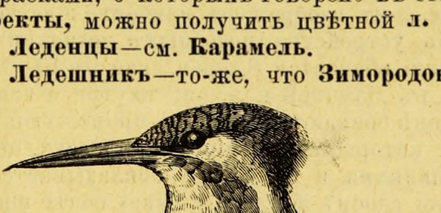
Легкія.

одной гигіены: спокойствіе, чистый ровный *прохладный* воздухъ, легкая противулихорадочная (см. **Лихорадка**) пища (молоко); на больной бокъ—пузырь со льдомъ (черезъ тряпку) или согрѣвающ. компрессъ; при тяжелыхъ припадкахъ—*крѣпкимъ* людямъ 8—12 пьявокъ; иногда хининъ (3—5 гранъ 3 раза въ день).—*Хроническое воспаленіе легкихъ* обыкновенно есть слѣдствіе глубоко распространившагося, такъ называемаго, капиллярнаго катарра дыхательн. органовъ (bronchitis capillaris), всегда сопровождается имъ и не отличается отъ него никакими существенными припадками (см. **Органы дыханія**). Предполагать присоединеніе воспаленія къ катарру возможно, когда глубоко-распространенный катарръ *затягивается*, сопровождается тяжелыми мѣстными и общими припадками, *долго продолжающеюся* лихорадкою. Длится *хрон. восп.* отъ нѣскольк. недѣль до нѣскольк. мѣсяцевъ и болѣе. Болѣзнь оч. важная, особенно у маленькихъ дѣтей; выздоровленіе отъ нея происходитъ медленно и постепенно; нерѣдко она влечетъ за собою смерть вслѣдствіе или истощенія (дѣти), или перехода въ чахотку **л.** (см.). Чаще всего наблюдается у дѣтей, особенно слабыхъ, нерѣдко послѣ кори и коклюша, а иногда и др. тяжелыхъ лихорад. болѣзней (дифтерита, оспы, тифа и т. п.). Леченіе то-же, что и при капиллярномъ катаррѣ дыхат. органовъ (см. **Органы дыханія**); главное—слѣдуетъ заботиться о поддержаніи силъ больнаго чист. воздухомъ и питательн. пищею; самое вѣрное средство—помѣщеніе больнаго въ благопріятный климатъ (см. **Климатъ**).—*Расширеніе легкихъ* характеризуется расширеніемъ легочн. пузырьковъ, вслѣдствіе потери ими эластичности: легкія постоянно остаются въ состояніи вдыханія, а такъ какъ грудн. клѣтка (см. **Грудь** и **Дыханіе**) совершенно точно слѣдитъ за всѣми движеніями легкихъ, то и она *сохраняетъ вдыхательное*, т. е., *расширенное положеніе;* поэтому, наблюдательный глазъ узнаетъ расширеніе легкихъ по одному виду груди (при сильн. расширеніи—бочкообразно выпуклой); при этомъ во время дыханія грудь *движется слабо*, не смотря на усиленную работу дыхательныхъ мышцъ. При постукиваніи *ясный звукъ* опускается ниже нормальнаго—спереди до 7—8 ребра справа и до 5—6 слѣва (см. **Разпознаваніе болѣзней**); при выслушиваніи—дыханіе ослаблено. *Одышка* тѣмъ сильнѣе, чѣмъ значительнѣе расширеніе. Припадки хроническ. катарра дыхат. органовъ (хрипы, кашель) всегда сопровождаютъ расширеніе л., а пароксизмы *удушья* (см. э. сл.) присоединяются нерѣдко (по временамъ). Съ теченіемъ времени развивается разстройство кровеобращенія (расширеніе праваго желудочн. сердца): синій цвѣтъ и налитіе венъ на лицѣ, шеѣ, рукахъ и проч., а впослѣдствіи отеки и водянка; одышка, при этомъ, конечно, усиливается еще болѣе. Расширеніе л. чаще всего происходитъ вслѣдствіе долго продолжавшагося хронич. катарра дыхат. органовъ; но оно можетъ б. слѣдствіемъ всякаго рода продолжительнаго усиленія дыхательн. движеній: напр., послѣ всякаго продолжительнаго кашля, послѣ частыхъ приступовъ удушья, у музыкантовъ на духов. инструментахъ, пѣвцовъ и т. п. Болѣзнь излечима только въ самомъ началѣ; при болѣе сильн. развитіи ее можно только улучшать; для жизни не опасна, такъ какъ м. длиться десятки лѣтъ, но сокращаетъ ее. Леченіе—то-же, что и при хроническ. катаррѣ дыхат. органовъ (см. **Органы дыханія**). Лучшія средства — сгущенный воздухъ (въ пневматической камерѣ — см. **Давленіе**) и хорошій климатъ (см.). О чахоткѣ легкихъ см. **Чахотка;** о кровехарканіи—см. **Кровехарканіе.**

Леденецъ или **кристаллическій сахаръ.** Для полученія **л.** сахарн. сиропъ уваривают до извѣстн. (не оч. значительной) густоты, разливаютъ въ жестян. или каменн. сосуды, въ которыхъ протянуто нѣсколько рядовъ нитокъ, и оставляютъ въ прохладн. мѣстѣ, напр. на погребѣ, 15—20 дней: на ниткахъ образуются больш. кристаллы **л.;** вынувъ, имъ даютъ стечь и высохнуть; держатъ въ закупоренн. стеклянныхъ банкахъ. Самый свѣтлый **л.** получается изъ рафинада; сахарн. песокъ даетъ, смотря по качеству, *желтый* или *коричневый* **л.** Сиропъ изъ сахарн. песка предварительно слѣдуетъ очистить бѣлкомъ (см. **Сиропъ**). Подкрасивъ сиропъ красками, о которыхъ говорено въ ст. **Конфекты,** можно получить цвѣтной **л.**

Леденцы—см. **Карамель.**

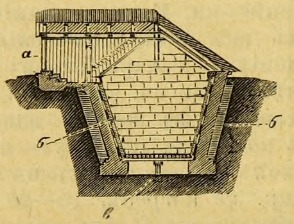
Ледешникъ—то-же, что **Зимородокъ.**



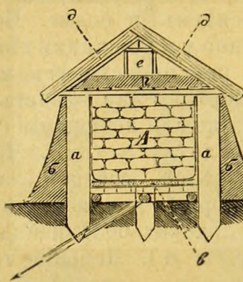
Ледешникъ или зимородокъ.

Ледникъ—см. **Ледъ.**

Ледъ—легче воды (плотность его 0,918), а потому образуется не въ глубинѣ, а на поверхности водъ. При толщинѣ въ 4 дюйм. онъ въ состояніи выдержать человѣка или даже лошадь, а при 10 дюйм.—экипажъ. **Л.** глубокихъ водъ тверже, крѣпче и таетъ медленнѣе льда мелкихъ водъ; это нужно имѣть въ виду при заготовкѣ льда. *Ледники* лучше всего устраивать въ землѣ; на рис. 1-мъ представленъ разрѣзъ такого ледника: *а*—входъ, *б*—стѣнки, выложенныя кирпичемъ, камнемъ или деревомъ, *в* каналъ для стока растаявш. льда (прикрытъ рѣшеткою). Стѣнки (*б*) должны б. обложены толст. слоемъ худыхъ проводниковъ тепла: сухими опилками, соломою, камышемъ, золою и т. п.; но лучше всего стѣнки изъ нѣскольк. слоевъ пустотѣлаго кирпича (см. **Кирпичъ**). Помѣщаться ледникъ долженъ въ сухой почвѣ (грунтовая вода не должна попадать ни въ какомъ случаѣ); входъ въ него д. б. обращенъ на сѣверъ, не широкъ и плотно запираться (2—3-мя дверями); вмѣстимость возможно большая, такъ какъ больш. массы льда сохраняются лучше малыхъ. Ледники на поверхности земли д. б. окружены двойнымъ или тройнымъ рядомъ деревянн. или кирпичныхъ стѣнъ, промежутки между которыми выполняются плохими проводниками (см. выше). На рис. 2-мъ изображенъ наиболѣе простой способъ устройства подобныхъ ледниковъ: въ землю вбивается 8 дерев. свай въ 10—12 дюйм. въ діаметрѣ каждая; внутри и снаружи онѣ обиваются досками, промежутокъ между которыми (*а*) наполняютъ сух. дерев. опилками и т. п.; все обкладывается снаружи слоемъ земли (*б*), снизу болѣе широк., а сверху болѣе узкимъ; дно (*в*) выстилается досками съ промежутками между ними (для стока воды) дюйма въ $1^{1}/_{2}$; доски покрываются соломою или, еще лучше, сосновыми листьями: потолокъ изъ досокъ, покрытыхъ толстымъ (дюйм. 15) слоемъ соломы (*г*); въ потолкѣ подъемная дверца, ведущая въ ледникъ; поверхъ всего соломенная крыша (*д*), въ которой продѣланъ входъ (*е*)—на сѣверъ. *А*—ледъ. Чтобы войти въ ледникъ, приставляютъ лѣстницу. Заготовлять ледъ слѣдуетъ въ холодн. морозные дни; набивать какъ можно плотнѣе; набивъ, полить слегка водою и дать замерзнуть. При недостаткѣ, **л.** можно замѣнить хорошо убитымъ и, затѣмъ, политымъ водою снѣгомъ. **Л.** въ настоящ. время составляетъ предметъ довольно значительной торговли; большія количества его ежегодно привозятся въ западн. и южн. Европу изъ Норвегіи и Америки. — **Л.** можно приготовлять искусственно при помощи одной изъ слѣдующ. охладительн. смѣсей: 1) 5 ч. нашатыря, 5 ч. селитры, 16 ч. воды; 2) 1 ч. азотнокисл. амміака и 1 ч. воды; обѣ эти смѣси понижаютъ температуру съ +8 до—13° Р., т. е. на 21°; 3) 3 ч. сѣрнокисл. натра (глауберов. соли), 2 ч. разведенн. азотн. кислоты—съ +8 до—15° Р., т. е. на 23°); 4) 6 ч. глауберов. соли, 5 ч. азотнокисл. амміака и 4 ч. разведенн. азотн. кислоты—съ + 8 до —21° Р., т. е., на 29°. Соли во всѣхъ случаяхъ д. б. мелко растолчены. Для добыванія льда собственно годны только послѣдн. двѣ смѣси; первыя двѣ — для охлажденія напитковъ кушаній и т. п. Воду наливаютъ въ узкій жестяной (тонкостѣнчатый) сосудъ и погружаютъ послѣдній въ *деревянный* (съ узкимъ отверстіемъ) сосудъ со смѣсью, которую мѣшаютъ палочкою $^{1}/_{4}$ часа; послѣ этого оставляютъ въ покоѣ на 1—$1^{1}/_{2}$ часа. Если послѣ $^{1}/_{4}$ часа охлаждающую смѣсь замѣнить новою, то операція происходитъ скорѣе; производить ее слѣдуетъ, конечно, въ прохладномъ мѣстѣ (лѣтомъ на погребѣ). **Л.,** полученный этимъ способомъ, обходится, понятно, гораздо дороже естественнаго. Для усиленія охлаждающ. дѣйствія льда (для приготовленія мороженаго и т. п.) къ нему прибавляютъ поваренн. соль, нашатырь и пр.; вотъ нѣсколько подобныхъ смѣсей: 1) 2 части толчен. льда, 1 ч. кухонной соли—понижаетъ температуру на 16° Р.; 2) 5 ч. толч. льда, 2 ч. кухонн. соли, 1 ч. нашатыря—на 19°; 3) 24 ч. толч. льда (или снѣга), 10 ч. кух. соли, 5 ч. нашатыря, 5 ч. селитры—на 22°; 4) 12 ч. толч. льда (или снѣга), 5 ч. кух. соли, 5 ч. азотнок. амміака — на 25°. *Сохраненіе* льда: 4 деревянн. сосуда (кадки, бочки безъ одного дна и т. п.) ставятъ одинъ въ другой такъ, чтобы между ними оставались промежутки въ $1^{1}/_{2}$—2 дюйма; промежутки эти наполняютъ рубленою соломою, сух. древесн. опилками, чесаною шерстью



Ледникъ № 1.



Ледникъ № 2.

толчен. углемъ и т. п.; въ самый меньшій, внутренній, сосудъ помѣщается ледъ; все закрывается плотно *двойною* деревянною крышкою, выложенною внутри и снаружи нѣсколько разъ свернутыми шерстян. одѣялами. Держать въ погребѣ или въ землѣ—въ ямѣ, дно которой посыпано сух. пескомъ (дюйма на 4—6). Это же приспособленіе м. служить и для *перевозки* **л.** Для сохраненія льда продаются также особые шкафы: *домашніе ледники.*— Употребленіе **л.** разнообразно: въ кулинарн. искусствѣ, молочн. хозяйствѣ, при различн. техническ. производствахъ, въ медицинѣ—снаружи (на воспаленныя мѣста) или внутрь (напр., при тошнотѣ или рвотѣ).

Лейбъ—слово приставляется или къ названіямъ лицъ, занимающ. какую-либо должность при особѣ Его Величества, напр. лейбъ-медикъ, или же къ наименованію полковъ, отличенныхъ за что-либо: лейбъ-гвардіи Измайловскій полкъ, лейбъ-пѣхотный Бородинскій полкъ и пр.

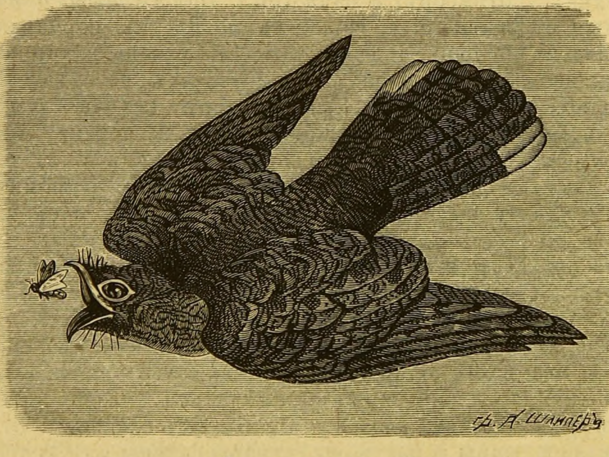
Лейтенантъ—второй офицерскій чинъ въ русскомъ флотѣ.

Лекало—вырѣзка, по чертежу, въ доскѣ—для обдѣлки отлитыхъ вещей или для штукатурной тяги корнизовъ; также сколоченная изъ досокъ выкройка внѣшнихъ контуровъ судна—для обдѣлки членовъ судна.

Лекарства—вещества, употребляемыя съ врачебн. цѣлью. Отъ пищевыхъ веществъ онѣ отличаются тѣмъ, что *не питаютъ:* составн. части ихъ совершенно отличаются отъ составн. частей человѣческаго или животн. тѣла, а потому *не могутъ служить возстановляющими средствами.* Такъ какъ всякая болѣзнь зависитъ отъ уничтоженія или поврежденія какой-либо составн. части организма, а выздоровленіе непремѣнно подразумѣваетъ возстановленіе этой части, то лекарства, не заключающія въ себѣ составн. частей организма, сами по себѣ, понятно, не могутъ излечивать болѣзнь; матеріалъ, необходимый для исцѣленія, почерпается *только изъ пищи и воздуха,* содержащихъ въ себѣ все, что нужно для организма. Громадное большинство болѣзней излечивается безъ лекарствъ — единственно подъ вліяніемъ животворнаго дѣйствія воздуха и пищи; на нихъ-то, поэтому, и дожно быть обращено все вниманіе при леченіи; лекарства играютъ менѣе, чѣмъ второстепенную роль, помогаютъ только въ нѣкоторыхъ, немногихъ, случаяхъ, и то не прямо, а косвенно. Съ другой стороны, какъ вещества совершенно постороннія организму, онѣ *часто вредятъ.* Нѣтъ сомнѣнія, лекарства иногда помогаютъ; но, передъ употребленіемъ ихъ, слѣдуетъ рѣшить вопросъ: какой вредъ больше—тотъ-ли, который причиняетъ болѣзненный припадокъ, или тотъ, который причинитъ лекарство? Если окажется, что послѣдній вредъ меньше перваго, то лекарство слѣдуетъ принять, а если наоборотъ, то нѣтъ. На этомъ основаніи при сильныхъ боляхъ приходится иногда прибѣгать къ оч. вреднымъ наркотическ. средствамъ. Есть, впрочемъ, между лекарствами и относительно невинныя, индиферентныя, средства, напр. касторовое или прованское масло, настои и отвары нѣкоторыхъ травъ и т. п.; но самыя дѣйствительныя лекарства вмѣстѣ и самыя вредныя—наркотическія. Къ *слабительнымъ* **л.** принадлежатъ: глауберова и англійская соли, кремортарторъ, жженая, углекислая и лимонная магнезія, каломель и сѣра, александрійскій листъ, кора и ягоды крушины, ревень, алой, ялапа, коллоквинты, касторовое масло, кротоновое масло и др. Самое безвредное изъ нихъ касторовое масло и затѣмъ — всѣ три рода магнезіи (см.). Къ *мочегоннымъ* относятся: углекислыя и растительныя щелочи (сода, уксуснокисл. кали и т. п.), селитра, можжевеловыя ягоды, сѣмена петрушки и укропа, черные тараканы, бузина, морской лукъ и пр. *Потогонныхъ* лекарствъ, собственно, нѣтъ: лучшія потогонныя—обильное употребленіе теплой воды (чистой или въ формѣ настоевъ и отваровъ) и баня (см.). *Возбуждаютъ аппетитъ* б. ч. горькихъ лекарствъ: горчавка, полынь, деревей, квассія; ревень и хининъ въ небольшихъ пріемахъ; ихъ не слѣдуетъ употреблять при каттаррѣ желудка (см.). Пряности (корица, гвоздика, перецъ, имбирь, мускатный орѣхъ, горчица и т. п.) и ароматическія растенія (мята, ромашка, мелисса, тминъ, анисъ, валеріанъ и проч.) *возбуждаютъ отдѣленіе пищеварительныхъ соковъ* и отчасти *движеніе кишекъ* и тѣмъ способствуютъ пищеваренію и болѣе правильн. испражненію; но съ пряностями д. б. очень осторожнымъ: не принимать ихъ ни въ большомъ количествѣ, ни очень долго—иначе возбужденіе можетъ смѣниться истощеніемъ. Противъ *поноса* употребляютъ слизистые отвары и растворы (отвары салепы, алтейнаго корня, растворъ гуммиарабика и пр.)—безвредны, но и не оч. дѣйствительны; танинъ, отвары ратаны, дубовой коры и пр., ляписъ, окись цинка, известковую воду и пр.: кромѣ послѣдней, никогда не употреблять безъ врача. Для *вызыванія рвоты:* ипекакуана, рвотный камень, мѣдный или цинковый купоросъ, апоморфинъ и др.; безъ врача можно допустить употребленіе только ипекакуаны (см.). При *кашлѣ,* какъ *отхаркивающія* л., даютъ щелочи и нашатырь (чтобы разжидить мокроту), ипекакуану, сенегу (возбудить кашель и черезъ это удалить мокроту), скипидаръ, различн. бальзамы и смолы (чтобы возбудить отхаркиваніе и въ то-же время уменьшить количество мокроты). Изъ *противулихорадочныхъ* самыя дѣйствительныя: хининъ и салициловая кислота; первый довольно безвреденъ. *Противунервныхъ* средствъ масса; однѣ изъ нихъ совершенно безполезны: мускусъ, валеріана, лавровишнев. капли, бобровая струя, вонючая камедь (assa foetida) и пр.; къ другимъ относятся всѣ, такъ называемыя, *наркотическія:* опій, морфій, индійская конопля, ядовитый латукъ, хлороформъ, эфиръ, хлоралъ-гидратъ, бромистый калій и пр.; всѣ онѣ болѣе или менѣе вредны или ядовиты и не должны б. употребляемы безъ совѣта врача. При внутреннихъ *кровотеченіяхъ* прописываютъ: поваренную соль, желѣзо, уксусно-кислый свинецъ, спорынью и т. п.; за исключеніемъ соли, не принимать ни одного безъ совѣта врача. Противъ *глистовъ:* цыцварное сѣмя, сантонинъ, скипидаръ, гранатный корень, куссо, камала, корень папоротника—см. **Глисты.** Противъ *малокровія* — главн. образомъ желѣзо (см.), а также мышьякъ (см.). Къ особо дѣйствующимъ, *специфическимъ,* средствамъ принадлежатъ: ртуть, іодъ, кубеба, копайскій бальзамъ и пр. Подробности—см. названія болѣзней или лекарствъ.

Лекарь — см. **Врачъ.**

Лелекъ—то-же что **Козодой.**



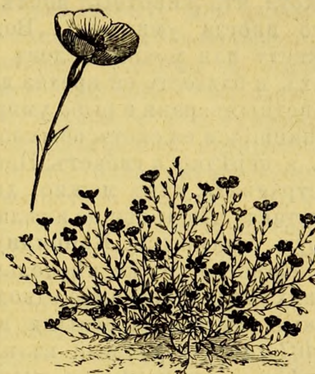
Лелекъ или козодой.

Лемехъ—сошникъ у плуга (см.).

Лемуры — жив. изъ сем. того-же имени и отряда полуобезьянъ; водятся на Мадагаскарѣ. Формами тѣла и образомъ жизни напоминаютъ обезьянъ, но отличаются мордою, покрытою шерстью и удлиненною, какъ у хищныхъ животныхъ.

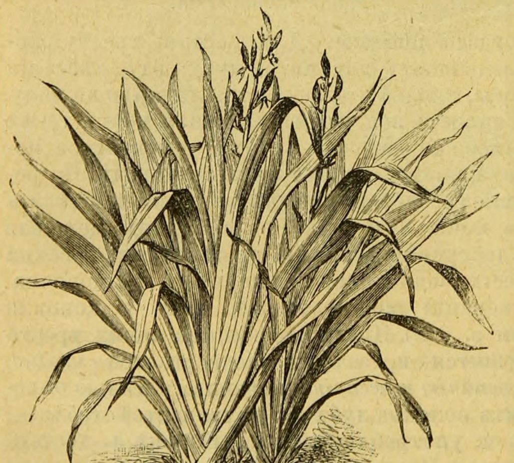
Ленты—обыкновенно шелковыя: тафтяныя, фаевыя, репсовыя, атласныя, муаре, гладкія или съ узорами (fantaisie), одинаковыя или различныя съ обѣихъ сторонъ; одноцвѣтныя или разноцвѣтныя (напр. шотландскія). Рѣже шерстяныя или изъ шелка съ шерстью, или изъ шерсти съ бумагою. Также бархатныя **л.** На фабрикахъ каждый сортъ **л.,** по качеству, раздѣляютъ на номера: чѣмъ выше номеръ, тѣмъ лучше и дороже **л.** Лучшія **л.** французскія.

Ленъ (Linum usitatissimum). Однолѣтн. трава изъ сем. льновыхъ; происходитъ съ востока, но давно растетъ одичало во всей Европѣ, не исключая и средн. Россіи. **Л.** считается древнѣйшимъ прядильн. растеніемъ; въ Египтѣ онъ воздѣлывался съ самой отдаленной древности. Онъ сталъ замѣтно вытѣсняться хлопчато-бумажной пряжею только послѣ открытія Америки и распространенія въ ней хлопка. Россія—одна изъ главнѣйш. производительницъ **л.,** который воздѣлываютъ преимущественно ради волокна: въ средн. Россіи, рѣже для сѣмянъ: на югѣ. Разведеніе **л.** для сѣмянъ истощаетъ почву гораздо болѣе, чѣмъ воздѣлываніе его для пряжи. Прядильный **л.** называется *растуномъ* или *долгуномъ*, а сѣмянный—*кудряшомъ.* Растунъ мало или вовсе не развѣтвляется и приноситъ одинъ или немного цвѣтовъ у верхушки, кудряшъ—гораздо вѣтвистѣе, обильнѣе цвѣтами и даетъ больше плодовыхъ головокъ и сѣмянъ; вслѣдствіе этого волокна кудряша короче. Воздѣлываніе прядильн. **л.** выгодно, но требуетъ знанія и больш. опытности. Такъ какъ **л.** больше всего боится засухи, то для него пригоднѣе всего климатъ съ равномѣрн. распредѣленіемъ лѣтнихъ дождей, слѣдовательно въ Россіи — западная и центральная части. Лучшею почвою для **л.** считается плодородн. суглинокъ, но онъ родится хорошо и на черноземѣ или на супесчаныхъ земляхъ. Сырая почва рѣшительно вредна для **л.,** тучная хороша для кудряша, но не годна для долгуна. Удобреніе передъ сам. посѣвомъ **л.** употребляется только въ случаяхъ поднятія подъ **л.** тощей нови. Удобряютъ мелкимъ навозомъ, безъ соломы. При обыкновенн. условіяхъ **л.** сѣется вторымъ растеніемъ послѣ унавоживанія, а при сложн. сѣвооборотахъ даже четвертымъ и пятымъ. Въ трехпольномъ хозяйствѣ **л.** сѣятъ послѣ ржи и озимой пшеницы; но особенно хорошо онъ удается послѣ овса, если овесъ былъ засѣянъ на унавоженной почвѣ, а также послѣ растеній, осушающихъ почву, послѣ картофеля, клевера, конопли. Чѣмъ глубже и лучше разрыхлена почва, тѣмъ лучш. качества получается **л.:** наибольшею глубиною можно считать $^3/_4$ арш.; для полученія волокна средн. качества достаточна глубина и въ 5 вершк., даже въ 3 вершка вспаханнаго слоя. Сѣмена для посѣва хороши, когда четверикъ ихъ вѣситъ отъ 44 до 47 фунт.; онѣ д. б. желто-коричневаго цвѣта, имѣть совершенно гладкую блестящ. поверхность, острые загнутые носочки и тонуть въ водѣ. Очень толстыя сѣмена обильны масломъ и даютъ хорошій кудряшъ, но посредственное волокно. Покупныя сѣмена рѣдко однородны, а потому лучше производить собственныя. Малыя количества сѣмянъ сохраняютъ въ боченкахъ, большія—въ открыт. закромахъ. Л. на тонкое волокно высѣвается густо: отъ 8 до 12 мѣръ или отъ 9 до 14 пуд. на десятину; на сѣмена достаточно 3¼—4 мѣры или 4 — 5 пуд. на десятину. Всходы л. боятся даже слабаго мороза, а такъ какъ для полнаго развитія л. требуется не болѣе 11—14 недѣль, то сѣять его удобнѣе всего по минованіи весенн. утренниковъ, причемъ нужно помнить, что сырое время для л. не годится. Сѣять рукою или сѣялкою подъ борону, сколь возможно, ровнѣе. Густо посѣянный л. нерѣдко подвергается полеганію, особенно въ сырые годы; для поддержанія л. въ этихъ случаяхъ, его *перятъ*, т. е., втыкаютъ въ ниву, па разстояніи ½ сажени, вѣтви, длиною въ 1½ аршина, наклонно, такъ, чтобы образовались треугольники. Убираютъ л. въ разн. время, смотря по цѣли. Для полученія сѣмянъ ждутъ полной зрѣлости головокъ, что выражается коричневымъ цвѣтомъ послѣднихъ, опаденіемъ почти всѣхъ листьевъ и желтизною стеблей; но, чтобы сѣмена не осыпались, не слѣдуетъ ждать до полнаго высыханія вѣточекъ, несущихъ головки. Если желаютъ собрать и сѣмена и волокно, то снимаютъ л. ранѣе полн. созрѣванія головокъ,—когда стебли станутъ желто-зелеными, а листья опадутъ на-половину. Наконецъ, исключительно для волокна л. убирается при вовсе незрѣлыхъ сѣменахъ: когда онѣ еще бѣлы внутри. Убирать л. слишкомъ зеленымъ не слѣдуетъ, п. ч. получаемое изъ него волокно, хотя и оч. нѣжно, но не прочно. *Берутъ* (снимаютъ) л., выдергивая его рукою съ корнемъ; убираютъ, какъ можно, быстрѣе, лучше въ одинъ день. Пучки забираются не оч. толстые, сколько м. удобно захватить рука; вяжутъ небольш. снопиками, въ 2½—3 вершка толщиною. Для сушки ставятъ рядами, лучше въ формѣ шалашиковъ, наклоняя одинъ рядъ къ другому. Вымолачиваніе сѣмянъ изъ головокъ л. производится или колотушками или, если хозяйство значительно, особ. машинами. По другому способу головки вымолачиваются уже послѣ отдѣленія ихъ отъ стебля. Отдѣляютъ головки или *обрѣзываніемъ*, или *счесываніемъ* ихъ посредствомъ особ. гребня, состоящаго изъ желѣзныхъ ножей, вставленныхъ въ брусокъ съ рукояткою, или *рыбленіемъ*, т. е. счесываніемъ желѣзнымъ гребнемъ, придѣланнымъ вертикально къ скамьѣ. Отдѣленныя головки вымолачиваются лучше всего нетяжелымъ каменн. или чугунн. каткомъ. Стебли л., заготовленные для дальнѣйшей обработки, называются *трестою*. Выдѣленіе изъ тресты волоконъ основано на разрушеніи всего стебля, за исключеніемъ прочныхъ волоконъ луба. Достигаютъ этого или *росеніемъ*, или *мочкою*; поэтому и льняная пряжа бываетъ двухъ сортовъ: *росенецъ* или *стланецъ*, получаемый росеніемъ, и *моченецъ*,—моченіемъ. Въ обоихъ случаяхъ тресту предварительно сортируютъ, какъ по длинѣ, такъ и по толщинѣ стеблей: иначе получается л. смѣшанный, который цѣнится гораздо дешевле. Для росенія тресту раскладываютъ рядами на лугу; отъ дѣйствія росы, дождей и воздуха треста, мало по малу, сгниваетъ вся, кромѣ луба; при мочкѣ то-же самое, но гораздо скорѣе, достигается погруженіемъ тресты въ чистую воду. На росеніе требуется, по меньшей мѣрѣ, 4 недѣли, а на мочку 3—6 дней. Росеніе, правда, дешевле и доступнѣе всякому, но пряжа изъ росенца всегда значительно ниже, чѣмъ изъ моченца. Операція мочки та-же, какъ и конопли (см. э. сл.). Послѣ росенія или мочки треста сушится и, затѣмъ, подвергается *мятью*, *трепанію* и *чесанію*, имѣющимъ цѣлью очистить волокна луба отъ друг. частей стебля.—Б. ч. употребляемаго въ Европѣ л. доставляется Россіею, черезъ Петербургъ и, преимущественно, Ригу. Хорошій л. (волокна) свѣтло- или желтовато-бураго или зеленовато-желтаго цвѣта, шелковистаго блеска, мягокъ и гладокъ; волокна тонки, однообразной длины (чѣмъ онѣ длиннѣе, тѣмъ л. дороже) и крѣпки. Главное употребленіе льняной пряжи—приготовленіе нитокъ и тканей: полотенъ, батиста, кружевъ и пр. Примѣсь



Linum grandiflorum.

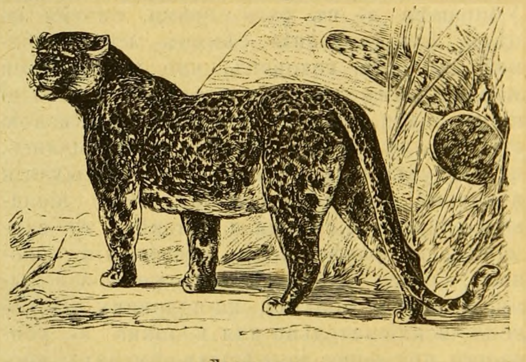
къ льняной пряжѣ бумажной легко открывается микроскопомъ, при увеличенiи въ 150—250 разъ: бумажн. волокна скручены и плосковаты, а льняныя—не скручены и почти круглы. Лучшая писчая бумага получается изъ льнянаго тряпья, которое, впрочемъ, обыкновенно примѣшивается къ бумажной массѣ и при добыванiи бумаги изъ друг. матерiаловъ. Льняное сѣмя содержитъ много жирнаго, высыхающаго, масла и слизи. О маслѣ—см. **Масла.** Какъ сѣмена, такъ и жмыхи, остающiеся послѣ выжиманiя изъ сѣмянъ масла, составляютъ питательный кормъ для скота, употребляемый для кормленiя преимущественно молодыхъ телятъ, молочн. коровъ и пр. (см. **Откармливанiе, Корова)**; какъ тѣ, такъ и другiе идутъ въ медицинѣ для приготовленiя припарокъ (см. **Припарки**). Жмыхи—хорошее удобрительное средство. Зеленый ленъ такъ вреденъ для рогат. скота, что животныя послѣ употребленiя его иногда умираютъ. Вода, въ которой мокнетъ или мочился ленъ, заражаетъ воздухъ, и близость ея вредна для человѣка и животныхъ; раки и рыба умираютъ въ ней, а напившiйся ея скотъ обыкновенно заболѣваетъ, а нерѣдко и гибнетъ. Поэтому, мочила д. устраивать, какъ можно, дальше отъ жилья и такъ, чтобы они не имѣли сообщенiя съ друг. водами (см. **Конопля**).—Въ садоводствѣ извѣстно также нѣсколько видовъ **л.** Изъ нихъ всѣхъ красивѣе однолѣтнiй крупноцвѣтный съ ярко-красными цвѣтами—*L. grandiflorum;* посѣянный въ клумбу въ концѣ апрѣля или началѣ мая, смотря по климату, онъ обильно цвѣтетъ до поздней осени. Изъ многолѣтнихъ можно указать на *L. campanulatum,* съ желт. цвѣтами, растущiй дико въ южн. Европѣ и годный только для странъ съ легкими зимами. Напротивъ того, *L. perenne*, съ голуб. цвѣтами, встрѣчающiйся у насъ въ южн. Россiи, и *L. sibiricum* м. выдерживать и климатъ средн. Россiи. Оба вида разводятся черенками. Въ горшки ихъ сѣятъ въ апрѣлѣ или маѣ; затѣмъ ихъ можно размножать черенками.



Ленъ новозеландскiй.

Ленъ новозеландскiй (Phormium tenax). Многолѣтн. растенiе изъ сем. лилейныхъ; растетъ дико въ Новой Зеландiи. Изъ его широкихъ, совершенно плоскихъ, мечевидныхъ листьевъ получается въ больш. изобилiи, чѣмъ изъ обыкновенн. **л.**, очень прочное волокно, изъ котораго ткутъ парусину и сучатъ канаты, а въ послѣднее время и выдѣлываютъ писчую бумагу. За красоту листьевъ его охотно разводятъ въ горшкахъ; хорошо держится на окнахъ и даже иногда цвѣтетъ. Растенiе декоративное и тамъ, гдѣ можетъ выдерживать зиму, напр. въ Крыму и на Кавказѣ, особенно красиво среди газоновъ и достигаетъ иногда саженнаго роста.

Леопардъ (Felis leopardus)—хищн. животное изъ сем. кошекъ; безъ хвоста около 4 фут. длиною; шерсть—по свѣтло-оранжевому фону, переходящему внизу въ бѣлый, пятна чернаго цвѣта. Чѣмъ южнѣе мѣстожительсто **л.**, тѣмъ цвѣтъ фона желтѣе, а чѣмъ далѣе на сѣверѣ, тѣмъ сѣрѣе. Разновидность **л.** съ менѣе густымъ расположенiемъ пятенъ и болѣе длиннымъ хвостомъ наз. *пантерою* (F. pardus). Водится во всей Африкѣ, въ западной и южной Азiи, въ томъ числѣ въ Закавказьѣ. Въ средн. Азiи, до самой Сибири, встрѣчается **л.** съ болѣе длинною и густою шерстью—*барсъ* или *ирбисъ* (F. uncia); тамъ-же, а также въ Индiи и Аравiи, живетъ *гривчатый барсъ* или *гепардъ* (F. jubata)—съ короткою гривою на затылкѣ; дрессируется для охоты. На островѣ Явѣ находятъ черныхъ леопардовъ—*черная пантера* (Leopardus melas): угольно-черныя пятна по темно-бурому или темно-пепельному фону; меньше обыкн. **л.**



Леопардъ.

Лепестки—листики цвѣтка, образующiе вѣнчикъ.

Лепешки могутъ приготовляться изъ самаго разнообразнаго тѣста, изъ пшеничной, ржаной, гречневой или друг. муки. 1) *Хозяйственная лепешка:* сдѣлавъ въ 1 ф. просѣянной пшеничн. муки ямку, положить въ нее 2 зол. соли, 2 зол. сахара, 61$^1/_2$ зол. свѣжаго масла, вмѣстѣ съ $^4/_5$ стак. воды, мѣсить; когда мука и масло начнутъ смѣшиваться,—продолжая мѣсить, постепенно прилить еще $^2/_5$ стак. воды. Смѣсивъ до гладкости, скатать изъ тѣста шаръ и дать выстояться $^1/_2$ час.; сдѣлать лепешку въ 2 поперечн. пальца толщиною, надрѣзать края (часто, но не глубоко), перевернуть, положить на пирожн. блюдо (см. **Кухня,** рис. 9-й), смазать (тонко) взбитымъ яйцомъ *(края не смазывать),* печь или на раскаленной золѣ, прикрывъ крышкою (см. **Кухня,** рис. 7-й) съ такою же золою, или-же въ духов. печи 30—45 мин.: лепешка д. сдѣлаться упругою (подъ пальцемъ). 2. *Слоеная лепешка:* изъ 1 ф. пшеничной муки и 67 зол. свѣж. масла приготовить слоеное тѣсто въ 5 слоевъ (см. **Тѣсто** *слоеное),* дать выстояться 20 мин.; сдѣлать шаръ, приплюснуть въ лепешку (толщиною въ поперечн. палецъ); далѣе—какъ въ предъидущемъ случаѣ. 3. *Лепешки по англійски:* изъ 59 зол. пшен. муки, 2 зол. соли, 12 зол. свѣж. масла и $^1/_2$ стак. молока сдѣлать, какъ сказано въ № 1-мъ, плотное и гладкое тѣсто, прикрыть, дать выстояться 1 ч.; раскатать довольно тонко, утыкать спицею, вырѣзать (формою или стаканомъ) лепешки въ 3—4 поперечн. пальца шириною; печь на слегка смасленномъ желѣзномъ листѣ въ жаркой печи (не поджаривая). 4. *Гречневыя лепешки:* въ 59 зол. гречневой муки (лучше свѣже смолотой) сдѣлать ямку, опустить въ нее 4 свѣж. яйца, 2 столов. ложки прованск. масла, 2 щепотки столов. соли и 1 столов. ложку очищ. водки (коньяка или рома); распустить и размѣшать все (постепенно) съ кислымъ молокомъ (не снимая сливокъ) въ нѣсколько жидковатую кашицу; печь какъ блины.

Лепешки или пастилки—конфекты приготовляются обыкновенно такъ: растолочь лучшаго сорта сахаръ, просѣять его сквозь крупное сито, смочить водою или фруктов. сокомъ такъ, чтобы образовалась очень плотная масса (около $^2/_3$ стак. жидкости на 1 ф. сахара); постоянно мѣшая, нагрѣвать на умѣрен. огнѣ (въ тазикѣ съ носикомъ); когда масса станетъ текучею (но прежде, чѣмъ расплавится вполнѣ), налить ее, въ *формѣ лепешекъ,* на тонкій и *совершенно сухой* листъ бѣл. желѣза; дать высохнуть, снять, сгибая листъ. Чтобы **л.** имѣли правильн. форму, употребляютъ листъ, въ которомъ формы **л.** выштампованы. Для полученія *лимонныхъ* **л.,** кусокъ рафинаду величиною отъ 80 зол. до 1 ф. натереть коркою 1-го лимона, растолочь, просѣять, смочить процѣженнымъ сокомъ 1-го лимона и далѣе поступать, какъ сказано. Точно также приготовлять *малиновыя, земляничныя, смородинныя* и др. фрукт. **л.:** для добыванія сока, раздавленныя ягоды положить на сито и собрать стекающій сокъ. Чтобы приготовить **л.** съ пахуч. веществами, лучше поступать такъ: разогрѣвъ смоченный сахаръ, какъ слѣдуетъ, снять съ огня; когда *начнетъ застывать,* быстро примѣшать отдѣльно приготовленный тонкій сахарный порошокъ, *растертый съ пахучею жидкостью;* при этомъ способѣ пахучее вещество не подвергается дѣйствію огня и потому сохраняется полнѣе. Так. образомъ, при *мятныхъ* **л.** сахаръ для плавленія смачивается водою, а пахучая мятная эссенція (въ должн. пропорціи: нѣсколько капель) растирается отдѣльно съ сахарн. порошкомъ; при *ромовыхъ* и *коньяковыхъ* точно также поступаютъ съ ромомъ и коньякомъ. Мятныя **л.** приготовляются еще друг. способомъ: тончайш. порошокъ изъ 3 ч. сахара и 1 ч. гуммиарабика, хорошенько размѣшавъ, превратить съ водою въ тѣсто, настолько мягкое, чтобы его можно было раскатать скалкою въ тонкій слой; въ тѣсто прибавить мятной эссенціи, раскатать его на деревянн. доскѣ, вырѣзать формою лепешки и высушить ихъ въ сухомъ, но прохладномъ мѣстѣ; хранить плотно закупоренными. *Медицинскія* **л.** (trochisci) приготовляются однимъ изъ показанн. способовъ, примѣшивая къ массѣ, въ нужной пропорціи, тѣ или друг. лекарств. вещества: порошки ипекакуаны, цыцварнаго сѣмени, сантонина, ревеня, аниса и т. п. Окрашиваются **л.** тѣми-же красками, какъ и конфекты вообще (см.).

Лепта—греческая монета = $^1/_{100}$ драхмы, которая равна 1-му франку (см. **Монеты).**

Леса́ или **лѣса́**—см. **Удочки.**

Летаргія—болѣзненн. состояніе, при которомъ больной теряетъ способность двигаться и ощущать; сознаніе или уничтожается вполнѣ, или сохраняется отчасти; иногда остается въ слабой степени и какое-либо ощущеніе, чаще всего слухъ; дѣятельность дыханія, кровеобращенія и пищеваренія также ослабляется, въ нѣкотор. случаяхъ до такой степени, что сердцебіеніе и движенія груди становятся незамѣтными; вмѣстѣ съ ними падаетъ обыкновенно и температура тѣла, которое становится холоднымъ и блѣднымъ. При вполнѣ развитой **л.** больной имѣетъ видъ мертваго, вслѣдствіе чего **л.** называютъ также *мнимою смертью.* Продолжается **л.** отъ нѣсколькихъ минутъ до нѣскольк. дней; она, также какъ и каталепсія (см.), обыкновенно случается у истерическихъ больныхъ, слѣдовательно, чаще у женщинъ, чѣмъ у мужчинъ; отличается отъ каталепсіи полнымъ разслабленіемъ членовъ, которые падаютъ, какъ у мертвеца. Объ отличіи л. отъ дѣйствительной смерти—см. **Смерть.** *Леченіе* то-же, что и при каталепсіи (см.).

Летяга (Pteromys или Sciorepteus volans)—животное изъ сем. бѣлокъ: родъ бѣлки съ болѣе короткимъ рыломъ, короткими, круглыми, мало-пушистыми ушами; между передн. и задними ногами волосистая перепонка; густая шерсть сверху голубовато-сѣрая, снизу бѣловатая; около 6$^{1}/_{2}$ дюймовъ длиною. Питается тѣмъ-же, что и бѣлка. Встрѣчается на сѣверѣ Европейск. Россіи, но преимущественно въ Сибири. Охотятся за нею изъ за ея мягкаго мѣха.

Лечебницы частныя д. или принадлежать врачу или, по крайней мѣрѣ, управляться врачемъ. Учрежденіе ихъ, съ врачебн. или гигіеническ. цѣлью, безпрепятственно разрѣшается мин. внутр. дѣлъ, если для этого не требуется ни денежн. пособій отъ правительства, ни особ. преимуществъ, и если, при этомъ, соблюдено *одно* изъ слѣдующ. условій: а) если въ учрежд. л. будутъ постоянныя кровати; б) если л. устраивается въ мѣстности, удаленной отъ соотвѣтствующ. учрежденій, и, наконецъ, в) если въ л. будетъ производиться пользованіе какимъ-либо спеціальн. лечебн. методомъ, требующ. особ. приспособленій, не могущихъ удобно помѣститься въ частн. квартирѣ больнаго или пользующ. врача. Просьбы объ особ. преимуществахъ, денежн. пособіяхъ и покровительствѣ Высоч. Особъ представляются, черезъ комитетъ министр., на Высоч. разрѣшеніе. Всѣ. л. находятся подъ надзоромъ мѣстн. медицинск. начальства и обязаны давать ему письменн. отчеты. Прошенія объ открытіи л. подаются въ столицахъ во врачебное управленіе, а въ губерніяхъ—на имя губернатора или въ губернск. правленіе, съ приложеніемъ проекта устава л., для внесенія его на утвержденіе мин. внутр. дѣлъ. (Т. XIII, уст. врачебн., ст. 367, 39 и 49; прод. 1876 г., ст. 30; циркул. мин. вн. д. 3 Апрѣля 1875 г. за № 350). Если въ частн. л. для умалишенныхъ помѣщаются сумасшедшіе безъ предварительн. формальн. освидѣтельствованія ихъ, то содержатель заведенія обязанъ немедленно увѣдомить о томъ мѣстн. медиц. начальство (т. X, ч. 1, зак. гражд., прод. 1876 г., ст. 367, и т. II, ч. 1, ст. 566).

Леченіе. Такъ какъ возстановленіе поврежденныхъ или разрушенныхъ составн. частей организма зависитъ *единственно* отъ воздуха и пищи, то существенную роль при л. должны играть не лекарства, а воздухъ и пища (см. **Лекарства**). Чистота (химическая и механическая) воздуха необходима для всѣхъ здоровыхъ и больныхъ; умѣренная степень температуры, влажности, давленія и подвижности воздуха подходитъ для большинства; но въ этихъ послѣднихъ отношеніяхъ нѣкоторыя болѣзни требуютъ извѣстныхъ отклоненій: при лихорадкахъ и воспалительныхъ состояніяхъ, сопровождающихся сильнымъ жаромъ, полезнѣе прохладный воздухъ; для истощенныхъ и малокровныхъ хроническихъ больныхъ, для лицъ, выздоравливающихъ отъ тяжелыхъ болѣзней, напротивъ того, температура воздуха д. быть выше обыкновенной; груднымъ больнымъ съ обильною мокротою подходитъ болѣе сухой, а съ малымъ и труднымъ отдѣленіемъ мокроты—болѣе влажный воздухъ; нѣкоторые нервные больные особенно хорошо чувствуютъ себя въ оч. подвижномъ воздухѣ; во многихъ болѣзняхъ хорошо дѣйствуетъ усиленное давленіе воздуха. (См. **Воздухъ, Климатъ, Давленіе воздуха, Температура, Сырость и Сухость**). Относительно пищи вообще—см. **Пища, Напитки** и **Питаніе;** въ частности она, по своему составу и удобоваримости, должна соотвѣтствовать болѣзни и состоянію пищеварительн. органовъ; для большинства хроническихъ больныхъ требуется самая питательная пища, т. е., такая, которая въ маломъ объемѣ содержала-бы много питательныхъ веществъ (по преимуществу животная); при острыхъ лихорадочныхъ или воспалительныхъ болѣзняхъ, при страданіи пищеварительнаго канала обыкновенно необходимо ограниченіе количества и измѣненіе качествъ пищи (см. **Лихорадки**). Лучшій напитокъ—чистая вода изъ проточныхъ водовмѣстилищъ (см. **Вода**); но для слабыхъ больныхъ ее часто полезно смѣшивать съ виномъ, для страдающихъ пищеварительными органами съ слизистыми отварами, для лихорадочныхъ—съ слабыми (органическ.) кислотами (см. **Лимонады**) и т. п. Очень важное значеніе при леченіи болѣзней имѣетъ также *движеніе:* соразмѣрное съ силами, оно укрѣпляетъ тѣло, развиваетъ мышцы, способствуетъ кроветворенію и пищеваренію (см. **Гимнастика**); но въ острыхъ лихорадочныхъ и воспалительныхъ (равно какъ и въ нѣкоторыхъ хирургическихъ) болѣзняхъ, напротивъ того, необходимъ самый строгій покой. Точно то-же и относительно чувственныхъ впечатленій (развлеченій): возможный покой при острыхъ лихорадочныхъ болѣзняхъ и соотвѣтственное силамъ возбужденіе (пріятное) въ хроническ. болѣзняхъ. Содержаніе въ *чистотѣ* тѣла и помѣщенія разумѣются само собою.—При леченіи прежде всего нужно опредѣлить, что страдаетъ у больнаго (см. **Распознава-**

ніе болѣзней), затѣмъ позаботиться о чистотѣ (см. **Вентиляція**) и друг. качествахъ воздуха, о подходящей пищѣ, питьѣ и образѣ жизни больнаго; въ громадномъ большинствѣ случаевъ этого вполнѣ достаточно, такъ что къ лекарствамъ придется прибѣгать только въ рѣдкихъ исключительныхъ случаяхъ и притомъ, конечно, съ разборомъ и осторожно—чтобы не напортить ими (см. **Лекарства**). Въ виду важнаго вліянія на здоровье и леченіе качествъ воздуха, всякому семейству полезно обзавестись извѣстными инструментами, измѣряющими эти качества: двумя вѣрными *термометрами* для воздуха — однимъ внутри помѣщенія, другимъ снаружи (два необходимы для опредѣленія вентиляціи—см. э. сл.), термометромъ для ваннъ, *психрометромъ* или *гигрометромъ* для измѣренія влажности воздуха (см. **Сырость**) и *барометромъ*. Польза, которую эти инструменты могутъ принести для сохраненія здоровья и при леченіи болѣзней, съ избыткомъ искупятъ затраченныя на нихъ деньги.

Леща—то же, что **Лещина**.

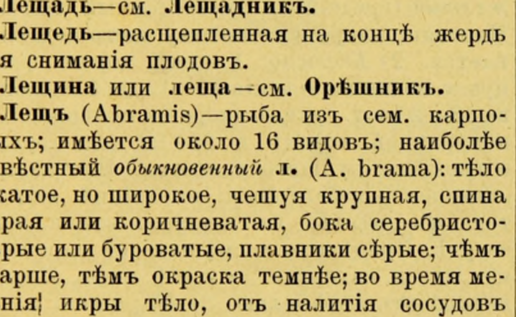
Лещадникъ или лещадный камень—слоистый сланецъ; колется на *лещади*, т. е., плиты (см. **Сланецъ**).

Лещадь—см. **Лещадникъ**.

Лещедь—расщепленная на концѣ жердь для сниманія плодовъ.

Лещина или **леща**—см. **Орѣшникъ**.

Лещъ (Abramis)—рыба изъ сем. карповыхъ; имѣется около 16 видовъ; наиболѣе извѣстный *обыкновенный* **л.** (A. brama): тѣло сжатое, но широкое, чешуя крупная, спина сѣрая или коричневатая, бока серебристо-сѣрые или буроватые, плавники сѣрые; чѣмъ старше, тѣмъ окраска темнѣе; во время метанія икры тѣло, отъ налитія сосудовъ кровью, мѣстами красноватое; длина 1—$1\frac{1}{2}$ фут., вѣсъ 6—8 и 10—15, рѣже 20—25 фунт. Питается нѣжн. растеніями, личинками насѣкомыхъ, червями и пр. Водится вездѣ въ средн. и сѣверн. Европѣ; любитъ тихую воду съ тинист. или травянист. дномъ—озера, пруды, заливы рѣкъ; остается б. ч. у дна и только ко времени метанія икры (въ Маѣ и Іюнѣ) выходитъ стаями на поверхность, около покрытыхъ травою береговъ. Ловится лучше всего въ концѣ мая и въ іюнѣ—удочками, сѣтями и неводами; удочки окуневыя, съ крючками №№ 8 и 9, (вытаскивать крючки осторожно, чтобы леса не порвалась); лучшая приманка—навозные черви, но также тѣсто, горохъ и молодой овесъ или вареныя хлѣбн. зерна и т. п.; въ концѣ лѣта клюетъ плохо, а осенью совсѣмъ перестаетъ. Мясо костисто, но вкусно, особенно весною и осенью. Приготовляется, какъ карась или карпъ.



Лещъ.

Лжеприсяга — принятіе ложной очистительной присяги, т. е. присяги, принимаемой участвующимъ въ дѣлѣ лицомъ для оправданія себя въ приписываемомъ дѣяніи. Сюда относятся: **л. п.** несостоятельнаго должника о своемъ имуществѣ (т. XI, уст. торг., ст. 2003); корабельщика—о случайной, не по его винѣ, убыли взятыхъ имъ людей и о случайномъ поврежденіи груза (ст. 996, 1090, 1109); лица, отдавшаго вещи или деньги на сохраненіе,—о количествѣ этихъ вещей или денегъ, если онѣ б. отданы подъ замкомъ и печатью и принявшій ихъ отопретъ замокъ и сниметъ печать (т. X, ч. 1, ст. 2107); одной изъ тяжущихся сторонъ, по гражданск. дѣламъ, если, по взаимному соглашенію, дѣло должно б. рѣшено на основаніи присяги (уст. гр. суд., ст. 115, 485; т. XI, уст. торг., ст. 1663). Виновный въ такой лжеприсягѣ подвергается церковному покаянію, лишенію правъ и ссылкѣ въ Сибирь на поселеніе (улож. о нак., ст. 236, 240).

Лжесвидѣтельство — принятіе ложной присяги въ качествѣ свидѣтеля, эксперта или окольнаго,—бываетъ трехъ родовъ: 1) *Судебное*, т. е., присяжное показаніе свидѣтелей или экспертовъ передъ судомъ; къ суд. л-ву приравниваютъ и нѣкоторыя ложныя безприсяжныя показанія, хотя-бы передъ администр. учрежденіемъ, напр. показаніе хозяина товара передъ таможеннымъ начальствомъ о вѣрности и подлинности фактуры (уст. тамож., ст. 544, 666); показанія частнаго повѣреннаго передъ мировымъ судьею объ отсутствіи препятствій къ хожденію по дѣламъ (улож., ст. 943): виновные подвергаются наказанію, какъ за лжеприсягу; но въ нѣкотор. случаяхъ ложнаго показанія безъ присяги—аресту или тюремному заключенію (улож., ст. 942—946, 1361). 2) *Актовое* **л-во:** свидѣтельствованіе въ подложныхъ актахъ; наказаніе—какъ за подлогъ (см. **Подлогъ**); за подписаніе обыска, если подписавшій зналъ, что согласіе одного изъ супруговъ было вынужденно или получено обманомъ,—лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ въ Сибирь на житье или отдачѣ въ арестантскія роты; за ложное показаніе о возрастѣ брачущихся, о дозволеніи на бракъ начальства, родителей или опекуновъ—аресту. 3) **Л-во** *окольныхъ людей* подъ присягою наказуется арестомъ или тюремн. заключеніемъ.

Лжица: серебряная или золотая ложечка съ крестомъ на концѣ ручки — для причащенія св. тайнами по обряду православной церкви.

Ливеръ—трубка (обыкновенно цинковая или жестяная) съ расширеніемъ посрединѣ (ближе къ верхнему концу), служащая для вытягиванія жидкостей изъ боченковъ и др. сосудовъ.

Лигатура—то-же, что сплавъ металловъ—см. **Сплавы.**

Лигатура—въ хирургіи перевязка кровеносныхъ сосудовъ, а также нитка, служащая для этой перевязки.

Лигнитъ—волокнистый бурый каменный уголь, сохранившій структуру тѣхъ растеній, изъ которыхъ образовался; порода каменн. угля самаго поздняго образованія; б. ч. свѣтлобураго цвѣта, съ матовымъ изломомъ. При горѣніи даетъ сравнительно меньше тепла, чѣмъ др. породы каменн. угля. Добывается въ больш. количествѣ во Франціи, въ департаментѣ устьевъ Роны. (См. **Уголь каменный**).

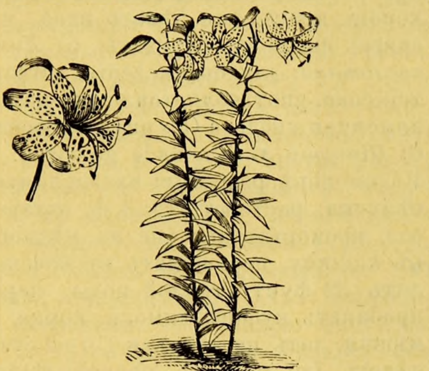
Лизисъ—см. **Кризисъ.**

Ликвидація вообще означаетъ приведеніе въ ясность, очистка счетовъ и постепенное прекращеніе торговаго дѣла. Относительно *акціонерныхъ компаній* ликвидація есть процессъ разрѣшенія и прекращенія юридическихъ отношеній компаніи, предшествующій раздѣлу и закрытію ея. По закону (т. X, ч. 1, ст. 2188), **л.** производится правленіемъ, а въ силу уставовъ большинства нашихъ акціонерн. компаній,—общее собраніе акціонеровъ избираетъ съ этою цѣлью одного или нѣсколькихъ ликвидаторовъ. Какъ о приступѣ къ **л.**, такъ и объ окончаніи ея публикуется въ газетахъ. Не установлено никакихъ правилъ, по которымъ д. происходить **л.** Законъ предписываетъ лишь прежде всего удовлетворить кредиторовъ компаніи, а затѣмъ уже приступить къ раздѣлу оставшагося имущества между акціонерами (ст. 2188).

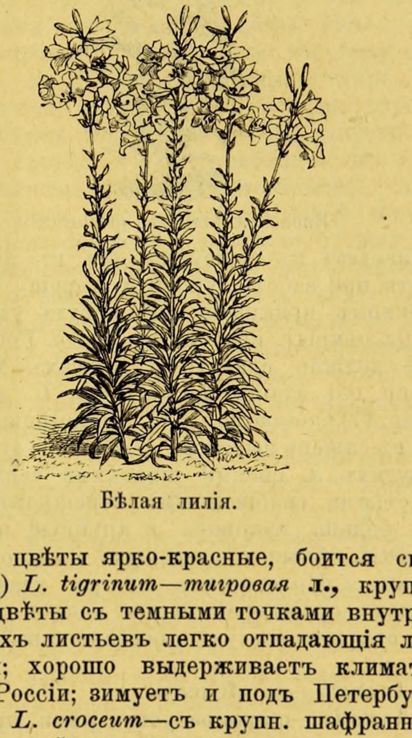
Ликеры. Для л. идетъ только вполнѣ очищенный (не содержащій сивушн. масла) спиртъ или водка. Приготовляются л. или перегонкою, или настаиваніемъ спирта (или водки) на растительн. веществахъ. По качеству матеріаловъ л. раздѣляются на *тонкіе* (rosoglio) и *обыкновенные* (aquavite). Ликеры, сгущенные сахаромъ или глицириномъ до консистенціи маслянистой жидкости, назыв. *кремъ* (crèmes), а приготовленные съ подслащенными фруктовыми соками—*ратафіею* (ratafia). Фрукты для настаиванія д. б. предварительно раздавлены; коренья, пряности и проч. крупно растолчены, цедра нарѣзана. На 1 штофъ крѣпкой (55 или 60°) водки употребляется около $1^1/_3$ ф. сахара и $^1/_5$ штоф. (около $1^1/_2$ стак.) воды. Болѣе низкіе сорта **л.** приготовляются прибавленіемъ къ этому раствору соотвѣтств. эфирн. маслъ или эссенцій. Въ **л.** содержится обыкновенно $45—50^0/_0$ спирта. Ихъ подкрашиваютъ въ *красный* цвѣтъ—сандаломъ, кошенилью, фуксиномъ, въ *желтый*—шафраномъ, куркумою, карамелью, въ *синій*—настойкою индиго, въ *зеленый* — смѣшеніемъ желтаго съ синимъ, въ *фіолетовый*—фіолетовою анилинов. краскою. Старѣя, л. улучшаются; держать ихъ слѣдуетъ скорѣе въ тепломъ, чѣмъ въ холодн. мѣстѣ: Дѣйствіе ихъ на организмъ то-же, что **Водки** и **Спирта.** *Анисовый* **л.** — см. **Анисъ;** фруктовые ликеры — см. названія соотвѣтств. фруктовъ. — 1) *Шартрезъ* (chartreuse) — приготовляется во Франціи въ монастырѣ Grande-Chartreuse (около Гренобля) изъ мелиссы, перечной мяты, померанцов. корокъ, корицы, гвоздики, дягильн. и аирнаго корней и пр. Бываетъ 3 цвѣтовъ: *зеленый* (самый крѣпкій), *желтый* (средній) и *бѣлый* (самый слабый). Настоящій дорогъ, а потому часто поддѣлывается. 2) *Кюрасао:* 1 штоф. хорош. французск. водки въ теченіи 10—15 дней настоять на 18—20 зол. сухихъ (хорошо очищенныхъ) померанцов. корокъ и 20—22 дол. корицы и гвоздики лучшаго качества. Настаивать (ежедневно взбалтывая) на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, въ плотно закупоренн. сосудѣ. Процѣдить и смѣшать съ сиропомъ изъ 90 зол. сахара и $^1/_{10}$ штоф. воды. Можно подкрасить карамелью. 3) *Мараскинъ* получается перегонкою спиртнаго настоя на кислыхъ вишняхъ. 4) *Ванильный* **л.** — см. **Ваниль.** 5) *Кофейный* **л.** (Crème de Mokka): 1 фунтъ лучшаго кофе мокка осторожно поджарить до цвѣта свѣтлой корицы, крупно растолочь (не въ металлическ. ступкѣ), настоять на немъ (2—3 дня при обыкн. температурѣ) $1^3/_5$ штоф. хорош. спирта; процѣдить и разбавить сиропомъ изъ 6 фунт. сахара, растворенваго, на умѣренн. огнѣ, въ 1 штоф. воды. 6) *Чайный* **л.** (Crème de thé): $11^1/_2$ зол. хорош. зеленаго чая заварить $^1/_2$ стак. кипящей воды; настой, вмѣстѣ съ чайн. листьями, влить въ 1 штофъ хорошей французской водки; черезъ 24 часа профильтровать и смѣшать съ сиропомъ изъ $1^2/_5$ фунт. сахара и $^3/_4$ штофа воды. 7) *Миндальный* **л.** (Crème de noyau) приготовляется перегонкою водки на горькихъ миндаляхъ.

Лиліи морскія (Crinoidea)—безпозвоночн. морскія животныя изъ сем. лучистыхъ и класса иглокожихъ; получили свое названіе потому, что съ виду походятъ на цвѣты и обыкновенно прикрѣплены къ мѣсту. Питаются органическимъ распадомъ и микроскопическ. растеніями и животными. Б. ч. вымерли; въ настоящее время осталось только немного видовъ, напр. Rhizocrinus lofotensis, живущ. у береговъ Норвегіи.

Лилія (Lilium). Больш. родъ луковичныхъ травянист. растеній изъ сем. лилейныхъ. Всѣ сюда относящіеся виды многолѣтни въ томъ смыслѣ, что, по мѣрѣ засыханія старой луковицы, образуются новыя — *дѣтки* садовниковъ, продолжающія старое растеніе. Въ садоводствѣ насчитываютъ болѣе 40 видовъ, не считая разновидностей и породъ. Всѣ им. крупные, иногда оч. крупные, часто ароматные и изящные цвѣты. Оч. цѣнятся въ садоводствѣ, и нѣкоторые великолѣпны. Въ культурѣ ихъ много общаго, но есть и особенности. Чаще всего разводятъ луковицами, состоящими изъ толстыхъ, но не широкихъ чешуй. Каждая луковица ежегодно производитъ одну (рѣдко больше) крупную новую луковицу, которая цвѣтетъ въ слѣдующ. году, и по нѣскольку мелкихъ— дѣтокъ. Эти дѣтки отсаживаются и черезъ нѣсколько лѣтъ достигаютъ полнаго развитія. Въ углахъ листьевъ нѣкотор. л., напр. *L. bulbiferum*, *L. lancifolium*, сидятъ маленьк. луковицеобразн. почки, которыя можно сажать подобно дѣткамъ. Возможно также разведеніе сѣменами, для полученія которыхъ приходится нерѣдко, особенно у оранжерейныхъ, производить искусственное оплодотвореніе (см. э. сл.). Изъ сѣмянъ выходятъ мелкія луковички, достигающія полн. размѣровъ и начинающія цвѣсти только лѣтъ черезъ 5. Первые цвѣточн. стебли слабы и малоцвѣтны, но съ каж. годомъ становятся крѣпче и обильнѣе цвѣтами. Многія л. можно разводить даже луковичными чешуями: зарытыя до половины въ землю, онѣ надуваютъ почки, которыя превращаются въ луковички. Глубина посадки луковицъ въ почвѣ для большинства 10—12 дюйм. Составъ почвы различенъ для разн. видовъ; но главное различіе культуры разн. л. зависитъ отъ степени ихъ выносливости. **Самыя выносливыя:** 1. *L. Martagon*, назыв. наш. садовниками *царскими кудрями* попадается дико въ средн. Россіи и въ Сибири, гдѣ луковицы ея ѣдятъ подъ именемъ *желтой сараны*; цвѣты тускло-розовые, не оч. изящны; размножается сама собою въ садахъ и паркахъ, даже подъ Москвою и сѣвернѣе. Разности съ пурпуровыми (var. purpureum), бѣлыми (var. album) и крупными цвѣтами (var. dalmatica) гораздо красивѣе. 2) *L. tenuifolium* очень изящна, цвѣты ярко-красные, боится сырости. 3) *L. tigrinum*—*тигровая* **л.**, крупн. красн. цвѣты съ темными точками внутри; въ углахъ листьевъ легко отпадающія луковички; хорошо выдерживаетъ климатъ средн. Россіи; зимуетъ и подъ Петербургомъ. 4) *L. croceum*—съ крупн. шафранно-желтыми цвѣтами; считается самою выносливою изъ **л.**, довольствуется всякою землею. **Менѣе выносливы**. но съ прикрытіемъ на зиму, еще хорошо удаются и у насъ въ клумбахъ: 5) *L. canadense*—цвѣты оранжево-желтые, желтые въ серединѣ. 6) *L. pomponicum*—съ желто-оранжев. и красн. цвѣтами 7) *L. chalcedonicum*—цвѣты сургучно-красные, оч. высокій стебель, иногда въ 2 арш. 8) *L. candidum*—знаменитая *бѣлая* лилія; на бѣлой **л.** водится жучекъ (Crioceris merdigera), около 2¹/₂—3 лин. длиною, черный съ желтовато-красн. верхомъ, появляющійся рано весною и кладущій яйца на нижн. части листьевъ. Вредитъ не только листьямъ, но и стволу. Единственное средство уничтоженія — обирать жучковъ

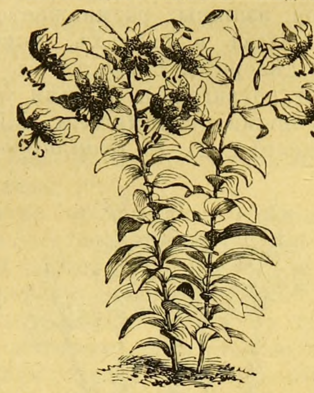


Тигровая лилія.



Бѣлая лилія.

и ихъ личинки рано утромъ. 9) *L. monadelphum*—кавказская **л.**, великолѣпная, съ блѣдно-желт. ароматн. цвѣтами. 10) *L. speciosum* (L. lancifolium у садовниковъ)—дико въ Японіи и Кореѣ; одна изъ прелестнѣйшихъ: граціозн. крупные ароматн. блестящіе, какъ форфоръ, бѣлые цвѣты съ карминовымъ отливомъ и темно-карминов. отмѣтками при основаніи покровныхъ листиковъ. Послѣдніе шесть видовъ удобнѣе разводить въ горшкахъ или въ ящикахъ, хотя при заботл. уходѣ и хорош. своевременномъ прикрытіи онѣ могутъ удаваться и на открыт. воздухѣ въ средн. Россіи. Тоже должно сказать о многихъ другихъ, напр. объ изящн. *L. auratum, L. superbum* и пр. 11) *Гигантская* **л.** (L. giganteum)—иногда въ сажень высотою; отличается отъ всѣхъ другихъ **л.** своими широкими сердцевидн. листьями, снабженными черешками; у нея оч. больш. луковица и крупные ароматн. цвѣты, бѣлые, съ зеленымъ отливомъ снаружи и фіолетовымъ внутри; удается въ холодн. оранжереѣ, а при искусн. уходѣ и на открыт. воздухѣ, особенно въ южной Россіи.



Японская лилія (L. speciosum).

Лилокъ—см. **Лелекъ.**

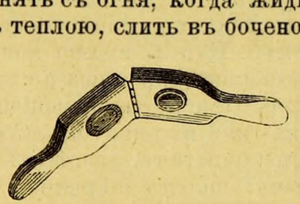
Лиманъ—широкое устье рѣки при впаденіи въ море; наиболѣе извѣстны: Днѣпровскій, Бугскій и Днѣстровскій.

Лимонады—пріятн. прохладит. напитки; но кислыми **л.** не должно злоупотреблять, такъ какъ въ больш. количествѣ портятъ желудокъ. При слабомъ желудкѣ приготовлять на кипяченой водѣ. 1) *Лимонный* **л:** лимоны прежде всего размягчить катаніемь рукою на столѣ, затѣмъ, разрѣзать пополамъ, выжать сокъ (см. **Лимонъ**—машинку для выжиманія), процѣдить и смѣшать, по вкусу, съ водою; подсластить: на 1 штофъ **л.** около 54 зол. сахара. Лучше для желудка **л.** *вареный*: снявъ корку, разрѣзать лимоны на ломти, вынуть сѣмечки, прокипятить съ водою 2—3 мин., процѣдить, налить еще горячую жидкость на лимонн. корки; когда остынетъ, слить, подсластить. Или: залить лимонн. ломти кипяткомъ и настаивать, какъ чай. 2) Друг. *фруктовые* **л.** приготовляются раствореніемъ въ водѣ соотвѣтств. сироповъ (вишневаго, малиннаго, красной или черной смородины и. т. п.): на 10 ч. воды 1 ч. сиропа (по вѣсу). 3) *Клюквенный* **л.:** $^3/_4$ ф. клюквы и, если нравится, $^1/_4$ вершка ванили разварить въ 4 стак. воды, сцѣдить; смѣшать съ 2 стакан. сиропа изъ $^1/_2$ — $^3/_4$ ф. сахара. *Или:* подкислить (по вкусу) воду клюквенн. сокомъ (см. **Клюква**), подсластить сиропомъ. 4) *Винный* **л.:** $1^1/_4$ сахара въ кускахъ натереть о корку 2 лимоновъ, залить, въ фарфор. сосудѣ, горячею водою, настолько, чтобы распустился; прибавить $1^1/_3$ штоф. (около 9 — 10 стак.) хорош. красн. или бѣлаго вина, процѣдить сквозь фланель, остудить; 5) *Лимонады съ кислотами*: для подкисленія, вмѣсто фруктов. сока, употребляется винно-каменная или лимонная кислота (по вкусу); гораздо хуже. 6) *Шипучій* **л.** (limonade gazeuse): очистивъ 10 лимоновъ, разрѣзать ихъ на ломти, вынуть сѣмечки, растереть съ 3 ф. сахара и $19^1/_4$ зол. кремортартара (не въ мѣдной ступкѣ) въ кашицу, переложить въ боченокъ и залить 32 фунт. теплой воды, перемѣшать, прибавить кусокъ лимонн. корки и, часто мѣшая, дать настояться $1^1/_2$—2 сутокъ; процѣдить (до полнаго просвѣтлѣнія) сквозь фланель или войлокъ, разлить въ бутылки, плотно закупорить и держать (вертикально) въ погребѣ. Употреблять только черезъ нѣсколько дней.

Лимонадная эссенція: $2^1/_2$ фунт. сахара въ кускахъ натереть о корку 4 лимоновъ, растолочь, сложить въ фаянсовый или каменный поливенный сосудъ, выжать на него, сквозь тонкое волосян. сито, сокъ изъ 12 лимоновъ; закрыть, поставить въ кипящ. воду (водян. баню), дать прокипѣть водѣ 2—3 раза; вынуть: когда сиропъ нѣсколько остынетъ, процѣдить сквозь полотно и совершенно остывшій разлить въ бутылочки, плотно закупорить, обмазать пробку растопленн. воскомъ; хранить на погребѣ въ сухомъ мѣстѣ (лежа). Для приготовленія **л.** достаточно прибавить 1—2 ложки эссенціи (по вкусу).

Лимонадный порошокъ: $1^1/_4$ ф. сахара натереть, какъ и въ предъидущ. случаѣ, о корку 3 лимоновъ, смѣшать въ кашицу съ сокомъ 5—6 лимоновъ; нагрѣвать, не кипятя, пока сахаръ не превратится въ сиропъ, который разлить въ бумажн. коробочки; когда остынетъ и отвердѣетъ вполнѣ, растолочь, просѣять, разложить въ стеклянн. флаконы, плотно закупорить. Для приготовленія **л.** достаточно 14 зол. на $^1/_3$ штофа (окол. $2^1/_2$ стак.) воды.

Лимонъ. О **л.**, какъ растеніи,—см. **Померанцы.** Въ коркѣ **л.** содержится эфирное масло и горечь; въ сочной мякоти—лимонная кислота съ небольш. примѣсью яблочной кислоты, сахара и камеди. Получаются **л.** въ Европу съ Гардскаго озера (въ сѣв. Италіи), изъ Неаполя, Сициліи, со всего берега Средиземн. моря между Генуею и Ницею, съ южнаго берега Испаніи, изъ Португаліи и пр. **Л.** собираются круглый годъ, но сам. хорошіе плоды даетъ сборъ отъ октября по конецъ декабря. Лучшіе **л.** съ тонкою нѣжною кожею и небол. количествомъ зеренъ, но они сохраняются хуже. Вообще **л.** легко портятся отъ сырости. Вотъ одинъ изъ хорош. способовъ ихъ *сохраненія:* въ сухой ящикъ положить слой мелкаго, тщательно высушеннаго въ печи, песка, погрузить лимоны, стоя, хвостикомъ внизъ, такъ, чтобы не касались другъ къ другу, покрыть слоемъ песка дюйма въ 2 толщиною, погрузить новый рядъ лимоновъ, опять покрыть пескомъ и т. д. **Л.** употребляются въ кухонномъ и кондитерскомъ искусствахъ и въ медицинѣ (см. **Лимонады**).—*Лимонная кислота*—см. **Кислоты.**—*Лимонное вино:* $7^1/_2$ ф. бѣлаго меда развести въ 1-мъ ведрѣ воды, прокипятить, удалить тщательно пѣну, прибавить $1^1/_2$ ф. сахара—еще вскипятить. Снять съ огня, когда жидкость станетъ чуть теплою, слить въ боченокъ, влить $^1/_5$—$^1/_4$ стак. дрожжей и оставить бродить не въ оч. тепломъ мѣстѣ (см. **Квасъ**) 1—2 сутокъ; прибавить сокъ и самую верхн. кожицу (нарѣзанную) отъ 12—13 лим. и около 2-хъ зол. приготовл. рыбьяго клея (см. **Клей**); закупорить боченокъ и поставить въ холодн. погребъ на 10—12 дней; затѣмъ, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить.—*Лимонное желе* приготовляется, какъ изъ апельсиновъ или красной смородины (см. **Апельсинъ** и **Желе**). — *Лимонное масло* (oleum citri) добывается выжиманіемъ подъ прессомъ свѣж. лимонн. корокъ: свѣтло-желтое, ароматное; получается б. ч. изъ Италіи или Франціи, въ стеклянныхъ или жестян. сосудахъ; употребляется парфюмерами и кондитерами.—*Лимонное мороженое*—см. **Мороженое.** —*Лимонные консервы:* обтереть кускомъ сахара всю желт. кожицу 1-го лимона; $1^1/_4$ ф. мелко-истолч. рафинада смѣшать съ процѣженн. сокомъ 5 лимоновъ, прибавить сахаръ, на который натерта корка; постоянно мѣшая, варить, пока все не станетъ жидко; разлить въ бумажныя формы; дать застыть. *Или,* поступая, какъ сказано выше, выжать на сахаръ изъ кажд. **л.** только половину сока; затѣмъ сахаръ съ лим. сокомъ уварить до 5-й степени (см. **Сиропы**), снять съ огня, дать отстояться, опустить полувыжатые **л.,** мѣшать до тѣхъ поръ, пока **л.** покроются сахарн. пленкою; разлить въ банки. — *Лимонный ликеръ:* 1 штофъ хорош. спирта настоять 14 дней на свѣжей цедрѣ съ 12—13 **л.,** прибавить $2^1/_3$ ф. чист. сахара и еще настоять 10 дней, профильтровать, держать закупореннымъ.—*Лимонадъ* — см. **Лимонады.** — *Лимонный сиропъ:* на 1 ф. сахара около 5 **л.;** снять осторожно цедру съ **л.** (безъ бѣлой мякоти), промыть ее сначала въ теплой и, потомъ, въ холодн. водѣ; давъ стечь, облить небол. количествомъ холодн. сиропа; изъ требуем. пропорціи сахара сварить отдѣльно сиропъ въ 36°, прибавить въ него процѣженный сокъ изъ соотвѣтств. числа **л.,** и сиропъ, настоенный на цедрѣ, процѣдить сквозь фланель, разлить въ бутылки.—*Лимонный сокъ:* очистивъ **л.** отъ кожицы и удаливъ зерна, выжать изъ нихъ сокъ слить въ бутыль, дать отстояться до прозрачности, профильтровать сквозь фильтров. бумагу и хранить въ прохладн. мѣстѣ въ небольш. бутылочкахъ, плотно закупоренныхъ. Передъ фильтрованіемъ сокъ лучше настоять 12 час. на смѣси изъ порошка хорошо прожжен. древеснаго угля и кремортартара (на $2^1/_2$ ф. сока $7^1/_2$ зол. угля и $3^3/_4$ зол. кремортарт.).—*Лимонныя корки обсахаренныя*—см. **Цукаты.**



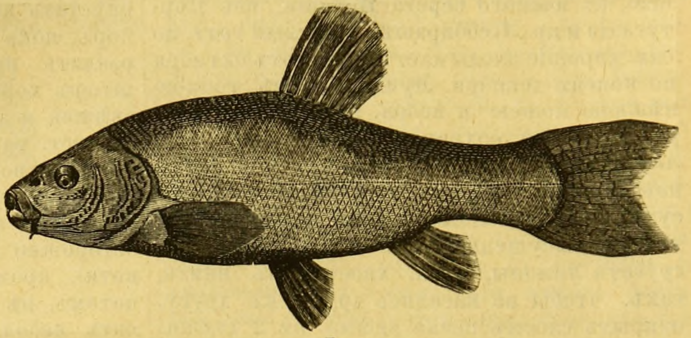
Машинка для выжиманія сока изъ **л.**

Лимфа — жидкость человѣческаго (или животнаго) тѣла, по составу своему, оч. похожая на кровь (см.) но не заключающая въ себѣ красныхъ кровеныхъ шариковъ и, напротивъ того, содержащая много бѣлыхъ шариковъ: значительно больше, чѣмъ кровь; оттого и цвѣтъ **л.** не красный, а свѣтлый, водянисто-прозрачный, слегка желтоватый. **Л.** течетъ въ особыхъ *лимфатическихъ сосудахъ,* которые, подобно кровеноснымъ, распространены вездѣ въ тѣлѣ. Тончайшія вѣточки лимфатич. сосудовъ начинаются открытыми концами въ промежуткахъ тканей и органовъ тѣла; постепенно соединяясь между собою, вѣточки эти переходятъ все въ большіе и большіе стволы, которые, наконецъ, оканчиваются въ грудной полости въ 2 главные ствола или протока: лѣвый и правый, изливающіе содержащуюся въ нихъ лимфу въ большія вены, недалеко отъ ихъ перехода въ сердце. По дорогѣ къ сердцу лимфатическ. сосуды проходятъ черезъ группы лимфатическ. желѣзъ (см. **Желѣзы**). Жидкая часть лимфы поступаетъ въ лимфатическ. сосуды именно изъ промежутковъ тканей, а бѣлые шарики отчасти также изъ тканей, но главнымъ образомъ изъ лимфатическ. желѣзъ; оттого **л.** тѣмъ богаче шариками, чѣмъ больше ею пройдено желѣзъ, слѣдовательно, чѣмъ ближе она подвигается къ сердцу. Течетъ **л.** гораздо медленнѣе крови и только въ одномъ направленіи: отъ тканей къ сердцу. Главная роль лимфатич. сосудовъ—всасывать изъ тканей (промежутковъ) находящуюся въ нихъ жидкость, попадающую туда изъ крови, вмѣстѣ съ отжившимъ матеріаломъ тканей, чтобы, потомъ, передать то и другое крови. Прогоняется **л.** по сосудамъ давленіемъ въ тканяхъ, а также мышечн. и дыхательными движеніями; обратному движенію **л.** мѣшаютъ клапаны, существующія въ лимфатическихъ сосудахъ, также, какъ и въ венахъ. Вся лимфатическая система составляетъ необходимый придатокъ къ кровеносной: кровеносные сосуды служатъ главн. образомъ для разнесенія по тѣлу питательнаго матеріала, а лимфатическіе сосуды—для всасыванія излишка этого матеріала и отжившихъ частей. О значеніи бѣлыхъ шариковъ лимфы пока извѣстно такъ-же мало, какъ и о бѣлыхъ кровеныхъ шарикахъ: послѣдніе несомнѣнно попадаютъ въ кровь вмѣстѣ съ лимфою. Лимфатическ. сосуды, выходящіе изъ кишечнаго канала, всасываютъ изъ кишекъ пищевыя вещества и въ особенности много жира, вслѣдствіе чего содержащаяся въ нихъ лимфа не прозрачна, а молочнаго цвѣта; поэтому лимфатич. сосуды кишечн. канала носятъ названіе *млечныхъ,* а лимфа ихъ — *млечнаго сока* (chylus).

Линія=$^1/_{10}$ дюйма=2,53995 миллиметра (см. **Дюймъ**).

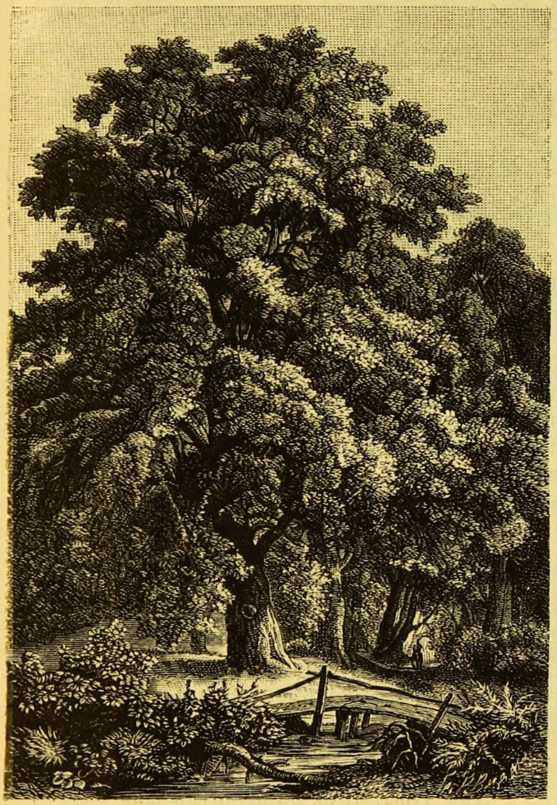
Лино (linon) или *батистъ-лино*—оч. тонкій, болѣе рѣдкій, батистъ (см.); употребляется, такъ-же, какъ батистъ, на носов. платки, галстуки, косынки, воротнички, чепчики и т. п.

Линь (Tinca vulgaris)—рыба изъ сем. карповыхъ; формою похожа на карпа, но болѣе неуклюжа, съ оч. мелкою чешуею, покрытою слизью, которая, по вынутіи рыбы изъ воды, спадаетъ, оставляя желт. пятна. Цвѣтъ б. ч. черновато- или оливково-зеленый съ золотистымъ блескомъ, на брюхѣ свѣтлѣе; но вообще оч. различенъ, смотря по водѣ, въ которой живетъ: отъ почти чернаго до цвѣта золотыхъ рыбокъ. Длина **л.** отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ арш., а вѣсъ отъ 4 до 6 ф., но встрѣчаются до 1 арш. длин. и 18 ф. вѣс. Питается тѣмъ-же, что и карась или карпъ. Водится вездѣ въ Европѣ и въ Сибири, чаще всего въ тихихъ илистыхъ водахъ—въ прудахъ, озерахъ, заливахъ рѣкъ и т. п., остается б. ч. на днѣ; на зиму зарывается въ тину и впадаетъ въ спячку. Нерестится позже друг. рыбъ: б. ч. въ концѣ мая или даже въ началѣ іюня. Ловится такъ-же, какъ карась. Удочку (крючекъ № 6) опускать до дна; клюетъ жадно въ мартѣ и апрѣлѣ (до нереста): на навозныхъ червей, хуже на шарики изъ черн. хлѣба съ коноплян. масломъ и пр. (См. **Карась**); вынимать осторожно: часто запутывается въ тинѣ. Мясо вкусно, но оч. часто пахнетъ тиной: поступать какъ съ карасемъ.—Изъ **л.** можно приготовлять тѣ-же блюда, какъ изъ карпа и карася. *Линь подъ соусомъ* (tanche à la poulette). Рыбу опустить на 4 мин. въ кипятокъ, чтобы лучше снять кожу; очистивъ, разрѣзать на куски въ поперечн. палецъ шириною. На $1^1/_2$ ф. рыбы приготовить соусъ: $12^1/_3$ зол. свѣж. масла, $8^1/_4$ зол. пшен. муки, мѣшая, нагрѣвать въ кастрюлѣ (на умѣр. огнѣ) 3 мин.; прибавить 4 стак. бѣл. вина; продолжая мѣшать (дерев. ложкою), варить 10 мин., положить куски **л.,** 6 зол. зелен. петрушки, 40 дол. тимьяну, 40 дол. лавров. листа, больш. дольку чеснока, 6 зол. соли и 50 дол. перца; варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) $^1/_4$ часа; снявъ, подправить 3 яичн. желтками и 3 зол. свѣж. масла (о подправкѣ соусовъ—см. **Соусы**); прибавить столов. ложку рублен. петрушки. Подавать, поливъ соусомъ.

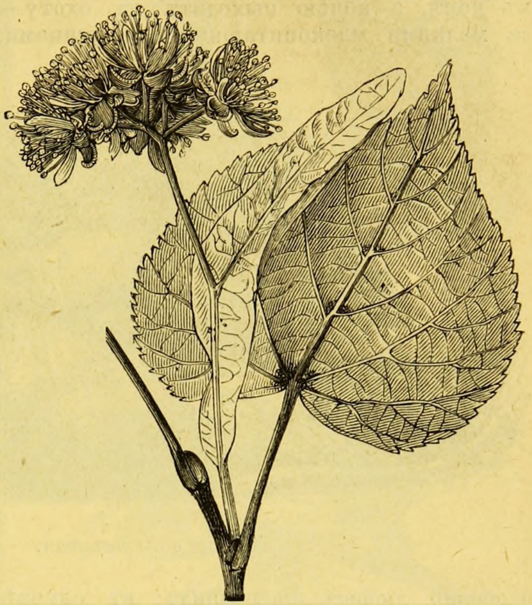


Линь.

Липа (Tilia)—высокоствольн. деревья изъ сем. липовыхъ. Къ роду **л.** относится нѣсколько видовъ, изъ которыхъ сам. извѣстный *T. parvifolia*, оч. распространенный во всей Европѣ, особенно-же въ европ. Россіи, гдѣ она хорошо растетъ еще въ юж. частяхъ олонецкой и архангельской (шенкурскій у.) губерн. На востокѣ линія ея сѣверн. распространенія понижается почти до Соликамска и Верхотурья, а за уральскимъ хребтомъ она, мало по малу, вовсе исчезаетъ. Въ садахъ и паркахъ она хорошо растетъ и гораздо сѣвернѣе указаннаго предѣла. Поэтому, **л.** можно считать характернымъ русск. деревомъ. Лѣса и рощи ея, однако-же, истребляются все больше и больше, особенно благодаря дранью липоваго лыка, производящагося съ незапамятн. временъ. Лучше всего разводить **л.** сѣменами; сѣятъ или липов. орѣшки, или же сѣмена, которыя вынимаютъ осторожно изъ орѣшковъ, расколовъ ихъ; прикрываютъ слегка землею и прижимаютъ. Черенки не даютъ хорош. деревъ.


Обыкновенная липа (T. parvifolia).

Л. хорошо выдерживаетъ обрѣзку и пересадку; даже крупн. деревья пересаживаются сравнительно легко. Почва д. б. глубокая и питательная. Кромѣ этого вида въ средн. Россіи можно разводить крупнолистную—*T. platyhyllos,* растущую дико въ западн. Европѣ; *сребролистную* — *T. argentea*, встрѣчающ. дико въ Турціи и Венгріи и отличающуюся бѣломахнатою изнанкою листьевъ; *T. americana*—изъ Канады и сѣверной части Соединенн. Штатовъ, отличается очень крупн. листьями. Всѣ эти виды, впрочемъ, далеко не такъ выносливы, какъ наша **л.** Кора **л.**, очищенная отъ наружн. слоевъ, всѣмъ извѣстна подъ именемъ лубковъ; изъ молодой получается лыко, а изъ старой мочала. Бѣлая древесина **л.** даетъ отличный подѣлочный матеріалъ, но постройки изъ **л.**, особенно цѣнившіяся въ былыя времена (липовыя бани), теперь рѣдкость. Цвѣты всѣхъ липъ ароматны, даютъ пчеламъ обильный сборъ (см. **Липецъ**); чай изъ высушенн. липов. цвѣтовъ употребл. въ народн. медицинѣ, какъ потогонное средство—безполезно.

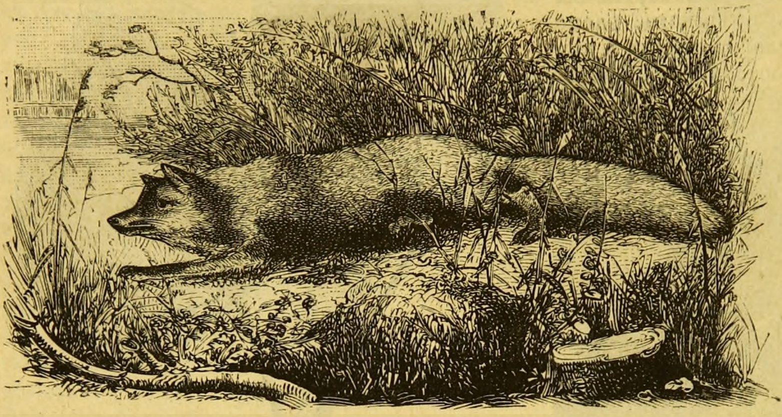

Вѣточка обыкн. липы — съ листомъ и соцвѣтіемъ, снабженнымъ характерн. *прилистникомъ*.

Липецъ—бѣлый душистый медъ, собираемый пчелами съ липоваго цвѣта; особенно цѣнится (см. **Медъ**).

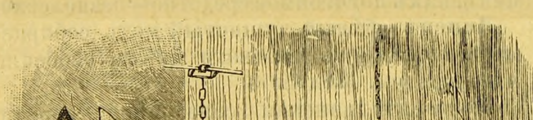
Лира—итальянская серебряная монета, равная франц. франку.

Лиса—см. **Лисица**.

Лисица или **лиса**—изъ сем. псовыхъ (Canis); отличается острымъ рыломъ, вертикальнымъ, какъ у кошки, зрачкомъ, длинн. пушистымъ хвостомъ и болѣе короткими ногами, чѣмъ у друг. родовъ этого семейства. Изъ отдѣльн. видовъ наиболѣе извѣстна *обыкновенная* **л.** (C. vulpes) — около $2^{1}/_{2}$ фут. длиною, ярко-рыжаго цвѣта съ бѣлымъ пятномъ на концѣ хвоста; нижняя часть тѣла бѣлая или черноватая; но это окрашиваніе не постоянно: мѣняется съ возрастомъ, отъ климата и времени года; молодыя **л.** сѣрѣе, а старыя рыжѣе. Лай **л.** похожъ на собачій. Живетъ до 15 и болѣе лѣтъ (до 20 и 25!). Течка происходитъ въ Февралѣ; самка послѣ 9 недѣль приноситъ 4—5 и до 8 лисенятъ, которые рождаются слѣпыми и почти черными. Встрѣчается повсемѣстно въ Европѣ, Азіи и Америкѣ; селится преимущественно въ лѣсахъ, недалеко отъ поселеній; устраиваетъ норы со многими выходами, б. ч. въ уединенныхъ и трудно доступн. мѣстахъ—между корнями деревьевъ, въ разщелинахъ скалъ и т. п.; часто **л.** завладѣваетъ норою др. животныхъ, напр. барсука и зайца, и перестраиваетъ ее по своему. Днемъ остается въ норѣ, а ночью выходитъ на охоту—за мелкими млекопитающими и птицами; особенно любитъ послѣднихъ; въ случаѣ голода ѣстъ лягушекъ, кузнечиковъ, жуковъ и пр. *Охотятся* на **л.** осенью съ гончими или борзыми собаками, а зимою на *приваду* (приманку) или *скрадомъ*, т. е., осторожно (прячась) выслѣживаютъ ее по слѣду (см. **Слѣды**); послѣдняго рода охота лучше всего по *порошѣ* (по первому снѣгу—въ Октябрѣ или Ноябрѣ) или весною во время течки; въ теченіи лѣта добываютъ изъ норъ лисенятъ. Стрѣляютъ въ **л.** или самою крупною дробью (№ 0), или мелкою картечью. Капканы и западни (см. э. сл.) тѣже, что и для волка. Молодые лисенята, при ласковомъ и умѣломъ обращеніи, легко приручаются (занимательны). **Л.** можетъ скрещиваться съ собакою; на рис. 2-мъ представлена самка, происшедшая отъ отца-собаки и матери-лисицы.—Изъ друг. видовъ **л.** наиболѣе извѣстны: *сибирская* или *степная*, наз. также *корсакъ* (C. corsac)—живетъ въ степяхъ на востокѣ отъ Волги и Каспійск. моря до Байкальскаго озера; мѣхъ лѣтомъ красно-, а зимою свѣтло-желтый, хвостъ внизу черный съ сѣр. пятнами; *серебристая* **л.** (C. argentatus) — серебристый цвѣтъ ея дорогаго мѣха зависитъ отъ примѣси волосковъ — у корня бѣлыхъ, а вверху черныхъ: въ южн. штатахъ сѣверн. Америки; *полярная* или *каменная* **л.**—см. **Песецъ**; африканская *пустынная* **л.**—см. **Фенекъ**.



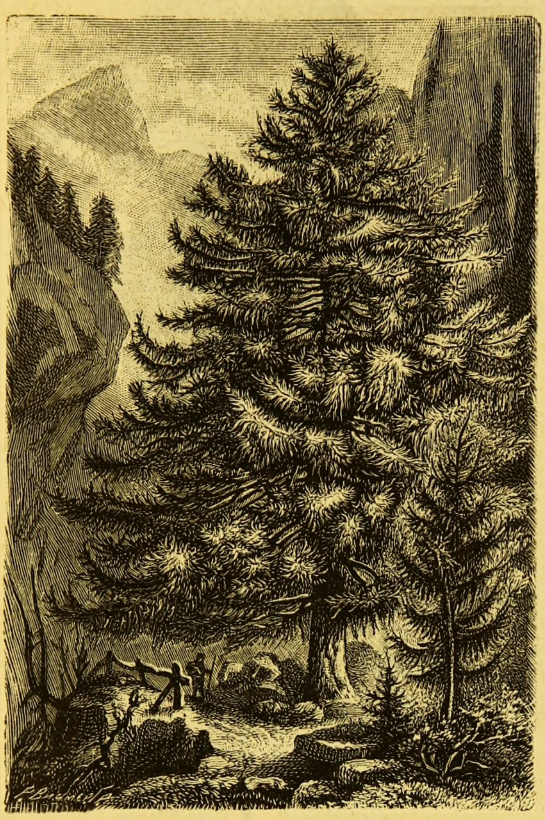
Лисица обыкновенная.



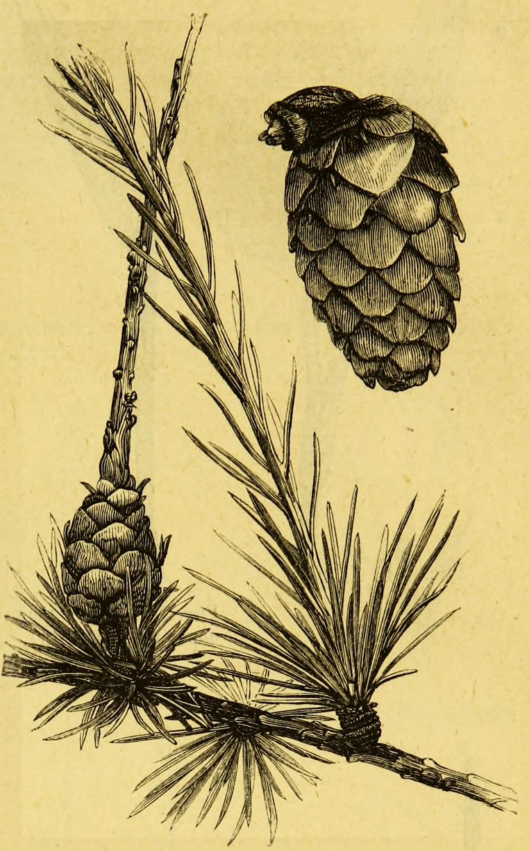
Помѣсь лисицы съ собакою.

Лисохвостъ (Alopecurus). Многолѣтн. травы изъ сем. злаковъ. У насъ въ дик. состояніи растетъ нѣсколько видовъ, но сам. извѣстный *A. pratensis*, похожій по виду на тимофееву траву (см. рис. сл. **Луга**); считается одною изъ лучш. луговъ. травъ; сѣно ея выше, чѣмъ изъ тимофейки. Любитъ хорош. глинистую почву, страдаетъ больше всего отъ засухи; притомъ, сѣмена и всходы его оч. нѣжны. На десятину требуется около 2 пуд. сѣмянъ. У насъ двойной укосъ **л.** даетъ до 500 пуд. сѣна. Сѣмена выписывать изъ Финляндіи, гдѣ **л.** въ больш. ходу.

Лиственница (Larix). Хвойныя деревья изъ сем. елевыхъ. У насъ въ дик. состояніи попадается три вида: *л. европейская* (L. europaea), *сибирская* (L. sibirica) и *даурская* (L. dahurica). Сюда д. присоединить *американскую* (L. microcarpa), которая также вынослива, какъ и остальныя. **Л.** отличаются отъ всѣхъ хвойн. деревьевъ тѣмъ, что на зиму роняютъ свою хвою (иглы). Плодовыя шишки **л.** очень не велики: у европейской длиною въ $1\frac{1}{4}$ дюйма, у сибирской—въ $1\frac{1}{2}$ д., у даурской и американской всего—въ $\frac{3}{4}$ д. Всѣ виды оч. близки между собою, особенно европейская и сибирская, и отличаются только размѣрами шишекъ и легкими измѣненіями въ формахъ и опушеніи плодовыхъ чешуекъ. Сибирская **л.** оч. вынослива; въ Сибири, а именно въ Таймырскомъ краѣ, встрѣчается еще подъ 71° С. Ш.: ни одно дерево не идетъ



Лиственница европейская.



Вѣтвь европейск. лиственницы и ея плодовая шишка въ отдѣльности. На вѣтви: 2 короткія и 1-на длинная вѣточка, а влѣво проросшая шишка.

такъ далеко на сѣверъ; но растетъ она тамъ необыкновенно медленно—200-лѣтній стволъ, измѣренный Миддендорфомъ, былъ толщиною меньше $^1/_2$ арш. Разводятъ **л.** такъ-же, какъ и друг. хвойныя деревья (см. **Дерево**). Оч. идетъ для большихъ садовъ и парковъ, особенно для аллей и небольшихъ группъ среди газоновъ. Даетъ оч. хорошій лѣсной матеріалъ; древесина **л.,** особенно у сѣверн. видовъ, отличается плотностью и прочностью, выдерживаетъ погруженіе въ воду дольше друг. деревъ; оч. годна для кораблестроенія (см. **Дерево и Матеріалъ лѣсной**). Европейская **л.,** растущая среди лѣсовъ восточн. Европейск. Россіи, къ сожалѣнію, у насъ сильно истреблена. Изъ **л.** получается венеціанск. терпентинъ и оренбургск. смола.

Листъ александрійскій (Folia sennae) — листья Cassia lenitiva (см. **Кассія**): оч. употребительное въ медицинѣ слабительное; дѣйствуетъ надежно и не оставляетъ послѣ себя запоровъ; въ порошкѣ отъ 9 до 20 гран. на пріемъ, если желательно одно испражненіе, вдвое—для сильнаго послабленія; въ формѣ настоя или чая: 1—2 част. на 10—12 ч. воды; заварить кипяткомъ, настоять, подсластить; когда простынетъ, процѣдить и принимать по столовой ложкѣ, черезъ 2 часа, пока прослабитъ. Входитъ въ составъ *слабительн. кашицы* (Electuarium lenitivum), которая дается по чайн. ложкѣ на пріемъ. Не принимать при болѣзненномъ состояніи кишечн. канала.

Листъ вводный—см. **Вводъ во владѣніе.**

Листъ исполнительный—см. **Исполненіе.**

Листъ лавровый—см. **Лавръ.**

Листы закладные—см. **Установленія кредитныя.**

Листья. Растенія, снабженныя настоящими стеблями, имѣютъ и листья, а потому называются *листо-стебельными*; по есть растенія, напр. водоросли и, въ особенности, грибы, которыя, не имѣя настоящ. стеблей, лишены и листьевъ. Большинство полезныхъ или садовыхъ растеній относятся къ листо-стебельнымъ. Для нихъ листъ—главн. органъ воздушнаго питанія. Безъ листа растеніе то-же, что животное безъ рта и легкихъ. Формы и размѣры **л.** оч. разнообразны. По нимъ главн. образомъ различаютъ виды растеній. Поэтому, знакомство съ главн. формами и терминологіею **л.** полезно для

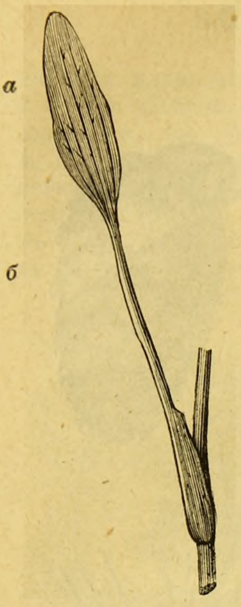


Рис. 1-й. Лютикъ.

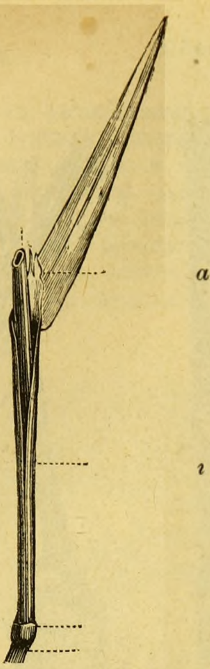


Рис. 2-й. Листъ злака—безъ черешка (сидячій), но съ влагалищемъ.

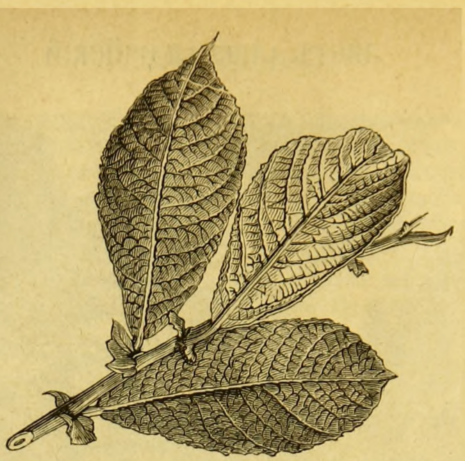


Рис. 3-й. Лоза (Salix aurita). Мелкіе листочки у основанія черешковъ—*прилистники*.

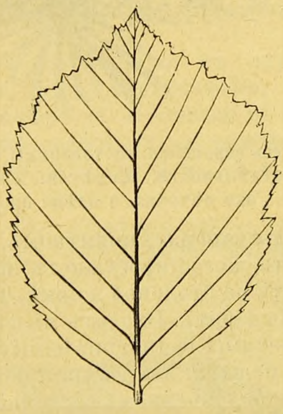


Рис. 4-й. Ольха.

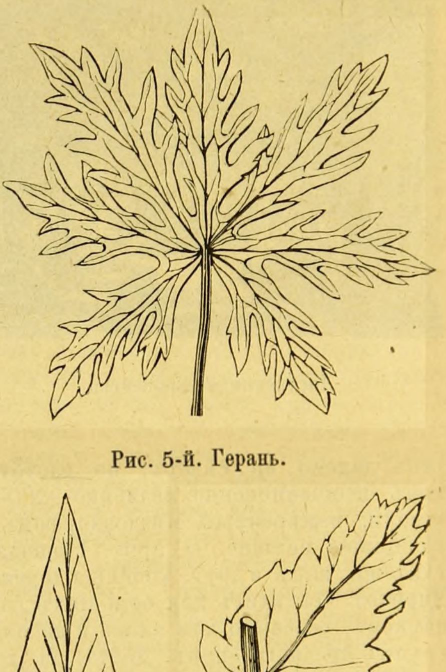


Рис. 5-й. Герань.

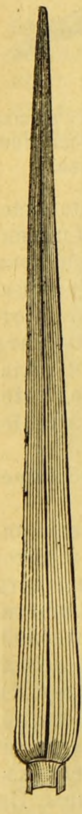


Рис. 6-й. Злакъ.

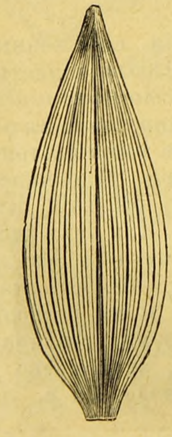


Рис. 7-й. Ландышъ.

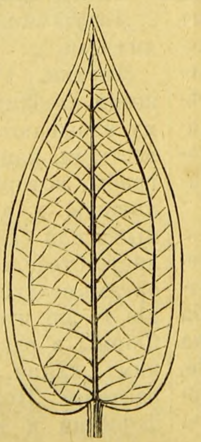


Рис. 8-й. Частуха.

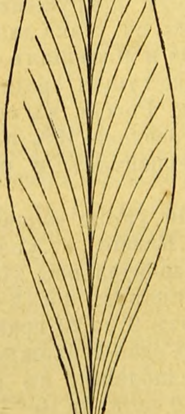


Рис. 9-й. Аррорутъ (Maranta arundinacea).

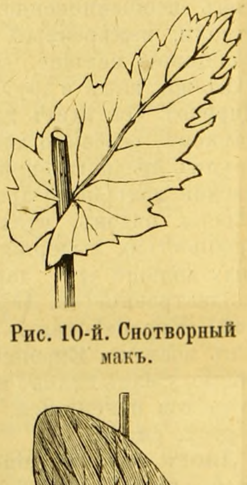


Рис. 10-й. Снотворный макъ.

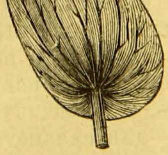


Рис. 11. Bupleurum rotundifolium.

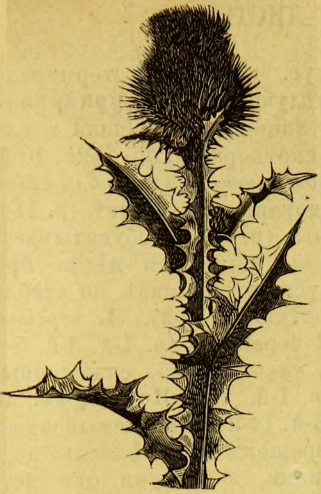


Рис. 12. Вѣтка татарника.

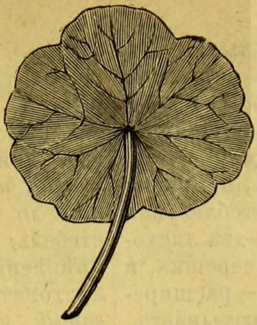


Рис. 13-й. Денежникъ. (Hydrocotyle vulgaris).

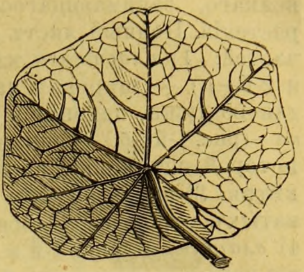


Рис. 14-й. Капуцинъ.

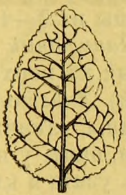


Рис. 15-й. Черника.

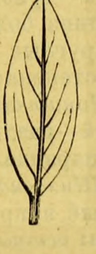


Рис. 16-й.

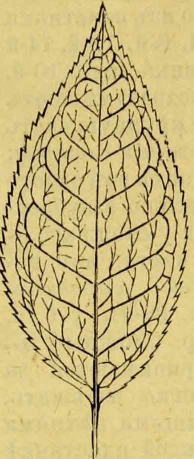


Рис. 17-й. Черемуха.

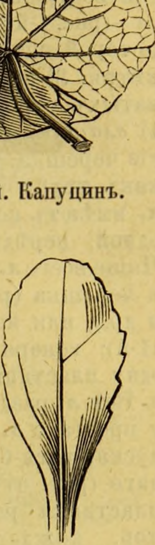


Рис. 18-й. Маргаритка.

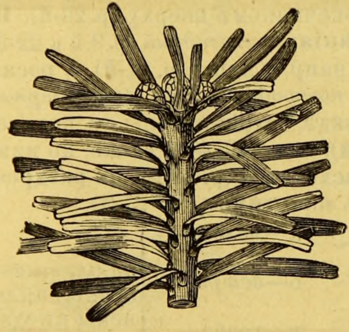


Рис. 19-й. Пихта.

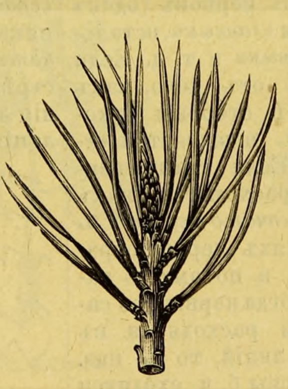


Рис. 20-й. Сосна.

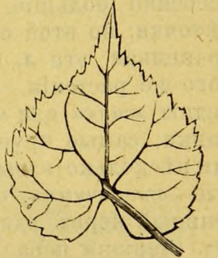


Рис. 21-й. Липа.

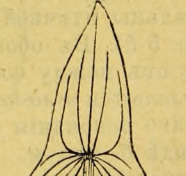


Рис. 25. Водяная стрѣла.

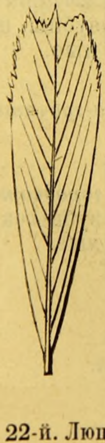


Рис. 22-й. Люцерна.

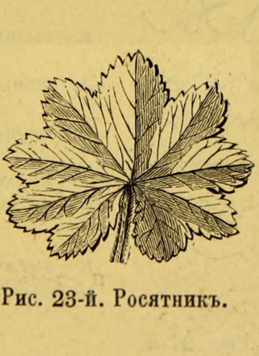


Рис. 23-й. Росятникъ.

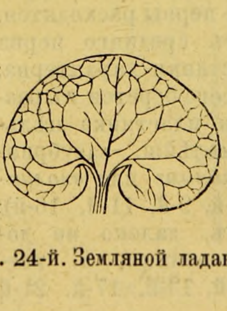


Рис. 24-й. Земляной ладанъ

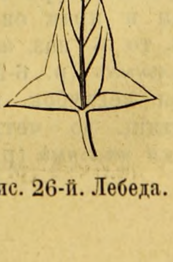
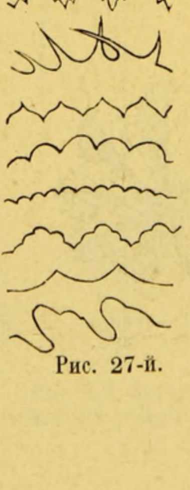


Рис. 26-й. Лебеда.

всякаго, занимающагося воздѣлываніемъ растеній. Полный листъ состоитъ изъ слѣд. частей: 1) *пластинки* или *отгиба* (рис. 1-й и 2-й—*а*) — широкая часть **л.**, служащая для воздушн. питанія и испаренія; 2) *черешка*—(рис. 1-й—*б*.)—тонкая часть **л.**, помощью которой онъ прикрѣпленъ къ стеблю или вѣтви; 3) *прилистниковъ* (р. 3-й)—два листоватыхъ отростка у основанія черешка, и 4) *влагалища* (рис. 1-й и 2-й—*г*.) — расширеніе черешка, которымъ листъ обхватываетъ, какъ трубкою, стебель или вѣтку. Не всѣ **л.** имѣютъ всѣ 4 части; у большинства нѣтъ одной, нерѣдко двухъ или трехъ изъ нихъ. Чаще всего **л.** состоитъ только изъ пластинки и черешка (рис. 3-й, 4-й, 5-й, 8-й, 13-й, 14-й и др.), или изъ одной пластинки (рис. 10-й, 11-й); говоря о **л.**, часто подразумѣваютъ одну пластинку, какъ самую крупную часть **л.** Всѣ **л.** раздѣляются на *простые* и *сложные;* у простаго **л.** пластинка состоитъ изъ одного куска, хотя-бы иногда и сильно зазубреннаго (рис. отъ 1-го до 30-го); у сложнаго **л.** пластинка раздроблена на части, изъ которыхъ каждая имѣетъ *свой черешочекъ,* какъ напр. у картофеля (р. 38-й), у б. ч. бобовыхъ (р. 32-й, 34-й) и пр. Сложные **л.**, особенно большіе, часто принимаются за вѣточки; но этой ошибки легко избѣжать, сравнивая эти **л.** съ настоящими вѣтвями того-же растенія. — На каждой пластинкѣ видны *жилки* или *нервы,* яснѣе всего съ изнанки; самые крупные изъ нервовъ (одинъ или нѣсколько) называются *главными,* остальные—*вторичными, третичными* и т. д. Если главный нервъ одинъ, то отъ него, какъ отъ стержня пера, въ обѣ стороны отходятъ вторичныя жилки: **л.** называется *перисто-нервнымъ* (р. 4-й). Если главн. нервовъ нѣсколько, то они расходятся, какъ пальцы птичьей лапки: *лапчато-нервный* **л.** (р. 5-й). Въ обоихъ случаяхъ нервы образуютъ между собою углы, а потому **л.** называются *угло-нервными.* Когда нервы отъ самаго основанія пластинки расходятся въ видѣ б. или м. кривыхъ линій, то **л.** наз. *криво-нервнымъ;* кривые нервы б. ч. сходятся вверху и идутъ, при этомъ, или параллельно, какъ у злаковъ (р. 6-й)—*параллельно-нервные* **л.**, или же образуютъ явственныя дуги (р. 7-й, 8-й); рѣже кривые нервы расходятся, отдѣляясь постепенно отъ средняго нерва (р. 9-й). Общ. форма пластинки характерна; при описаніи **л.** прежде всего берется въ разсчетъ контуръ его. Если пластинка цѣльная и края ея безъ малѣйш. зазубринки, то **л.** наз. *цѣльно-крайнымъ* или *вполнѣ-цѣльнымъ* (р. 6-й, 7-й, 8-й, 9-й, 11-й, 16-й); при неглубок. надрѣзахъ, далеко не доходящ. до четверти пластинки, **л.** все-таки *цѣльный* (р. 4-й, 10-й, 13-й, 17-й, 21-й и др.). Изъ друг. выраженій терминологіи **л.** главн. слѣдующія. **По прикрѣпленію. Л.** *сидячій,* лишенный черешка и влагалища, какъ у снотворн. мака (рис. 10-й): онъ мож. б. *объемлющій* или *полу-объемлющій,* когда основаніе его вполнѣ (р. 11-й) или до половины (р. 10-й) обхватываетъ стебель; *сбѣгающій,* когда отъ мѣста прикрѣпленія **л.** спускаются внизъ по стеблю листоватые отростки (р. 12-й). **Л.** *черешковатый,* имѣющій черешокъ (р. 1-й, 3-й, 5-й, 13-й, 14-й и др.), *влагалищный,* снабженный влагалищемъ (р. 1-й, 2-й). **По формѣ. Л.** *круглый* (р. 5-й, 13-й, 14-й), называемый *щитовиднымъ,* если черешокъ прикрѣпленъ не у основанія пластинки, а отступя отъ него (р. 13-й, 14-й). Л. *Яйцевидный* (р. 15-й)—очертаніе яйца, тупымъ концомъ книзу; *обратно-яйцевидный*—тупой конецъ кверху. *Продолговатый*—длина больше ширины въ 3—4 раза, концы округлые (р. 16-й). *Ланцетный* — то-же, но постепенно съуженный къ верхушкѣ (р. 17-й). *Лопатчатый* (р. 18-й). *Линейный* или *лентчатый*—различной ширины, длинный **л.** съ почти параллельн. краями, напр. у пихты (р. 19-й). *Шиловидный*—очень узкій и кверху утонченный, напр. у сосны (р. 20-й). **По формѣ верхушки:** *острый*—постепенно съуживающійся кверху (р. 17-й), *заостренный*—съуженный сразу (р. 21-й), *остроконечный*—тупой, съ острымъ наконечникомъ вверху (р. 22-й). **По формѣ основанія:** *клиновидный* (р. 9-й и 22-й), *сердцевидный,* напр. у липы (р. 21-й), у росятника (р. 23-й), *почкообразный* (р. 24-й), *стрѣльчатый* — въ видѣ острія стрѣлы, у водяной стрѣлы (р. 25-й), *копьевидный*—то-же, но нижнія лопасти расходятся (р. 26-й). **По раздробленію краевъ пластинки** (р. 27-й):



а—*мелко*—	*пильчатый* — зубцы наклонены въ одну сторону.
б—*остро*—	
в—*грубо*—	
г—*двояко*—	
ж—*крупно*—	*зубчатый* — зубцы прямые.
з—*двояко*—	
к—*щетинисто-зубчатый.*	
л—*остро*—	*городчатый*—зубцы округлые.
м—*тупо*—	
н—*мелко*—	
о—*двояко*—	
п—*выемчатый*	
р—*извилистый.*	

Рис. 27-й.

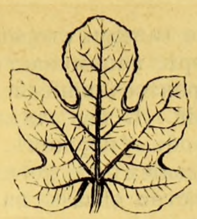


Рис. 28-й. Фиговое дерево.

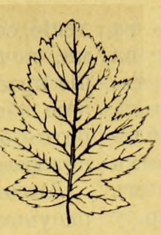


Рис. 29-й. Берека (Pyrus torminalis).

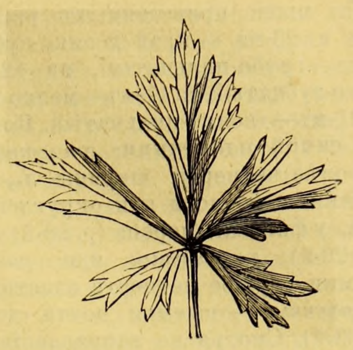


Рис. 30-й. Аконитъ.

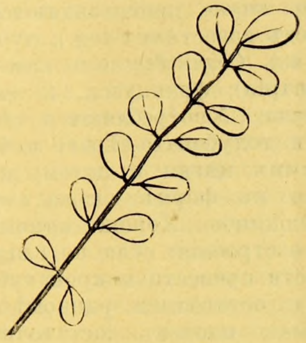


Рис. 31-й. Ложно-акація.

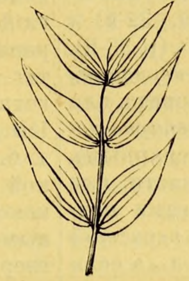


Рис. 32-й. Вешняя вязель.

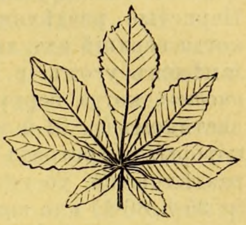


Рис. 33. Конскій каштанъ.

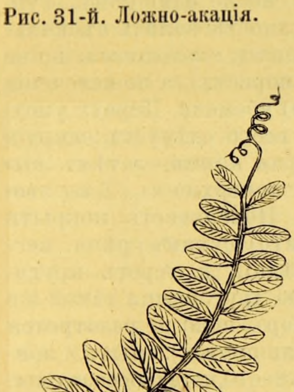


Рис. 34-й.

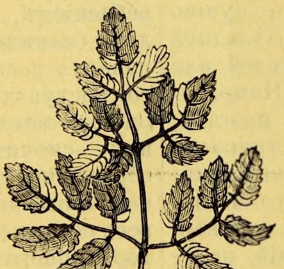


Рис. 35. Дягиль.

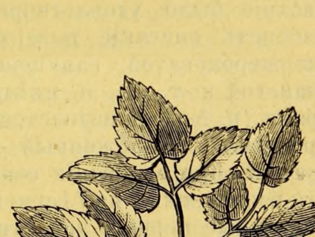


Рис. 36-й. Сныть.

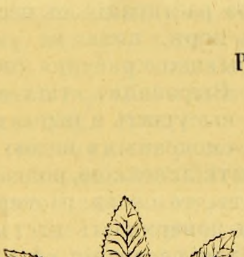


Рис. 37-й. Клеверъ.

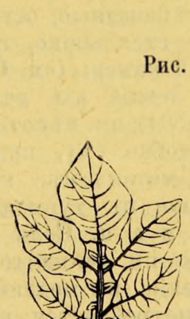


Рис. 38-й. Картофель.

Изъ выше приведенныхъ рисунковъ на 4-мъ и 23-мъ — край двояко-зубчатый, на 10-мъ—грубо-пильчатый, на 12-мъ—щетинисто-зубчатый, на 17-мъ—мелко-пильчатый, на 21-мъ—двояко-пильчатый. **По раздробленію самой пластинки**: *лопастной*—выемки не болѣе четверти ширины **л.**, при чемъ выемки и лопасти или округлены, напр. у дуба, у фиговаго дерева (р. 28-й), или острыя (р. 29-й); *раздѣльный* или *раздѣленный*— выемки глужбе четверти пластинки (р. 5-й); *разсѣченный* — выемки почти до середины (р. 30-й). Смотря по направленію выемокъ, **л.** можетъ быть *перисто* — (р. 29-й) или *лапчато* — (р. 28-й, 5-й, 30-й) лопастнымъ, раздѣленнымъ или разсѣченнымъ. — **Сложные л.** бываютъ *перистые* (р. 31-й, 32-й) и *лапчатые,* какъ у конскаго каштана (р. 33-й). Перистые раздѣляются на *парно-перистые,* когда верхній ихъ листочекъ не развитъ или замѣненъ усомъ (р. 32-й, 34-й), и *непарно-перистые,* когда верхушка занята непарнымъ листикомъ (р. 31-й и 38-й). Если части, изъ которыхъ состоитъ сложный **л.** сами подраздѣляются, то говорятъ: *двояко-перистый* (р. 35-й, 36-й) или *трояко-перистый* **л.,** а если отростковъ опредѣленное число, то *тройчатый* (р. 37-й), *семерной* (р. 33-й) и пр. При помощи различн. выраженій терминологіи, обыкновенно соединяя нѣсколько вмѣстѣ, удается точно опредѣлить форму **л.**; но чтобы описаніе было удовлетворительно, нужно прибавить описаніе поверхности (гладкой или шероховатой, глянцевитой, голой или пушистой и т. д.) и цвѣта **л.** Напр., **л.** герани (р. 5-й) описывается такъ: простой, черешчатый, снабженный прилистниками, круглый, при основаніи сердцевидный, лапчато-раздѣленный на 7 сегментовъ, сегменты яйцевидные, перисто-лопастные. **Л.** снотворнаго мака (р. 10-й)—простой, сидячій, полуобъемлящій, яйцевидный, неправильно и грубо-пильчатый. **Л.** вешней вязели (р. 32-й)— сложный, парно-перистый, листочки почти сидячіе, ланцетно-яйцевидные, острые.

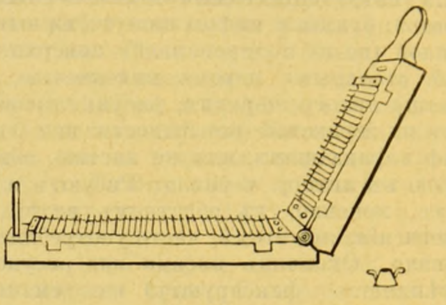
Литикъ—литое стеклышко, поддѣланное подъ драгоцѣнный камень (см. **Стразы**).

Литій—самый легкій изъ всѣхъ металловъ (уд. вѣсъ 0,594); им. нѣкотор. сходство съ каліемъ и, подобно ему, принадлежитъ къ щелочнымъ металламъ; въ природѣ встрѣчается рѣдко: въ турмалинѣ, минеральныхъ водахъ и т. п. Соли его тѣ-же, какъ и калія. Пока им. оч. ничтожное практическое примѣненіе; въ медицинѣ только углекислый **л.** употребляется въ тѣхъ-же случаяхъ, какъ и углекисл. калій, но преимущественно при подагрѣ. Соединенія **л.** окрашиваютъ пламя въ красив. красный цвѣтъ.

Литія означаетъ усердное, прилежное моленіе, совершаемое на западн. сторонѣ храма, почти въ притворѣ; напоминаетъ древніе крестные ходы, производившіеся по случаю обществ. бѣдствій. **Л.** наз. также коротк. богослуженіе объ умершемъ, сопровождаемое б. ч, хожденіемъ на могилу.

Литографія—искусство дѣлать на камнѣ рисунки, способные для переведенія на бумагу помощью печатанія. Рисунки (а также буквы, цифры и пр.) или только рисуются на камнѣ особ. черниломъ или карандашемъ, или-же вырѣзаются рѣзцомъ (*грабштихомъ*). *Литогр. камни* приготовляются изъ нѣкотор. породъ известняка (см.); лучшіе получаются изъ *Солнгофенскихъ* каменоломень (въ Баваріи); французск. и англійск. гораздо хуже. Употребляются сѣровато-желтаго и голубовато-сѣраго цвѣта; бѣлые слишкомъ мягки и потому не годны. Продаются въ формѣ досокъ отъ 1¹/₂ до 5 дюйм. толщиною. Хорош. камень д. б. однообразнаго строенія: если по гладкой его поверхности провести мокрою губкою, то цвѣтъ д. оставаться равномѣрнымъ — *безъ пятенъ*; плотенъ, достаточно твердъ и *тяжелъ* (чѣмъ плотнѣе, тѣмъ тяжелѣе); достаточно, но не слишкомъ, губчатъ: если на поверхность налить нѣсколько капель воды, то она д. *всасываться,* но не тотчасъ (слишкомъ пористъ), а по истеченіи нѣкотор. (короткаго) времени. Передъ употребленіемъ, прежде всего слѣдуетъ закруглить (напилкомъ) края камня, затѣмъ выровнять и сгладить поверхность. Для этого поступать такъ. Поверхность покрыть (сквозь металлич. сито) сухимъ рѣчн. пескомъ, смочить послѣдній и тереть кругообразно поверхностью друг. камня такой-же величины, до тѣхъ поръ, пока не разотрется весь песокъ (камни слипаются); смыть и повторить операцію разъ 8—10, каждый разъ смывая песокъ и мѣняя положеніе камней: тотъ, который былъ вверху,—внизъ, и наоборотъ; если камень уже былъ въ употребленіи, то операцію растиранія съ пескомъ повторять до тѣхъ поръ, пока не уничтожатся всѣ слѣды бывшаго рисунка (обыкновенно 3—4 пріема). Выровнявъ, тщательно смыть *весь* песокъ, высушить и выгладить (но не полировать) смоченнымъ водою кускомъ пемзы. Провѣрить линейкою, ровна-ли поверхность; если нѣтъ, то снова растирать съ пескомъ. Гладкая поверхность идетъ для писанія на камнѣ; для рисованія ей слѣдуетъ придать *зернистость:* послѣ сглаживанія пемзою посыпать (сквозь сито) равномѣрно оч. мелкимъ пескомъ (чѣмъ крупнѣе послѣдній, тѣмъ крупнѣе зернистость), смочить (выжимая губку) и растирать, какъ сказано, пріема въ 3, но *не надавливая;* старательно вымыть, дать стечь, высушить, обтереть щеткою или кистью, провѣрить зернистость лупою. Хранить приготовленн. камни хорошо завернутыми, предварительно прикрывъ лицевую поверхность мягкою шелковою бумагою.—Изъ всѣхъ способовъ литографированія слѣдующій самый обыкновенный и простой: буквы и цифры пишутъ на выглаженной (но не полированной) поверхности особ. стальнымъ перомъ или кистью, при помощи литогр. чернилъ; рисунки производятъ на зернистой поверхности или литограф. карандашомъ, или же кистью, обмокнутою въ литогр. чернила. Рисуютъ и пишутъ, конечно, въ обратномъ видѣ; для облегченія, при этомъ, часто употребляется зеркало. Окончивъ письмо или рисунокъ, укрѣпляютъ (фиксируютъ) ихъ смачиваніемъ (кистью) поверхности подкисленнымъ растворомъ гуммиарабика или-же нейтральнымъ растворомъ азотнокисл. или хлорист. извести (см. ниже), который, затѣмъ, смывается. Для печатанія камень укрѣпляютъ въ особ. станкѣ, поверхность его смываютъ чист. водою и снимаютъ краску скипидаромъ; снова слегка смачиваютъ (нѣжною губкою): вода всасывается только на мѣстахъ, гдѣ не было краски; наводятъ обыкнов. типографск. черниломъ при помощи валика, обтянутаго кожею; покрываютъ листомъ бумаги, слегка влажнымъ со стороны камня (увлажаютъ, кладя между листами сырой пропускной бумаги), печатаютъ. Можно писать или рисовать не прямо на камнѣ, а на бумагѣ и затѣмъ переводить рисунокъ на камень *(автографія);* для этого лучше всего употреблять бумагу, нагрунтованную крахмаломъ изъ лучшей тапіоки, *ровный легкій* слой котораго наводятъ нѣжною губкою (дать высохнуть). Приготовленную так. обр. бумагу, передъ рисованіемъ на ней, покрываютъ растворомъ гуммигута и, давъ высохнуть, выглаживаютъ пемзою. Рисуютъ и пишутъ литогр. чернилами. Чтобы перевести рисунки на камень, бумагу, слегка увлаженную между сырыми (не мокрыми) листами пропускн. бумаги, кладутъ на камень и прессуютъ. Для печатанія поступаютъ также, какъ и съ обыкновенн. рисункомъ. Автографич. способъ удобенъ, между прочимъ, потому, что рисовать приходится не въ обратномъ видѣ. Тѣ-же, если не болѣе, удобствъ представляетъ переведеніе на камень уже готовыхъ гравюръ; вотъ одинъ изъ оч. простыхъ способовъ для этого: пропитать гравюру растворомъ гуммиарабика, разложить на мраморн. доскѣ, облить 12—15% растворомъ ѣдкаго натра, оставить 15—20 мин.; когда краска начнетъ оживать, смыть натръ водою и покрыть чист. скипидаромъ на $^1/_4$ часа (бумага должна быть *все время влажною:* иначе она загрязнится при покрытіи чернилами); послѣ этого осторожно и слегка пройтись по рисунку или письму суконнымъ валикомъ (или тампономъ), обмокнутымъ въ слѣдующ. красн. литогр. чернила: $^1/_2$ част. бѣлаго воска, $^1/_2$ ч. очищ. топлен. бараньяго сала, 1 часть слаб. маслян. лака, $^1/_4$ част. венеціанск. терпентина, $^1/_4$ ч. чист. скипидара и $^1/_2$ ч. киновари (сварить, какъ будетъ показано ниже); если чернилъ пристало слишк. много, снять излишекъ друг. сухимъ валикомъ (или тампономъ); послѣдніе пріемы операціи требуютъ больш. навыка; переведеніе на камень,—какъ и въ предъидущ. случаѣ. Литографич. чернила и карандаши имѣются въ продажѣ.—*Литографич. чернила.* Въ составъ всѣхъ литографич. чернилъ входятъ мыло (или сода), сало или жиръ, воскъ, гуммилакъ и сажа; разница только въ пропорціяхъ; наиболѣе подходящая: 1 ч. мыла, 2 ч. воска, 1 ч. сала, 2 ч. гуммилака и сажи, сколько нужно для окрашиванія. Иногда употребляются венеціанск. терпентинъ и мастика, но чернила, заключающія ихъ, болѣе низкаго качества. Чѣмъ больше гуммилака (или друг. смолы), тѣмъ чернила менѣе разъѣдаются кислотою (см. выше), а чѣмъ больше жирн. веществъ (воска и сала), тѣмъ онѣ прочнѣе при печатаніи. Б. ч. чернилъ приготовляются приблизительно такъ, какъ показано ниже. Если послѣ приготовленія чернило окажется плохо растворимымъ въ водѣ, прибавить сухаго мыла и переплавить; если оно послѣ растворенія вскорѣ дѣлается вязкимъ — поварить еще немного. *Рецепты: а)* Въ кастрюлѣ расплавить, на жаровнѣ (см. **Лаки**), сначала 4 част. желт. воска, затѣмъ 3 ч. очищенн. топлен. бараньяго сала и, наконецъ, постепенно прибавляя, 13 ч. бѣл. марсельскаго мыла (см. **Мыло**), нарѣзаннаго тонкими кусочками (не употреблять сыраго мыла); къ сплаву примѣшать 6 ч. гуммилака въ чешуйкахъ—не сразу, а понемногу, по мѣрѣ плавленія его. Расплавивъ весь гуммилакъ, нагрѣвать сильнѣе; когда подымающійся паръ начнетъ сгущаться, снять съ огня и зажечь смѣсь (см. ниже *литограф. карандаши*); если смѣси около 2 фунт., дать горѣть около 1 мин., не болѣе (при бо́льшемъ количествѣ—долѣе, при меньшемъ—менѣе), потушить, покрывъ крышкою, дать остыть $^1/_2$ мин., примѣшать постепенно, въ теченіи нѣсколькъ. минутъ, 3 части легкой сажи (см. **Сажа** и **Чернила** *типографскія*), снова поставить на огонь и, продолжая мѣшать, варить $^1/_4$ часа. Снять и, давъ простыть немного, вылить на мраморн. доску, натертую мыломъ (чтобы не приставало); когда смѣсь отвердѣетъ, опять расплавить на *умѣренномъ огнѣ,* все время усердно мѣшая.

Наконецъ, вылить на мраморную доску въ середину деревянной рамки; прежде, чѣмъ отвердѣетъ, разрѣзать (ножемъ) на куски, которые потомъ тщательно высушить. Годны преимущественно для рисованія кистью. Если, для рельефа, требуется подвергать камень усиленному дѣйствію кислоты (см. ниже), то увеличить пропорцію сала (и соотвѣтственно мыла и сажи). *б)* 1 зол. и 84 доли бѣл. воска и 45 зол. бѣл. марсельск. мыла сплавить вмѣстѣ и, прежде, чѣмъ сплавъ воспламенится, примѣшать 3 столов. ложки сажи; дать прогорѣть (пламенемъ) 30 сек., потушить (крышкою) и, мѣшая, понемногу прибавить 45 долей гуммилака; продолжая мѣшать, варить, пока смѣсь не начнетъ воспламеняться; потушивъ, дать немного остыть и слить, какъ при *а,* на мраморную доску. Оч. прочны. Употребленіе чернилъ: нагрѣвъ достаточно фарфоровую чашечку (на свѣчѣ, лампѣ, и проч.), провести по ней палочкою чернилъ; прибавить воды, которая должна прокипѣть съ чернилами; снявъ съ огня, растереть пробкою; если слишкомъ жидко, испарить часть воды; если очень густо — прибавить воды (холодной). — *Литографическіе карандаши.* 32 части желт. воска, 4 ч. очищенн. топлен. бараньяго сала и 24 ч. бѣл. марсельск. мыла расплавить въ кострюлѣ, какъ сказано при первомъ рецептѣ *(а)* литограф. чернилъ; когда сѣрый паръ замѣнится бѣлымъ, снять съ огня и прибавить 1 ч. селитры, растворенной въ небольш. количествѣ воды: растворъ селитры приливать кипящимъ, сначала по *каплямъ* и только постепенно все больше и больше (иначе можетъ выбросить смѣсь); кострюля д. б. достаточно велика, чтобы жидкость, во время этой операціи, не пошла черезъ край. Примѣшавъ всю селитру, снова поставить на огонь, сбивая подымающуюся пѣну желѣзн. лопаточкою; варить, пока раскаленный до красна конецъ желѣзн. палочки не воспламенитъ смѣси; удалить съ огня и дать горѣть 1 мин., если смѣси около 5 фунт. (при меньш. количествѣ пропорціонально меньше); потушить пламя крышкою, которую тотчасъ же снять, чтобы дать испариться дыму, послѣ чего мѣшать лопаточкою — пламя снова появляется (если нѣтъ,—зажечь раскаленн. желѣзн. палочкою): дать горѣть еще 2 мин., потушить (если на поверхности осталась пѣна, то зажечь еще на 1 мин.) и, черезъ нѣсколько секундъ, прибавить, понемногу, 7 част. прожженной и просѣянной сажи, мѣшая все время, пока не будетъ комковъ. Поставить на огонь, варить около ¼ часа. Снявъ съ огня и давъ немного остыть, налить въ форму (см. рис.), защитивъ края ея линеечками; прижать плотно крышку и, пока еще масса не отвердѣла вполнѣ, обрѣзать излишекъ; обрѣзки въ слѣдующій разъ прибавляются къ свѣжей массѣ (въ самомъ концѣ операціи) и сплавляются съ нею. Форму можно натереть мыломъ, но хорошо сваренная масса отстанетъ и безъ мыла.— *Подкисленный растворъ гуммиарабика для смачиванія рисунка на камнѣ* (см. выше): *а)* 20 част. гуммиарабика растворить въ 78—80 част. дистиллированной (или, по крайней мѣрѣ, кипяченой и фильтрованной) воды, процѣдить сквозь тонкое полотно: растворъ д. показывать 10° по ареометру Бомѐ (если градусъ выше — прибавить воды, если ниже— гуммиарабика); прилить 1 ч. азотн. кислоты 34° (плотность раствора д. увеличиться на 1°). *б)* 125 част. гуммиарабика растворить въ 500 част. дистиллир. воды, процѣдить, прилить 25 част. соляной кислоты. Растворы эти долго не сохраняются, а потому приготовлять ихъ не болѣе, какъ за нѣсколько часовъ до употребленія. Промываніе этимъ растворомъ *укрѣпляетъ рисунокъ* на камнѣ; разъѣдая нѣсколько части камня, свободныя отъ рисунка, *дѣлаетъ рисунокъ выпуклымъ;* сообщаетъ камню *болѣе порозности.* Вмѣсто кислотъ часто употребляютъ хлористую или азотно-кислую известь: *в)* 187 част. сухой хлорист. извести растворить въ 593 част. воды, профильтровать (сквозь сѣрую фильтр. бумагу), примѣшать *слизистый* водяной растворъ 125 част. порошка гуммиарабика и, наконецъ, 31 ч. чистой соляной кислоты; сохраняется въ закупор. флаконахъ; *г)* слабый нейтральный растворъ азотнокислой извести. Растворы *в* и *г* не разъѣдаютъ камня и не дѣлаютъ рисунка рельефнѣе.—Кромѣ литограф. чернилъ и карандашей, стальн. перьевъ, ножей и ножницъ для чиненія ихъ, литографъ долженъ имѣть: барсуковыя кисти для рисованія, стальной скребокъ для подчистки, стальн. иглу, вложенную въ ручку, для снятія излишка краски, большую кисть для чистки камня, тонкіе нумера стеклянн. бумаги для заострѣнія карандашей, одно или нѣсколько зеркалъ — для копированія рисунка на камнѣ


Форма для карандашей.

въ обратномъ видѣ; кожанные и суконные валики и томпоны—для покрытія чернилами; литографическ. прессъ для печатанія.

Литръ—французская мѣра вмѣстимости, употребляемая въ настоящее время и во многихъ друг. государствахъ Западн. Европы; онъ равенъ 1 кубич. дециметру или объему 1000 грамм. дистиллированн. воды.

1000 литр.	= 1 килолитру	=	81,3	ведра	=	4,764	четвертямъ			
100 литр.	= 1 гектолитру	=	8,13	ведра	=	3,811	четверикамъ			
10 литр.	= 1 декалитру	=	0,813	»	=	3,05	гарнца.			
1 литръ	= 1 литру	=	0,65	штофа	=	0,81	кружки	=	0,305	гарнца.
0,1 литра	= 1 децилитру	=	0,065	»	=	0,081	»	=	0,03	»
0,01 литра	= 1 сантилитру	=	0,0065	»	=	0,0081	»	=	0,003	»
0,001 литра	= 1 миллилитру	=	0,00065	»	=	0,00081	»	=	0,0003	»

Литургія (обѣдня)—богослуженіе, въ которомъ совершается таинство св. Евхаристіи и бываетъ причащеніе св. дарами вѣрующихъ. Въ нашей церкви совершаются **л.** *Василія Великаго,* **л.** *Іоанна Златоуста* и **л.** *преждеосвященныхъ даровъ.* **Л.** Вас. Великаго продолжительнѣе **л.** Іоанна Златоуста и совершается только 10 разъ въ году: 1 января (память Вас. Великаго), 5 воскресеній велик. поста, кромѣ вербнаго, въ четвергъ и субботу страстной недѣли, наканунѣ (или въ самый праздникъ) Рождества и Крещенія Христова. Въ преждеосвященной **л.** не бываетъ проскомидіи и освященія св. даровъ, а причащеніе совершается прежде освященн. дарами; бываетъ только въ великомъ посту по средамъ и пятницамъ, а на страстной недѣли въ понедѣльникъ, вторникъ и среду. Самая обычная **л.** — Іоанна Златоуста. **Л.** состоитъ изъ 3-хъ частей: *проскомидіи,* во время которой читаются часы и приготовляются просфоры для освѣщенія; *литургіи оглашенныхъ,* начинающейся отнятіемъ занавѣсы съ царскихъ вратъ и словами діакона или священника «благослови владыко» и оканчивающейся словами «елицы оглашенные изыдите» и т. д., и *литургіи вѣрныхъ,* во время которой совершается таинство св. Евхаристіи и происходитъ причащеніе въ алтарѣ священнослужащихъ, а въ церкви—вѣрующихъ. **Л.** можетъ б. совершаема только освященнымъ на то (архіереемъ) лицомъ (см. **Духовенство**).

Лифъ—верхняя половина женск. платья съ перехватомъ вокругъ таліи.

Лихва—взятіе процентовъ свыше закон. установленныхъ. Закономъ 26 Марта 1879 г. размѣръ °/о по займамъ предоставляется, безъ всякихъ ограниченій, взаимному соглашенію сторонъ.

Лихоимство см. Лихва.

Лихой или чильчакъ или кожный сапъ—лошадиная болѣзнь. Подъ кожею, въ различныхъ частяхъ тѣла, появляются узлы или желваки (величиною отъ горошины до лѣснаго орѣха), которые болѣе или менѣе скоро размягчаются и образуютъ язвы съ сальнымъ дномъ и толстыми краями; язвы заживаютъ рѣдко, но обыкновенно покрываются легко отстающими струпьями. Нерѣдко опухаютъ ноги. Съ увеличеніемъ числа желваковъ и язвъ (обыкновенно по направленію лимфатическ. сосудовъ и желѣзъ) наступаетъ общее зараженіе — присоединяется носовой сапъ (см. **Сапъ**). **Л.,** по скорости теченія, бываетъ хроническій (длительный) и острый. Онъ, какъ и сапъ, обыкновенно происходитъ отъ зараженія матеріею больной лошади; передается и наслѣдственно. *Леченіе.* Въ самомъ началѣ излеченіе, говорятъ, еще возможно—прижиганіемъ желваковъ раскаленн. желѣзомъ, ѣдкимъ кали и т. п.; но обыкновенно животныя погибаютъ, и, когда произошло общее зараженіе, ихъ слѣдуетъ убивать, чтобы не заразить другихъ. Предосторожности и полицейскія мѣры тѣ-же, какъ при сапѣ.

Лихоманка—простонародное названіе перемежной лихорадки.

Лихорадка. Въ публикѣ подъ именемъ **л.** разумѣютъ обыкновенно перемежную **л.,** т. е. **л.,** въ которой жаръ слѣдуетъ за ознобомъ и перемежается съ свободными отъ **л.** промежутками времени; всякое постоянное продолжительное возвышеніе температуры тѣла публика наз. *горячкою.* Въ медицинѣ **л.** и горячка одно и то-же и носятъ одно названіе — лихорадки (febris). Всякое ненормальное возвышеніе температуры тѣла есть **л.,** и единствено вѣрное средство для опредѣленія **л.** есть термометръ, который съ этою цѣлью кладется обыкновенно подъ мышку (см. **Термометръ**); средняя нормальная температура тѣла=36,5—37° Ц. (29—29,5° Р.) съ возможнымъ колебаніемъ въ ту или другую сторону до $^1/_2$°; лихорадочную температуру можно считать съ 38° Ц. (30,4° Р); легкая **л.** 38 — 39° Ц (30,4—31,2° Р.); около 39, 5° Ц. (31,6° Р.)—умѣренная, а съ 40° Ц. (32° Р.) уже тяжелая; при 41° Ц. (32, 8° Р.) и выше оч. тяжелая; сколько нибудь продолжительная темпер. въ 42, 5° Ц. (34° Р.) всегда смертельна. Повышеніе температуры, а слѣдовательно и **л.,** всегда соединяется съ ускореніемъ пульса и дыханія. Среднимъ числомъ у взрослаго: при температурѣ

37° Ц.	ударовъ	пульса	въ	минуту		78—79
38° »	»	»	»	»		91
39° »	»	»	»	»		100

40° Ц. ударовъ пульса въ минуту 108—109
41° » » » » » 110
42° » » » » » 137—138

На 4 удара пульса обыкновенно приходится 1 дыханіе (см. **Пульсъ** и **Дыханіе**). Ускореніе пульса и дыханія при **л.** такъ постоянны, что прежде на основаніи числа ихъ и судили о степени **л.**; но то и другое можетъ ускоряться и безъ **л.**, а потому самымъ вѣрнымъ средствомъ для отличія **л.** все-таки остается термометръ. Соотвѣтственно степени **л.**, страдаютъ также и друг. отправленія организма: нервной системы, пищеваренія, мочеотдѣленія и пр. Всѣ лихорадочныя явленія обыкновенно усиливаются къ вечеру и ослабляются утромъ (послѣ сна). Мѣрить температуру слѣдуетъ, по крайней мѣрѣ, 3 раза въ сутки: 9 ч. утра, 2 или 3 часа дня и 9 час. вечера, каждый разъ записывая наблюденіе; знаніе хода температуры оч. помогаетъ распознаванію болѣзни, вызывающей **л.** Обыкновенно **л.** болѣзнь не самостоятельная, а только припадокъ пораженія какихъ-либо важн. органовъ тѣла; но ближайшая причина—главнымъ образомъ усиленіе разрушенія и сгоранія (окисленія) составн. частей тѣла (оттого **л.** истощаетъ такъ быстро) и отчасти уменьшеніе потери теплоты; соотвѣтственно этому *леченіе* **л.** должно заключаться прежде всего въ устраненіи всего того, что увеличиваетъ сгораніе: абсолютный покой тѣла и духа, жидкая, не оч. питательная пища (негорячій бульонъ, снятое молоко и т. п.), поддержаніе правильн. испражненій на низъ (въ случаѣ нужды, касторовое масло—по чайной ложкѣ); затѣмъ, непосредственно охлаждающія средства: прохладный, часто перемѣняемый, воздухъ—обыкновенно 13—14° Р., но при сильномъ жарѣ, напр. въ тифѣ, иногда гораздо ниже—до 10 и менѣе градусовъ; ванны въ 23—27° и даже 20—22° Р, (см. **Ванны**), черезъ каждые 5—6 часовъ по 10—15 мин. (послѣ ванны, тщательно обтеревъ, завернуть больнаго въ сух. простыню), обильное питье прохладной или даже холодной воды (соотвѣтственно жаждѣ больнаго) охлаждаетъ, увеличивая испареніе тѣла; вмѣсто воды можно давать лимонады, но они скоро наскучаютъ больнымъ (при катаррахъ пищеварительныхъ органовъ—вода кипяченая, но охлажденная). Изъ собственно медицинскихъ средствъ хининъ—отъ 2 до 5 и болѣе гранъ на пріемъ 2—3 раза въ день (вѣрно дѣйствуетъ только при перемежной **л.**); салициловая кислота (только по совѣту врача), лучше въ формѣ натровой соли (Natrium salicylicum)—отъ 15 до 30 и 60 гранъ на пріемъ, вечеромъ (передъ повышеніемъ температуры), въ формѣ порошка (въ облаткахъ).—*Замѣчанія относительно дѣтей*: у маленькихъ дѣтей **л.** (жаръ), нерѣдко значительная (до 40° Ц. и болѣе), иногда вызывается оч. неважными причинами, напр. запоромъ и разстройствомъ пищеваренія или острымъ насморкомъ; въ первомъ случаѣ касторовое масло (чайная ложка), а во второмъ—средства противъ насморка (см. **Насморкъ**) обыкновенно уничтожаютъ **л.** также быстро, какъ она явилась. Поэтому при **л.** у дѣтей слѣдуетъ тревожиться только тогда, когда она продолжается нѣкоторое время (дня 2), не смотря на употребленіе средствъ.

Лихорадка или **горячка возвратная**—см. **Тифъ возвратный.**

Лихорадка желтая — свирѣпствуетъ въ жаркихъ странахъ Америки, иногда и Африки.

Лихорадка крапивная—см. **Крапивница.**

Лихорадка перемежная или **перемежающаяся** (febris intermittens) — болѣзнь міазматическая (см. **Міазма**), происходящая отъ зараженія крови *маляріею* (см. э. сл.): черезъ посредство заключающихся въ послѣдней микроскопическ. организмовъ (bacillus). Болѣзнь характеризуется всѣмъ извѣстными припадками: *ознобомъ*, продолжающимся 1—2 часа, *жаромъ*, во время котораго температура тѣла достигаетъ 40—41—41,5° Ц. (повышеніе теплоты начинается уже во время озноба): продолжается 3—5 час., и, наконецъ, обильнымъ *потомъ*, послѣ котораго температура въ теченіи нѣсколькихъ часовъ возвращается къ нормѣ и даже падаетъ ниже ея. Это—*пароксизмъ* **п. л.**; послѣ него слѣдуетъ безлихорадочный промежутокъ времени: больной чувствуетъ себя относительно здоровымъ; затѣмъ — новый пароксизмъ, приблизительно въ тотъ-же часъ, и опять безлихорадочный промежутокъ и т. д., до тѣхъ поръ, пока больной хвораетъ **п. л.** Если пароксизмы являются ежедневно, то **л.** наз. *ежедневною* (f. quotidiana), если черезъ день (самая частая форма), то *трехдневною* (f. tertiana); рѣже случаются *четырехъ*-и *пятидневныя* **л.** (f. quartana, quintana). Когда ежедневно 2 пароксизма — *ежедневная двойная* **л.** (f. quotidiana duplicata). **П. л.** сопровождается *увеличеніемъ селезенки* и *желтоватымъ окрашиваніемъ кожи*, остающимися и въ свободные промежутки. Часто во время пароксизма на губахъ или на носу высыпаетъ *пузырчатый лишай* (herpes): «высыпала лихорадка», какъ говорятъ въ публикѣ. Во время перваго пароксизма **п. л.** можно смѣшать со многими другими лихорадочн. болѣзнями, начинающимися также ознобомъ, напр., съ воспаленіемъ легкихъ, возвратнымъ тифомъ и т. п.; но дальнѣйшее теченіе **л.**, пароксизмами, ясно характеризуетъ ее. Иногда, впрочемъ, лихорадка, по припадкамъ сходная съ перемежной, является, какъ симптомъ друг. болѣзней—при чахоткѣ, при зараженіи гноемъ и т. п.; въ такихъ случаяхъ —*не помогаетъ хининъ*, при томъ-же пароксизмы часто неправильны, сбиваются во времени, мѣшаются. Болѣзненность на мѣстѣ селезенки (въ лѣвомъ подреберьѣ) и опухоль послѣдней, желтоватое окрашиваніе лица и высыпаніе пузырчатаго лишая (если онъ высыпаетъ)—говорятъ за **п. л.** *Леченіе*—хининъ въ большихъ пріемахъ (отъ 8 до 20 и болѣе гранъ на пріемъ: запить водою, слегка подкисленной разведенн. соляною кислотою, или лимонадомъ), за 5—6 часовъ до пароксизма; когда **л.** прекратится, продолжать принимать еще въ теченіи нѣскольк. дней гранъ по 8 (въ тѣ-же часы). Для избѣжанія возвратовъ лучше всего удалиться изъ міазматической мѣстности. Нерѣдко **п. л.** является въ *скрытой* формѣ (f. interm. larvata): безъ всякихъ лихорадочн. явленій, б. ч. подъ видомъ различн. невралгій (головной, сѣдалищнаго нерва ноги, желудочной и т. п.), возвращающихся періодически, *пароксизмами*, въ извѣстные часы и дни. Хининъ обыкновенно быстро уничтожаетъ ихъ.

Лицей Александровскій въ С.-Петербургѣ—высш. общеобр. заведеніе, вѣд. учр. Импер. Маріи. Курсъ 6-ти лѣтній. Штатъ—180 воспит.; всѣ пансіонеры: 50 казеннокоштн., 8 стипендіатовъ, и остальные своекоштные. Своекоштными допускаются дѣти потомств. дворянъ вообще; казеннокоштными—только сыновья заслуженн. генераловъ и гражд. чин. не ниже 4 класса: половина ваканцій предоставляется тѣмъ изъ этихъ сыновей, которые обучались въ 1-й, 2-й и Ларинск. Спб. гимназіяхъ. Стипендіаты—по назначенію лица или учрежденія, дающаго стипендію (3 Императорскихъ, 1 Принца Ольденбургск., 1 Энгельгардта, 1 мин. двора, 1 мин. пут. сообщ., 1 князя Горчакова). Принимаются въ VI (отъ 13 до 16 л.), V (15—17 л.) и IV кл. (16—18 л.) по конкурсн. экзамену—по особой программѣ: въ маѣ, а при существованіи ваканцій, съ разрѣшенія совѣта **л.**,—во всякое время. Прошенія (съ 1-го февраля по 1-е мая) по особ. формѣ: на казенн. счетъ—на Высоч. имя на гербов. бумагѣ рубл. достоинства, на собств. счетъ — на имя совѣта **л.** на простой бумагѣ; и тѣ и другія подаются директору лично или по почтѣ. При прошеніи—документы о дворянствѣ, рожденіи и крещеніи, о здоровьѣ и привитіи оспы, формулярн. списокъ или аттестатъ отца, свѣдѣнія объ имуществ. состояніи родителей и воспитанника и (для своекоштныхъ) подписку въ вѣрн. платежѣ денегъ (или ручательство лица, имѣющ. недвиж. собственность или капиталы въ кред. учрежд.). Плата за своекоштнаго 800 р., по-полугодно впередъ (1-го іюля и 1-го января). Выпускаются по 1-му разряду — съ чин. IX-го класса, по 2-му разр.—X кл., по 3-му—XII кл. Съ 1880 г. при **л.** имѣется *приготовительный классъ* для 80 воспитанн.; онъ состоитъ изъ 3-хъ отдѣленій (младшее, среднее и старшее), съ годичн. курсомъ каждое; принимаются, только своекоштными, дѣти всѣхъ потомств. дворянъ: въ III-е отдѣл.—отъ 11 до 13 л., во II-е—12—14 л. и I-е—13—15 л.; съ разрѣшенія совѣта **л.** и по конкурсн. экзамену (въ маѣ), по особ. программѣ. Прошенія, по формѣ, на имя совѣта **л.** (съ 1-го февр. по 1-е мая). Документы тѣ-же, что и для **л.** Плата 800 р., по-полугодно впередъ (1 іюля и 1 янв.).

Лицей Демидовскій юридическій въ Ярославлѣ — вѣд. мин. нар. просв. Курсъ 4-хъ лѣтній; образованіе то-же, что и въ юрид. факультетахъ университетовъ. Принимаются лица всѣхъ сословій не моложе 17 л.; *безъ экзамена:* окончивш. гимназію съ аттестатомъ, студенты универс. и военн. медиц. академіи, воспитанн. спеціальн. классовъ Александр. лицея и училищ. правовѣдѣнія (студентамъ юридич. факультетовъ и Александр. лицея дозволяется переходить въ соотвѣтств. курсы, если со времени выхода ихъ не прошло болѣе 1-го года); съ *повѣрочн. экзаменомъ* (письменно изъ русск. языка и словесности и устно изъ латинск. и русск. языковъ и всеобщ. исторіи—въ объемѣ гимназич. курса): окончившіе курсъ классич. гимназіи до 73 года, окончивш. курсъ перв. 4-хъ класс. дух. семинарій, а также лица, имѣющ. аттестаты друг. средне-уч. заведен., за исключеніемъ означенн. выше. Прошенія до 20 авг. на имя директора на прост. бумагѣ; при нихъ слѣдующ. документы съ копіями: свидѣтельства объ образованіи, метрическое, о припискѣ къ призывн. участку по исп. воинск. повинности, документы о званіи. Допускаются и вольнослушатели—во всякое время. Плата со студентовъ и вольнослушателей 40 р. по-полугодно впередъ. Освобождаются отъ платы пансіонеры Императора и особъ Выс. фамиліи и демидовскіе стипендіаты. Лучшіе студенты изъ бѣдныхъ м. б. освобождены отъ платы и получить стипендію. Всѣхъ стипендій 30: 1 въ 64 р., 1 въ 127 р., 5 по 196, 21 по 200, 1 въ 245 и 1 въ 250 р. Выпускаются съ тѣми-же правами, какъ и окончившіе юридическ. факульт. универс.

Лицей Цесаревича Николая въ Москвѣ—высш. общеобр. заведеніе, вѣд. мин. народн. просв.; основано М. Катковымъ и П. Леонтьевымъ въ 1866 г.: 8 класс. съ гимназ. курсомъ и 3 съ университетскимъ; въ послѣднихъ 3 факультета: историко-филологич., физико-математ. и юридическій; воспитанники универс. классовъ, кромѣ своихъ, посѣщаютъ еще, по назначенію правленія л., лекціи Моск. университета и пользуются *туторскимъ* пособіемъ. Для дѣтей меньшаго возраста имѣется приготовительн. классъ (преимущ. новые языки, чистописаніе и рисованіе). Воспитанники живутъ или у родителей и родственниковъ, или въ пансіонахъ при л. При поступленіи въ гимназ. классы требуется представить метрическ. свидѣтельство, а въ университетскіе, кромѣ того, — собственноручно писанн. прошеніе съ приложеніемъ гимназическ. аттестата зрѣлости, свидѣтельства о званіи и оспопрививаніи. Поступающіе не изъ воспитанниковъ л. подвергаются повѣрочн. испытанію изъ латинск. и греческ. языковъ. Годов. плата, вносим. по-полугодно впередъ (до 1-го янв. и до 1-го іюля), съ *приходящихъ* гимназич. классовъ: въ приготов. кл. — 200 р., въ I и II-мъ кл. — 360, въ III и IV-мъ — 380, въ V и VI-мъ — 400, въ VII-мъ — 420 и въ VIII-мъ — 430 р. (за одинъ или два нов. языка приплата 50 р., три — 75 р.); *полупансіонеры* (остаются въ л. съ $8^1/_2$ ч. утра до 8 ч. вечера) платятъ на 175 р., а *пансіонеры* (полное содержаніе, кромѣ платья, обуви и носильн. бѣлья) на 370 р. больше, чѣмъ приходящіе; кромѣ того, при поступленіи, единовременно: съ приходящ. 30 р., полупанс. 50 р. и пансіонера 70 р. Съ приходящ. студентовъ—за обязательн. занятія 300 р. въ годъ, за необязательн. лицейскія и за лекціи въ университетѣ приблизительно 50 р.; съ живущ. въ л., кромѣ того, 75 р. за $^1/_2$ комнаты; отъ 150 до 300 р. за комнату (за помѣщеніе вносится за годъ впередъ), за кровать 75 р., за столъ 150 р. За уроки музыки, пользованіе инструмент. (скрипка или фортепьяно) и ноты: гимназисты до II-го кл. включительно 60 р., до IV кл.— 80 р., гимназисты высшихъ кл. и студенты— 100 р. въ годъ. Студенты платятъ отдѣльно за тѣлесн. упражненія (гимнастика, фехтованіе, стрѣльба, верховая ѣзда) 50 р., за хоровое пѣніе 10 р. въ полугодіе. Лучшіе воспитанн. гимназ. классовъ м. б. освобождаемы отъ всей, половины или четверти пансіонерской платы, т. е., зачислены въ стипендіаты; полныхъ стипендій 3, половинныхъ 6, четвертныхъ 4. Окончивш. гимназическ. курсъ—аттестаты (удовлетворительно или съ отличіемъ), дающ. права аттестатовъ гимназій мин. нар. просв. Студенты л. подвергаются экзаменамъ въ университетѣ наравнѣ съ студентами университета, т. е., не только разомъ, но и по-курсно, получаютъ тѣ-же дипломы, степени и права; могутъ переходить въ соотвѣтств. курсы университета безъ экзамена.

Личинка—см. **Насѣкомыя**.

Лишаи—растенія изъ класса грибовъ: см. **Ягель**.

Лишай — подъ этимъ имен. у насъ разумѣютъ чрезвычайно разнообразныя сыпи (см. **Сыпи**).

Лишеніе правъ—см. **Наказанія**.

Ліаны—вьющіяся древянистыя растенія относятся къ различнымъ семействамъ. Настоящія л. свойственны исключительно жаркимъ странамъ. Виноградъ и плющъ не вполнѣ подходятъ сюда, п. ч. не вьются, а цѣпляются.

Логика—см. **Мышленіе**.

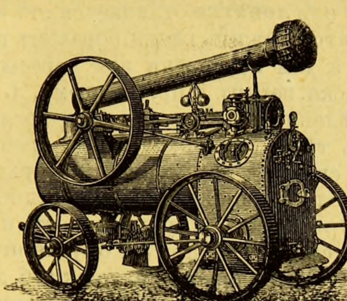
Лодка. Значеніе этого слова вообще неопредѣленно и примѣняется къ оч. разнообразнымъ судамъ; то, что обыкновенно разумѣется подъ л., правильнѣе выражается словомъ *шлюпка* (см. **Шлюпки**).

Ложечникъ (Cochlearia)—травы изъ сем. крестоцвѣтныхъ. Самая извѣстная *C. officinalis*; но у насъ на сѣверѣ попадается около 15 видовъ. Всѣ обладаютъ противуцынготными свойствами и, замѣчательно, растутъ обильно именно тамъ, гдѣ климатъ располагаетъ къ этой болѣзни. Легко разводятся въ огородахъ.

Лозунгъ — отвѣтное слово на *пароль;* въ военное время ежедневно объявляется по войскамъ—съ цѣлью распознаванія своихъ отъ непріятелей.

Локомобиль—соединенная съ котломъ передвижная паровая машина (см. рис.). На рис. изображенъ л. *Клейтона* и *Шутлеворта*: на колесахъ лежитъ котелъ, съ топкою сзади и трубою спереди; поверхъ котла укрѣплена паровая машина. При помощи л. могутъ б. приводимы въ движеніе различнаго рода машины: насосы, лѣсопильни, молотилки и т. п. Чѣмъ проще устройство л. и чѣмъ онъ удобоподвижнѣе, тѣмъ онъ лучше. Относительно котла и паровой машины и ухода за ними— см. **Машина паровая**. Для сельскохозяйственныхъ л. предпочтительнѣе паров. машина съ расширеніемъ и, если л. употребляется для работъ различн. силы,—то съ съемнымъ расширеніемъ. Лучшее топливо для л.—каменный уголь, такъ какъ даетъ меньше всего искръ и потому безопаснѣе отъ пожара; въ наст. время, впрочемъ, при топкахъ для дровъ и соломы устраиваются, съ этою цѣлью, особ. *искрогасители*. Для дровъ требуется болѣе широкая топка; для соломы особыя приспособленія—*соломотопки*. При выписываніи л. слѣдуетъ означать— съ какою топкою. У насъ употребляются почти исключительно англійскіе л. *Клейтона* и *Шутлеворта* (см. рис.), *Рансома*, *Симса*, *Джефериса* и пр. **Л.** въ 8 силъ стоитъ на мѣстѣ 210 фунт. стерл. (около 2.100 рублей), въ 10 силъ, объ одномъ цилиндрѣ—

240 ф. с. (2.400 р.), о двухъ цилиндрахъ—265 ф. с. (2.650 р.); за расширеніе прибавляется 1 ф. с. (10 р.) на силу, а за самодѣйствующее расширеніе 3 ф. 10 шилл. (35 руб.) на силу. Приспособленіе топки для дровъ увеличиваетъ стоимость на 1 ф. 10 ш. (15 р.) на силу; соломотопка (*Шеміота* и *Геда*) возвышаетъ цѣну л. на 40—45 ф. с. (400—450 рублей); болѣе простыя соломотопки системы *Бр. Эльворти* (въ Елисаветградѣ), примѣнимыя къ любому л., стоятъ на мѣстѣ въ Елисаветградѣ для 6—10 силъ—115 рублей, для 12 силъ—125 р. Изъ русск. заводовъ клейтоновскіе (и друг.) л. приготовляются на *Коломенскомъ заводѣ Струве* (въ 10 силъ съ топкой для дровъ 3000 р., съ соломотопкою Геда и Шеміота 3200 р.), *Мальцовскомъ* (въ 10 силъ съ топкою для дровъ 2875 р., съ топкою для соломы 3000 р., въ 12 силъ—3300 и 3450 р; соломотопка системы Геда и Шеміота увеличив. цѣну на 125 р.), *Лильпопрау* и *Левенштейна; Ортвейна, Марковскаго и К°* въ Варшавѣ и др.



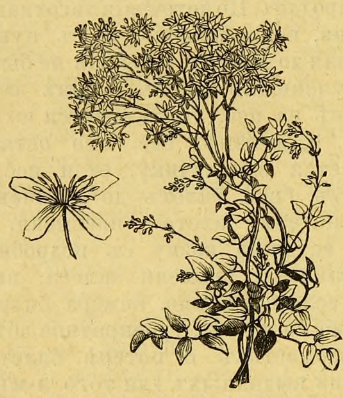
Локомобиль Клейтона и Шутлеворта.

Локомотивъ или **паровозъ** — также подвижная паровая машина на колесахъ, употребляемая обыкновенно для передвиженія поѣздовъ по желѣзн. дорогамъ; но въ послѣднее время стали устраивать особые л. и для перевозки по обыкновеннымъ, *ровнымъ*, дорогамъ.

Ломбарды или, офиціально, **ссудныя казны**; ихъ 2: *С.-Петербургскій* и *Московскій*; оба вѣд. министерства финанс., состоятъ подъ наблюденіемъ совѣта госуд. кредитн. установленій и ближайш. надзоромъ управляющаго с.-петерб. и московск. ссудными казнами. При л. директоры съ ихъ помощниками (въ С.-Петербургѣ 2 директора: одинъ по отдѣленію серебра, другой—золота, брилліантовыхъ вещей часовъ и пр.). Сссуды выдаются подъ вѣрные ручн. заклады: подъ золото и серебро $^4/_5$ оцѣнки, подъ крупн. брилліанты (солитеры) до 1,000 руб. на каждый, подъ друг. брилліянт. вещи, съ особаго разрѣшенія управляющаго ссудною казною, до 7,500 р. на одинъ билетъ; подъ прочія вещи $^2/_3$ оцѣнки (не принимаются оклады съ иконъ и вообще вещи со священн. изображеніями). На одинъ билетъ не менѣе 2 рубл. Операціи ежедневно, въ назначенн. часы (въ С.-Петерб. отъ 9 до 1 час.), кромѣ воскресн. и табельн. дней и всей страстн. недѣли. Ссуда изъ 6% годовыхъ на 12 мѣсяц. и 1 льготный—для выкупа и перезалога; проценты взимаются по истеченіи срока; при выкупѣ ранѣе срока—только за истекшіе мѣсяцы, причемъ время отъ 1-го до 15-го считается за $^1/_2$, а послѣ 15-го до 31-го—за цѣлый мѣсяцъ. Для полученія ссуды не требуется никак. формальностей—билеты безъименные. Заклады многосложные, больш. объема или требующіе особ. осторожности д. б. въ сундукахъ, ящикахъ и т. п. Перезалогъ—во всякое время, съ внесеніемъ % за истекшій срокъ (оцѣнка вновь); м. б. произведенъ и по билетамъ, присланнымъ (съ процентами за годъ и расходами на пересылку) по почтѣ до истеченія 13-го мѣс. Выкупъ во всякое время, какъ до, такъ и по истеченіи срока, если закладъ не проданъ. По истеченіи льготнаго мѣс. просроченн. вещи продаются съ аукціона; но съ 15 мая до 15 сент. продажи не бываетъ. Изъ вырученныхъ денегъ, кромѣ ссуды и процентовъ на нее, удерживается по 1 коп. съ рубля, и, затѣмъ, все, что останется, возвращается закладчику, если послѣдній предъявитъ свой билетъ до истеченія 10 лѣтъ. О потерѣ билета — письменн. заявленіе въ ссудную казну съ подробн. описаніемъ заклада, времени залога, выданн. ссуды и, если возможно, номера билета (м. б. прислано по почтѣ); троекратное объявленіе въ вѣдомостяхъ о потерѣ билета, написанное на выданныхъ для того л-мъ особ. бланкахъ; по истеченіи 12 мѣсяц. послѣ публикаціи предоставляется право выкупа. Излишекъ отъ оборотн. суммъ л. держатъ на текущемъ счету: С.-Петербургскій—въ госуд. банкѣ, а Московскій — въ моск. конторѣ банка; оттуда же они, въ случаѣ надобности, получаютъ деньги заимообразно. (Т. XI, кн. 2, уст. кред. установл., ст. 1305, 1306, 1322—1373; Высоч. утвержд. мнѣніе Государств. Совѣта отъ 8 декабря 1862 г.).

Ломикамень—то-же, что **Камнеломка** или **Саксифрага**.

Ломоносъ (Clematis) — растенія изъ сем. лютиковыхъ; б. ч. вьющіяся многолѣтн. травы или даже полукустарники, часто съ красивыми крупными цвѣтами. По отцвѣтеніи остаются многочисленные плодики съ длинн. перистыми столбиками. Листья у б. ч. сложные, перистые. Сокъ у многихъ до того ѣдокъ, что свѣжіе куски стеблей или листьевъ производятъ нарывы на кожѣ. Въ дикомъ состояніи оч. немногіе заходятъ далеко на сѣверъ. Къ самымъ выносливымъ относятся: *Cl.* (или Atragene) *alpina*, растущій обильно въ восточн. части Архангельск. губ. и въ Сибири, въ западной Европѣ—на горахъ; крупн. и нѣжн. цвѣты, то голубоватые, то бѣлые или блѣдно-желтые, оч. эффектные; богато развѣтвляется и сильно вьется; зиму выдерживаетъ превосходно и разводится какъ сѣменами, такъ и отводками или черенками. *Cl. integrifolia*—не вьющійся, съ блѣдно-голуб. цвѣтами и цѣльными листьями; *Cl. recta*—съ бѣлыми, желтоватыми цвѣтами, попадается дико изрѣдка еще въ Тверской губерніи. — Менѣе выносливы: многолѣтн. и сильно вьющійся *Cl. vitalba*; *Cl. viticella*—съ темно-красными, почти бурыми, цвѣтами. Особенно-же красивы, но еще менѣе выносливы: японскій л.—*Cl. patens*, съ больш. (дюймовъ въ 5 шириною) блѣдно-голуб. или бѣл. цвѣтами, и китайскій—*Cl. lanuginosa*, съ еще болѣе крупн. цвѣтами и многими разновидностями и помѣсями; оба послѣдніе вида недурно выдерживаютъ зиму нашихъ западн. губерній: верхушки побѣговъ нерѣдко отмерзаютъ, но это не мѣшаетъ растенію снова богато вѣтвиться и цвѣсти; даже послѣ отмерзанія до сам. земли, оно изъ подземн. частей пускаетъ побѣги, способные цвѣсти въ тотъ-же годъ; но прикрытіе на зиму (землею, листьями и т. п.), особенно болѣе нѣжныхъ помѣсей, необходимо. Рѣдкіе сорта можно прививать на дикихъ—Cl. vitalba, viticella и пр.—Всѣ л. любятъ или открытыя мѣста или только легкое оттѣненіе; на открыт. мѣстахъ цвѣты ярче. Требуютъ хорош. сильн. почвы; для европейскихъ годится и тяжелая, но для японскихъ и китайскихъ, боящихся сырости, необходимо прибавлять вересковой земли. Вьющіеся хороши для прикрытія стѣнъ и трельяжей.



Ломоносъ (Cl. recta).

Ломота. Подъ л. публика вообще разумѣетъ продолжительную тупую боль въ костяхъ, суставахъ и мышцахъ. Сюда относятся *ревматическія* и *подагрическія* боли (см. **Ревматизмъ и Подагра**).

Ломъ — желѣзн. рычагъ, употребляемый для разбиванія или ломанія чего-нибудь твердаго: мостовой, льда и т. п.; на одномъ концѣ обыкновенно долотообразно заостренъ.

Лопари или **лапландцы**—финское племя, живущее въ сам. сѣверн. частяхъ Архангельск. губ. и Финляндіи; всего насчитывается около 3,500 ч. Теперь всѣ православные и осѣдлые.

Лопата или **лопатка** отличается отъ заступа тѣмъ, что служитъ главн. образомъ не для копанія, а для переноски или пересыпанія земли, песка, зеренъ и пр. Поэтому, **л.** удобнѣе углубленныя, чѣмъ плоскія; послѣднія лучше въ тѣхъ случаяхъ, когда требуется что-либо сгребать съ ровной поверхности, напр. съ пола конюшни, и когда переносимый матеріалъ не очень сыпучь—навозъ и т. п. Формы **л.** см. на *рис.* при ст. **Орудія огородныя и садовыя.** Хорошая **л.** должна б. легка, крѣпка и симметрична; ручка совершенно ровная. Дѣлаютъ **л.** *деревянныя,* иногда обшитыя внизу желѣзомъ, и *желѣзныя.* Ни желѣзн., ни обшитыхъ желѣзомъ **л.** не д. употреблять для хлѣбн. зеренъ, которыя рѣжутся желѣзомъ. Длина обыкновенн. **л.** около 7 четвертей: 5 четв. на ручку и 2 четв. на лопасть (ширина послѣдней отъ 1-го до 2-хъ четвертей).

Лопатка—см. **Скелетъ.**

Лопухъ или **репей** (Lappa)—сорная трава изъ сем. крестоцвѣтныхъ; наиболѣе извѣстн. виды—большой (L. major), малый (L. minor) и войлочный **л.** (L. tomentosa); растетъ дико по дорогамъ, на мусорн. кучахъ и т. п. Корень **л.** (radix Bardanae) прежде употреблялся въ медицинѣ — бесполезенъ. Извѣстное въ продажѣ *репейное масло* добывается вовсе не изъ репея.

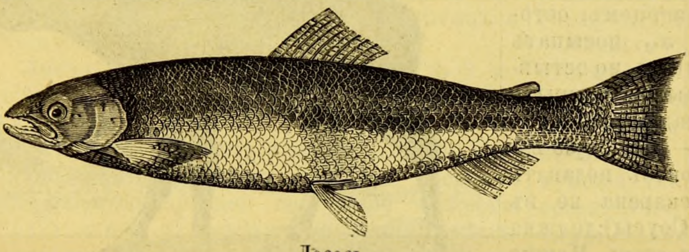
Лопушникъ—см. **Лопухъ.**

Лорнетъ—очки, носимыя на снуркѣ; состоятъ или изъ одного, или изъ двухъ стеклышекъ; въ послѣдн. случаѣ назыв. *пенсъ-не* (pince-nez), п. ч. надѣваются на носъ. (См. **Очки**).

Лосина—лосиная кожа, выдѣлываемая въ видѣ замши.

Лососина—мясо лосося.

Лосось или **семга** (Salmo salar) — рыба изъ сем. лососевыхъ. Отъ $1^1/_2$ до 5 фут. длиною, отъ 30 ф. до 2-хъ и болѣе пуд. вѣсомъ. Тѣло длинное, сжатое; спина сѣро-синеватая, бока и животъ серебристые, кверху съ рѣдкими черными пятнами; плавники темно-сѣрые; самцы во время нереста темнѣютъ и покрываются больш. количеств. черн. и красныхъ пятенъ. Водится у береговъ морей и въ рѣкахъ сѣверныхъ и умѣренныхъ странъ Европы, Азіи и Америки (въ Европѣ южнѣе 43° С. Ш. не встрѣчается); у насъ—въ Финскомъ заливѣ, въ Бѣломъ и Ледовитомъ моряхъ. Зимою и весною **л.** живетъ въ морѣ и здѣсь отъѣдается, питаясь различн. рода водяными животными, въ томъ числѣ и рыбою; въ маѣ или ранѣе, часто вскорѣ послѣ таянія льда, переходитъ стадами въ рѣки для метанія икры, которое обыкновенно происходитъ осенью; идетъ стремительно, перескакивая препятствія въ 1½—2 и болѣе арш. высотою; любитъ проточныя, прозрачныя воды съ песчанымъ дномъ. Въ рѣкахъ она кормится плохо (почти совсѣмъ ничего не ѣстъ) и сильно худѣетъ: мясо изъ красноватаго къ осени становится бѣлымъ и невкуснымъ; у самцовъ въ это время на нижней челюсти выростаетъ крючокъ (кверху); такимъ образомъ измѣненная, облоховившаяся, **л.** наз. *лохомъ*. По окончаніи метанія икры возвращается въ море и тамъ опять откармливается (мясо снова краснѣетъ). Въ Ладожскомъ и Онежскомъ озерахъ **л.** живутъ постоянно, не уходя въ море: онѣ меньше, нѣсколько иного цвѣта и хуже на вкусъ. У насъ ловъ **л.** занимаетъ почти первое мѣсто послѣ осетроваго; но больше всего (въ Европѣ) она ловится въ Великобританіи и Скандинавіи. Ловятъ сѣтями, неводами, заборами, засѣками и пр.; также удочками (крючокъ № 1 и толще)—на червей, раковинъ, мелкія рыбки (уклейки, плотву и т. п.) или искусственныхъ насѣкомыхъ, которыхъ можно приготовлять самому изъ возможно блестящихъ перьевъ. Леса́ д. б. соотвѣтственн. толщины. Оранжево-красноватыя яица (икра) **л.** крупны (около 4 лин. въ діаметрѣ), а потому искусственное размноженіе ея довольно легко и тѣмъ болѣе прибыльно, что выводки и послѣ ухода въ море обыкновенно возвращаются къ мѣсту рожденія (см. **Рыбы**—рыболовство).—Мясо **л.** вкусно, пока красновато, а потому самые цѣнные уловы въ началѣ переселенія **л.** въ рѣки; съ августа оно уже бѣло и невкусно. Выбирать **л.** съ плотнымъ и толст. брюхомъ.



Лосось.

Лососина вареная. Для приготовленія цѣльною: вынувъ жабры, удалить черезъ нихъ внутренности (не разрѣзая брюха), соскоблить чешую (скоблить отъ хвоста къ головѣ), подрѣзать плавники и конецъ хвоста, перевязать голову (челюсти), вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, дать стечь, вытереть, опустить въ рыбную кострюлю, наполненную подсоленою водою; кострюля — лучше съ рѣшеткою (см. **Кухня**—рис. 8-й); давъ быстро вскипѣть, варить, затѣмъ, на *легк. огнѣ* (едва кипитъ) до готовности: мясо начнетъ легко отдѣляться отъ костей (для больш. рыбы—около 8 мин., а для малой—6 мин. на кажд. фунтъ). Вынувъ, дать стечь, сервировать на блюдѣ, покрытомъ салфеткою, обложить зелен. петрушкою; при этомъ, обыкновенно подается отдѣльно голландскій или женевскій соусъ (см. **Соусы**).—*Вареная кускомъ по-англійски:* взять кусокъ фунта въ 3, надрѣзать вдоль, обчистить, вымыть и натереть, внутри и снаружи, смѣсью перца, соли и мускатн. цвѣта (по вкусу), свернуть, связать туго, опустить въ воду, смѣшанную съ ⅓ уксуса, (чтобы только покрывало), прибавить 3 лавр. листа, зернист. перца и еще соли, накрыть кострюлю крышкою и варить на легк. огнѣ (около ¾ часа). Сервировать съ кор. масломъ или анчоусовымъ соусомъ (см. **Соусы**).

Лососина жареная. Чтобы изжарить **л.** больш. *кускомъ* (или цѣльною), нашпиговать ее саломъ (или покрыть тонк. ломтемъ сала—см. **Бекасъ**) и жарить на вертелѣ (или въ духовой печи—хуже). Сервировать съ какимъ-либо пюре, напр. изъ щавеля.—На *рашперѣ:* приготовивъ, какъ слѣдуетъ, разрѣзать на куски въ 2—2½ поперечн. пальца толщиною, положить въ каменн. блюдо съ маринадомъ изъ соли, прованск. масла, лука (ломтиками) и зелен. петрушки; дать пропитаться (переворачивая по временамъ). За ½ или 1 час. до сервировки поджарить съ обѣихъ сторонъ на рашперѣ, смазанномъ прованск. масломъ (не должна подгорѣть, а только подрумяниться). Подавать или политую бѣлымъ соусомъ съ капорцами, или же на покрытомъ салфеткою блюдѣ, гарнированную варен. картофелемъ и зелен. петрушкою, причемъ соусъ maître d'hotel сервировать отдѣльно (à la maître d'hotel).—На *сковородѣ:* нарѣзавъ **л.** ломтями, подсолить и изжарить на сковородѣ въ маслѣ; сервировать съ нѣмецкимъ, зеленымъ (à la ravigote), à la périgueux и др. соусами: одною частью соуса поливается рыба, а другая сервируется отдѣльно.

Лососина копченая—больше извѣстна подъ именемъ *копченой семги*. Для копченія домашн. образомъ поступать такъ: не очень жирную

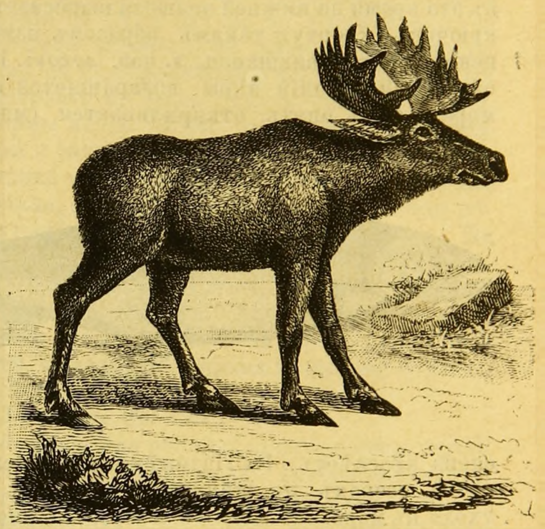
л. разрѣзать вдоль спины пополамъ, вынуть внутренности и позвоночникъ, отрѣзать голову, вымыть и отмочить въ нѣск. водахъ, чтобы вполнѣ удалить кровь, вытереть насухо, натереть вездѣ хорошенько кухонн. солью; прибавивъ немного розмарина и лавроваго листа, оставить въ соли на 48 час., переворачивая по временамъ; затѣмъ, повѣсить въ дымовую трубу (см. **Копченіе**), пока прокоптится (дня 2 — 3), и, наконецъ, провѣтрить на воздухѣ. Сырую употребляютъ съ перцемъ, съ уксусомъ и прованск. масломъ, съ лукомъ и пр. Поджариваютъ ломтями на сковородѣ въ прованскомъ маслѣ и сервируютъ съ лимономъ.

Лососина маринованная. Разрѣзавъ пополамъ (вдоль спины), вымывъ, вычиствъ, соскобливъ чешую, разрѣзать на тонкіе ломти, опустить въ кипящую воду, вмѣстѣ съ зернист. и англійск. перцомъ, солью и лавров. листомъ, варить до готовности (снимая пѣну). Дно чистой кадки покрыть лавров. листомъ и англійск. перцомъ; осторожно положить туда ломти **л.**, посыпать англ. перцомъ и залить сваренымъ, но остывшимъ уксусомъ (чтобы покрыло), закрыть кадку и поставить въ прохладн. мѣстѣ.

Лососина подъ майонезомъ — холодную вареную **л.** (см. выше) и майонезъ подавать отдѣльно; вкуснѣе, если **л.** сварена не въ водѣ, а въ рыбьемъ соусѣ (см. **Соусы**): должна остыть въ соусѣ; вынувъ, дать стечь. Можно гарнировать зелен. петрушкою и раками и т. п.

Паштеты и *пироги* изъ **л.** приготовляютъ, какъ изъ сига и др. рыбъ.

Лось (Cervus alces)—сам. больш. представитель изъ сем. оленей=около 8—8½ фут. длиною и 5½—6 фут. высотою у загривка; вѣсомъ отъ 400 до 700 фунт., а старые иногда до 1,000 ф. Неуклюжъ; продолговатая голова, съ верхнею губою, покрывающею нижнюю, нѣсколько похожа на лошадиную; самка безъ роговъ, а у самца рога въ формѣ лопастей съ отростками; хвостъ оч. короткій: около 3-хъ дюйм.; подъ шеею борода, а на шеѣ небольш. грива. Шерсть лѣтомъ темнобурая, кверху почти черная, а зимою съ примѣсью сѣраго цвѣта; низъ бѣловатый. Течка въ сентябрѣ и октябрѣ; самка носитъ 8—8½ мѣс. и телится однимъ, иногда двумя телятами. У самца 2-хъ лѣтъ каждый рогъ состоитъ изъ одного отростка, 3-хъ л.—изъ 3-хъ, 4-хъ л.—4-хъ, 5-ти л.—5-ти, 6-ти л.—6-ти отростковъ; но исключенія не рѣдки: такъ у 5—6 лѣтн. м. б. только 4 отростка. Въ послѣдующ. годы число отростковъ постепенно увеличивается, тѣмъ значительнѣе, чѣмъ обильнѣе пища; у 10—15-ти-лѣтн. самца м. б. 10—12 и болѣе. Вѣсъ роговъ до 40 и болѣе фунт. Скидываніе роговъ ежегодное: раннею весною или позднею зимою. **Л.** рѣдко доживаетъ до 20 лѣтъ. Любитъ уединенн. лѣса съ топкими неприступн. болотами; кормится листьями, молод. побѣгами и корою молод. деревъ, а также зелен. мхомъ, растущ. на камняхъ; травы не ѣстъ. Слухъ и зрѣніе остры, но чутье слабѣе; умственн. способности мало развиты. Движенія **л.** не такъ легки, какъ оленя, хотя онъ бѣжитъ скоро и неустанно, какъ по снѣгу, такъ и по болотамъ; но по льду часто скользитъ и падаетъ; охотникъ до воды и плаваетъ прекрасно. Въ настоящ. время водится въ богатыхъ лѣсами сѣверн. странахъ Европы, Азіи и Америки; въ Европѣ: около Мемеля въ Пруссіи, въ Швеціи и Норвегіи, въ сѣв. Россіи до Москвы и южнѣе, въ остзейск. и юго-зап. губ. въ Финляндіи и во всей Сибири. Охотятся на **л.** зимою — *по слѣду*: пѣшкомъ или на лыжахъ (въ одиночку, вдвоемъ, втроемъ) безъ собакъ, или верхомъ съ собаками; въ перв. случаѣ, если охотниковъ нѣсколько, обходятъ стоянку **л.** все болѣе и болѣе съуживающимися кругами; во второмъ—собаки, забѣжавъ впередъ, поворачиваютъ **л.** на охотниковъ, которые стрѣляютъ, соскочивъ съ лошадей и спрятавшись. Удачнѣе всего въ глубокіе снѣга, особенно по *насту* (подмерзнувшему и окрѣпнувшему послѣ оттепели снѣгу)—около конца велик. поста. Если **л.** бѣжитъ иноходью, то остановится нескоро, если-же вскачь, то усталъ и будетъ отдыхать. Но главная охота на **л.** — *облавою*. Лѣтомъ подкарауливаютъ **л.** на болотахъ, у водопоевъ, или стрѣляютъ съ подъѣзда на лодкахъ. Легко раненый **л.** часто бросается на охотника и можетъ убить его однимъ ударомъ роговъ или копытъ, а пото-



Лось.

му нужно быть оч. осторожнымъ. Раненаго л.—преслѣдовать не тотчасъ, а на другой день: иначе убѣгаетъ далеко. Темная кровь по слѣду показываетъ, что л. раненъ во внутренности; красная — въ ногу или др. наружн. части. Стрѣлять—не далѣе, какъ на 50 шаговъ. Кожа л. даетъ превосходную замшу; рога идутъ для того-же употребленія, какъ и оленьи; мясо молод. л. довольно вкусно и приготовляется, какъ мясо изюбря.

Лотерея. Для открытія л. требуется разрѣшеніе правительства; разрѣшаются л. только въ пользу или бѣдныхъ, на сумму не свыше 1.500 р., или нѣкоторыхъ благотворительныхъ учрежденій—на сумму и свыше 1.500 р., но не чаще 1-го раза въ годъ; не могутъ б. разыгрываемы денежныя суммы. Торговля съ лотереею и сюрпризами, въ виду общаго запрещенія, воспрещается. (Сб. узак. 1875 г., № 573; сб. сен. рѣш. II, № 277).

Лотосъ. У египтянъ и индусовъ такъ наз. извѣстн. водяныя растенія: Nymphoea coerulea (голубая кувшинка) у египтянъ и Nelumbium speciosum у индусовъ.

Лотъ. Въ 1 фунтѣ 32 л.; въ 1 л. 3 золотника. 1 л. = 3 драхм. + 25,7 гранамъ= 12,797 грамм.

Лотъ—инструментъ для опредѣленія глубины воды и свойства дна. Онъ состоитъ изъ конусо-образной свинцовой тяжести, привязанной на веревку *(лотъ-линь)*, раздѣленную на футы и сажени. На нижней части тяжести — углубленіе, наполняемое саломъ, къ которому и пристаютъ частицы со дна. *Ручной* л. отъ 8—12 фунт. вѣсомъ, *дипъ-лотъ*—отъ 30 до 40 фунт.

Лотъ-линь—см. **Лотъ.**

Лофъ — мѣра сыпучихъ тѣлъ въ остзейскихъ губерніяхъ; лифляндскій л.=2,625 четверика, эстляндскій=1,615 четверика.

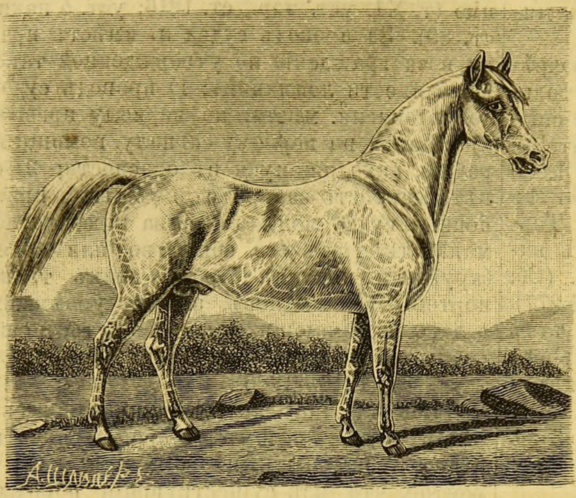
Лоховина—мясо лоха.

Лохъ (Elaegnus hortensis) — кустарникъ изъ сем. лохообразныхъ, до 3-хъ сажень и болѣе высотою; его узкіе ланцетные листья и молодые побѣги покрыты, какъ войлокъ, густ. сѣро-серебрист. волосками; мелкіе цвѣты съ сильнымъ смолист. запахомъ. У насъ растетъ дико на Кавказѣ и въ прикаспійскихъ степяхъ. Очень эффектенъ, какъ контрастъ съ густою зеленью друг. деревьевъ; но вблизи жилья сажать не слѣдуетъ, п. ч. запахъ цвѣтовъ дѣйствуетъ одуряющ. образомъ. Небольшіе плоды л. похожи, формою и цвѣтомъ, на мелкіе суховатые финики. Почву любитъ легкую, положеніе открытое; рѣзки требуетъ только въ старости. Плоды употребляются въ пищу; киргизы, называющіе л. *джиддою,* варятъ изъ муки ихъ родъ компота и считаютъ ихъ цѣлебными.

Лохъ—см. **Лосось.**

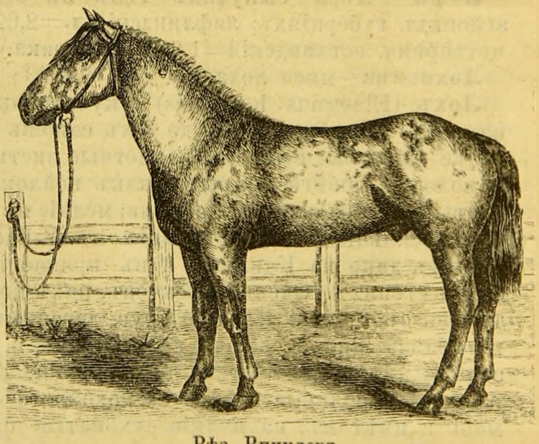
Лоцманъ—проводникъ морскихъ или рѣчныхъ судовъ. Въ портовыхъ городахъ учреждены лоцманскіе общества или артели, которымъ предоставляется исключительное право провода судовъ. Лица постороннія за проводъ судовъ, безъ явной необходимости и безъ разрѣшенія начальства, подвергаются аресту или денежному взысканію (т. XI, уст. тор., ст. 1216; уст. о наказ., ст. 80). За проводъ судна л. имѣетъ право на вознагражденіе по утвержденной таксѣ. Обязанности лоцмановъ: 1) проводъ судовъ до условленн. мѣста, по первому призыву; 2) поданіе, по первому сигналу, помощи кораблю, находящемуся въ опасности; 3) отвѣтственность за вредъ и убытки, причиненные судну лоцманомъ; за каждаго лоцмана отвѣчаетъ его общество или артель (круговая порука). Кромѣ этихъ т. наз. портовыхъ лоцмановъ, законъ упоминаетъ о л-хъ, нанимающихся на весь путь, но подробностей не опредѣляетъ (т. XI, ч. 2, уст. торг., ст. 1213—1226).

Лошадь (Equus caballus) принадлежитъ къ одному роду съ осломъ и зеброю — equus, изъ отряда однокопытныхъ (solidungula). Оч. вѣроятно, что всѣ существующія породы л. произошли отъ одной и той-же, нынѣ исчезнувшей, дикой породы, жившей въ степяхъ средн. Азіи, т. е., именно въ тѣхъ мѣстностяхъ, значительн. часть которыхъ въ настоящ. время принадлежитъ Россіи. Разнообразіе породъ есть только слѣдствіе различія тѣхъ условій, въ которыхъ находились, затѣмъ, животныя въ теченіи тысячелѣтій—условій климата, пищи, воспитанія, употребленія и пр. Домашними л. сдѣлались позже рогат. скота, но, во всякомъ случаѣ, уже нѣсколько тысячелѣтій назадъ. Теперь л. въ дикомъ состояніи встрѣчаются въ тѣхъ-же степяхъ средн. Азіи — *тарпанъ* (см.) и въ степяхъ южн. Америки — *мустангъ* (см.). Тарпанъ дѣйствительно дикая порода, мустангъ-же только одичалая домашняя л., легко приручаемая снова; она произошла отъ л., завезенныхъ въ Америку испанцами. Первоначально л. была извѣстна только въ стар. свѣтѣ, но теперь распространена вездѣ. Всѣхъ существующихъ л. можно раздѣлить на два типа: легкую—*восточную* и тяжелую—*сѣверную;* кромѣ легкости сложенія, восточная л. отличается отъ сѣверной болѣе широкимъ и развитымъ черепомъ (лобъ и темя) при относительно маломъ лицѣ: у сѣверной, наоборотъ, лицо больше черепа; кости у восточной л. вообще плотнѣе и тверже и сама она суше. Къ характерн. признакамъ сѣверной л. принадлежитъ, между прочимъ, раздвоенный крупъ. Чистыхъ представителей восточн. типа сохранилось достаточно: самый благородный изъ нихъ — арабская **л.**; напротивъ того, лошадей чистаго сѣверн. типа, вслѣдствіе постепенной примѣси къ нимъ восточн. крови, въ настоящ. время почти нѣтъ; на рис. 1-мъ—арабская **л.**, на р. 2-мъ—наиболѣе чистая изъ существ. породъ сѣверн. типа: пинцгаузская **л.** Въ Россіи преобладаетъ легкій типъ. Изъ существующ. породъ **л.** (см. **Порода**) будутъ приведены наиболѣе извѣстныя. Между **Восточными** — *арабская* занимаетъ первое мѣсто, какъ по своимъ высокимъ достоинствамъ, такъ и потому, что служитъ родоначальникомъ б. ч. другихъ благородн. породъ. Чистокровныхъ арабск. **л.** немного — всего нѣсколько тысячъ; родина ихъ — плоская возвышенность Неджедъ въ средн. Аравіи; при ростѣ отъ 1 до 4 вершк., онѣ удивительно сухи, стройны и выносливы (могутъ бѣжать до 24—48 час., подъ палящ. солнцемъ, безъ пищи и питья); на рис. 2-мъ—характерная, *щучья*, голова арабск. **л.**, но иногда профиль головы совершенно прямой; ноги сухія, съ тверд. костями, широк. сочлененіями и ясно обрисованн. жилами, безъ щетокъ и съ малыми плотн. копытами; поясница короткая, спина иногда немного сѣдлистая, кожа и шерсть оч. нѣжны съ просвѣчивающеюся сѣтью венъ; преобладающ. масти—рыжая, сѣрая и бѣлая, рѣже свѣтло-гнѣдая или вороная; темно-гнѣдыхъ и пѣгихъ совсѣмъ нѣтъ. Изъ другихъ восточн. расъ ближе всего къ арабской — *благородн. персидская* (въ части Персіи на юго-западъ отъ Каспійск. моря) и *варварійская* (въ частяхъ Сахары, пограничныхъ съ Марокко, Фецомъ, Тунисомъ и Алжиромъ); персидская отличается отъ арабской болѣе узкою головою, оч. длинною, тонкою и высоко поставленною шеею, болѣе длиннымъ туловищемъ и болѣе высок. ногами; чистая варварійская **л.** не велика ростомъ, также суха, но съ менѣе рѣзкими контурами, чѣмъ арабская; персидская **л.** — родоначальница арабской, а варварійская, вѣроятно, происходитъ отъ нея. Въ Бухарѣ, Хивѣ, Авганистанѣ и Туркестанѣ, вообще къ востоку отъ Персіи и Каспійск. моря, существуютъ прекрасн. **л.**, напоминающія, если не красотою, то многими качествами арабскую и несомнѣнно содержащія примѣсь ея крови. Между **Англійскими л.**—*кровная порода* (рис. 3-й и 4-й) ведетъ свое начало съ 1680 г.; это—восточная порода (смѣсь арабской, варварійской, турецкой и отчасти персидской), видоизмѣненная обильнымъ питаніемъ, климатомъ, воспитаніемъ и незначительною примѣсью сѣверной крови; въ результатѣ получилась **л.** большаго роста (отъ 4 до 8 вершк.) съ существенн. качествами восточной; она больше и быстрѣе арабской, но значительно менѣе вынослива и требуетъ корма, бережливости и ухода гораздо больше всякой другой; притомъ, вслѣдствіе разведенія и воспитанія ея почти исключительно для скачекъ, въ ней часто замѣчаются нѣкотор. неправильности сложенія нерѣдко слишкомъ длинная и тонкая шея (см. *Бирмингамъ*), грудь, хотя глубокая и длинная, но часто недостаточно широкая, у многихъ черезъ-чуръ подтянутый животъ (*Бирмингамъ*); но хуже всего—недостатки въ передн. колѣнѣ и скаков. суставѣ: колѣно часто узко, плоско и согнуто впередъ (*козлиное* или *козинецъ*), а скаковой суставъ слишкомъ угловатъ, также узокъ и оч. расположенъ къ *заячьему шпату*.



Рѣз. Шлипперъ

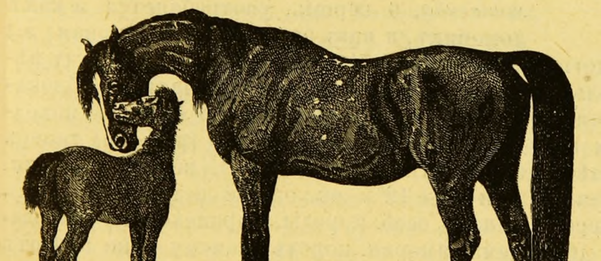
Рис. 1-й. *Рахданъ*, сѣрый арабскій жеребецъ, 20 л., 2 вершк., купленъ для государств. заводовъ въ 1839 г.



Рѣз. Винклеръ.

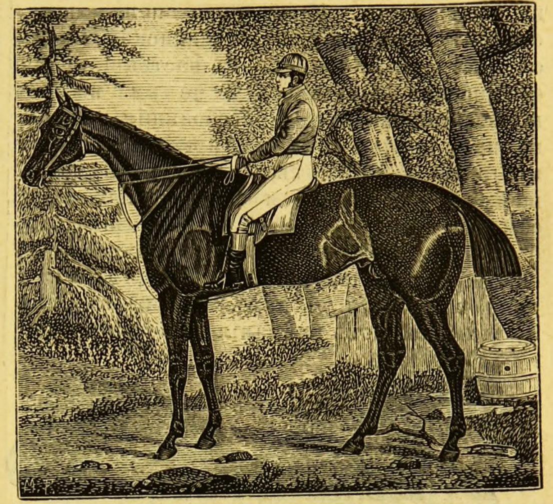
Рис. 2-й. Пинцгаузскій жеребецъ, бывшій на Вѣнской выставкѣ.

Самыя распространенн. масти: гнѣдая и рыжая; вороная, сѣрая и бѣлая—рѣдки. Англійская кровная л. безспорно самая быстрая скаковая л. (средн. числомъ пробѣгаетъ версту въ 1 м. 18 сек.); но для продолжительной ѣзды не годится. Для обыкн. верховой ѣзды въ Англіи употребляются болѣе прочныя полукровныя л.: *охотничьи* (hunter), отъ 4 до 6 вершк. ростомъ, и такъ называемыя *кобъ* (Cob). Изъ экипажныхъ л. очень хороша, хотя и не оч. благородна на видъ, *норфолькская* л. или *норфолькскій рысакъ,* около 5 вершковъ происшедшій, повидимому, отъ скрещиванія голландск. кобылъ съ кровными англ. жеребцами; м. бѣжать рысью 21—25 верстъ въ часъ; вслѣдствіе распродажи за-границу, быстро исчезаетъ. Изъ тяжелыхъ л. замѣчательны: огромная л. *лондонскихъ пивоваровъ* (dray horse): 10½—11¼ вершк. ростомъ, при красив. гармоническ. сложеніи, нерѣдко — съ благородною головою, б. ч. красновато- или синевато-бѣлой или вороной масти; *суффолькская* (рис. 5-й), 7—8 вершк., б. ч. рыжая; при общемъ хорош. сложеніи, берца и бабки недостаточно крѣпки и расположены къ хромотѣ; но самая лучшая рабочая л. *клайдесдальская* (рис. 6-й), разводимая въ Шотландіи и происшедшая отъ смѣшенія шотландской крови съ фламандскою и голландскою; около 7¼ вершк., б. ч. гнѣдая (бѣлая цѣнится дешевле); отличается *щеткою рѣдкой длины,* начинающеюся часто уже подъ колѣномъ. Изъ нѣсколькихъ породъ *пони* самая извѣстная *шотландская* (рис. 7-й), отъ 1 арш. 6½ вершк. до 1 арш. 11 вершк., б. ч. сѣро-гнѣдой масти съ черн. ремнемъ на спинѣ, гривою и хвостомъ; лучшіе—изъ Унста (въ Шотландіи). Число всѣхъ л. въ Великобританіи около 2.800,000. Изъ **Французскихъ л.** заслуживаютъ вниманія *англонормандская* и *булонская* породы и *першеронъ;* всѣ разводятся на сѣверѣ Франціи; первая—экипажная л., 6—8 вершк., б. ч. гнѣдой масти, произошла отъ скрещиванія мѣстн. кобылъ съ кровными и, главн. образомъ, полукровными (норфолькскими) англ. жеребцами—хорошая, но не выдающаяся л.; булонская и першеронъ—обѣ тяжелыя л. и схожи м. собою формами тѣла (см. на рис. 8-мъ—*першеронъ*), съ раздвоеннымъ и нѣсколько опущеннымъ крупомъ, довольно различныхъ, но б. ч. свѣтлыхъ мастей; першеронъ чаще всего сѣрый въ яблокахъ; болѣе тяжелыя л. (булонская 5—6, а першеронъ около 4 вершк.) употребляются, какъ ломовики, а болѣе легкія (булонская около 4, першеронъ 2—2½ вершк.)—для экипажной ѣзды рысью, особенно першеронъ. Число л. во Франціи около 2.900,000. Между **бельгійскими** славятся три тяжелыя л.: *фламандская* — массивная, 7½ — 9 вершк., съ раздвоенн. и нѣсколько спадающ. крупомъ, оч. сильная, но неуклюжая рабочая л.; *арденская* — формы тѣ-же, но облагороженныя, меньше, живѣе, энергичнѣе и годится не только для работъ, но и для тяжел. экипажей; отъ распродажи за-границу быстро рѣдѣетъ; *кондрозская* (race condrusienne) — сходная съ арденскою, но нѣсколько больше (5—6 вершк.); всѣ три бываютъ различн. мастей. **Голландская л.** для насъ потому важна, что послужила основаніемъ нашей знаменитой орловск. рысист. породы; крѣпкая экипажная л., 6—7¼ вершк., часто на нѣсколько высокихъ ногахъ, съ узкою длинною, у носа выпуклою, головою, куполообразн. крупомъ, большою



Рѣз. Рашевскій.

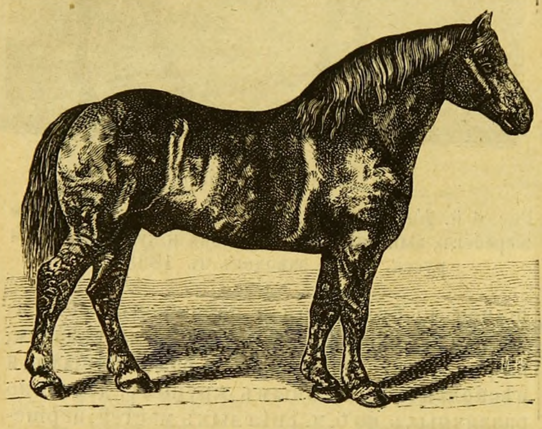
Рис. 3-й. Англійск. кровная кобыла съ жеребенкомъ.



Рѣз. Рашевскій.

Рис. 4-й. *Бирмингамъ,* темногнѣдой англ. кровный жеребецъ, выигравшій 25 призовъ и купленный для русск. госуд. заводовъ въ 1833 г.

щеткою, мягкими бабками и большимъ, нерѣдко плоскимъ, копытомъ: вообще съ очень характерн. наружн. видомъ; отличается широкою и быстрою рысью и преобладаніемъ вороной масти. Произошла, повидимому, отъ смѣшенія датской и испанской крови съ мѣстною. **Датскія л.** въ настоящ. время совершенно выродились и не им. выдающихся представителей. Небольшія, но оч. крѣпкія породы л. существуютъ въ **Швеціи** и **Норвегіи**; и тѣ, и другія съ толст. шеями и оч. вѣрною и быстрою походкою; сам. крупныя до $1^{1}/_{2}$—4 вершк.; шведскія б. ч. буланыя или сѣрыя съ ремнемъ на спинѣ; сам. маленькія изъ нихъ, *эландскіе* пони, вывозятся къ намъ. Изъ **нѣмецкихъ л.** заслуживаютъ вниманія л. *тракененскаго* завода, по виду имѣющія нѣкотор. сходство съ нашими хрѣновскими, но б. ч. только верховыя: экипажныхъ оч. мало; произошли отъ смѣшенія въ значит. степени англійск. крови. породы съ восточною и мѣстною литовскою; *восточно-прусскія*, также верховыя, л.—отъ тракененскихъ жеребцовъ и кобылъ мѣстной породы; и тѣ, и другія въ восточн. Пруссіи; *гановерскія*—им. слишкомъ длинныя спины и медленно созрѣваютъ (около 6—7 л.); *ольденбургскія*—7—$9^{1}/_{2}$ вершк., б. ч. гнѣдыя, хорошія л., но съ нѣсколько мягкою спиною и плоск. хрупкими копытами. Всѣхъ л. въ Германіи въ 1873 г. было около 3.352,000. Изъ **Австро-венгерскихъ л.** *пинцгаузская* (близъ Зальцбурга, въ Штиріи, Каринтіи, отчасти въ Тиролѣ и верхн. Австріи) замѣчательна въ томъ отношеніи, что есть почти единственный довольно чистый представитель тяжелой *сѣверной* породы (см. выше): грубая мясистая голова (рис. 2-й), съ преобладаніемъ лица надъ черепомъ и маленькими глазами, короткая шея, низкая холка, крутыя плечи, опущенный раздвоенный крупъ, нѣсколько впалая и длинная спина, крѣпкія ноги, оч. широкія (но нехрупкія) копыта; походка довольно широка и жива; ростъ 5—6 вершк., масть чаще всего чубарая, пѣгая, вороная или гнѣдая съ большими бѣлыми пятнами по бокамъ и на крупѣ, или сѣрая съ черн. головою, ногами, гривою и хвостомъ. Всѣхъ л. въ Австро-Венгріи болѣе $3^{1}/_{2}$ милліоновъ. Въ **Италіи, Испаніи, Португаліи** и на **Балканскомъ полуостровѣ** коневодство въ полнѣйшемъ упадкѣ; замѣчательна только красивая маленькая *сардинская* лошадка (1 арш. $6^{1}/_{2}$—1 арш, $15^{1}/_{3}$ вершк.), водящаяся въ полудик. состояніи на о-вѣ Сардиніи, оч. крѣпкая, выносливая и неприхотливая на пищу. Въ коневодствѣ, какъ и въ друг. отношеніяхъ, **Сѣверо-американцы** сдѣлали удивительн. успѣхи; у нихъ теперь превосходные рысаки и экипажныя л., оч. хорошія тяжелыя рабочія л., а главное—б. ч. ихъ л. годны на всѣ руки: ломовикъ обыкновенно въ то-же время и хорошая экипажная л., а рысакъ употребляется не только для бѣговъ, но и для ежедневной ѣзды въ экипажахъ или верхомъ. Произошли онѣ изъ оч. разнообразной смѣси испанскихъ, французскихъ, англійскихъ и фламандскихъ л.; все сдѣлали разумные подборъ и воспитаніе. Изъ породъ замѣчательны: *канадская*, около 4 вершк., съ характернымъ *волнистымъ* хвостомъ, некрасивая, но сильная, рабочая и вмѣстѣ экипажная л., бѣгущая съ грузомъ, и при постоянной работѣ, средн. числомъ 10—12 верстъ въ часъ. Изъ тяжелыхъ породъ—*вермонтская*, 6 вершк., употребляется и какъ ломовикъ, и какъ экипажная (почтовая) л.; *конестогская*, $7^{1}/_{2}$—8 вершк., болѣе 44 пудъ вѣсомъ, гнѣдая или караковая, часто съ яблоками, красивая и съ довольно быстрою походкою. Американскіе *рысаки* (рис. 9-й) теперь знамениты; пробѣгаютъ $1^{1}/_{2}$ версты въ 2 мин. 14 и даже $12^{3}/_{4}$ сек.; они не составляютъ, какъ у насъ, особ. породы, а происходятъ отъ различн. америк. породъ, почему и не имѣютъ однообразія формъ; лучшіе, впрочемъ, ведутъ свой родъ отъ двухъ жеребцовъ: Моргана и Блякъ-гокса; отличаются отъ русскихъ тѣмъ, что не подымаютъ ногъ высоко, а бросаютъ ихъ больше впередъ (рис. 9-й). Американскія *скаковыя и кровныя* л.—тѣ-же, что и англійскія. Всѣхъ л. въ Сѣверо-Американскихъ штатахъ считается до 4-хъ милліон. и въ Канадѣ болѣе $2^{1}/_{2}$ милліоновъ.—**Русскія л.** Россія сам. богатая страна въ мірѣ, какъ числомъ л., такъ и разнообразіемъ ихъ породъ. Въ 1882 г. считалось 21.570,000 л. (по одной на $3^{1}/_{2}$ жителя); преобладаетъ легкій типъ и, напротивъ того, большой недостатокъ въ тяжелыхъ л. Между породами первое мѣсто занимаютъ *степ-*



Рѣз. Рашевскій.

Рис. 5-й. Суффолькская л.

ныя **л.,** отличающіяся бòльшею или мѐньшею дикостью, небольш. величиною, не особенно красивыя, но крѣпкія, чрезвычайно выносливыя относительно ѣзды, пищи и содержанія, мускулистыя, съ сухими крѣпкими ногами и плотн. копытами, б. ч. не нуждающимися въ подковахъ; голова обыкновенно большая, шея часто *оленья;* шерсть густая, лѣтомъ короткая и гладкая, а зимою длинная и мохнатая; масть различная, но рѣдко вороная; всѣ происходятъ, повидимому, отъ одной и той-же татарской породы, болѣе или менѣе видоизмѣненной мѣстн. условіями; всѣ разводятся табунами или косяками и годны главн. образомъ для верхов. ѣзды; у оч. многихъ иноходь. Сюда принадлежатъ: донскія, калмыцкія, башкирскія, ногайскія и **л.** уральск. казаковъ—въ европейской, киргизскія и туркменскія—въ азіятской Россіи. *Донскія* (рис. 10-й)—въ степяхъ по берегамъ Дона; вѣроятно, продуктъ скрещиванія татарской **л.** съ закубанскою кавказскою, около 3 вершк., высоконоги, съ крѣпкою, нерѣдко слегка выпуклою, спиною и немного спадающимъ крупомъ; некрасивы, но неутомимы, быстры и энергичны, хотя походка ихъ неровна и мало способна къ правильн. рыси; въ настоящ. время типическая донск. порода, вслѣдствіе смѣшенія съ другими, становится рѣдкою; между прочимъ, встрѣчается довольно много **л.**, улучшенныхъ, облагороженныхъ, скрещиваніемъ съ восточными, б. ч. арабскими жеребцами. *Калмыцкія*—въ юго-вост. части европ. Россіи по низовьямъ Волги; ½—1 вершк., также быстры и выносливы, хорошо плаваютъ, б. ч. иноходцы. *Башкирскія*—въ Оренбургск. губ.; повидимому, финско-монгольскаго происхожденія, съ примѣсью киргизской крови; отличаются толст. широк. ушами, *хлябающими* при движеніяхъ головы, и длинною, нерѣдко выпуклою, спиною, отъ 2 арш. до 2 арш. ½ и даже 3 вершк. ростомъ; живущія на горахъ болѣе годны для верха, а степныя—для упряжи. *Л. уральскихъ казаковъ*—по рѣкѣ Уралу; смѣсь башкирскихъ съ киргизскими, около ½ вершк., необыкновенно быстры и легки. *Киргизскія* (рис. 11-й)—въ степяхъ Сибири къ востоку отъ Урала; отъ 1 арш. 12 вершк. до 2 арш. 1½ вершк., съ длинною гривою и хвостомъ. *Ногайскія*—въ Таврическ. губ.; одна изъ лучшихъ и красив. степн. породъ, происшедшая отъ скрещиванія татарской **л.** съ абхазскою (Кавказъ) и позднѣйшей примѣси украинской и польской крови; около 1 вершк.; легкія, стройныя, съ *маленькою* головою, съ прекрасною походкою и хорошею рысью. *Туркменскія*—въ степяхъ къ востоку отъ Каспійскаго моря; сам. благородныя изъ татарскихъ **л.**, несомнѣнно улучшенныя примѣсью арабск. крови; по наружн. виду им. нѣкоторое сходство съ англійск. кровными, но отличаются значительною выносливостью; походка ихъ пріятна и не утомительна; лучшія около Байкала. Изъ *кавказскихъ* **л.** самая благородная *карабахская*—смѣсь арабской съ персидскою или туркменскою; около 1½ вершк., съ тонкою кожею, мягкою блестящею шерстью; особая характерная масть—блестящая золотистая лимонно-темно-желтая, при каштанов. гривѣ и хвостѣ, съ красноват. оттѣнкомъ на концахъ; нерѣдко бѣлыя (атласныя). Послѣ карабахской лучшая—*кабардинская*, затѣмъ *абхазская*, сходная съ нею *грузинская* и *лезгинская.* Изъ *сѣверныхъ* породъ—финскія, остзейскіе клепера, вятскія и мезенскія. *Финскія* **л.,** *шведки* или *финки* (рис. 12-й)—происходятъ, вѣроятно, отъ шведскихъ **л.**; средн. ростъ ½ вершк.; крѣпко сложенныя, съ больш. головою, при нѣсколько горбатомъ носѣ, короткою шеею, расположенною къ ожирѣнію, сильн. ногами и плотн. копытами; походка вѣрная—обыкновенно *короткая*, но быстрая рысь; масть чаще всего рыжая, свѣтло-гнѣдая или буланая съ ремнемъ на спинѣ; оч. хороши для упряжи, но мало годны для верха; лучшія—*карельскія* (самыя большія: до 3 вершк. и болѣе), *кургинскія* и *тавастгузскія*. Остзейскіе *клепера*—въ Эстляндіи, Лифляндіи, на о-вахъ Даго и Эзелѣ; всѣ сходны между собою (рис. 13-й); средн. ростъ 1 верш., рѣже болѣе и чаще менѣе; масть различная, но чаще свѣтлая—буланая, свѣтло-рыжая (съ ремнемъ на спинѣ); выносливы, не прихотливы на пищу, съ оч. крѣпк. ногами; отличаются быстрою рысью; въ нихъ существ. примѣсь арабск. крови (со временъ крестов. походовъ); на Эзелѣ разводятся хорошеньк.

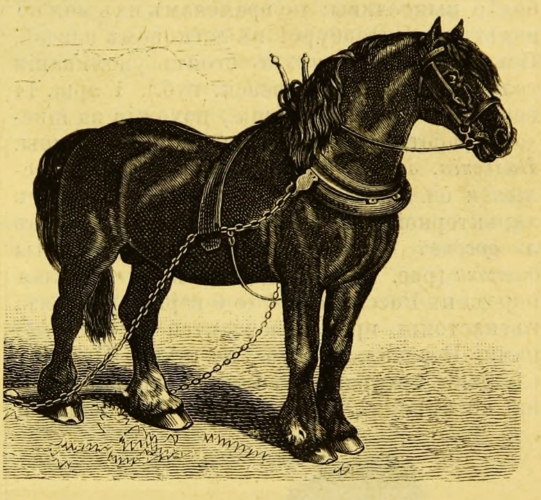
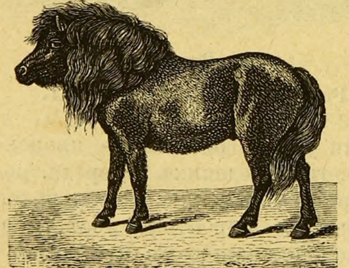

Рѣз. Винклеръ.

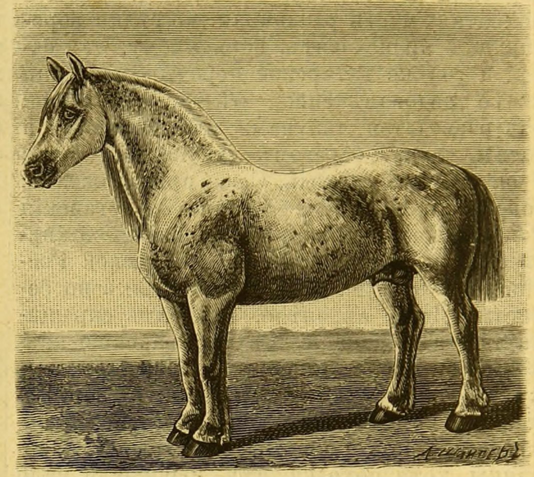
Рис. 6-й. Клайдесдальская **л.**

маленьк. клепера-пони (1 арш. $14^{1}/_{2}$—15 вершк.), отличающіеся восточн. типомъ. *Вятскія* **л.** или *вятки* — такъ наз. у насъ небольшихъ, но крѣпкихъ, умныхъ (большая голова) и оч. выносливыхъ **л.**, существующихъ въ Вятской губ. по берегамъ Камы, въ Пермской по берегамъ Обвы (притокъ Камы) и въ сѣверн. части Казанск. губ.; б. ч. буланой, саврасой или гнѣдой масти съ ремнемъ на спинѣ; для улучшенія породы при Петрѣ Великомъ посылались туда клепера, а въ настоящее время—шведки; лучшія — обвинскія (наиболѣе рослыя), самыя маленькія—казанскія (1 арш. 10—14 вершк.). *Мезенскія* **л.** (по рѣкѣ Мезени въ Архангельск. губ.) оч. сходны съ предъидущими, но еще болѣе выносливы; по временамъ ихъ можно видѣть въ Петербургѣ въ легковомъ извозѣ. Изъ *западно-русскихъ* **л.** стоятъ упоминанія только *жмудскія* (Ковенск. губ.), 1 арш. 14 вершк. до 2 арш. 2 вершк., похожія на шведокъ, работящи, выносливы и оч. умѣренны. *Польскія, волынскія* и *подольскія* — малорослыя и оч. незавидныя; въ *Малороссіи* нѣтъ характерной породы — смѣсь разныхъ. Изъ **л.** *средней* черноземной Россіи знамениты *битюки* (рис. 14-й) — единственная тяжелая порода въ Россіи, отъ 4 до 6 вершк. ростомъ; въ настоящ. время разводятся и крестьянами Воронежск. губ. по рѣкѣ Битюгу; сложеніе прекрасное: спина нѣсколько длинна, но крѣпка, крупъ слегка спадающій и немного раздвоенный; хорошій шагъ и порядочная рысь (См. **Бетюкъ**). Затѣмъ, заслуживаютъ вниманія *тамбовскія* **л.** (рис. 15-й): 2 — 2 арш. $1^{1}/_{2}$ вершк., крѣпкія, широкія, съ довольно длинною и тяжелою головою, длинн. гривою и хвостомъ, больш. плотными копытами; ноги крѣпки, но не всегда хорошо поставлены; задъ нерѣдко узковатъ; масть различн., но чаще свѣтлыхъ оттѣнковъ; выносливы, неприхотливы на пищу и послушны; болѣе годны для упряжи, чѣмъ для верха.—**Заводскія л.** Государственныхъ конныхъ заводовъ въ Россіи въ настоящ. время 6: Хрѣновской (Воронежск. губ. на рѣкѣ Битюгѣ съ 4-мя отдѣл.: рысистымъ, чистокровн. англійскимъ, охотниковскимъ и битюгскимъ), Ново-александровскій (Харьковск. губ., Старобѣльскаго уѣзда—верхов. **л.**), Стрѣлецкій (тамъ-же—легк. верхов. **л.**, съ арабск. отдѣленіемъ), Деркульскій (тамъ-же—рабочія и тяжеловозныя **л.**), Лимаревскій (тамъ-же—чистокровн. англійскія и скрещиваніе арабскихъ съ англійскими), Яновскій (Сѣдлецкой губ., Константиновск. уѣзда—верхов. **л.**, полукровн. англійск. и арабск.) и нѣск. войсковыхъ Донскихъ завод. (верх. **л.**—скрещиваніе восточн. **л.** съ донскими). Объ управленіи государств. заводами—см. **Коннозаводство государственное.** Частн. заводовъ въ концѣ 1878 г. было 3,430: самое большое число въ губ. Воронежской, Тамбовской и Херсонской и въ землѣ Войска Донскаго: около 18% занимаются разведеніемъ верховыхъ, 36%—экипажныхъ и только 11% — рабочихъ **л.** Знаменитый *Хрѣновской* заводъ основанъ въ 1778 г. графомъ Алексѣемъ Орловымъ-Чесменскимъ и въ 1845 г. пріобрѣтенъ государствомъ. Родоначальникомъ верхов. **л.** этого завода считается арабск. жеребецъ *Султанъ,* а рысистыхъ—арабск. жеребецъ *Сметанка.* Верховыя происходятъ отъ смѣшенія восточныхъ (главн. образомъ арабскихъ) **л.** съ англійск. кровными; средн. ростъ 4 вершка; красивы, гармоническ. сложенія и прочны (рис. 16-й). Рысистыя—потомки Полкана, сына Сметанки отъ датской кобылицы, и внука Сметанки отъ голландск. кобылы; представляютъ, слѣдовательно, смѣсь арабской, датской и гол-



Рѣз. Рашевскій.

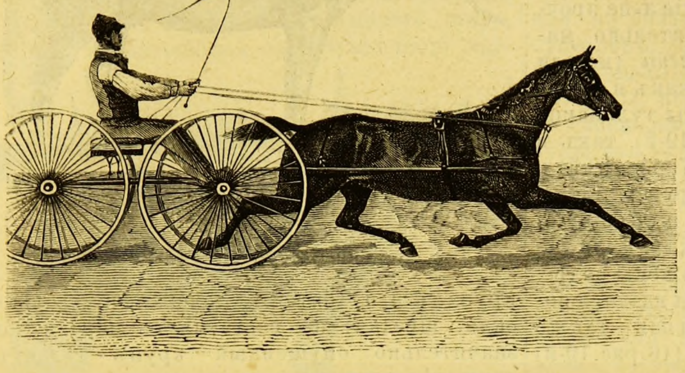
Рис. 7-й. Шотландскій пони.



Рѣз. Шлипперъ.

Рис. 8-й. *Шатонъ,* сѣрый жеребецъ — першеронъ, $5^{1}/_{2}$ вершк., купленъ для русск. госуд. заводовъ въ 1852 г.

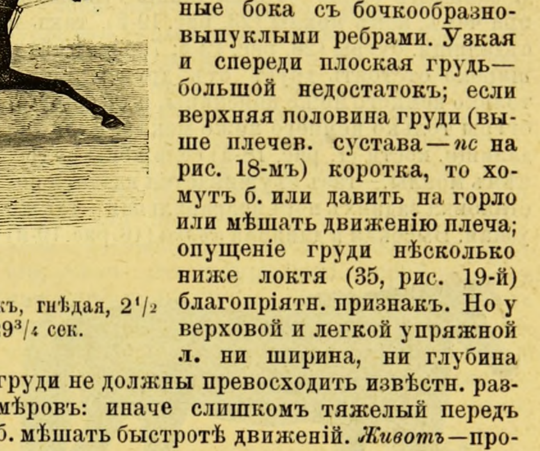
ландской крови, къ которой, впрочемъ, впослѣдствіи примѣшено немного англійской; рысистость, повидимому, есть наслѣдство голландск. крови (см. выше—Голландск. **л.**), развитая воспитаніемъ и подборомъ; отличаются не только быстротою рыси, съ которою въ настоящ. время можетъ сравниться только рысь американск. рысаковъ, но красотою и такою правильностью и ровностью движеній, «что изъ стакана, поставленнаго на крупъ, не разольется вода». Рысаками у насъ назыв. **л.**, которыя дѣлаютъ 1 версту не болѣе, какъ въ 2 мин.; первоклассный рысакъ на 3 версты употребляетъ около 5 мин. (на 1 версту 1 м. 40 сек.); ростъ 4—7 вершк., сложеніе гармоническое (рис. 17-й), масть б. ч. сѣрая или вороная, рѣже темно-гнѣдая или рыжая.



Рѣз. Видмеръ.

Рис. 9-й. *Флора Темпль,* американская кобыла-рысакъ, гнѣдая, $2^{1}/_{2}$ вершк., пробѣгавшая $1^{1}/_{2}$ версты въ 2 мин. $29^{3}/_{4}$ сек.

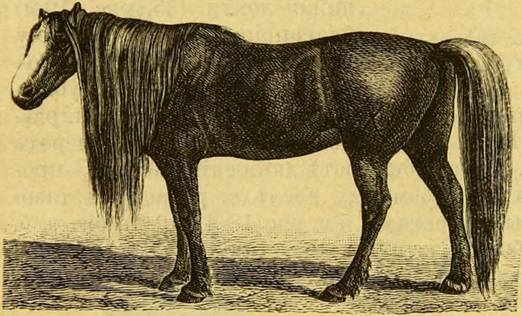
На рис. 18-мъ показаны кости, а на рис. 19-мъ названія различныхъ частей **л.** При **осмотрѣ л.** прежде всего нужно обращать вниманіе на туловище, какъ на источникъ питанія и силы животнаго. Общія основанія для сужденія о сложеніи **л.** тѣ-же самыя, какъ и для друг. домашн. скота (см. **Корова**). Если туловище раздѣлить вертикальными линіями *а б* (рис. 19-й), позади плеча, и *в г,* черезъ пахъ, на три части, то у *средняго нормальнаго* животнаго всѣ эти части д. б. приблизительно равны: передняя часть, между *ое* и *аб,* соотвѣтствуетъ груди, средняя, между *аб* и *вг,* — брюху и задняя, между *вг* и *жі*,—тазу. Линія спины, отъ середины холки (16) до корня хвоста (24), и параллельная ей внизу линія живота д. приближаться къ прямой, а ширина тѣла спереди и сзади быть приблизительно одинакова. Извѣстныя отклоненія отъ этой нормы могутъ существовать, не вліяя на достоинство животнаго или даже дѣлая его пригоднѣе для той или другой цѣли; но значительныя отклоненія всегда указываютъ на слабость сложенія. *Грудь* занимаетъ все пространство отъ линіи *ое* (рис. 19-й) до послѣдн. ребра (рис. 18-й); она должна быть выпукла спереди (17 на рис. 19-мъ), глубока: разстояніе между холкою (16) и локтевымъ сгибомъ (35) должно равняться около половины высоты тѣла; равномѣрно широка вверху и внизу: ширину лучше всего измѣрять тотчасъ позади плеча (на линіи *аб* рис. 19-го); поперечникъ груди въ этомъ мѣстѣ д. б. равенъ около $^{1}/_{3}$ высоты **л.**; при этомъ—полные бока съ бочкообразно-выпуклыми ребрами. Узкая и спереди плоская грудь—большой недостатокъ; если верхняя половина груди (выше плечев. сустава—*пс* на рис. 18-мъ) коротка, то хомутъ б. или давить на горло или мѣшать движенію плеча; опущеніе груди нѣсколько ниже локтя (35, рис. 19-й) благопріятн. признакъ. Но у верховой и легкой упряжной **л.** ни ширина, ни глубина груди не должны превосходить извѣстн. размѣровъ: иначе слишкомъ тяжелый передъ б. мѣшать быстротѣ движеній. *Животъ*—пространство между послѣдн. ребромъ и тазовыми костями (см. рис. 18-й и 19-й); онъ д. б. сбоковъ выпуклымъ, также какъ и грудь, не отвисать и не быть подтянутымъ и незамѣтно переходить въ задн. часть груди; чѣмъ онъ короче, тѣмъ лучше: онъ уже слишкомъ длиненъ, если ладонь руки, положенная въ пахъ (20 на рис. 19-мъ), умѣщается между тазовою костью (моклы) и послѣдн. ребромъ. Нѣкотор. отвислость живота, напр. на рис. 14-мъ



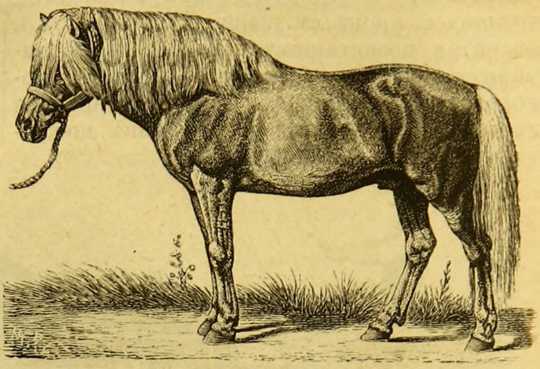
Рѣз. Рашевскій.

Рис. 10-й. Обыкновенная донская **л.**

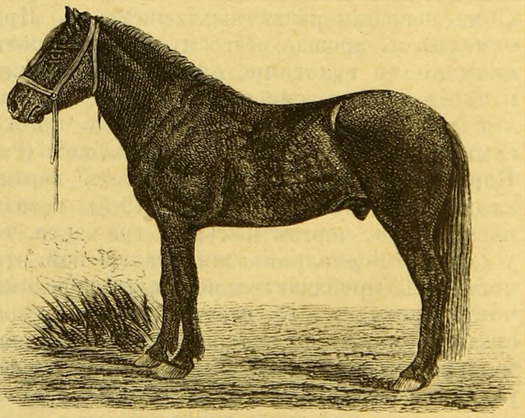
у битюка, м. развиться единственно отъ употребленія больш. количества малопитательной пищи (исключительное кормленіе травою или сѣномъ и т. п.) и въ так. случаяхъ исчезаетъ съ перемѣною пищи. Наоборотъ, у верховыхъ л., употребляемыхъ для скачекъ, для уменьшенія вѣса тѣла, часто стараются искусственно произвести подтянутый животъ—у всѣхъ скаковыхъ англійск. л. (на рис. 4-мъ Бирмингамъ); но такія л. не прочны и годны только для сравнительно малыхъ разстояній. *Тазовая область* (позади линіи *вг* на рис. 19-мъ), такъ-же, какъ и грудь, д. занимать около $^{1}/_{3}$ всей длины туловища, при чемъ, какъ моклы (23, рис. 19-й), такъ и сѣдалищн. бугры (26, рис. 19-й; 7, рис. 18-й) д. широко отстоять другъ отъ друга: моклы только немного ниже поясницы, а сѣдалищн. бугры только немного ниже моклъ. Если сѣдалищн. кости (7, рис. 18-й) сближены болѣе, чѣмъ моклы,—тазъ съуживается кзади, и постановка заднихъ ногъ неправильная—также узкая. Высокая и длинная *холка* (16, рис. 19-й) оч. цѣнное качество, особенно у верховыхъ л. *Спина* (пространство между холкою и поясницею) и *поясница* (продолженіе спины надъ животомъ) д., по возможности, лежать на прямой линіи; легкая сѣдлистость спины не составляетъ порока, особенно у верхов. л., движенія которыхъ отъ этого дѣлаются болѣе эластичными (Рахданъ, Яшный); но впалая спина всегда слаба; выпуклая, наоборотъ, хотя и не красива, но крѣпка (часто у русск. степныхъ л.); извѣстная выпуклость поясницы желательна. Чѣмъ шире и сводчатѣе спина и поясница, тѣмъ лучше; крышеобразно спадающія—плохи. Спину и поясницу съ вдольною углубленною бороздою посрединѣ лучше избѣгать, хотя у оч. мускулистыхъ (не смѣшивать мускулы съ жиромъ) л. она м. б. признакомъ силы. *Крупъ* или *крестецъ* (22, рис. 19-й; 4, рис. 18-й) д. находиться на одной линіи съ поясницею, а корень хвоста—на уровнѣ этой линіи (не ниже и не выше); подобный крупъ свойственъ арабской л. и породамъ, происходящимъ отъ нея (см. Рахданъ, Быстролетъ, Яшный, англійская кровная кобыла); впрочемъ, небольшое спаденіе крупа кзади (битюкъ, донская, суффолькская, шведка) не составляетъ порока, но значительно опущенный крупъ дѣлаетъ движенія тяжелыми и невѣрными: встрѣчается нерѣдко у больш. англійск. ломовиковъ. Длинный и широкій крупъ — важное достоинство; крупъ *переразвитъ*, когда высшая точка его выше холки: не удобенъ для верховой ѣзды. Острый крупъ (выдаются крестцовые позвонки) не красивъ, но не вреденъ, встрѣчается иногда у донскихъ л. Продольная борозда на крупѣ им. то-же значеніе, какъ на спинѣ и поясницѣ; соединяется обыкновенно съ спадающимъ крупомъ и свойственна вообще породамъ, болѣе или менѣе сохранившимъ сѣверн. типъ: пинцгаусской, бельгійской, булонской, першеронской, голландской, нашимъ битюкамъ и пр.



Рѣз. Винклеръ.
Рис. 11-й. Киргизская л.

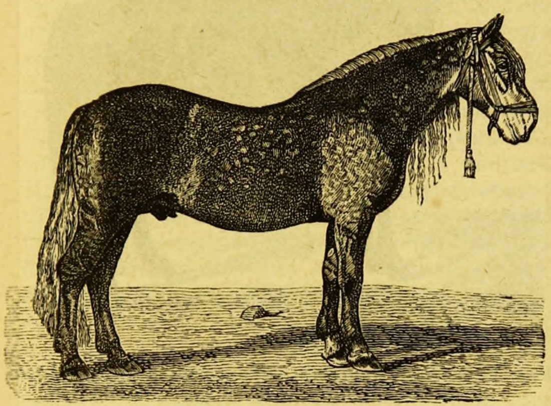


Рѣз. Рашевскій.
Рис. 12-й. Шведка.



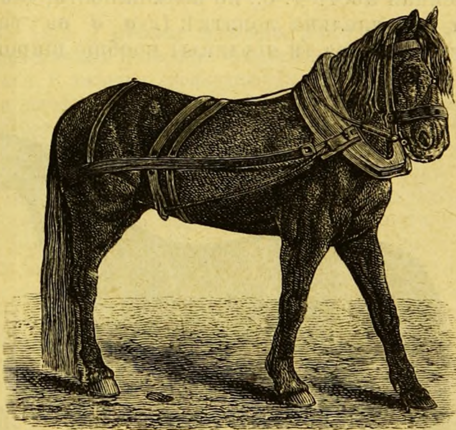
Рѣз. Винклеръ.
Рис. 13-й. Эстляндскій клеперъ.

Прикрѣпленіе *хвоста* д. б. таково, чтобы онъ нѣсколько отстоялъ отъ зада, а не плотно прилегалъ къ нему: на рис. Рахданъ, Быстролетъ, Яшный, Бирмингамъ, англ. кровн. кобыла хорошо держатъ хвосты, битюкъ, пинцгаузская, клеперъ, першеронъ, суффолькъ, пони и отчасти шведка—плохо.—*Движущій аппаратъ,* т. е. *конечности,* д. б. устроенъ и поставленъ такъ, чтобы, во-первыхъ, былъ въ состояніи выдерживать не только тяжесть тѣла л., но и дѣйствующій на него посторонн. грузъ, съ возможною устойчивостью и меньшею потерею силы, и, во-вторыхъ, чтобы размахъ движеній или шагъ былъ возможно шире, вѣрнѣе и совершался съ достаточною легкостью. Для того, чтобы конечности хорошо поддерживали тѣло, онѣ д. б. поставлены подъ нимъ совершенно *вертикально:* линія, проведенная отъ середины лопатки вертикально внизъ, д. прорѣзывать переднюю конечность по срединѣ и падать на землю тотчасъ позади копыта, а такая-же линія отъ сѣдалищн. бугра (линія *жі* на рис. 19-мъ)—касаться сзади пяты скаковаго сустава (46, рис. 19-й) и оканчиваться на землѣ позади копыта, которое д. приходиться подъ тазо-бедреннымъ суставомъ (*тб.* р. 18-й). При этомъ, какъ переднія, такъ и заднія конечности д. б. параллельны между собою, т. е., отстоять одна отъ другой на одинаковомъ разстояніи сверху до низу, а если смотрѣть на л. спереди или сзади, то переднія ноги д. закрывать соотвѣтственныя заднія, и наоборотъ. При отклоненіи конечностей внутрь отъ сказанн. вертикальн. линій, т. е. переднихъ взадъ, а заднихъ—впередъ,—ноги слишкомъ отягчены и равновѣсіе тѣла плохо (неустойчиво); при обратномъ уклоненіи, переднихъ—впередъ, а заднихъ—назадъ, тѣло поддерживается недостаточно, спина ослабляется; въ обоихъ случаяхъ шагъ укорачивается и движенія менѣе энергичны; на рис. незначительное отклоненіе передн. ногъ внутрь или назадъ замѣтно у донской и шведки. Точно также ровновѣсіе тѣла нарушается и походка становится невѣрною, когда переднія или заднія конечности или тѣ и другія не параллельны между собою—расходятся или сходятся книзу. Такого рода неправильности постановки ногъ тѣмъ болѣе непріятны, что всегда указываютъ или на неправильности въ болѣе важныхъ частяхъ тѣла (плечахъ, тазѣ, груди и шеѣ) или на болѣзненн. измѣненіе въ тканяхъ суставовъ. Для свободы движеній и величины размаха или шага оч. важное значеніе им. углы, подъ которыми соединяются между собою кости суставовъ (рис. 18-й); если углы эти тупы и кости, слѣдовательно, круто стоятъ одна надъ другою, то ноги поставлены хорошо для поддержанія тяжести тѣла, но за то движенія ихъ взадъ и впередъ менѣе свободны—коротки; наоборотъ, при болѣе острыхъ углахъ ноги, какъ подпорки, слабѣе, но размахъ ихъ вольнѣе и шире: для выпрямленія въ линію тупаго угла (⟨) требуется болѣе короткое движеніе, чѣмъ для выпрямленія прямаго (∟) или остраго (<) угла. Поэтому, тупые углы суставовъ могутъ быть хороши для л., отъ которыхъ требуется не скорый ходъ, а только выносливость относительно тяжестей; но они вовсе не годны для л., главное достоинство которыхъ въ быстротѣ. При томъ-же круто стоящія кости передаютъ малѣйшіе толчки и черезъ это дѣлаютъ походку тряскою и безпокойною; при достаточн. наклоненіи костей толчки эти скрадываются связками и мышцами, что дѣлаетъ походку эластичною, покойною; разница та-же, какъ между телѣгою и рессорнымъ экипажемъ. Но, какъ и въ рессорахъ, наклоненіе не должно переходить извѣстн. границъ и пружины, т. е. мышцы и



Рѣз. Рашевскій.

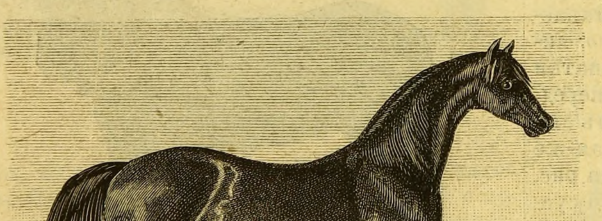
Рис. 14-й. Битюкъ.



Рѣз. Винклеръ.

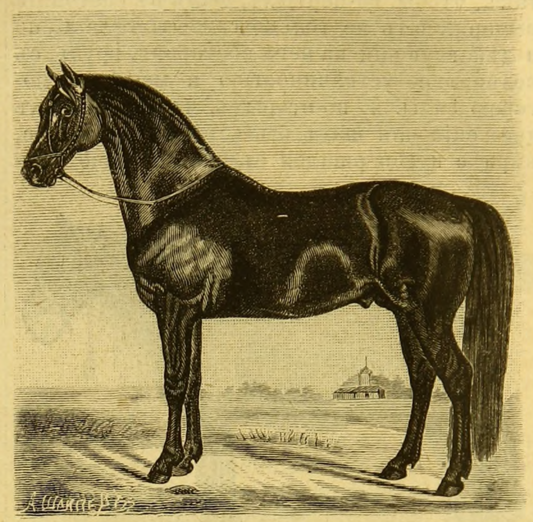
Рис. 15-й. Тамбовская л.

связки, д. б. крѣпки и прочны. На рис. 20-мъ углы наклоненія костей въ суставахъ сняты съ Быстролета (рис. 17-й): *а*—лопатка, *б*—плечев. кость, *в*—подплечная, *г*—передн. берцо, *и*—передн. бабка, *д*—тазовая кость, *е*—бедро, *ж*—голень. *з*—задн. берцо, *і*—задн. бабка; цифры показываютъ градусы наиболѣе удобныхъ угловъ суставовъ хорошо сложенной л. Опредѣлить относительное расположеніе костей другъ къ другу на живой л. не трудно—зрѣніемъ или ощупываніемъ. При такихъ углахъ тяжесть тѣла поддерживается не столько костями, сколько связками и мышцами, которыя, поэтому, д. б. возможно развиты и крѣпки. *Плечо* (33 на рис. 19-мъ), т. е. *лопатка* (10 на рис. 18-мъ), д. б. длинно и поставлено косо (см. Рахданъ, Быстролетъ, Яшный, Бирмингамъ и др.; у битюка, шведки, суффолька и пинцгаузской л. косость плеча менѣе, а у донской и першерона оно круто); косое плечо непремѣнно и широко; цѣнится плечо сухое, плотно прилегающее къ груди, съ ясно обрисованн. сильными мышцами; подыманіе плеча при движеніи—признакъ рыхлости связокъ и мышцъ и слабаго прилеганія его къ тѣлу. О расположеніи костей *бедра* (42 на рис. 19-мъ) см. выше—*тазовую область* и рис. 20-й; при этомъ, бедренная кость д. б., по возможности, длинна и параллельна лопаткѣ (*е* и *а* на рис. 20-мъ), а бедра (и ягодицы) вообще широки и полны, съ хорошо очерченными мышцами, и настолько выполнены свнутри, чтобы сближеніе между ними здѣсь было, возможно, большее. *Подплечье* и *стягно* или *голень* (34 и 43 на рис. 19-мъ)—достаточно длинны: разстояніе отъ бугорка локтя (35 на рис. 19-мъ и 13 на рис. 18-мъ) до колѣна (до гороховидной косточки—24 на рис. 18-мъ) д. б. равно разстоянію отъ послѣдняго до земли, а разстояніе отъ голено-бедреннаго сустава (44 на рис. 19-мъ и *гб* на рис. 18-мъ) до скаковаго (45 на рис. 19-мъ и 22 на рис. 18-мъ) равно разстоянію отъ скаковаго сустава дò бабки (39, рис. 19-й; *бс*, рис. 18-й); мышцы хорошо развиты; подплечье, какъ можно, вертикальнѣе, а голень достаточно, но не сильно, направлена назадъ (рис. 20-й); ахиллова жила, прикрѣпляющаяся къ пяткѣ скаков. сустава, крѣпко натянута и не близко около кости (голени). *Переднее колѣно* (36 на рис. 19-мъ)—на одной линіи съ выше и ниже лежащими костями, широко, плоско, но нѣсколько выступать изъ окружающ. частей, переходить въ берцо не рѣзко, а постепенно (безъ перехвата). *Задн. колѣно* или *скаковой суставъ* (45 на рис. 19-мъ) им. особ. важное значеніе для движеній л.; онъ д. б. крѣпокъ, длиненъ и широкъ, массивенъ, но не толстъ и не мясистъ — будто выточенъ, съ пяточною костью (23 на рис. 18-мъ), наклоненною кзади, съ плотно натянутою кожею и ясно выступающими жилами и костями; объ углѣ его—см. выше (рис. 20-й). *Берцо*, какъ переднее, такъ и заднее (37 и 37 на рис. 19-мъ), не кругло, а плоско, *сухо*—съ крѣпко-натянутою кожею и ясно выступающ. жилами, сзади натянутыми и не прилегающими къ кости; передн. берцо по одной линіи съ подплечьемъ (вертикально), а въ заднемъ—линія



Рѣз. Шлипперъ.

Рис. 16-й. *Яшный,* гнѣдой верховый жеребецъ, $3^3/_4$ вершк., потомокъ Султана, род. на Хрѣновск. заводѣ въ 1842 г.



Рѣз. Шлипперъ.

Рис. 17-й. *Быстролетъ,* хрѣновской жеребецъ-рысакъ, 20 л., 3 вершк.

между пяткою (46, рис. 19-й и 23, рис. 18-й) скаков. сустава и щиколкою—вертикальна или мало уклоняться отъ вертикальн. направленія; о длинѣ—см. выше (подплечье и голень); длина задняго берца на 1/5 больше передняго. *Путовой* или *бабковый* суставъ (*бс* и *бс*, рис. 18-й) крѣпокъ, широкъ—крѣпче и шире окружающ. частей; углы—см. рис. 20-й. Уголъ наклоненія *бабки* къ горизонту спереди около 45°, сзади—50—55°; при меньшемъ наклоненіи (бо̀льшемъ углѣ) бабка *крутая*, при большемъ наклоненіи—*проступающая* или *мягкая*, а когда наклоненіе это такъ велико, что щиколка почти касается земли — *медвѣжья нога;* см. рис. 21-й, 22-й, 23-й, 24-й; средн. длина бабки около 1/3 берца; но у кровныхъ и у верховыхъ **л.** бабка обыкновенно длиннѣе и, черезъ это, эластичнѣе, а у возовыхъ круче и тверже. Проступающая бабка—признакъ слабости сухожилій и связокъ, но движенія при ней пріятны, хотя и безъ энергіи; крутая бабка дѣлаетъ походку безпокойною и менѣе вѣрною. *Копыта* (рис. 26-й и 27-й) д. имѣть плотныя рогов. стѣнки, сводчатую подошву и хорошо развитую стрѣлку; заднее копыто отличается отъ передняго нѣсколько меньшею величиною, заостреннымъ зацѣпомъ, большею сводчатостью подошвы, болѣе высокими и крутыми стѣнками. Наклоненіе копытъ къ горизонту то-же, что и бабокъ. Величина копытъ обыкновенно соразмѣрна величинѣ **л.**; но вообще оч. большія и широкія копыта—грубы и рыхлы, а оч. малыя — сухи, хрупки, тонкостѣнчаты и съ плохо развитою стрѣлкою. Крутое копыто не мѣшаетъ работѣ; плоское легко поражается хромотою. *Голова* им. мало значенія для оцѣнки физическихъ способностей **л.**, но по ней можно судить о внутреннихъ качествахъ **л.**, ея умѣ, характерѣ, живости, кротости или строптивости и пр. (рис. 28-й) и, до извѣстн. степени, о породистости и породѣ **л.** О различіи головъ восточной и сѣверной **л.** см. выше—стр. 475; у кровныхъ **л.** голова скорѣе суха, чѣмъ мясиста, съ плотно прилегающею кожею, точно обточена, уши небольшія, прямо стоящія, ноздри хорошо очерчены, глаза большіе, но не на выкатѣ. Главная выразительность именно въ глазахъ и ушахъ; **л.** съ безпрестанно бѣгающими глазами пуглива; частое прижиманіе ушей назадъ—признакъ злой **л.** (рис. 28-й). Широкій прямой и большой лобъ, при маломъ и углубленномъ лицѣ, такъ назыв., *щучья голова*—характерна для арабск. **л.** (см. рис. 1-й); многія арабскія и б. ч. породистыхъ **л.** им. *прямую голову,* т. е. прямой профиль спереди (Быстролетъ, Яшный, Бирмингамъ), иногда съ нѣсколько выдающимся лбомъ и теменемъ. *Шея* д. подыматься легкою дугою и постепенно утончаясь; гребень ея д. рѣзко выступать, т. е., связка, идущая по немъ отъ холки къ затылку, достаточно натянута; болѣе тонкая и длинная шея свойственна верховымъ и отчасти вообще англійск. кровнымъ **л.**; у англійск. скаковыхъ она часто переразвита въ этомъ отношеніи (Бирмингамъ); *оленья шея,* выпуклая снизу и втянутая сверху, встрѣчается нерѣдко у русск. степныхъ **л.** (рис. 10-й — донская **л.**): не красива и неудобна для управленія; короткая и толстая шея (рис. 5-й) м. б. допущена только для возовыхъ **л.**; ею, впрочемъ, обладаютъ и всѣ пони (рис. 7-й). Вообще оч. объемистыя голова и шея слишкомъ отягчаютъ передъ животнаго и, вслѣдствіе этого, вредятъ быстротѣ движеній. *Кожа.* Благородн. породы им. мягкую, эластичную и, если животное въ тѣлѣ, легко подвижную кожу, мягкую-же короткую шелковистую *шерсть;* жесткость и грубость кожи и шерсти—признакъ необлагороженности; но черезъ-чуръ тонкія кожа и шерсть указыв. на слабость сложенія. Отъ теплоты, хорош. питанія и ухода шерсть становится тоньше, мягче, шелковистѣе, а при противуположныхъ условіяхъ—наоборотъ. *Хвостъ, грива* и *челка*

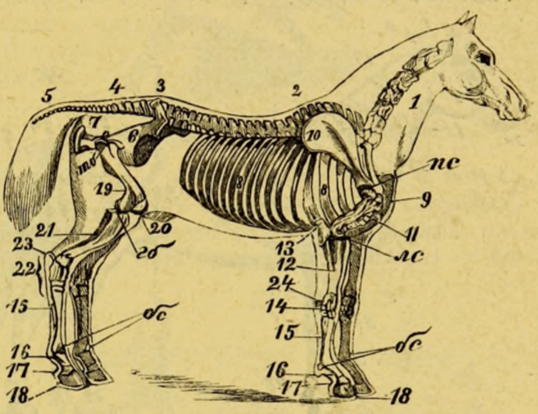


Рис. 18-й. 1 шейные позвонки, 2 спинные позвонки, 3 поясничные позвонки, 4 крестецъ, 5 хвостовые позвонки, 6 тазовая (подвздошная) кость, 7 сѣдалищная кость (задняя часть ея наз. сѣдалищн. бугромъ), 8 ребра, 9 грудная кость, 10 лопатка, 11 плечевая кость, 12 подплечная кость, 13 локтевая кость, 14 кости передн. колѣна, 15 и 15 передн. и задн. берцовыя кости (берца), 16 передн. и задн. бабковыя кости (бабки), 17 передн. и задн. вѣнечныя кости, 18 копыта, 19 бедренная кость (бедро), 20 колѣнная чашка, 21 голень, 22 кости скаковаго сустава, 23 пяточная кость (пятка), 24 гороховидная косточка; *пс* плечевой суставъ, *лс* локтевой суставъ, *тб* тазо-бедренный суставъ, *гб* голено-бедренный суставъ, *бс* и *бс* передн. и задн. бабковые (или путовые) суставы.

у простыхъ л. густы, длинны, иногда волнисты; у благородныхъ—рѣдки и тонковолосы. *Щетки* (волоса на щиколкѣ) у простыхъ л. также густы и длинны (цѣль ихъ—защита отъ холода и сырости), а у благородныхъ породъ ихъ или почти нѣтъ, или онѣ оч. малы. *Мышцы.* Достаточное развитiе мышцъ необход. условiе силы **л.**; но о толщинѣ или развитiи мышцъ не должно судить только по объему, который въ значительн. степени можетъ зависѣть отъ клѣтчатки и жира: *чѣмъ яснѣе очерчены мышцы* и чѣмъ онѣ *тверже и натянутѣе* на ощупь, тѣмъ онѣ сильнѣе; у верхов. л. мышцы обыкновенно болѣе длинны, чѣмъ толсты.

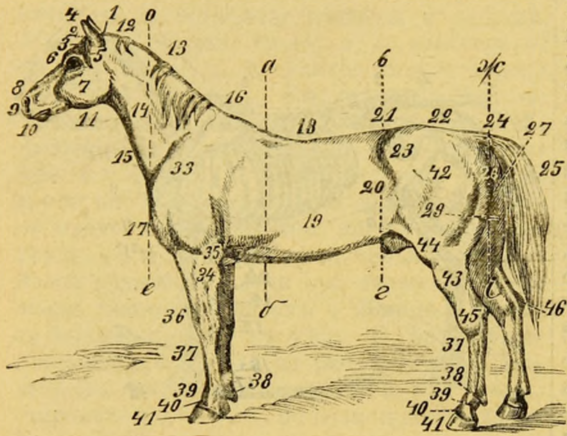


Рис. 19-й. 1 задн. часть головы, 2 темя, 3 лобъ, 4 уши (между ними челка), 5 виски, 6 глаза, 7 ганаши или щеки, 8 носъ, 9 ноздри, 10 губы (передняя и задняя), 11 подгортанная промежность (между костями нижн. челюсти), 12 затылокъ, 13 гребень и грива, 14 шея, 15 горло, 16 холка, 17 передн. часть груди съ загибомъ, 18 спина, 19 животъ или брюхо, 20 пахъ или подвздохъ, 21 поясница, 22 крупъ или крестецъ, 23 моклы, 24 хвостов. корень, 25 хвостъ и рѣпица, 26 сѣдалищн. бугоръ, 27 плотина или заднепроходная промежность, 29 петля, 33 плечо, 34 подплечье, 35 локоть, 36 передн. колѣно, 37 передн. и задн. берца, 38 передн. и задн. щиколки, 39 передн. и задн. бабки, 40 передн. и задн. вѣнчики, 41 копыта, 42 бедро и ягодица, 43 стягно или голень, 44 голено-бедренный суставъ, 45 скаковой суставъ, 46 пятка.

Ростъ л. отъ 1 арш. 6 вершк. и менѣе до 2 арш. 9—10 и даже 12 вершк. При ростѣ до 2-хъ арш. обозначается полная мѣра, а при ростѣ болѣе 2-хъ арш.—только вершки; напр., когда говорятъ, что л. 4-хъ вершк. или 6 вершк. ростомъ, то это значитъ—2 арш. 4 вершк. или 2 арш. 6 вершк. Измѣряется ростъ отъ высшей точки холки до земли, помощью раздѣленн. на вершки прямаго бруска, по которому движется другой поперечный брусокъ. *Вѣсъ* л. отъ 9 съ небольш. до 61 пуда; среднiй—отъ 20 до 31 пуда. Самый удобн. ростъ для быстрыхъ движенiй — около 6 вершк.; очень тяжелыя л. годны только для ломовыхъ работъ и требуютъ, соотвѣтственно вѣсу, больш. количество корма. **Масть** дикихъ или полудикихъ л. б. ч. сѣро- или буро-гнѣдая или саловая, съ темнымъ ремнемъ на спинѣ, который и у домашней л. обыкновенно есть признакъ близкаго родства съ дикими породами. У домашней л. масти разнообразны. *Гнѣдая,* отличающаяся отъ сходныхъ съ нею оттѣнковъ рыжей тѣмъ, что при ней грива, хвостъ и нижн. часть ногъ всегда черны; оттѣнки: свѣтло-, красно-, золотисто-, темно-гнѣдая, каряя (оч. темная съ свѣтл. мѣстами на мордѣ, пахахъ и внутр. поверхностяхъ ногъ) и караковая (почти вороная, съ свѣтл. мѣстами, какъ у карей). *Рыжая;* оттѣнки: свѣтло-, золотисто-, красно-рыжая и бурая. Обѣ масти однѣ изъ сам. распространенныхъ; рыжая оч. часта у англiйск. кровныхъ л. *Саловая*—различн. оттѣнки желтаго цвѣта, б. ч. съ бѣлыми гривою и хвостомъ, часто съ ремнемъ на спинѣ; оттѣнки: красно- и темно-саловая, буланая (черн. ремень на спинѣ; грива, хвостъ и нижн. часть ногъ темно-коричневые, рѣже черные), саврасая и мышастая (цвѣта полевой мыши или древесн. золы, также съ черн. ремнемъ на спинѣ, черн. гривою, хвостомъ и концами ногъ). *Вороная:* съ глянцемъ или безъ глянцу, иногда съ рыжеватымъ или желто-сѣроват. оттѣнкомъ; при плохомъ уходѣ и къ старости сѣдѣетъ легче другихъ. *Бѣлая*—съ бѣлыми гривою и хвостомъ и свѣтлыми (желтоватыми) копытами; оттѣнки: атласно-бѣлая (блестящая) съ розов. кожею и молочно-бѣлая съ темною кожею; бѣлыя л. съ красновато-розов. глазами наз. *альбиносами* (оч. чувствительны къ свѣту). *Сѣрая* оч различн. оттѣнковъ: серебристая — свѣтло-сѣрая, блестящая съ голубоват. оттѣнкомъ, никогда не измѣняется; сѣрая въ яблокахъ—по свѣтлому фону темныя кольца или круги (яблоки), преимущественно на плечахъ, крупѣ и ягодицахъ, грива и хвостъ темно-сѣрые или бѣлые, ноги часто темныя; темно-сѣрая—однообразная смѣсь черныхъ и сѣрыхъ или бѣлыхъ волосъ; голова, грива и хвостъ свѣтлые. *Чалая*—смѣсь цвѣтн. волосъ, въ различн. пропорцiяхъ, съ бѣлыми; оттѣнки: рыже-, гнѣдо-, булано-, саврасо-чалая и пр. *Пѣгая* — по бѣлому фону большiя неправильныя пятна др. цвѣтовъ: салово-, рыже-, гнѣдо-, вороно-чалая и пр. *Чубарая*—по бѣлому фону небольш. правильн. круглыя пятна, какъ у леопарда. *Крапчатая*—бѣлые волосы безпорядочно перемѣшаны съ двумя, тремя и болѣе сортами цвѣтн. волосъ.—*Отмѣтины*—отдѣльн. бѣлыя пятна на шерсти различн. цвѣтовъ, чаще всего на головѣ и ногахъ: правильное пятно на лбу назыв *звѣздою* (№ 3 на рис. 28-мъ), продольная полоса на лбу, носу и передн. губѣ—*проточеною* (№ 6); если полоса длинная и широкая—*лысиною* (№ 4). Когда нижн. часть ногъ бѣлая—говорятъ: «*въ чулкахъ*».—*Молодыя* **л.** отличаются тѣлосложеніемъ отъ взрослыхъ: тѣло ихъ уже и короче, ноги выше, вслѣдствіе того, что берца уже при рожденіи им. почти ту-же длину, какъ у взрослыхъ **л.**, и впослѣдствіи выростаютъ мало; сравнительно съ длиною туловища грудь недостаточно глубока; задъ часто выше переда; бабки нерѣдко или оч. крутыя или проступающія (но по мѣрѣ роста л. исправляются); голова большая (см. жеребенокъ на рис. 3-мъ). Притомъ, жеребенокъ часто рождается совсѣмъ не той масти, какую будетъ имѣть взрослымъ. *Кобыла* по тѣлосложенію вообще легче и нѣжнѣе, а по характеру—кротче и послушнѣе *жеребца,* который, наоборотъ, крѣпче, энергичнѣе, своенравнѣе. *Меринъ*—кастрированный жеребецъ; если кастрація произведена въ молодости, между 1—2 год., то, по виду, онъ представл. нѣчто среднее между жеребцомъ и кобылою, отличается податливостью, послушаніемъ, больш. способностью къ работѣ и требуетъ меньше корма; напротивъ того, кастрація взросл. животнаго уже не производитъ замѣтныхъ измѣненій ни въ формѣ тѣла, ни въ характерѣ.

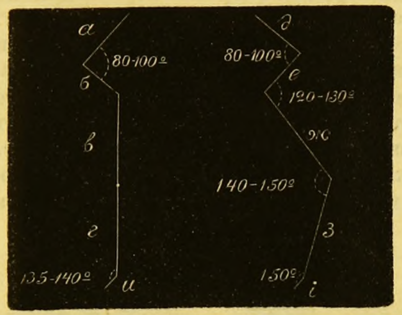


Рис. 20-й. Углы наклоненія костей другъ къ другу у хорошо сложенной **л.** (объясненіе въ текстѣ).

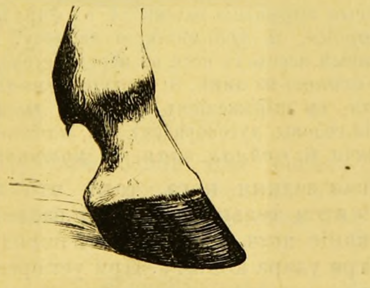


Рис. 21-й. Нормальная бабка верховой **л.**

При осмотрѣ **л.** необходимо обращать большое вниманіе и на ея *движенія;* нѣкоторые недостатки и узнаются только при движеніи. Производятся движенія преимущественно отталкиваніемъ тѣла задн. ногами; переднія ноги, главн. образомъ, принимаютъ и поддерживаютъ тѣло и только, затѣмъ, тянутъ его впередъ. У верховыхъ **л.** переднія ноги дѣйствуютъ болѣе пассивно, а у экипажныхъ и возовыхъ и активно. Различн. способы передвиженія **л.** наз. *аллюрами;* естественныхъ аллюровъ 5: шагъ, рысь, галопъ, скачекъ и иноходь. При *шагѣ* (рис. 29-й и 30-й) **л.** подвигаетъ впередъ сначала одну передн. ногу, затѣмъ задн. ногу противуположн. стороны, потомъ передн. ногу противуположн. стороны

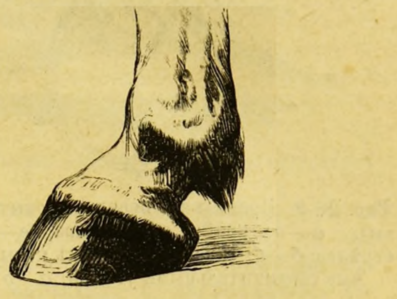


Рис. 22-й. Нормальная бабка возовой **л.**

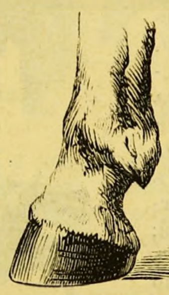


Рис. 23-й. Оч. крутая бабка.

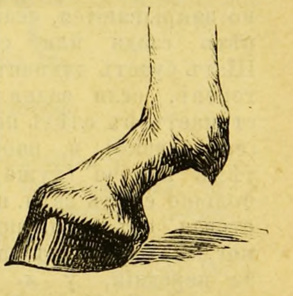


Рис. 24-й. Проступающая бабка.

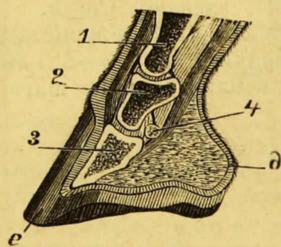


Рис. 25-й. Продольный разрѣзъ бабки и копыта. 1—бабковая кость, 2—вѣнечная кость, 3—копытная кость, 4—челночная косточка, *д*—мякишъ, *е*—зацѣпъ.

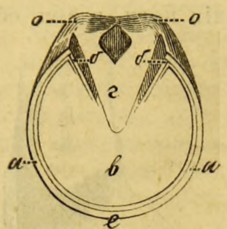


Рис. 26-й. Правильное переднее копыто (съ подошвы). *а—а:* край; *в*—подошва; *е*—зацѣпъ; *г*—стрѣлка; *б—б:* завороты стѣнокъ копыта, называемые соединительными углами; *о—о:* мякишъ.

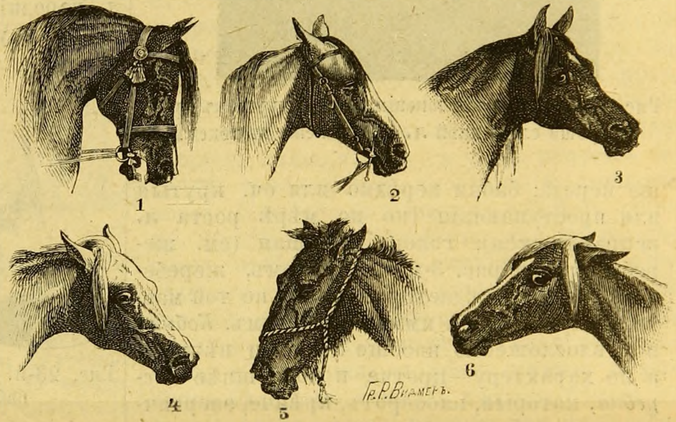


Рис. 28-й. Различныя выраженія головы. 1: по формѣ — *прямая,* по выраженію—*гордая,* съ *проточиною* на носу. 2: *полугорбатая* (дугообразный переходъ носа въ передн. губу), *флегматичная* (вялая), съ *лысиною* на лицѣ. 3: *прямая, умная,* съ *звѣздою* на лбу. 4: *прямая,* съ выраженіемъ *испуга* и *лысиною.* 5: *горбатая* (вся линія головы дугообразна), съ *забитымъ* выраженіемъ клячи. 6: *прямая, злая,* съ *проточиною.*

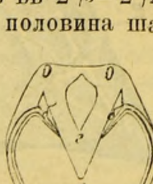


Рис. 27-й. Правильн. заднее копыто; значеніе буквъ то-же, что и на рис. 26-мъ.

и, наконецъ, задн. ногу той-же стороны; тѣло поддерживается попеременно то двумя ногами навкрестъ (рис. 29-й), то двумя ногами одной стороны (рис. 30-й); слышатся удары всѣхъ 4-хъ копытъ. Наблюдая шагъ сбоку, слѣдуетъ смотрѣть сначала на двѣ навкрестныя, а потомъ на двѣ одностороннія ноги. Шагъ правиленъ, если движенія ногъ совершаются въ сказанномъ порядкѣ, и когда ноги одной стороны взаимно закрываются, если смотрѣть сзади или спереди. Шагъ будетъ длиненъ, просторенъ, если задняя нога ступаетъ въ слѣдъ передней (или близко), и, наоборотъ, тѣмъ короче (хуже), чѣмъ больше слѣдъ задн. ноги отстоитъ отъ слѣда передней; когда задній слѣдъ заходитъ за передній, у л. можно предполагать хорош. рысь. Длина шага зависитъ главн. образомъ отъ угловъ соединенія костей въ суставахъ (см. стр. 483—4); она обыкновенно равна разницѣ въ длинѣ между согнутою и вытянутою конечностью, преимущественно заднею. Средн. длину хорош. шага (движеніе всѣхъ 4-хъ ногъ) можно принять вь $2^{1}/_{3}$—$2^{1}/_{2}$ арш. (движеніе 2-хъ ногъ или половина шага—$4^{1}/_{2}$—6 четверт.): $6^{1}/_{2}$—7 и 8 верст. въ часъ. Шагъ высокъ, когда нога подымается не ниже щиколки, низокъ,—если ниже щиколки. *Рысь* (рис. 31-й) — ускоренный шагъ: обѣ навкрестныя ноги движутся впередъ одновременно, и слышно всего два удара копыта; при быстр. рыси, во время перемѣны ногъ—тѣло на воздухѣ (рис. 9-й). Длина шага (всѣхъ 4-хъ ногъ) при рыси отъ 3 до $4^{1}/_{2}$ и болѣе арш.; умѣренная рысь—120—140 саж. въ минуту, порядочная—около 175, а хорошая—235 и даже 315 саж. (=28—38 верстъ въ часъ). У хорош. рысака слѣдъ задней ноги далеко заходитъ за слѣдъ передней. Во время рыси легче всего судить объ извѣстн. порокахъ и болѣзняхъ л.: о хромотѣ (больная нога не ступаетъ или отталкивается слишкомъ быстро), объ одышкѣ и т. п. Рысь съ высок. поднятіемъ ногъ (у нашихъ рысаковъ) красивѣе, вѣрнѣе, но утомительнѣе. *Галопъ* состоитъ изъ ряда скачковъ; раздѣляется на правый и лѣвый; въ первомъ (рис. 32-й) прежде всего подымается правая передняя, затѣмъ, лѣвая передняя и, наконецъ, правая задняя нога, такъ что все тѣло держится только на лѣвой задней ногѣ; опусканіе ногъ въ обратномъ порядкѣ; слышатся три удара копытъ. При ускоренномъ галопѣ или *карьерѣ* (маршъ-маршъ) тѣло попеременно опирается то на обѣ заднія, то на обѣ переднія ноги (рис. 33-й): два удара копытъ. Скачекъ обыкновеннаго галопа около 5 арш. (182 саж. въ минуту = около 22 верстъ въ часъ); при карьерѣ у выдающихся бѣгуновъ—до 7 арш. (до 400 саж. въ минуту = около 48 верстъ въ часъ). *Иноходь* (рис. 34-й): два удара копытъ; см. **Иноходь.** При *скачкѣ* движенія тѣ-же, какъ и при карьерѣ; перескакиваніе происходитъ то съ согнутыми, то съ вытянутыми ногами; перескочить препятствіе безъ сѣдока въ 11 четверт., а съ сѣдокомъ 9—10 четверт. высотою можетъ только рѣдкая л.

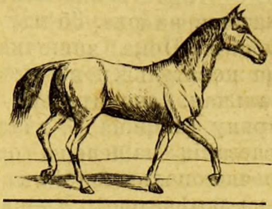


Рис. 29-й. *Шагъ:* моментъ навкрестной опоры — на переднюю лѣвую и заднюю правую.

Жить **л.** можетъ до 40 л. и болѣе, но рѣдкая переживаетъ 20 л. *Беременность* кобылы продолжается отъ 307 до 412, средн. числомъ 336—337 дней (11 мѣсяц. и нѣск. дней).

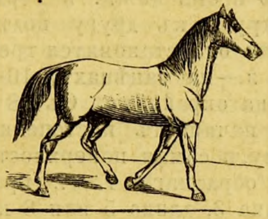


Рис. 30-й. *Шагъ:* моментъ опоры на 2 ноги одной (правой) стороны.

Случка происходитъ или осенью, или, чаще, весною, такъ что жеребенокъ рождается къ слѣдующей осени или веснѣ; послѣднее лучше, п. ч. совпадаетъ съ открытіемъ пастбищъ.

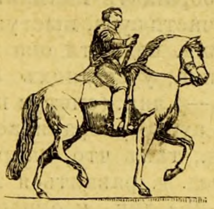


Рис. 31-й. *Рысь* (короткая).

Возрастъ узнается по зубамъ, которыхъ у кобылъ 36: 12 рѣзцовъ и 24 коренныхъ; у жеребца, кромѣ того, 4 клыка, всего 40. Устроены зубы **л.** изъ тѣхъ же веществъ, какъ и человѣческіе (см. стр. 240), и, также какъ у человѣка, бываютъ сначала молочные, а затѣмъ постоянные.

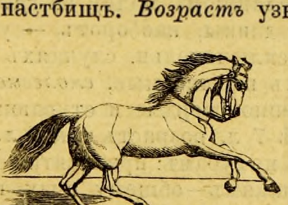


Рис. 32-й. Галопъ (правый).

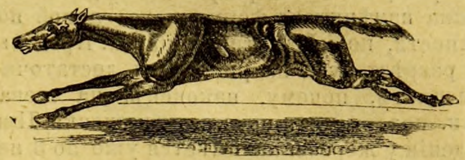


Рис. 33-й. Карьеръ: моментъ, когда тѣло на воздухѣ

Молочные зубы **л.** бѣлые, постоянные—желтоваты, молочные—меньше и вѣнчикъ ихъ отдѣляется отъ корня шейкою, которой нѣтъ у постоянныхъ зубовъ; на передней поверхности молочн. зубовъ мелкія продольныя бороздки; у постоянныхъ бороздка только одна, но болѣе глубокая.

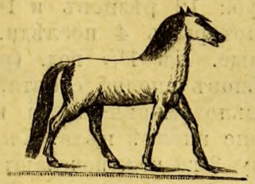


Рис. 34-й. Иноходь.

Судятъ о возрастѣ по прорѣзыванію зубовъ, по замѣнѣ молочныхъ постоянными, затѣмъ—по постепенному *стиранію* жевательной поверхности вѣнчика зубовъ, наконецъ—по формѣ и положенію зубовъ; основаніемъ для сужденія служатъ обыкновенно рѣзцы и главн. образомъ нижніе, такъ какъ въ верхнихъ измѣненія происхо-

Рис. 35-й.

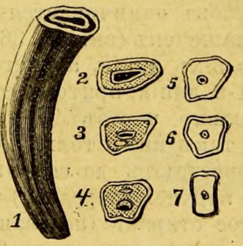


Рис. 36-й.

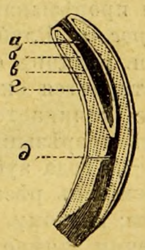


Рис. 35-й. 1 — рѣзецъ; 2, 3, 4, 5, 6, 7—поперечные разрѣзы рѣзца: 2—ближайшій къ жевательной поверхности, 7—ближайшій къ концу корня; остальные—промежуточные между этими двумя.

Рис. 36 й. Продольный разрѣзъ рѣзца: *а—чашечка,* наполненная черною массою; *б*—эмаль, окружающая чашечку и составляющая продолженіе наружной эмали *(г); в*—костное вещество (дентинъ) зуба; *д*—каналъ въ корнѣ зуба, въ котор. входятъ сосуды и нервы.

дятъ не такъ правильно. На рис. 35-мъ показаны: форма рѣзца, выпуклая спереди, и поперечные (горизонтальные) разрѣзы зуба на различн. высотахъ: 2—самый близкій къ жевательной поверхности, 7 — самый близкій къ корню; по этимъ разрѣзамъ видно, какъ должна измѣняться форма жевательной поверхности, по мѣрѣ стиранія зуба. Продольный разрѣзъ зуба на рис. 36-мъ достаточно объясняетъ, почему, наконецъ, на жевательн. поверхности исчезаетъ чашечка. При рожденіи у жеребенка имѣется уже по 3 передн. коренныхъ зуба съ каждой стороны обѣихъ челюстей (всего 12); два внутренніе рѣзца или *зацѣпы* (*а—а*, рис. 37-й) появляются до 14 дней (иногда существуютъ уже при рожденіи), *средніе* рѣзцы (*б—б*)—между 4 и 6 недѣлями, угловые или *окрайки* (*в—в*)—между 6-ю и 9-ю мѣсяц.; къ концу года—4-е коренн. зубы, такъ, что у годовалаго жеребенка 28 зуб.: 12 рѣзцовъ и 16 коренн. зубовъ, изъ которыхъ 4 послѣдн. коренн. зуба постоянные. Къ $1^1/_2$ год. (рис. 37-й) чашечка зацѣповъ вполнѣ стерта, на среднихъ значительно уменьшена, а на окрайкахъ почти еще вполнѣ цѣла. Къ 2-мъ год. или къ началу 3-го год. исчезаютъ чашечки всѣхъ рѣзцовъ и появляются 5-е (постоянн.) коренн. зубы; въ $2^1/_2$ года (рис. 38-й) молочные зацѣпы замѣняются постоянными; къ концу 3-го года первые коренн. зубы замѣняются постоянными; къ $3^1/_2$ (рис. 38-й) средн. рѣзцы замѣняются постоянными и чашечки зацѣповъ нѣсколько стерты; въ 4 г. втор. коренн. зубы замѣняются постоянными; въ $4^1/_2$ г. окрайки замѣняются постоянными и появляются 6-е (постоянн.) коренн. зубы, а у жеребцовъ—и клыки: замѣна и прорѣзываніе зубовъ оканчивается—и **л.** *взрослая*. Глубина чашечекъ (см. рис. 36-й) нижн. рѣзцовъ около 3-хъ линій, а ежегодно стирается около 1-й линіи; притомъ стираніе начинается только черезъ $^1/_2$ года послѣ прорѣзыванія, такъ какъ только черезъ $^1/_2$ года зубы доростаютъ до соприкосновенія съ рѣзцами верхней (передней) челюсти; поэтому, полное стираніе (исчезаніе) чашечки зацѣповъ д. произойти около $6^1/_2$ л., средн. рѣзцовъ около $7^1/_2$ л. и окраекъ около $8^1/_2$ л., такъ что къ 9-ти годамъ чашечки всѣхъ нижнихъ рѣзцовъ вполнѣ стерты. Чашечки верхн. рѣзцовъ вдвое длиннѣе, а потому полное стираніе ихъ происходитъ 3-мя годами позже: на зацѣпахъ около $9^1/_2$, на среднихъ $10^1/_2$ и на окрайкахъ $11^1/_2$ л.; но стираніе идетъ не такъ правильно, какъ на нижнихъ, и потому не можетъ служить вѣрн. признакомъ. Но и послѣ стиранія чашечки на мѣстѣ ея еще остается извѣстное время кольцо—бѣлой эмали, окружающей чашечку (рис. 36-й). Послѣ $8^1/_2$ и особенно послѣ 12 л. опредѣленіе возраста оч. затруднительно, гораздо менѣе вѣрно и основано на измѣненіи формы жевательной поверхности, соотвѣтственно поперечн. разрѣзамъ, показанн. на рис. 35-мъ, и на наклоненіи зубовъ. Пока чашечка еще не стерта, форма жевательн. поверхности эллиптическо-овальная, значительно удлиненная въ ширину (ширина 6, длина 3—рис. 40-й); по исчезаніи чашечекъ она становится поперечно-овальною ($5^1/_2$ къ $3^1/_2$—рис. 43-й): 9 л.—на зацѣпахъ, 10 л.—на среднихъ и 11 л.—на окрайкахъ (въ 9 л. на окрайкахъ верхн. челюсти *закусъ*—поперечн. углубленіе, обыкновенно исчезающее въ теченіи 10-го, рѣже 11-го года); затѣмъ, поверхность округляется (5 къ 4): 12 л.—на зацѣпахъ, 13—на среднихъ и 14—на окрайкахъ; въ это время нижн. и верхн. рѣзцы наклонены другъ къ другу подъ косымъ угломъ; далѣе она становится треугольною (5 къ 5): 15 л.—на зацѣпахъ, 16—на среднихъ и 17—на окрайкахъ. Съ 18 л. длина поверхности начинаетъ постепенно превышать ширину, и самая поверхность принимать форму обратнаго, т. е., продольнаго овала (ширина 3, длина 5 или 3 къ 6: рис. 45-й). Но, какъ уже сказано выше, опредѣленіе лѣтъ послѣ стиранія чашекъ становится затруднительнымъ и м. б. сдѣлано только приблизительно. У нѣкоторыхъ **л.** зубы оч тверды и стираются медленнѣе, у другихъ — наоборотъ. Въ такихъ случаяхъ, для провѣрки, нужно обращать вниманіе на длину вѣнчика (т. е., части зуба, выступающей изъ десенъ); на нижн. челюсти она у зацѣповъ около $6^1/_2$—7 лин., у среднихъ 5—$5^1/_2$ лин. и у окраекъ $3^1/_2$—4 лин. (смотря по величинѣ **л.**); ежегодно зубъ укорачивается стираніемъ на 1 лин., такъ что, напр., длина зацѣповъ къ 7 год. д. равняться $2^1/_2$—3 лин., среднихъ — 2—$2^1/_2$ лин. и окраекъ — $1^1/_2$—2 лин.; если длина болѣе, чѣмъ ей слѣдовало-бы быть, судя по виду жеват. поверхности, то на кажд. 1 лин. излишка длины должно прибавить 1 годъ (зубы оч. тверды—и стерлись слишкомъ мало); на кажд. линію недостатка длины, наоборотъ, — убавить 1 годъ. Въ исключительн. случаяхъ у **л.** бываютъ, такъ называемые, *смолевые* зубы—необыкновенно твердые и стирающіеся оч. мало; послѣ 7 л. возрастъ такой **л.** не м. б. опредѣленъ по зубамъ: приходится судить по друг. признакамъ—общему виду, появляющейся сѣдинѣ и т. п. Наконецъ, по новѣйш. изслѣдованіямъ, кормъ и содержаніе **л.** оказываютъ больш. вліяніе на прорѣзываніе и стираніе зубовъ; напр. у чистокровныхъ **л.**, употребляющихъ плотную зерновую пищу, зубы часто стираются раньше, и лошадь кажется старше, чѣмъ на самомъ дѣлѣ. *Поддѣлка чашечекъ,* для показанія меньшаго возраста, производится выдалбливаніемъ или выпиливаніемъ напилкомъ и потомъ зачернѣніемъ: поддѣльная чашечка круглѣе или овальнѣе естественной и не окружена бѣлымъ кольцомъ эмали.

Кормъ. Естественн. кормъ л. — трава; ею исключительно и питаются дикія и полудикія (степныя) **л.**; для работающей домашней **л.** необходима прибавка болѣе питательн. пищи, къ которой относятся, главн. образомъ, хлѣбн. зерна. Свѣжая трава можетъ съ успѣхомъ замѣняться сѣномъ, но для извѣстн. цѣлей пастбище, если не вполнѣ необходимо, то очень полезно; сколько-нибудь обширное разведеніе **л.** почти не возможно безъ хорош. пастбищъ; съ друг. стороны, нѣкоторыя болѣзни (ногъ, пищеваренія и пр.) лучше всего излечиваются на травѣ. Хорошее пастбище д. б. на сухомъ возвышенномъ мѣстѣ, изобиловать сладкими (злачными) травами; годятся и клеверныя поля; но оч. плохи, какъ для пастбищъ, такъ и для сѣна, травы сырыхъ луговъ. Существованіе по близости хорошей воды и какого-либо убѣжища на случай непогоды (навѣсовъ, загородей и т. п.) — необходимыя условія хорош. пастбища. Переводить **л.** съ сухаго корма на траву и обратно слѣдуетъ не сразу, а постепенно: передъ выгономъ на траву — въ началѣ, по утрамъ, кормить сухою пищею, а при переводѣ въ стойла—нѣкотор. время подкармливать свѣж. травою; иначе, въ первомъ случаѣ **л.** часто страдаютъ поносомъ, а во второмъ — запорами. Трава, приносимая въ стойла, должна быть скошена не болѣе 24 час. назадъ и храниться не въ кучѣ, а разсыпанною. Хорош. сѣно также получается съ сухихъ и возвышенн. мѣстностей (см. **Сѣно**). Изъ хлѣбн. зеренъ для кормленія **л.** чаще всего употребляются овесъ, ячмень, рожь и кукуруза, рѣже—пшеница и рисъ. Наиболѣе подходящія изъ нихъ, по своей питательности и удобоваримости, овесъ и, затѣмъ, кукуруза; но послѣднюю передъ употребленіемъ слѣдуетъ толочь. Ячмень оч. питателенъ, но нашими **л.** переваривается довольно трудно; еще менѣе удобоварима рожь (или пшеница), которую, вслѣдствіе этого, можно давать **л.** только при тяжелой работѣ, притомъ рѣдко одну, а б. ч. въ смѣшеніи съ овсомъ; для **л.**, работающихъ мало, рожь оч. вредна, а свѣжая — почти ядъ. Подобно ржи дѣйствуетъ и ржаной хлѣбъ: малыми порціями онъ не вредитъ, но большія—причиняютъ колики, иногда смертельныя. И ко ржи, и къ ячменю—пріучать постепенно, ежедневно замѣняя ими извѣстную долю овса; какъ рожь, такъ и ячмень, передъ употребленіемъ, д. б. отварены или

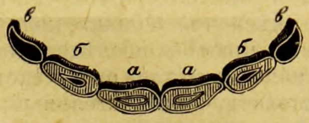


Рис. 37-й. $1^{1}/_{2}$ года. *а—а:* зацѣпы, *б—б:* средніе рѣзцы, *в—в:* окрайки.

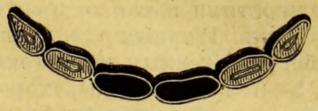


Рис. 38-й. $2^{1}/_{2}$ года.

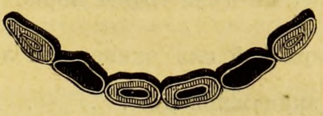


Рис. 39-й. $3^{1}/_{2}$ года.

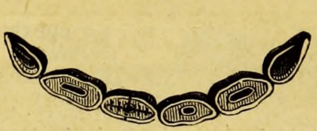


Рис. 40-й. 6 лѣтъ.

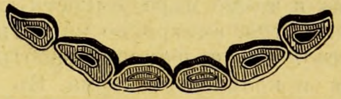


Рис. 41-й. 7 лѣтъ.

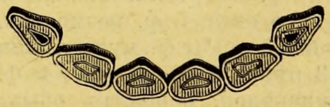


Рис. 42-й. 8 лѣтъ.

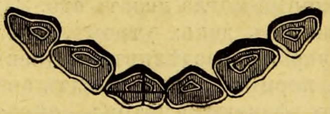


Рис. 43-й. 9 лѣтъ.

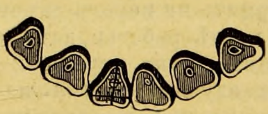


Рис. 44-й. 15 лѣтъ.

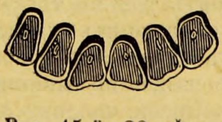


Рис. 45-й. 20 лѣтъ.

размочены, и давать ихъ слѣдуетъ не иначе, какъ въ смѣси съ больш. количествомъ солом. рѣзки; примѣсь послѣдней, впрочемъ, не менѣе полезна и для овса: заставляетъ **л.** лучше жевать. Оч. питательный, но трудноваримый кормъ представляютъ зерна стручков. растеній — бобы, горохъ и т. п.; даются въ тѣхъ-же случаяхъ, съ тѣми-же предосторожностями и также приготовленныя, какъ рожь. Ржаныя или, лучше, пшеничн. отруби, разведенныя водою (около 1-го гарнца на 5—6 ведеръ воды, хорошенько размѣшать), употребляются болѣе съ діететическою цѣлью — какъ легкое слабительное; для той-же цѣли годны морковь, рѣпа, картофель и т. п. (5—10 морковокъ въ сутки). Солому даютъ **л.** только въ формѣ рѣзки (см. э. сл.), притомъ, не столько какъ пищу, сколько какъ средство, побуждающее къ жеванію; поэтому-то, рѣзать солому слѣдуетъ не слишкомъ мелко (около 1-го дюйма длиною); лучшая солома — овсяная. О сравнительной питательности различн. кормовыхъ веществъ—см. **Кормъ**. Чѣмъ больше и массивнѣе **л.**, тѣмъ, понятно, она больше требуетъ пищи; но многое зависитъ отъ привычки, воспитанія и породы; въ этомъ отношеніи разница между нашею степною **л.** и англійскою кровною—громадна. Вотъ нѣсколько примѣровъ ежедневной дачи:

	Овса.	Сѣна	Соломы.
Легкой верховой или экипажной **л.** . . .	7$^1/_2$—11 фунт. (2—3 гарнца).	7$^1/_2$—10 ф.	2$^1/_2$—4 ф.
Тяжелой экипажной **л.**	11—15 ф. (3—4 гарнца).	7$^1/_2$—10 »	2$^1/_2$—4 »
Сельско-хозяйственной **л.** при легкой работѣ	7$^1/_2$—11 ф. (2—3 гарнца).	7$^1/_2$—10 »	4 »
» » » средней » .	11 ф. (3 гарнца).	10—12 »	4—5 »
» » » тяжелой » .	15 ф. (4 гарнца).	12—15 »	4—5 »
Ломовой **л.**	18$^1/_2$—22 ф. (5—6 гарнц.).	15—19 »	5 »

Овесъ правильнѣе давать по вѣсу, такъ какъ одна и та-же мѣра емкости можетъ вѣсить различно, смотря по качеству овса (см. **Овесъ**). Съ надбавкою работы прибавляется и количество корма. Въ Англіи обык. рабочая **л.** получаетъ въ сутки: 10 ф. овса, 1 ф. размоченн. и растолченн. бобовъ, 10 ф. сѣна и 2 ф. сол. рѣзки; экипажная—12 ф. раздавленнаго овса, 5 ф. размоченн. и растолченн. бобовъ, $^1/_2$ ф. муки льнянаго сѣмени, 2—3 рѣпы, 8 ф. сѣна и 4 ф. солом. рѣзки. Минеральн. веществъ обыкновенно достаточно въ пищѣ, но можно положить по близости яслей кусокъ соли, чтобы **л.**, въ случаѣ желанія, могла лизать его. Задавать кормъ 3 раза въ день: утромъ, около полудня и вечеромъ, раздѣливъ ежедневн. дачу на 3 равн. порціи: спачала давать овесъ (съ соломенною рѣзкою), а потомъ—сѣно; но при постоянной ежедневной работѣ лучше болѣе значительн. часть сѣна оставлять къ вечеру. Не кормить ни передъ самою работою, ни тотчасъ послѣ работы: дать отдохнуть. *Поить* не ранѣе, какъ черезъ 2 часа послѣ ѣды; въ случаѣ, если **л.** не ѣстъ отъ жажды,—можно дать немного воды передъ ѣдою. Вода д. б. чистая (см. **Вода**), свѣжая, но не оч. холодная: 4—8° Р. Разгоряченную **л.** можно напоить только тогда, когда она тотчасъ послѣ этого опять будетъ двигаться, но, во всякомъ случаѣ, не въ больш. количествѣ (лучше чаще, но меньше) и не оч. холодн. водою. Средн. числомъ **л.** пьетъ отъ 2 до 2$^1/_2$ ведеръ въ сутки: больше или меньше, смотря по времени года, качеству пищи, работѣ, привычкѣ и т. п.; лучшее мѣрило—жажда животнаго.—**Конюшни** д. находиться въ сухомъ мѣстѣ, на почвѣ, недоступной для грунтовой воды; полъ ихъ д. быть выше окружающей мѣстности; лучше полъ, непроницаемый для жидкостей—изъ хорошо обожженаго кирпича, положеннаго на цементѣ, изъ цемента, асфальта (послѣдніе два слишк. гладки), плитняка или хорошо сколоченн. досокъ (наименѣе проченъ); въ богатыхъ конюшняхъ теперь часто устраиваютъ двойной полъ: нижній цементный, а надъ нимъ—деревянный, на такомъ разстояніи, чтобы первый можно было промывать. Для свободнаго стеченія жидкостей полъ д. имѣть наклонъ дюйм. въ 3—3$^1/_2$ и быть снабженъ сточн. желобами (открытыми или закрытыми), которые д. начинаться въ задней части каждаго стойла, настолько далеко, чтобы **л.** не могла попасть въ нихъ ногами, и, затѣмъ, сходиться въ одинъ общій желобъ (см. р. 46-й). Стѣны лучше всего кирпичныя. Крыша достаточно плотная, не пропускающая ни пыли, ни дождя,. Свѣтъ, воздухъ и теплота также необходимы **л.**, какъ и человѣку. Освѣщеніе лучше черезъ боковыя окна, помѣщенныя сзади **л.**; въ этихъ-же окнахъ могутъ быть устроены вентиляторы (въ формѣ подъемн. форточекъ и т. п. — см. **Вентиляція**). Температура въ конюшнѣ д. б. около 8—12° Р.; болѣе высокая температура способствуетъ питанію и дѣлаетъ шерсть **л.** глаже, шелковистѣе, но слишкомъ изнѣживаетъ животное; полѣзнѣе покрывать л. шерстян. попонами, чѣмъ возвышать температуру воздуха больше, чѣмъ слѣдуетъ. Ширина *стойла* 2 арш. 6 вершк.—$2^{1}/_{2}$ арш., высота 4—$5^{1}/_{2}$ арш. и длина 5—$5^{1}/_{2}$ арш.; ширина коридора между стойлами—3—4 арш. Перегородки между стойлами лучше всего сплошныя (не до верху); если онѣ состоятъ изъ прост. перекладинъ, то послѣднія д. б. укрѣплены такъ, чтобы л., вставая съ полу, не могла ушибиться о нихъ: напр. передній конецъ на петлѣ, а задній удерживаться гирею, привѣшенной на веревкѣ черезъ блокъ. *Ясли*—на высотѣ $1^{3}/_{4}$—2 арш.; желѣзныя несомнѣнно прочнѣе и опрятнѣе. Точно также и *рѣшетки* лучше желѣзныя. Такъ какъ съ рѣшетокъ надъ яслями въ глаза л. можетъ попадать пыль, то въ послѣдн. время иногда устраиваютъ рѣшетки сбоку — на высотѣ яслей. Привязывать л. въ стойлѣ такъ, чтобы онѣ не могли переступать веревки или цѣпи, но въ то-же время были-бы въ состояніи свободно двигать головою, ложиться и вставать: обыкновенно достаточно, если петля повода можетъ двигаться по кругл. желѣзн. бруску подъ яслями; но еще лучше, если поводъ удерживается гирею на блокѣ. При непроницаемомъ полѣ солому хорошо класть только на ночь, наблюдая при этомъ, чтобы она всегда была сухая и незагнившая (никогда не сушить солому въ конюшнѣ); если-же полъ пропускаетъ влагу, то лучше всего поступать такъ: на полъ стойла наложить сначала слой опилокъ, сухаго конск. навоза, торфа и пр., высотою въ ширину ладони, слегка смочить и утоптать; если есть, посыпать немного жженымъ алебастромъ; все покрыть соломою — снизу уже бывшею въ употребленіи, а сверху—свѣжею. Навозъ д. б. тотчасъ удаляемъ, а смоченная солома замѣняема сухою. Когда такого рода настилка начнетъ твердѣть, ее слѣдуетъ возобновить. Чистота содержанія конюшни разумѣется сама собою; послѣ пребыванія въ ней л., страдавшихъ заразительн. болѣзнями, ее необходимо тщательно обеззаразить (см. **Обеззараживаніе**). Оч. полезно имѣть при конюшнѣ *денникъ*, т. е., болѣе обширное стойло, въ которомъ л. могла-бы оставаться не привязанною и свободно двигаться (рис. 46-й). — **Чистить л.** удобнѣе всего утромъ и въ полдень, зимою — въ конюшнѣ, а лѣтомъ на воздухѣ. Прежде всего скребницею разрыхлить шерсть и, затѣмъ, удалить выступившую пыль и пр. щеткою: послѣднею водить по ворсу, по временамъ вытирая ее о скребницу. Ноги ниже колѣна чистить соломою, суконкой или шерстян. тряпкою; глаза, носъ и у задняго прохода—влажною губкою. Гриву, хвостъ и челку — причесать. Передъ надѣваніемъ сбруи или сѣдла провести по тѣлу шерстян. тряпкою. Л. не хорошо вычищена, если палецъ, проведенный противъ шерсти, оставляетъ сѣрыя полосы. *Купать* л. въ теплое время полезно; правила для этого тѣ-же что и для человѣка (см. **Купанье**); обыкновенно достаточно 5—10 мин.; во всякомъ случаѣ л. не должна трястись, выходя. *Стрижка* шерсти м. б. полезна только для барскихъ л., работающихъ мало; производится она обыкновенно осенью, тѣмъ раньше, чѣмъ холоднѣе климатъ, при помощи обыкн. ножницъ или особ. машинками. Особ. вниманія заслуживаетъ уходъ за *копытами*, имѣющій цѣлью поддержаніе въ нихъ чистоты, нужной степени влажности и надлежащ. формы. Крутыя копыта обыкновенно расположены къ высыханію, что выражается твердостью, жесткостью и наклонностью ихъ къ трещинамъ; плоскія, наоборотъ,—къ отсырѣнію: копыто становится черезъчуръ мягкимъ, гибкимъ и крошится. Для поддержанія нужной влажности въ копытѣ обыкновенно достаточно ежедневное обмываніе его водою и, затѣмъ, когда поверхность обсохла, смазываніе его, не исключая и подошвы, жиромъ; такое смазываніе жиромъ предохраняетъ и отъ излишка влажности. Для возвращенія влажности сух. копыту, полезно обкладывать его, также не исключая и подошвы, раза 2 въ недѣлю, влажн. тряпкою (а еще лучше—холодн. льняною припаркою) или ставить ноги (б. ч. только переднія) въ сырой лошад. или коровій навозъ и, потомъ, опять-таки смазать копыта жиромъ. Чистка копытъ, главн. образомъ подошвы и стрѣлки, необходима для предупрежденія запрѣванія; производит-

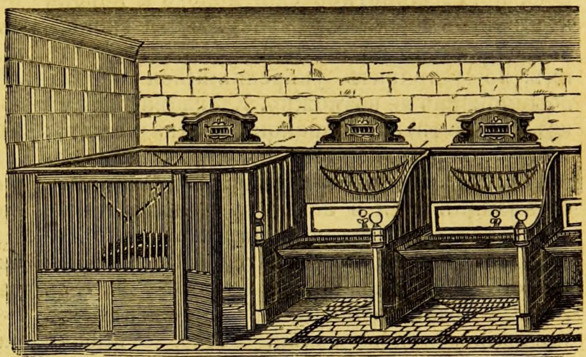


Рис. 46-й. Барская конюшня: ясли и рѣшетки чугунныя, перегородки изъ чугуна и дерева; полъ кирпичный. Слѣва денникъ. Вода проведена къ яслямъ.

ся она сначала туп. ножемъ или деревянн. лопаточкою, а потомъ—щеткою или губкою. Тамъ, гдѣ перепрелость уже показалась—послѣ чистки смазывать мазью изъ равныхъ частей свинаго сала и дегтя или, еще лучше, сала, дегтя и терпентина: достаточно обтереть шерстян. тряпкою, обмокнутой въ мазь. Мазь эта вообще хороша для копытъ. Форму копытъ сохраняетъ надлежащая ковка — см. **Подковы.** О выѣздкѣ л.—см. **Выѣздка** и **Ѣзда.** О разведеніи л.—см. **Скотоводство.**

Пороки **л.** выражаются или физическ. недостатками въ сложеніи и движеніяхъ, или-же въ нравстенн. качествахъ ея. Нравственные пороки л. зависятъ главн. образомъ отъ воспитанія л. и обращенія съ нею; когда животное еще молодо и пороки недавни, — терпѣливое, разумное и спокойное обращеніе съ нимъ можетъ исправить ихъ; но устранить укоренившійся порокъ обыкновенно не возможно. Къ главнѣйшимъ изъ нравственн. пороковъ принадлежатъ: *Норовъ,* выражающійся въ упрямомъ неповиновеніи л. волѣ человѣка: л. то внезапно останавливается и не идетъ дальше, то не трогается съ мѣста, то, напротивъ того, начинаетъ нести или бросается изъ стороны въ сторону, становится на дыбы и т. п. Иногда подобное поведеніе л. зависитъ отъ давленія сбруи на больн. мѣсто, отъ боли въ ногахъ, во рту и т. п.—въ так. случаяхъ упрямство исчезаетъ съ удаленіемъ причинъ. *Лизуха*—лизаніе яслей и *прикусъ*—грызеніе яслей и вообще тверд. предметовъ; первая часто переходитъ въ послѣдній. Прикусъ стираетъ зубы ранѣе времени (л. кажется старѣе) и обламываетъ передн. края рѣзцовъ, вслѣдствіе чего страдаютъ органы пищеваренія. Для устраненія лизухи часто достаточно смазывать ясли дегтемъ, настоемъ полыни, горчицы и т. п. Отучить отъ прикуса иногда удается только молодыхъ л.: удаленіемъ на продолжит. время яслей и вообще предметовъ, которые л. могла-бы грызть, или надѣваніемъ на морду плетеной коробки; менѣе помогаетъ смазываніе яслей дегтемъ и т. п. *Закусываніе удилъ* — помогаютъ только механическ. приспособленія, напр. прикрѣпленіе къ концамъ удилъ кожанныхъ кружковъ и т. п. *Брыканіе; привычка кататься по землѣ; пугливость* и пр.; противъ послѣдней часто помогаютъ наглазники. Къ физическимъ порокамъ относятся: *Спотыканіе*—можетъ зависѣть отъ слишк. длинн. зацѣпа копытъ (перековать), отъ неправильн. устройства ногъ или ихъ болѣзней, отъ старости и наконецъ отъ усталости. *Засѣчка* — цѣпляніе копытомъ одной ноги о внутренн. поверхность сосѣдней другой (чаще на заднихъ, чѣмъ передн. ногахъ): кожанн. чахолъ на ногу, которая цѣпляется, и перековка на *подкову для засѣчекъ* (см. **Подковы**) цѣпляющей ноги. *Забиваніе*—копыто задн. ноги ударяетъ о переднее, сопровождается характернымъ щелканіемъ: *подковы для забиванія.* И забиваніе и засѣчка замѣчаются обыкновенно только при рыси. — **Болѣзни л.** Б. ч. болѣзней л. тѣ-же самыя, какъ и у человѣка, и лечатся такими-же средствами, т. е., главн. образомъ правильн. діететическимъ содержаніемъ. Лекарства, когда нужно, даются тѣже, но въ пріемахъ, увеличенныхъ соотвѣтственно разницѣ въ вѣсѣ между человѣкомъ и л., т. е., приблизительно разъ въ 8, 10—15 (смотря по величинѣ л.); притомъ, дорогія лекарства часто замѣняются болѣе дешевыми, напр. касторовое масло — льнянымъ, и пр. Поэтому, о лекарствахъ и леченіи вообще — см. **Лекарства, Леченіе, Болѣзнь;** о леченіи болѣзней въ частности—соотвѣтственныя статьи о болѣзняхъ человѣка. Тѣ болѣзни, которыя имѣютъ у л. важныя особенности или встрѣчаются только у нея,—описаны отдѣльно. Изъ болѣзней *дыхательн. органовъ* у л. главнѣйшія: насморкъ, катарръ дыхательн. органовъ, иногда принимающій заразительный эпидемическій характеръ (гриппъ или инфлуэнца), воспаленіе легкихъ и подреберной плевы, запалъ (см. **Запалъ**). *Пищеварительныхъ органовъ:* катарръ желудка и кишекъ, поносъ—простой, потужной или кровавый, колика или чемеръ (см. **Чемеръ**). *Глисты* у л. бываютъ круглыя и ленточныя (солитеръ), вызываютъ тѣ-же неопредѣленные припадки, также распознаются и лечатся, какъ у человѣка (см. **Глисты**). *Мочевыхъ органовъ:* воспаленіе почекъ и мочев. пузыря, задержаніе мочи, кровавая моча (см. **Моча**). Изъ *нервныхъ* — воспаленіе мозга и его оболочекъ, судороги, параличи, столбнякъ, падучая, коллеръ (см. **Коллеръ**). Изъ болѣзней *кожи*: чесотка, экзема, лишаи и др. сыпи. *Глазныя болѣзни* л., также какъ и человѣка, требуютъ леченія спеціалиста, за исключеніемъ, можетъ быть, катарральнаго воспаленія вѣкъ, которое иногда можно излечить и домашн. средствами (см. **Глазъ**). Грыжи, нарывы, ушибы, раны, язвы, переломы, вывихи лечатся подобно, какъ у человѣка. Насосы, сапъ, лихой, мытъ, оглумъ, язва сибирская, бѣшенство, хвостъ крысій—см. эти слова. Изъ болѣзней, причиняемыхъ механическимъ вліяніемъ сбруи, наиболѣе извѣстны: *набой* и *нагнетъ,* образующіеся обыкновенно на холкѣ или спинѣ; набой—твердая, рѣзко ограниченная, опухоль, появляющаяся б. ч. черезъ $^1/_2$—1 часъ по снятіи сѣделки или сѣдла; опухоль эта въ самой верхней части кожи и зависитъ отъ дѣйствія на послѣднюю неправильно прикрѣпленн. сѣдла или сѣделки; при нагнетѣ опухоль также твердая, но обширнѣе, мало ограничена и гораздо болѣзненнѣе, лежитъ въ глубокихъ частяхъ кожи и происходитъ отъ давленія на послѣднюю подлежащихъ костей; является только черезъ нѣсколько часовъ по снятіи сѣдла. Леченіе—прежде всего покой, затѣмъ холодныя примочки или согрѣвающій компрессъ, возобновл. черезъ 2 часа. *Стертыя,* безшерстныя, *мѣста,* иногда оч. болѣзненныя и кроветочащія, происходятъ отъ тренія сбруи, постромокъ и т. п.; заживаютъ быстро, если удаливъ причину, содержать ихъ чисто: обмывъ тепловат. водою, смазать жиромъ, а если мѣсто припухло,—свинцов. примочки. Особенно важное значеніе для **л.** имѣютъ *болѣзни конечностей.* О хромотѣ, наливахъ, шпатѣ, мокрецѣ или подсѣдѣ — см. соотвѣтств. слова. *Шиповый желвакъ*—круглая опухоль, появляющаяся на локтѣ (35 на рис. 19-мъ) отъ давленія шиповъ копытъ во время лежанія **л.**; она сначала болящая и мягкая, но потомъ дѣлается твердою и нечувствительною; мѣшаетъ движенію, только пока болитъ: вначалѣ холодныя примочки или согрѣвающ. компрессы, а затѣмъ втираніе ртутной или іодной мази, операція; но прежде всего, конечно, снять подкову и затѣмъ ковать безъ шиповъ. *Засѣчка* — опухоль и воспаленіе вѣнчика копыта отъ ушибовъ его подковою друг. ноги; лечится, какъ и всѣ ушибы, и обыкновенно скоро проходитъ. *Ногтоѣда*—болѣе сильное и глубокое воспаленіе вѣнчика копыта, переходящее въ нагноеніе; причиняется б. ч. также ушибами: припарки изъ льнянаго сѣмени, своевременное вскрытіе нарыва, а затѣмъ, для заживленія раны, сначала промываніе ароматическ. отварами съ карболов. кислотою (5%), а потомъ спринцованіе раны растворомъ цинковаго или мѣднаго купороса (5—10 гр. на ℥j воды). *Трещины копытъ* (продольныя) образуются б. ч. при сухомъ рогѣ (см. стр. 485), вслѣдствіе дурной ковки, механическ. поврежденій и т. п.: прежде всего покой, опрятное и влажное содержаніе копыта (см. стр. 493); затѣмъ, для предупрежденія распространенія трещины, — поперечный полулунный надрѣзъ (до бѣлаго слоя): при вѣнечной трещинѣ снизу, а при краевой—сверху трещины; сбоковъ — продольн. надрѣзы краевъ въ формѣ желоба, чтобы край не давилъ на мякоть; трещину замазать воскомъ, смолою или, заткнувъ паклею, плотно забинтовать. При нагноеніи — примачивать растворомъ цинковаго или мѣднаго купороса (5—10 гр. на ℥j воды). При сквозныхъ трещинахъ, ущемляющихъ мякоть, срѣзать съ обѣихъ сторонъ отдѣлившійся рогъ, такъ, чтобы края не касались мяса. Заживленіе происходитъ вслѣдствіе отростанія новаго рога и, потому, особенно медленно при вѣнечныхъ трещинахъ. О ковкѣ при трещинахъ—см. **Подковы.** *Прѣлость стрѣлки*—размягченіе рога стрѣлки съ выдѣленіемъ вонючей жидкости, при чемъ рогъ отходитъ лоскута-

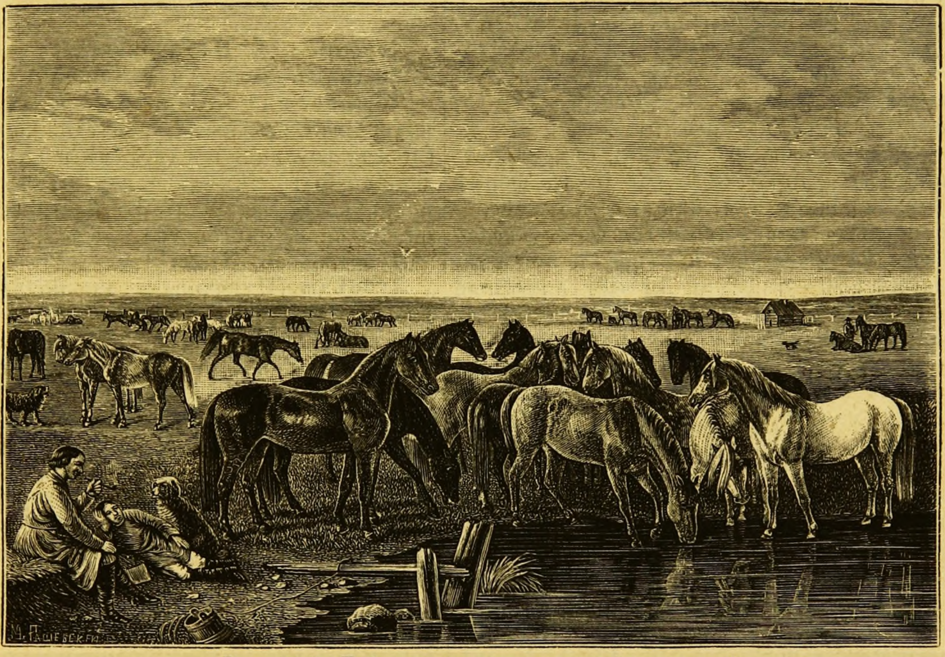


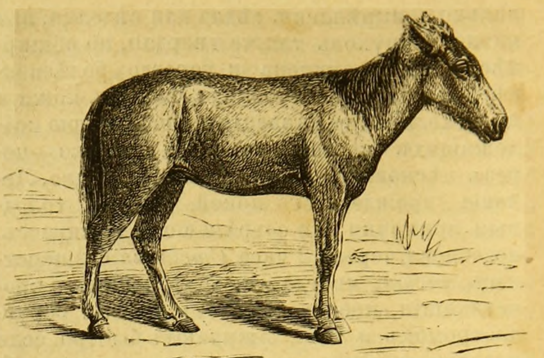
Рис. 47-й. Табунъ заводскихъ лошадей на водопоѣ.

ми; главная причина—неопрятн. содержаніе копытъ (см. стр. 493): срѣзать отставшій рогъ, содержать въ чистотѣ, промывать 5% раств. карболовой кислоты или разведеннымъ креозотомъ, а въ случаѣ нужды—присыпать порошкомъ жженыхъ квасцовъ, мѣднаго или цинков. купороса. *Ракъ стрѣлки* (см. **Ракъ**)—въ началѣ излечимъ операціею. О ревматическ. воспаленіи копытъ—см. **Опой.**—**Пріемы** наиболѣе употребительныхъ **лекарствъ:** приводимый вѣсъ показываетъ одинъ пріемъ для малой, средней и большой **л.** Объясненіе вѣсов. знаковъ—см. **Аптека.** *Слабительныя:* касторовое, льняное или конопляное масло (℥j—jj, ℥jj—ıv, ℔β—j), глауберова соль (℥j—jj, ℥jj—jv, ℔β—j, отъ 2 до 5 разъ въ сутки), сабуръ (℈β—℈jj, ʒj—℥β, ʒvj—℥jβ). *Мочегонныя:* селитра (gr. x—ʒβ, ʒβ—jjj, ℥β—jβ, раза 4 въ день), поташъ (gr. x—℈j, ℈j—ʒj, ʒjj—℥j, 1—2 раза въ сутки), сѣмена петрушки (℈β—ʒj, ʒj—℥β, ℥β—jj, въ формѣ настоя, порошка или кашки), можжевеловыя ягоды (тѣ-же пріемы). *Обволакивающія* или *мягчительныя*: льняное и конопляное сѣмя (ʒβ—jj. ℥β—j, ℥jj—jjj), алтейный корень (ʒβ—jj, ℥β—j, ℥j—℥jj, въ формѣ отвара), вишневый клей или гуммиарабикъ (gr. xv—ʒjj, ℥β—j, ℥jj—jjj). *Противуглистныя*: куссо или камала (℥β на тощакъ), скипидаръ (gr. v—xxx, ℈j—℥j, ʒjj—℥ıv), деготь (gr. v—xxx, ʒβ—jj, ʒjj—℥j), роговое масло (тѣ-же пріемы, какъ скипидара) *Горькія* и *ароматныя*, возбуждающія пищевареніе: корень горчавки, трилистникъ, золототысячникъ, полынь (gr. x—ʒj, ʒjj—℥β, ℥β—jj), ромашка (℈j—ʒj, ʒj—ıv, ℥β—jj), лукъ и чеснокъ (℈β—jβ, ʒj—℥β, ℥β—jβ), сѣмена аниса или тмина (gr. x—ʒj, ʒj—℥β, ℥β—jjj). *Возбуждающія:* водка (ʒj—jjj, ℥β—j, ℥j—ıv). *Успокаивающія*: опій (какъ болеутоляющее—gr. j, ℈j, ʒβ—jj; какъ снотворное—gr. v, ʒj, ʒβ—jv). *Потужныя:* спорынья (℈j—ʒj, ʒjj—℥β, ℥β—j). *Специфическія:* іодистый кали (gr. j—vjjj, gr. v—xx, ℈j—ʒjj). См. **Лекарства.** — Объ уходѣ за жеребятами — см. **Скотоводство.**

Подъ редакціею *Ив. Мердеръ.*

Издатель считаетъ долгомъ искренно благодарить **Управленіе госуд. коннозаводствомъ** за оказанную ему любезную помощь.

Лошакъ (Equus hinnus) происходитъ отъ скрещиванія жеребца съ ослицею, меньше мула и отличается отъ него, главн. образомъ, головою. Разводится рѣдко, такъ какъ въ хозяйств. отношеніяхъ значительно уступаетъ мулу. Въ Европѣ встрѣчается изрѣдка въ южн. Италіи и нѣкор. др. южн. мѣстностяхъ. (См. **Мулъ**).



Лошакъ.

Лощеніе—см. **Полировка.**

Лощилка—то-же, что **Лощило.**

Лощило или **гладило** — инструментъ, которымъ придаютъ послѣдн. полировку (лоскъ) различн. предметамъ искусства. **Л.** должно быть тѣмъ тверже, чѣмъ тверже полируемый матеріалъ. Въ частности о **л.**—см. отдѣльн. мастерства.

Лубокъ — см. **Лубъ.**

Лубоѣды (Hylesinus) — крошечн. жучки, отъ 1½ до 2 лин. длиною, рѣдко больше, изъ сем. короѣдовъ; б. ч. темн. цвѣтовъ (только немногіе пестры); въ Европѣ около 40 видовъ; почти всѣ живутъ въ лубѣ хвойн. деревъ, никогда не доходя до древесины; только нѣкоторые найдены въ лубѣ лиственн. деревьевъ: ясени, дубѣ и др. Вредны.

Лубъ есть внутренняя, ежегодно отлагающаяся, часть коры. Длинный, мягкій и гибкій **л.** нѣкотор. деревьевъ, напр. ивы и, главн. образомъ, липы, находитъ разнообразн. практическія примѣненія, въ особенности у насъ; изъ него дѣлаютъ цыновки, рогожи, лапти, шляпы, мочалу и пр.; садовники подвязываютъ лубомъ растенія.

Луга—земли, покрытыя травою, годною для сѣнокоса. **Л.** могутъ быть естественные и искусственные; послѣдніе обыкновенно уступаютъ первымъ разнообразіемъ корма; на естеств. **л.** нерѣдко до 30—50 различн. кормов. травъ. Для существованія **л.** необходима извѣстн. степень влажности воздуха и почвы; въ сѣверной половинѣ умѣренн. пояса, а также близъ морей и рѣкъ обыкновенно достаточно естественной влаги, но гдѣ климатъ или лѣто жарко и сухо, а вблизи нѣтъ воды,—для поддержанія **л.** необходимо искусств. орошеніе (см. **Орошеніе**). Съ друг. стороны, искусственн. осушеніемъ (см. **Осушеніе**) болота м. б. превращены въ прекрасные **л.** Почва средн. рыхлости наиболѣе годна для **л.**; гдѣ нужно, она д. б. разрыхлена глубокимъ вспахиваніемъ. На плотной глинистой почвѣ трава растетъ густо, но не подымается высоко; песчаная земля оч. скоро истощается и требуетъ непрерывн. удобренія; на болотистой или торфяной—сѣно плохаго качества. Хорошіе **л.** встрѣчаются на наносной мергелевой, на известковой и сланцевой почвахъ; но вообще травы будутъ тѣмъ разнообразнѣе, чѣмъ менѣе однороденъ составъ почвы. Лучшее удобреніе для **л.**—навозъ тѣхъ животныхъ, которые питаются ихъ травою, а также компосты изъ навоза съ древесною золою или сажею, известью и пр. (см. **Удобреніе**). Наибольшее число полезныхъ луговъ. травъ принадлежитъ къ сем. злаковъ или бобовыхъ. Главнѣйшіе изъ *злаковъ:*

	Тысячъ сѣмянъ въ 1 фунтѣ.	Въ 1 четверикѣ фунтовъ сѣмянъ.	Четвериковъ сѣмянъ на десятину при посѣвѣ		Урожай сѣна съ десятины въ пудахъ.
			въ разбросъ.	рядами.	
Душица (Anthoxanthum odoratum).	880	9			
Тимофеевка (Phleum pratense)	690—960	20—35	1½—2		120—500
Франц. райграсъ (Avena elatior).	140	9—11	1—1¼		400
Англ. райграсъ или плевелъ (Lolium perenne)	220	13—16	6—8		120—300
Ежа сборная (Dactylis glomerata).	330	13	4—6		180—250
Костерь (Bromus mollis).	160	10—13	2 пуд.		120—200
Мохаръ (Setaria germanica).	210	43—46	1½—2		200—400
Пырей (Triticum repens)	60	—	40—60	фунт.	120—150
Лисохвостъ луг. (Alopecurus pratensis). . .	390	—			
Полевица бѣлая (Agrostis alba).	4500	13			
» обыкновенная (A. vulgaris) . .	6700	13			
Овсяница овечья (Festuca ovina).	520	10—12	4—6		200
» луговая (» pratensis) . . .	280	10—11			
» красная (» rubra) . . .	430	10—11			
Мятликъ обыкн. и лѣсной (Poa trivialis и nemoralis)	2400	12—13			
» луговой (Poa pratensis).	1500	10—12			
Голька или медов. трава (Holcus lanatus).	1100	5—7			
Гребникъ (Cynosurus cristatus)	960	24			
Изъ *бобовыхъ*:					
Клеверъ красный (Trifolium pratense). . .	220	48—51	¾—1¼		120—400
» шведскій (» hybridum) . .	980	40—50	½—1		240—400
» бѣлый (» repens). . . .	660	51	½—¾		100—200
» пунцовый (» incarnatum. .	110	45	1¼—2		120—250
» средній (» medium). . .	200				
Люцерна настоящ. (Medicago sativa). . . .	160—180	49—50	1½—2	1¼—1½	250—500
» шведская (» falcata) . . .	253				
» дикая (» lupulina) . .	250	49—51	¾—1¼		140—180
Эспарсетъ обыкн. (Onobrychis sativa) . .	20	18—22	20—25	13—17	150—500
Лядвенецъ (Lotus corniculatus)	250	48			
Серрадела (Ornithopus sativus).	155	29	2—3		150—300
Горошекъ журавлиный (Lathyrus pratensis).	30	—			

На лугахъ встрѣчается много растеній и друг. семействъ, напр. зонтичныхъ (морковникъ — Silaus pratensis, лѣсн. дягиль—Angelica sylvestris, голубецъ—selinum carvifolium и др.); но б. ч. ихъ имѣютъ мало кормоваго значенія. Уходъ за готовыми л. не затруднителенъ: б. ч. ограничивается вырываніемъ сорныхъ травъ, посыпаніемъ, когда нужно, навозомъ и посѣвомъ тѣхъ полезныхъ травъ, которыхъ нѣтъ на л. Чтобы безтравную землю превратить искусственно въ **л.**, ее нужно хорошенько унавозить, перепахать и переборонить; посѣвъ и вообще приготовленіе земли тѣ-же, какъ при хлѣбахъ. Сѣять весною. Косить вновь обсѣмененные **л.** или пасти на нихъ скотъ начинать только съ слѣдующ. года. Образованіе искусственныхъ **л.** можетъ быть выгодно только въ странахъ, гдѣ сухія лѣто и весна оч. рѣдки. Для обсѣмененія **л.** рекомендуются слѣд. смѣси: 1) На свѣжей известково-мергелевой почвѣ—франц. райграса, сборн. ежи по 15 ф., обыкновенн. и лугов. мятлика вмѣстѣ 15 ф., лугов. овсяницы и золотист. овса (Avena flavescens) по 10 ф., настоящ. люцерны 2½ ф., красн. клевера, бѣл. клевера, дикой люцерны и лядвенца по 5 ф., подорожника узколистаго (Plantago angustifolia) 2½—5 ф., англ. райграса 30 ф. 2) На свѣж. песчанистой почвѣ—лугов. овсяницы 15 ф., лугов. и обыкн. мятлика, тимофеевки, бѣл. полевицы, бѣл. клевера и заборнаго горошка (Vicia sepium) по 10 ф., луг. лисохвоста, красн. клевера, лядвенца

ГЛАВНѢЙШІЯ ИЗЪ ХОРОШ. КОРМОВЫХЪ ТРАВЪ:

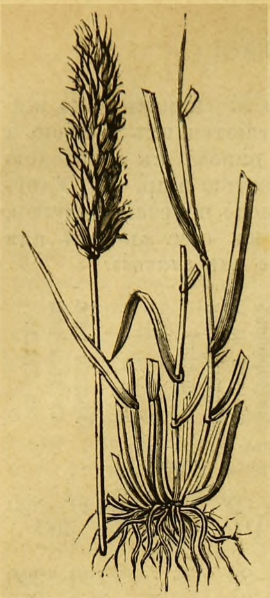


Рис. 1-й. Душица (Anth. odoratum).

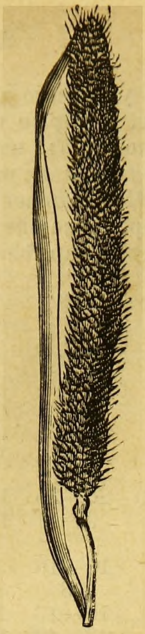


Рис. 2-й. Тимофеевка.

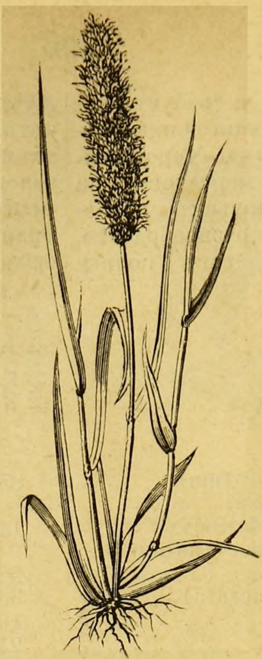


Рис. 3-й. Лисохвостъ.

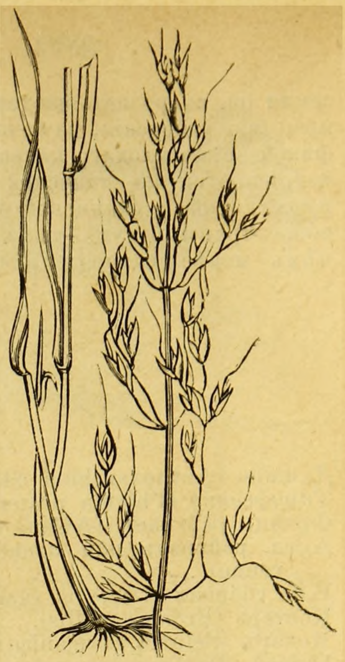


Рис. 4-й. Франц. райграсъ.

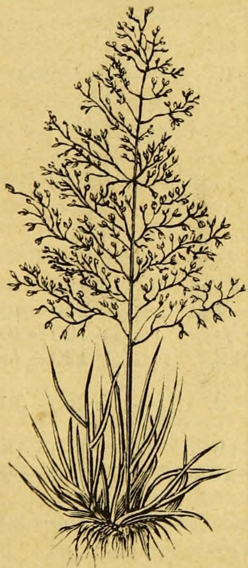


Рис. 5-й. Полевица обыкн.

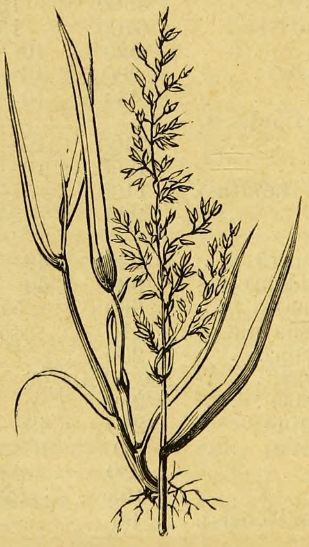


Рис. 6-й Голька.

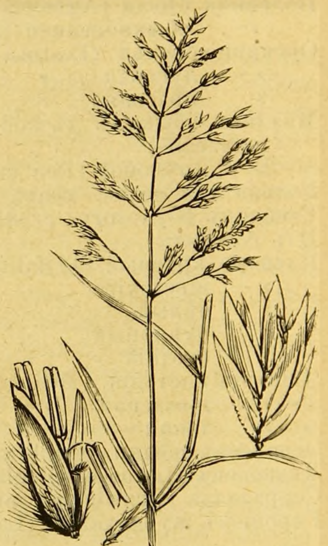


Рис. 7-й. Мятликъ обыкновенный.

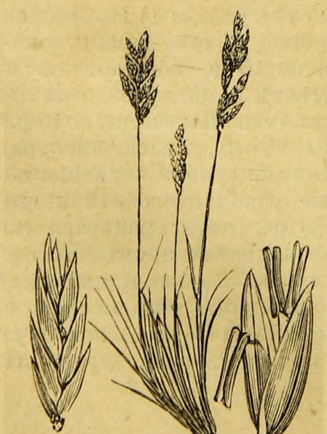


Рис. 8-й. Овсяница овечья.

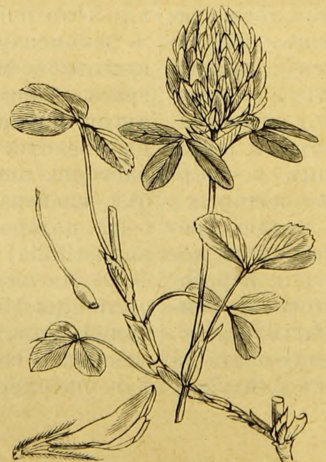


Рис. 9-й. Клеверъ красный.

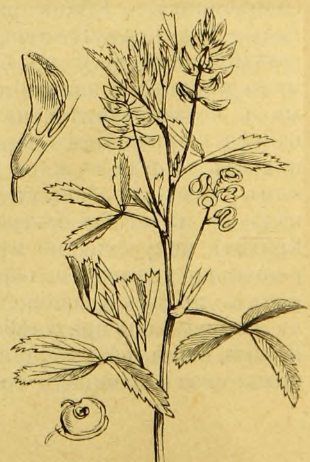


Рис. 10-й. Люцерна настоящая.

и узколист. подорожника по 5 ф., англ. райграса 10—30 ф. 3) На сухой мергелевой почвѣ—франц. райграса и золотист. овса по 15 ф., сборн. ежи, луг. мятлика, луг. овсяницы, красн. клевера по 10 ф., настоящ. люцерны, бѣл. клевера, лядвенца, узколист. подорожника по 5 ф. и англ. райграса 10—30 ф. 4) На сух. песчаной почвѣ: тимофеевки, луг. овсяницы, луг. мятлика, красн. овсяницы, сборн. ежи, бѣл. клевера и англ. райграса по 10 ф., красн. клевера, дик. люцерны, лядвенца и узколист. подорожника по 5 ф. 5) На влажн. почвѣ: обыкн. мятлика, луг. овсяницы, гольки, бѣл. полевицы, шведск. клевера, лядвенца, тимофеевки и узколист. подорожника по 10 ф. и 5 ф. луговика (Aira caespitosa). — Существуетъ множество друг. смѣсей. (См. **Сѣно** и названія разл. растеній).

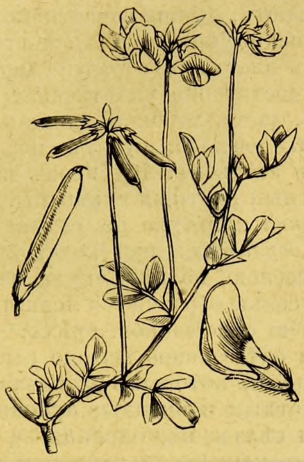


Рис. 11-й. Лядвенецъ.

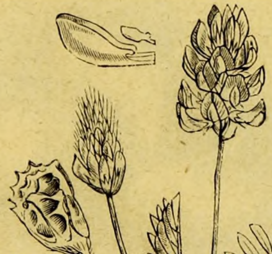


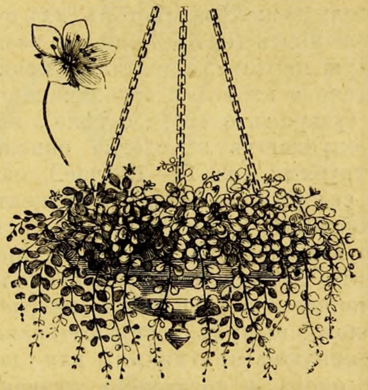
Рис. 12-й. Эспарсетъ обыкновенный.

Луговикъ (Aira). Оч. хорошія кормов. травы изъ сем. злаковъ. У насъ 2 вида распространены повсюду: *A. caespitosa* и *A. flexuosa*. Онѣ снабжены раскидистыми метелками. Этимъ-же именемъ наз. у насъ *обыкновенный шампиніонъ* или *печерицу* (см.).

Луговина—непаханая, покрытая дерномъ земля. **Л—ною-же** наз. небольшой лугъ или прогалина въ лѣсу.

Луговица {
Луговка { тоже, что **Пигалица**.

Лужайникъ (Lysimachia). Многолѣтн. травы изъ сем. первоцвѣтныхъ. Въ средн. Россіи всюду попадается 2 вида, употребляемыхъ и въ садоводствѣ, а именно: *L. vulgaris* и L. *nummularia*. Первый съ желт. цвѣтами, аршина въ 2 и больше высотою, идетъ для парковъ; второй стелется по землѣ, пуская отъ мѣста до мѣста корешки; изъ угловъ его листьевъ выходятъ лимонно-желтые цвѣты; оч. изященъ и особенно удобенъ для украшенія оттѣненныхъ камней, также для вазъ, висящихъ въ тѣни. Оба требуютъ свѣжей почвы и разводятся легко дѣленіемъ.



Лужайникъ (L. nummularia).

Луженіе—покрытіе легко окисляющихся металловъ тонк. слоемъ неокисляемыхъ металловъ: мѣди или желѣза оловомъ, цинкомъ и пр., чаще всего—оловомъ. Прежде всего необходимо вполнѣ очистить металлъ, котор. желаютъ лудить: сначала механически — скобленіемъ и пр., а затѣмъ химически; на всѣхъ плохо очищенныхъ мѣстахъ полуда не пристанетъ. Химическая очистка мѣди производится обыкновенно нашатыремъ: посыпавъ имъ разогрѣтую мѣдь, растираютъ паклею. Для очистки желѣза употребляется растворъ 1 ч. соляной кислоты въ 6 ч. воды. Оч. рекомендуется для очистки металловъ растворъ двойн. соли хлорист.

цинка и нашатыря (получается растворенiемъ, въ равной пропорцiи, обѣихъ солей въ водѣ и выкристаллизованiемъ ихъ оттуда): необыкновенно облегчаетъ полуду. *Луженіе мѣди:* очистивъ, разогрѣть почти до степени плавленія олова, облить расплавленнымъ оловомъ и растереть послѣднее пучкомъ пакли, посыпаннымъ нашатыремъ. Для луженія мелкихъ предметовъ изъ желт. мѣди, напр. булавокъ, ихъ варятъ нѣсколько часовъ, въ луженой посудѣ, съ чистымъ англ. оловомъ (въ зернахъ) и растворомъ кремортартара. Вылуженн. предметы полируютъ отрубями или древесн. опилками. Для удешевленія полуды, вмѣсто чист. олова, употребл. часто сплавъ олова съ $^1/_{10}$—$^1/_4$ ч. свинца, а для большой прочности—сплавъ олова съ $^1/_6$ ч. желѣза (расплавивъ олово, бросить въ него желѣзн. опилки, разогрѣть докрасна) или съ желѣзомъ и никелемъ. *Луженіе желѣза* им. почти только фабричн. значеніе. Для полуды желѣзн. листовъ, ихъ очищаютъ погруженіемъ (на 5—6 мин.) въ разведенную соляную кислоту, сушатъ въ печи (до темнокраснаго каленія), отколачиваютъ ржавчину (ударомъ о твердое тѣло), выпрямляютъ, опускаютъ въ слегка окисшую воду съ отрубями (на 10—12 час.), затѣмъ въ воду, содержащ. нѣсколько процентовъ сѣрной кислоты, промываютъ въ чистой водѣ, полируютъ пескомъ (паклею) и хранятъ до луженія. Лудятъ, погружая сначала въ расплавленное сало, а потомъ—въ расплавленное олово; вынувъ, обтираютъ паклею (или постукиваютъ прутиками), для удаленія излишн. олова, и полируютъ отрубями. Для прочности употребл. сплавъ олова съ $^1/_{16}$ ч. никеля (идетъ вдвое меньше). Лужен. желѣзо наз. *бѣлымъ желѣзомъ* (см.).

Лузга—шелуха рыбья, гороха, бобовъ и проч.

Луидоръ—такъ прежде называлась золотая французск. монета въ 20 франковъ.

Лука—вообще значитъ изгибъ, кривизна; на сѣдлѣ такъ назыв. передній и задній загибы.

Луковица—въ ботаникѣ такъ наз. особымъ образомъ измѣненный стебель нѣкотор. растеній, именуемыхъ луковичными (см. **Растеніе**).

Лукъ (Allium). Большъ. родъ луковичныхъ растеній изъ сем. лилейныхъ. Дикихъ видовъ **л.** въ Россіи насчитывается больше 70; но главный изъ разводимыхъ, *рѣпчатый лукъ* (A. сера), дико у насъ не попадается. Онъ наз. рѣпчатымъ по формѣ луковицы, похожей на рѣпу. Во мног. мѣстахъ онъ разводится въ больш. размѣрахъ для продажи, напр. въ селѣ Безсоновкѣ, Пензенской губ. Почва для лука д. б. питательная, но не удобренная передъ самымъ посѣвомъ; лучше всего земля, бывшая уже подъ какимъ-нибудь растеніемъ и содержащая вполнѣ разложившееся навозное удобреніе. Излишней сырости **л.** не любитъ. Передъ посѣвомъ сѣмена или мочатъ, или держатъ въ сыромъ пескѣ около сутокъ. Сѣятъ весною — сплошь, и сѣмена закатываютъ. Лучше вовсе не поливать или только вспрыскивать. Если земля рыхла, **л.** идетъ въ листъ, не образуя хорошихъ луковицъ; достаточно уплотненная земля, напротивъ, даетъ хорош. луковицы. О поспѣваніи **л.**, осенью, судятъ по отмиранію стебля и листьевъ. Въ прокъ выбираются лишь самыя плотныя луковицы. Описанная *однолѣтняя* культура не самая надежная. Лучше *двулѣтняя,* при которой **л.** сѣятъ также весною, но въ тощую, песчанистую почву; осенью образуются мелкія луковицы, величиною съ обыкнов. орѣхъ; ихъ сохраняютъ и слѣдующею весною высаживаютъ въ гряды, въ которыхъ развиваются обильныя, плотныя и прочныя луковицы. Сорта нѣжныя сѣятъ въ парники, и въ средн. Россіи въ концѣ мая парников. разсаду переводятъ на гряды, поступая такъ, какъ сказано при капустной разсадѣ (см. **Капуста**). Лучшіе сорта **л.:** *русскій рѣпчатый,* сходный съ нимъ *голландскій—желтый плоскій; голландскій красный; эрфуртскій блѣдно-красный, брауншвейгскій красный, грушевый;* затѣмъ, рекомендуются *оч. ранніе, бѣлые сладковатые* сорта: *Ночера* (Nocera), *серебристый, парижскій,* новый *итальянскій,* оч. ранній *королевскій* и нѣсколько *триполитанскихъ.* Всѣ названные сорта можно разводить однолѣтнею культурою. Цѣлый рядъ другихъ, особенно крупныхъ, въ средн. Россіи удается только въ парникахъ, а въ южной и на открыт. воздухѣ, а именно: *испанскій*—свѣтло-красный и бѣлый, *мадерскій, триполитанскій* поздній, французскій *Belle-garde,* луковицы котораго вѣсятъ до 3-хъ фунт. и больше. Кромѣ рѣпчатаго лука, въ огородахъ разводится сибирскій видъ *A. fistulosum — песчаный* **л.** или *татарка,* оч.

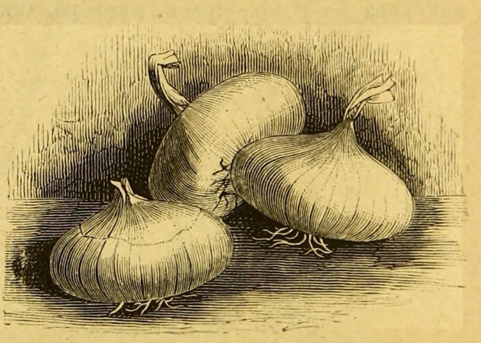


Рис. 1-й. Парижскій **л.**

выносливый и растущій пучками; луковицы его цилиндрическія и качествомъ значительно хуже рѣпчатаго; но обильные листья его такъ-же хороши. Посѣянный весною, онъ зимуетъ въ грядахъ и даетъ сборъ только на слѣдующій годъ. Къ тому-же роду относится *чеснокъ* (A. sativum), луковица котораго подъ общимъ покровомъ содержитъ нѣсколько небольш. луковицъ, служащихъ для разведенія растенія, такъ какъ сѣмянъ чеснокъ почти никогда не даетъ. Луковички садятъ весною въ плодородную, черноземную почву, на открытыхъ теплыхъ мѣстахъ. Чеснокъ замѣняется мѣстами *рокамболемъ* (A. scorodoprasum) — менѣе остръ; культура та-же, что и чеснока. *Египетскій* **л.** *(A. proliferum)*, какъ и рокамболь, приноситъ въ своемъ соцвѣтіи маленьк. луковички, при чемъ цвѣты не развиваются. Этими-то луковичками онъ и разводится. Посаженныя весною, онѣ даютъ осенью отличн. мелкій лукъ, особенно цѣнимый для приправъ. Точно также для приправъ и для маринадовъ употребляется л. *шалотъ* или *эшалотъ* (A. ascalonicum): луковица сложная, т. е. состоитъ изъ многихъ мелкихъ, заключенныхъ въ общемъ покровѣ. Сѣятъ сѣмена въ легк. песчан. почву и въ первый годъ получаютъ мелкія луковицы, которыя высаживаются въ гряды слѣдующ. весною и въ концѣ лѣта даютъ взрослыя луковицы. Разведеніе дѣтками, т. е. мелк. луковичками, сидящими въ общемъ покровѣ, удобнѣе и производится чаще. Лукъ-*порей* (A. porrum) им. цилиндрическ. луковицы, короткія или длинныя, и лентчатые листья. Вкусъ его гораздо менѣе остръ, чѣмъ у обыкновенн. л. Есть зимніе и лѣтніе сорта. Зимніе могутъ зимовать въ грядахъ даже и у насъ, лишь-бы были покрыты снѣгомъ. Сѣятъ раннею весною въ парники, а позже разсаду переводятъ въ гряды, сажая по-глубже, такъ какъ при этомъ нижн. часть растенія, только и идущая въ употребленіе, лучше выбѣливается. Порей выдерживаетъ свѣже-удобренную почву. Для сѣмянъ — лучшіе экземпляры сохраняютъ въ сухихъ подвалахъ и сажаютъ весною. Порей, у котораго въ молодости срѣзаны цвѣтоносные стебли, производитъ при основаніи луковицы множество мелкихъ бѣлыхъ и нѣжныхъ луковичекъ, очень цѣнимыхъ для приправы и маринадовъ. Этотъ сортъ порея наз. жемчужнымъ лукомъ и считался особ. видомъ (A. ampeloprasum). Лукъ-*скорода* (A. Schoenoprasum)—небольш., красиво цвѣтущее растеніе, листья котораго даютъ вкусную приправу. Его сѣятъ на гряду оч. густо и листья срѣзываютъ, по мѣрѣ ихъ возрастанія; поэтому огородники наз. его иногда шнитлукомъ (съ нѣмецкаго). Изъ

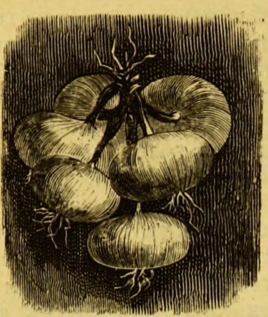


Рис. 2-й. Королевскій **л.** (Queen's garlic).

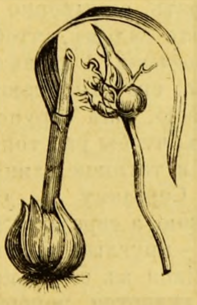


Рис. 3-й. Чеснокъ.

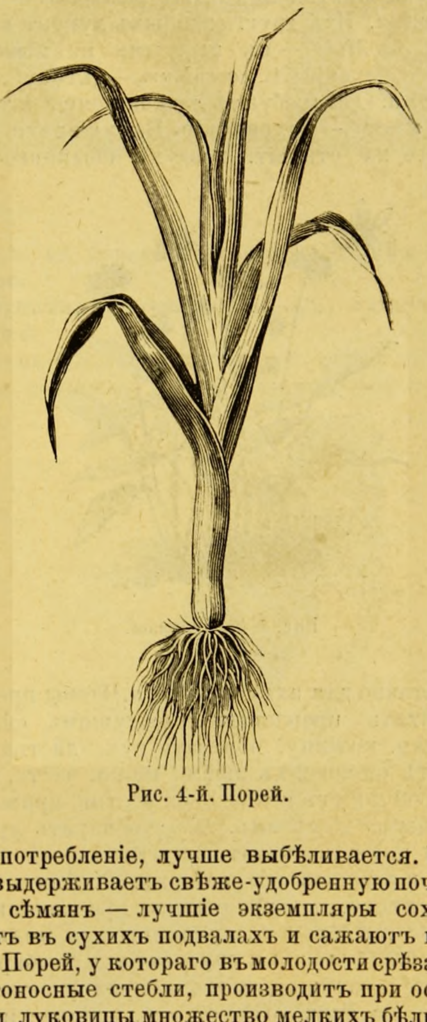


Рис. 4-й. Порей.

дикихъ л. особенно замѣчательна *черемша* (A. ursinum) или *гензели* (по грузински); во множествѣ попадается въ Сибири, на Кавказѣ и въ западн. Европѣ. Ея плотныя луковички, дюйм. въ $1^{1}/_{2}$—2 длиною, состоятъ собственно изъ одного только мясистаго листа и маленькаго кусочка стебля. Вкусъ оч. острый, а запахъ сильнѣе, чѣмъ у чеснока. Въ Сибири и на Кавказѣ черемша употребляется въ огромн. количествѣ и обладаетъ анти-скорбутическими свойствами. Употребляется и въ садоводствѣ, такъ какъ им. изящные листья и цвѣты; разводится луковицами. Изъ друг. садовыхъ луковъ красивы *A. Moly* — съ желтыми цвѣтами и южно-сибирскій *(A. coeruleum)*—съ голубыми цвѣтами. Оба требуютъ легкой почвы и теплыхъ мѣстъ.—**Сохраненіе.** Высушиваніе луковицъ на открыт. воздухѣ обыкновенно достаточно для ихъ сохраненія. Чтобы предъотвратить проростаніе,—высушивъ, снять наружн. кожицу, обрѣзать сух. листья на высотѣ около 2-хъ дюйм., нижн. часть, изъ которой могутъ показаться ростки, прижечь каленымъ желѣзомъ. *Или:* обварить луковицы кипяткомъ, дать остыть въ водѣ, быстро высушить на воздухѣ. Хранить въ сух. мѣстѣ, по временамъ просматривая. Чтобы приготовить луковицы для **подкрашиванія бульона и соусовъ,** ихъ (выбирать большія) обчищаютъ отъ шелухи, раскладываютъ на сковородѣ, съ неб. количествомъ воды, и ставятъ въ хлѣбн. печь вслѣдъ за хлѣбами; вынимаютъ вмѣстѣ съ хлѣбами, сплющиваютъ и, если онѣ даютъ сокъ, обмакиваютъ въ него; ставятъ снова въ печь, нѣсколько менѣе жаркую; если черезъ 3—4 часа еще не сухи, опять сплющиваютъ, оставляютъ сушиться въ печи до утра. Хранятъ въ сух. мѣстѣ. **Маринованый лукъ:** обчистивъ маленькія бѣлыя луковички, продержать ихъ сутки въ соли, промыть на ситѣ; погрузить въ кипящій уксусъ для маринованія (см. **Маринады**), варить до мягкости (но чтобы не распались), вынуть, дать остыть, вмѣстѣ съ уксусомъ перелить въ банку. **Пюре изъ луковицъ:** расплавить въ свѣжемъ маслѣ 20—30 бѣлыхъ, очищенныхъ и рубленыхъ, луковицъ; протереть сквозь рѣшето для пюре (см. **Кухня** — рис. 14-й); можно примѣшать 2—3 ложки бобоваго пюре. **Соусъ изъ луковицъ** (oignons glacés): обчистивъ 1—2 дюжины луковицъ, по возможности одинаков. величины, удалить осторожно головку и хвостикъ, разложить въ кастрюлѣ, дно которой смазано масломъ, прибавить стол. ложку сахара въ порошкѣ и 4—5 ложекъ бульона или бѣл. вина; прикрыть кружкомъ намасляной бумаги; варить до готовности, перевернувъ только 1 разъ. Развести ихъ соусъ ложкою *темнаго* соуса (см. **Соусы**), а если нѣтъ, то прибавить въ него $^{1}/_{2}$ ложки пшеничн. муки, распущенной неб. количествомъ бульона. Соусъ подлить подъ луковицы. **Фаршированныя луковицы:** вынувъ средину больш. луковицъ, нафаршировать, варить, какъ въ предъидущ. случаѣ. Всѣ три блюда служатъ б. ч. для гарнировки друг. кушаній—мясныхъ.

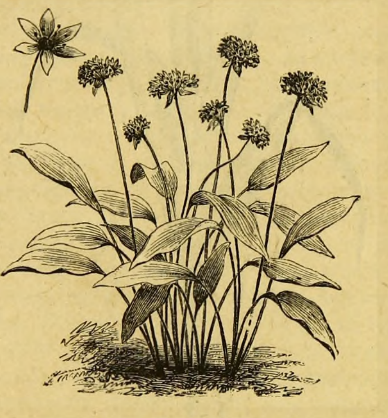
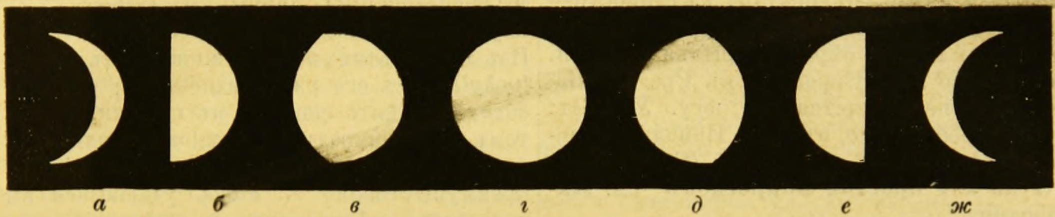


Рис. 5-й. Черемша.

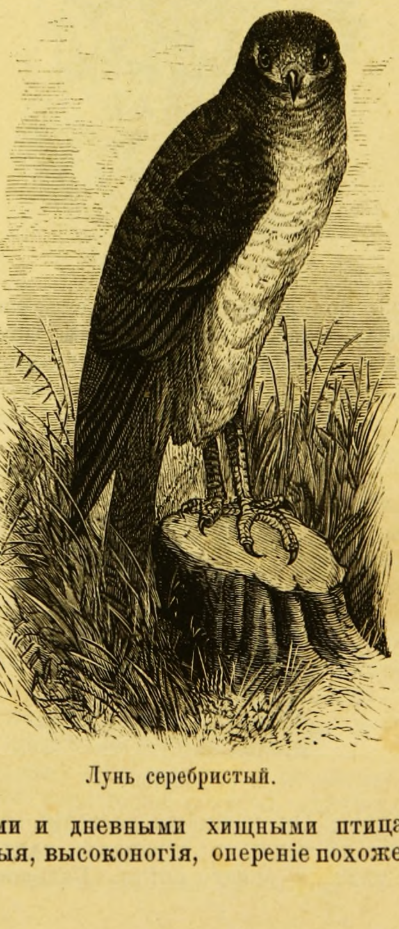
Лукъ для стрѣлянія. Для маленькаго л. годится камышъ, для большихъ — ивовые или липовые прутья; но лучше всего стальной л. (вытирать ежедневно и по временамъ смазывать саломъ, чтобы не заржавѣлъ). *Приготовленіе.* Сдѣлавъ на концахъ прута надрѣзы, его стягиваютъ или навощенною бичевою, или струною — *тетива;* стягивать такъ, чтобы разстояніе между серединою лука и тетивою равнялось $^{1}/_{12}$ части длины л. Середину л., для крѣпости, обмотать бичевою, а середину тетивы—шелкомъ. *Стрѣлы*—круглыя палочки, постепенно утолщающіяся къ задн. концу, въ которомъ сзади дѣлается поперечн. вырѣзка для тетивы, а сбоковъ вкладываются, наклонно назадъ, по 2—3 гусин. пера. Длина стрѣлы д. б. такова, чтобы, при натянутомъ л., она выдавалась около четверти аршина за тетиву. Въ передній конецъ можно вдѣлать острую проволоку. *Калчанъ* (коробка для стрѣлъ) можно приготовить изъ картона. Стрѣлять: лѣв. рукою взяться за середину л., положить стрѣлу задн. концомъ въ тетиву, а переднимъ—поверхъ лука, между 2-мъ и 3-мъ пальцами лѣв. руки, натянуть тетиву правою рукою, прицѣлиться... (См. **Самострѣлъ**).

Луна—спутникъ земли; она обращается около земли и, вмѣстѣ съ нею, около солнца; кромѣ того, л., подобно землѣ, обращается вокругъ своей оси. Движется л. вокругъ земли въ томъ-же направленіи, какъ и солнце, т. е. съ запада на востокъ, но гораздо быстрѣе солнца, а именно—для полнаго обращенія **л.** около земли требуется менѣе мѣсяца: 27 дней 7 час. 43 мин. $11^{1}/_{2}$ сек.; какъ разъ то-же самое время требуется и для полнаго обращенія **л.** вокругъ своей оси; вслѣдствіе этой одновременности происходитъ, что мы видимъ всегда *одну и ту-же* половину **л.** и никогда—другую. **Л.** такое-же темное тѣло, какъ и земля, и, подобно ей, освѣщается солнцемъ; различныя *фазы* (формы), въ которыхъ она намъ представляется (см. рис.), зависятъ отъ того положенія, въ которомъ **л.** находится относительно солнца и земли. Когда **л.** между землею и солнцемъ и какъ разъ противъ солнца (на прямой, соединяющей солнце съ землею), видимая намъ половина ея находится въ собственной тѣни, и **л.** кажется темнымъ кругомъ — *новолуніе;* по мѣрѣ движенія **л.** съ запада на востокъ, она все болѣе и болѣе выходитъ изъ тѣни и, вслѣдствіе этого, съ каждымъ днемъ освѣщается все большая и большая часть ея поверхности, обращенной къ западу: сначала серпъ (*а* на рис.), затѣмъ, полукругъ—*первая четверть* (*б*), три четверти (*в*) и, наконецъ, полный кругъ — *полнолуніе* (*г*); этой послѣдней фазы она достигаетъ, когда снова становится противъ солнца, но на сторонѣ земли, противуположной солнцу, т. е., когда земля находится между луною и солнцемъ. Послѣ этого **л.** опять начинаетъ уменьшаться, но въ обратномъ порядкѣ: три четверти (*д*), послѣдняя четверть (*е*), серпъ (*ж*) и полное исчезаніе, т. е., возвращеніе въ фазу новолунія. Обыкновенно можно видѣть и не освѣщенныя, темныя части **л.**; но въ фазѣ новолунія **л.** восходитъ и заходитъ вмѣстѣ съ солнцемъ, а потому м. б. видима только днемъ (темный кругъ); послѣ новолунія **л.** съ каждымъ днемъ восходитъ и заходитъ часомъ позже; въ первую четверть **л.** видима на западѣ: въ моментъ захожденія солнца она уже на самой высотѣ неба и заходитъ въ полночь; въ полнолуніе—**л.** восходитъ около времени захожденія солнца и свѣтитъ цѣлую ночь; въ послѣднюю четверть—восходитъ въ полночь и остается на небѣ всю вторую половину ночи. *Затмѣнія* **л.** происходятъ отъ того, что **л.** попадаетъ въ тѣнь земли, и, потому, м. б. только тогда, когда земля находится какъ разъ между луною и солнцемъ, т. е., только во время полнолунія; если вся **л.** входитъ въ тѣнь—затмѣніе *полное,* если-же только часть ея—*частное;* во время затмѣній **л.** темнокраснаго цвѣта. Величина **л.** равняется $^{2}/_{97}$ част. земли, т. е., **л.** почти въ 50 разъ меньше земли; среднее разстояніе **л.** отъ земли 51.535 геогр. миль (360.745 верстъ). Поверхность **л.** состоитъ изъ горъ и углубленій; морей нѣтъ. О вліяніи **л.** на морскіе приливы и отливы — см **Море.**



Фазы луны.

Лунатикъ, лунатизмъ — см. **Сомнамбулизмъ.**

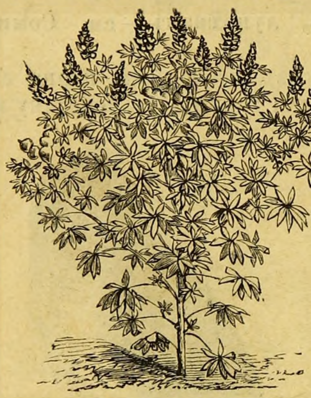


Лунь серебристый.

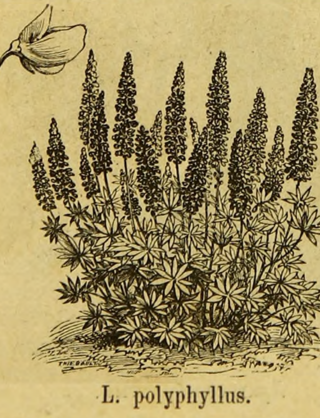
Лунь (Circus)—особое сем. птицъ изъ отряда хищныхъ; занимаютъ середину между ночными и дневными хищными птицами. Длинныя, высоконогія, опереніе похоже на совиное; нижняя часть головы оч. оперена; около глазъ перышки въ видѣ опахала, какъ у совъ; клювъ короткій. Живутъ около пашень и въ степяхъ; выходятъ на добычу въ сумерки; питаются насѣкомыми, мышами ящерицами и т. п., а также небольшими птицами, въ томъ числѣ и цыплятами, яицами и пр. Самый извѣстн. видъ—**л.** *серебристый* (C. cyaneus) — около 18—20 дюйм. длиною (самка больше), восковица и когти желтые, клювъ черный; въ молодости сверху коричневаго, а внизу—бѣловатаго, къ старости—сверху серебристаго, снизу—чисто бѣлаго цвѣта; но голова сѣрая и крылья черныя. Водится во всей Европѣ и въ Средн. Азіи; на зиму переселяется къ югу. У насъ, кромѣ серебристаго, въ южн. Поволжьѣ часто встрѣчается **л.** *камышевый* (C. rufus).

Лупа или простой микроскопъ—см. **Микроскопъ.**

Лупинъ (Lupinus)—травы изъ сем. бобовыхъ. У б. ч. стебли довольно высокіе, а листья у всѣхъ сложные, лапчатые, состоящіе изъ больш. числа листочковъ, расположенныхъ, какъ опахало. Цвѣты довольно крупные, собранные больш. кистями, часто ароматные. Оч. изящныя растенія, но всѣ водятся въ теплыхъ странахъ, какъ стараго, такъ и новаго свѣта. Большинство однолѣтнія и удаются лучше всего въ хорош. садовой, песчанистой землѣ. Пересадки не терпятъ, а потому ихъ должно сѣять прямо на мѣсто, по минованіи весенн. морозовъ. Въ маленькихъ садахъ можно сѣять сначала въ горшки, по 2, по 3 сѣмени, а затѣмъ переводить въ грунтъ, вынувъ изъ горшка съ землею. Обильной поливки не требуетъ, развѣ въ сух. время. Садовыхъ видовъ оч. много: *низкорослый* (L. nanus), *мохнатый* (L. hirsutus)—съ голуб. цвѣтами, *L. varius*, *желтоцвѣтный* (L. luteus), *L. sulfureus*, *L. elegans*, *L. mutabilis*, *L. pubescens*, *L. vernus.* Изъ многолѣтнихъ особенно изященъ *L. polyphyllus*, съ его разновидностями; его необходимо сѣять сначала въ горшки, а потомъ пересаживать съ комкомъ земли. Нѣкотор. виды **л.** сѣятся и въ полѣ; таковъ преимущественно *L. albus*, удающійся въ песчаныхъ мѣстностяхъ и служащій преимущественно для зеленаго удобренія; но, по нуждѣ, можетъ быть и кормомъ для скота. Крупныя сѣмена этого и нѣкотор. другихъ видовъ содержатъ много крахмала и употребляются издревле въ пищу въ южн. Европѣ; сѣмена для этого предварительно долго вымачиваютъ въ водѣ, чтобы удалить изъ нихъ горечь.



Лупинъ мохнатый.

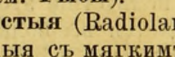


L. polyphyllus.

Лутокъ или крахаль—см. **Утки.**

Лученіе—ловъ рыбы ночью при свѣтѣ лучинъ (см. **Рыбы**).

Лучистыя (Radiolaria) — безпозвоночныя животныя съ мягкимъ тѣломъ, голымъ или покрытымъ известков. или кожистою оболочкою; тѣло расходится въ видѣ лучей, число которыхъ различно, но не менѣе 4-хъ; за исключеніемъ нѣкотор. полиповъ, всѣ живутъ въ моряхъ—свободно или приросши; питаются животными веществами.

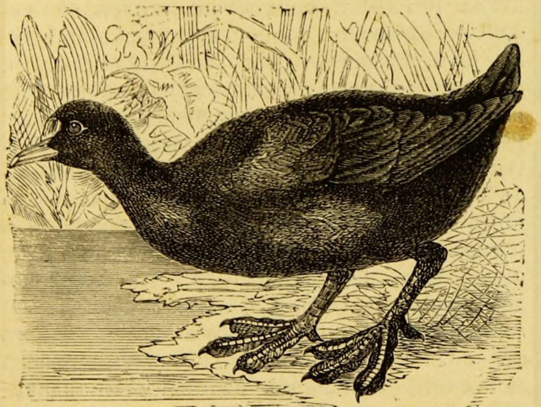
Лыжи состоятъ изъ двухъ отдѣльн. половинъ: по одной на кажд. ногу. Дѣлаютъ ихъ изъ досокъ: лучшія—кленовыя, затѣмъ—дубовыя и буковыя; но послѣдн. два дерева оч. тяжелы; самыя легкія, но и сам. непрочныя липовыя или осиновыя. Не дурны сосновыя и еловыя. Выбрать двѣ сырыя доски съ продольн. слоями, длиною въ ростъ человѣка или немного болѣе (около 3 арш.), шириною въ $3^1/_2$—4 вершка и такой толщины, чтобы послѣ обдѣлки толщина въ серединѣ была не менѣе $^1/_8$ вершка; утончивъ и заостривъ концы, выгнуть доски так. образомъ ; средній подъемъ *а* не долженъ быть выше $^1/_2$ вершка, а передній загибъ или *носокъ (б)* выше задняго *(в)* въ два раза. Загнувши, высушить, затѣмъ, выстругать, отдѣлать на-чисто и пропитать жиромъ; прибить поперекъ петли (изъ сыромятн. ремня или пеньковыя) для носковъ ногъ (м. б. съ пряжками). Такія неподбитыя

л. называются *гольцами*; чтобы къ нимъ не приставалъ мокр. снѣгъ, ихъ слѣдуетъ внизу смазывать нагрѣт. свѣчнымъ саломъ, а чтобы онѣ шли ровнѣе, сдѣлать внизу продольн. желобокъ въ $^{1}/_{2}$ вершка шириною. Подбивать **л.** лучше всего шкуркою (кисою) съ ногъ лося или выдры, но можно и оленьею или лошадиною; послѣдняя тяжела. Подбивается шкуркою низъ, шерстью къ землѣ и остью назадъ; края шкурки заворачиваются черезъ край доски вверхъ и прикрѣпляются сыромятн. нитками; кусокъ шкурки прибивается также вверху—для ноги: остью впередъ, чтобы не сползала нога. При **л.** необходимо имѣть въ рукахъ палку съ кружкомъ внизу (чтобы не проваливались въ снѣгъ), которая особенно полезна при подъемахъ и спускахъ. Къ носкамъ привязываются веревки для управленія **л.** Хорош. **л.** должны быть легки (не болѣе 5—6 ф. каждая), ходки и прочны. Легче всего ходить на **л.** по снѣгу, который подмерзъ послѣ оттепели.

Лыко—молодой лубъ (см. **Лубъ**); у насъ идетъ преимущественно на лапти.

Лыко волчье—то-же, что **Лаврикъ.**

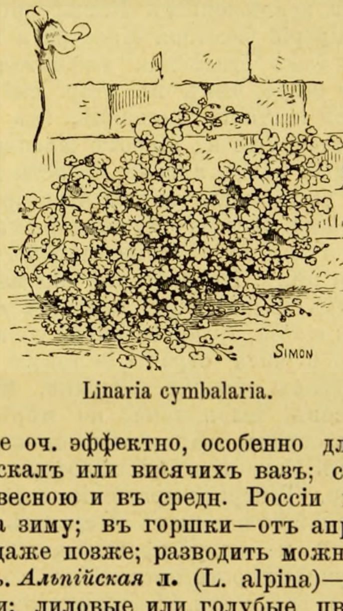
Лысуха (Fulica atra)—птица изъ сем. водяныхъ куръ, величиною съ курицу, черновато-сизаго или дымчатаго цвѣта; на лбу бѣлый мясист. наростъ, издали кажущійся лысиною; клювъ бѣловатый, куриный. Водится около рѣкъ, поросшихъ камышемъ; плаваетъ и ныряетъ не такъ ловко, какъ утка; летаетъ плохо. Встрѣчается почти вездѣ въ Европѣ. Прилетаетъ вообще поздно: въ сѣверо-восточн. Россіи—во второй половинѣ апрѣля; несется въ маѣ (4—8 яицъ) и отлетаетъ около середины сентября. Держится стоячей мелкой воды, кормится насѣкомыми, водян. травами и рыбками. Оч. жирѣетъ къ осени; мясо довольно вкусно.



Лысуха.

Льє (lieue) — старая французск. путевая мѣра=$4^{1}/_{5}$ версы=4,4523 километрамъ.

Льнянка (Linaria). Многолѣтн. и однолѣтн. травы изъ сем. норичниковыхъ. Ихъ неправильные, изящные цвѣточные вѣнчики снабжены длинными полыми хвостиками или шпорцами и спереди имѣютъ 2 лопасти или *губки,* придающія имъ сходство съ головой звѣря. Въ садоводствѣ извѣстны: *L. bipartita*—однолѣтняя; стебли дюйм. въ 8—12 высотою; листья узкіе, цвѣты фіолетовые съ розовымъ; въ южн. Россіи можно сѣять прямо на мѣсто въ апрѣлѣ; въ средней—сначала въ горшки. *L. triornithophora* — двулѣтняя высокая трава съ листьями узкими, кольчато-расположенными; цвѣты фіолетовые съ розовымъ; сѣять сначала въ горшки, ставятъ зимовать въ холодн. оранжерею или въ сухой подвалъ, а на второй годъ пересаживаютъ на мѣсто; любитъ сухую каменистую почву и открытыя мѣста. Особенно красива *L. cymbalaria,* съ своими тонкими, сильно вѣтвистыми, стеблями, стелящимися по скаламъ, и круглыми, слегка лопастными, листьями; цвѣты мелкіе, но все растеніе оч. эффектно, особенно для украшенія скалъ или висячихъ вазъ; сѣять на мѣста весною и въ средн. Россіи прикрывать на зиму; въ горшки—отъ апрѣля до мая и даже позже; разводить можно и дѣленіемъ. *Альпійская* **л.** (L. alpina)—лежачіе кустики; лиловые или голубые цвѣты, съ желтою верхнею губкою, изящны и обильны; любитъ свѣтъ и песчаную почву, легко пропускающую воду. Сѣять въ горшки по снѣгу раннею весною: снѣгомъ прикрываютъ землю въ горшкѣ, а когда онъ растаетъ, то разбухшія сѣмена засыпаютъ слегка сухою, песчанистою землею; можно сѣять въ грунтъ и разводить дѣленіемъ. У насъ нѣсколько дикихъ видовъ **л.,** растущихъ, нерѣдко въ огромн. количествѣ, на пашняхъ, какъ вредныя сорныя травы; напр., *L. vulgaris,* корневища которой сидятъ глубоко въ почвѣ и, потому, м. б. истреблены только глубок. паханіемъ.



Linaria cymbalaria.

Лѣнивецъ—то-же, что **Тихоходъ.**

Лѣпка—см. **Ваяніе.**

Лѣса—см. **Леса.**

Лѣса—см. **Постройки.**

Лѣсничій—см. **Институтъ лѣсной, Институтъ сельскаго хозяйства и лѣсоводства, Академія Петровская и Училище лисинское лѣсное.**

Лѣсоводство—см. **Лѣсъ и Дерево.**

Лѣсъ. На картахъ, изображающихъ распредѣленіе растеній по земной поверхности, бросается въ глаза своею обширностью, такъ называемая, лѣсная область. Въ старомъ свѣтѣ она образуетъ огромн. поясъ, обнимающій всю Европу, за исключеніемъ полуострововъ Средиземн. моря и нашихъ южн. степей, а въ Азіи—всю Сибирь, со включеніемъ бассейновъ всѣхъ сибирск. рѣкъ, вмѣстѣ съ Амуромъ. Только на сѣверѣ, у Ледовитаго моря, остается сравнительно не широкая полоса, совершенно лишенная не только лѣсовъ, но и деревьевъ. Въ Америкѣ лѣсная область занимаетъ почти всѣ Сѣверо-Американскіе штаты и Канаду, за исключеніемъ Калифорніи и обширн. прерій бассейна Миссури и Ріо-Норте; но тамъ безлѣсная ледовитая полоса гораздо шире, чѣмъ въ стар. свѣтѣ, особенно въ восточн. половинѣ, гдѣ безлѣсіе начинается уже на широтѣ Москвы. Этотъ громадный поясъ лѣсной области дѣйствительно былъ когда-то покрытъ дремучими сплошными лѣсами, среди которыхъ простирались луга, по теченію широко разливающихся рѣкъ. Въ настоящ. время подобіе прежнихъ лѣсовъ представляетъ наша сибирская *тайга*, архангельская губ. и вообще наши сѣверныя страны, а также обширн. лѣсн. страны сѣверн. Америки. Истребленіе лѣсовъ человѣкомъ, по мѣрѣ заселенія имъ странъ, выразилось съ наибольш. силою въ Европѣ и въ нѣкотор. мѣстахъ Америки. Теперь выраженіе «лѣсная область» должно понимать въ смыслѣ области, способной повсюду производить **л.** — въ противуположность пустынямъ и степямъ. Кромѣ этой области, лѣса, и притомъ весьма обширные, попадаются и въ друг. мѣстахъ; но мѣста эти далеко не такъ значительны, напр., бассейнъ Амазонской рѣки, покрытый и до сихъ поръ непроходимыми первобытными лѣсами. Лѣсами-же покрыты многія горы, даже и въ жарк. странахъ. Россія до сихъ поръ м. считаться обладательницею самыхъ обширн. лѣсовъ на всемъ земн. шарѣ. По новѣйшимъ даннымъ, лѣса одной европ. Россіи занимаютъ около 190 милліоновъ десятинъ. Если даже допустить преувеличеніе на цѣлый десятокъ милліоновъ, то и тогда площадь русскихъ лѣсовъ б. равняться Австро-Венгріи, Германіи и Франціи, взятымъ вмѣстѣ. Еще обширнѣе сибирскіе лѣса. Но настоящее представленіе о нашихъ лѣсахъ получается только изъ карты распредѣленія ихъ по губерніямъ или округамъ. Оказывается, что сѣверъ Россіи, со включеніемъ уфимской губ., все еще можетъ считаться лѣсною страною по преимуществу: лѣса занимаютъ тамъ 68°/o всего пространства и 54°/o удобной лѣсной почвы; въ Поволжьи—27°/o вообще и 23,7°/o удобн. лѣсн. почвы; въ центральн. Россіи—18°/o и 15°/o; въ остзейскомъ краѣ—27°/o, въ сѣверо-западныхъ губ.—30°/o вообще и 23°/o удобныхъ лѣсовъ, въ Украйнѣ 17°/o и 14,5°/o, въ степныхъ губ.—2,2°/o и 1,3°/o. Такимъ образомъ, 42,1°/o всего пространства европ. Россіи, за исключеніемъ Царства польскаго и Финляндіи, находится подъ **л.**; но въ нѣкотор. мѣстахъ область **л.** уменьшается вдругъ до того, что въ Поволжьи, напр., процентъ удобн. лѣсн. почвы меньше, чѣмъ въ Германіи, гдѣ **л.** составляетъ 26°/o всего пространства. Въ центральн. губ. лѣсовъ меньше, чѣмъ во Франціи, странѣ, несомнѣнно оч. бѣдной лѣсомъ; то-же въ Украйнѣ; о степныхъ мѣстностяхъ нечего и говорить. Такое оголѣніе страны отъ лѣсовъ есть результатъ лѣсоистребленія, которое усиливается особенно въ послѣдн. 25 л., съ проведеніемъ желѣзныхъ дорогъ и развитіемъ заводовъ и фабрикъ. Постепенное обезлѣсеніе странъ вообще есть явленіе, можно сказать, роковое; усиленіе населенія и развитіе цивилизаціи повсюду сопровождались имъ. Останавливается оно въ цивилизованн. странахъ лишь тогда, когда цѣнность продуктовъ полеваго хозяйства и лѣсоводства достигаетъ равновѣсія. Въ б. ч. Россіи до этого еще далеко, п. ч. даже въ степныхъ мѣстностяхъ пока еще выгоднѣе заниматься полеводствомъ, чѣмъ разведеніемъ **л.** Поэтому, даже законодательн. мѣры противъ лѣсоистребленія едва-ли будутъ имѣть широкое примѣненіе до тѣхъ поръ, пока выгода отъ сохраненія и разведенія **л.** не сдѣлается очевидною. Лѣсная область раздѣляется на 2 полосы: полосу *краснолѣсья* или *хвойную* и полосу *чернолѣсья* или *широколиственныхъ* деревьевъ съ опадающими листьями. Хвойная полоса занимаетъ сѣверную половину Скандинавіи, сѣверную Россію, приблизительно до Пскова, Твери, Владиміра, Нижняго и Уфы, всю Сибирь. Остальн. часть Европы до южно-европейскихъ горъ и степей принадлежитъ широколиств. лѣсамъ. Въ хвойной сильно преобладаютъ обыкн. сосна и, особенно, ель, а въ восточн. Россіи, кромѣ того, сибирск. ель, сиб. лиственница, сиб. кедръ и сиб. пихта. Къ этимъ хвойн. деревьямъ часто примѣшаны береза, осина, ольха, рябина и черемуха, но, сравнительно, въ так. маломъ количествѣ, особенно на сѣверѣ, что главный характеръ **л.** повсюду остается хвойнымъ. Полоса чернолѣсья въ западн. Европѣ характеризуется букомъ, а въ Россіи—дубомъ и липою; первую, поэтому, называютъ буковою, а послѣднюю — дубовою. Широколиственн. лѣса разнообразнѣе хвойныхъ; въ нихъ гораздо большая примѣсь друг. породъ, чѣмъ въ хвойныхъ; на западѣ—европ. пихта, каштанъ и венгерск. дубъ, не идущіе дальше западн. Россіи и характеризующіе извѣстн. участки буковой полосы. У насъ второстепенныхъ породъ, не попадающихся на западѣ, нѣтъ, за исключеніемъ развѣ нашей липы, которая составляетъ особ. видъ и встрѣчается на западѣ только мѣстами; характернѣе нашъ некленъ (см. **Кленъ**), но и тотъ растетъ и въ Венгріи. Характерн. второстепенн. деревья запада не растутъ у насъ то по недостатку тепла (каштанъ, пихта), то вслѣдствіе краткости лѣта и излишней сухости (букъ, пихта). Главная сила русск. лѣсовъ въ хвойныхъ; климатъ нашихъ сѣверныхъ губ. особенно благопріятенъ для выработки прочнаго, упругаго и плотнаго строительн. **л.**; подобный лѣсъ въ западн. Европѣ растетъ только на горахъ, тѣмъ выше, чѣмъ горы южнѣе. Поэтому, нашъ **л.**, пока не истребится, будетъ всегда предметомъ значительн. вывоза. Въ 1880 г. его вывезено заграницу почти на 33 милл. рубл.: больше всего въ Великобританію (13 м. съ лишнимъ) и Германію (почти на 12 м.). Но главное значеніе наши лѣса им. все-таки для насъ самихъ, т. е., внутри Россіи; чтобы понять это, стоитъ только припомнить ту массу практическ. примѣненій, которыя им въ Россіи дерево: дрова, б. ч. построекъ и и вообще плотничныя издѣлія, телѣжное и столярное производства, судостроеніе, лыки, мочала, огромное количество кустарныхъ производствъ и пр.—всему этому матеріаломъ служитъ **л.** Но лѣса им. существенное значеніе и для сельск. хозяйства, оказывая значительн. вліяніе на метеорологію мѣстности. Своею тѣнью лѣса удерживаютъ въ землѣ влагу; мѣшая ея быстрому испаренію, они уступаютъ ее воздуху постепенно, въ теченіи долгаго времени, и такимъ образомъ служатъ постояннымъ источникомъ образованія облаковъ и не сильныхъ, но частыхъ дождей, распредѣленіе которыхъ, поэтому, въ лѣсистой мѣстности гораздо равномѣрнѣе, чѣмъ въ обнаженной—условіе оч. важное для сельск. хозяйства. Въ безлѣсныхъ мѣстностяхъ годовое количество дождя м. б. и не меньше, но дожди неправильны: за ливнями часто слѣдуютъ продолжительныя засухи, такъ какъ голыя мѣста вообще благопріятствуютъ разсѣянію облаковъ. Задерживаніемъ-же влаги и равномѣрн. распредѣленіемъ дождей лѣса способствуютъ правильн. питанію источниковъ и рѣкъ и, напротивъ того, препятствуютъ наводненіямъ. При таяніи снѣговъ и вообще при быстромъ накопленіи водъ, послѣднія, стекая по землѣ, связанной корнями лѣса, не смываютъ ее, что непремѣнно происходитъ на голой мѣстности. Въ справедливости сказаннаго убѣждаютъ многочисленные примѣры: обмелѣніе и усиленіе весеннихъ разлитій Волги и Роны (во Франціи), по мѣрѣ истребленія окружающихъ лѣсовъ, появленіе засухъ въ обезлѣсенныхъ мѣстностяхъ и пр. (см. **Засуха, Дождь**). Поэтому, сохраненіе **л.** тамъ, гдѣ они есть, и разведеніе ихъ въ безлѣсныхъ мѣстностяхъ им. важное значеніе для насъ, какъ и для большинства странъ. Въ предстепіи и въ степяхъ **л.** растетъ несравненно хуже, чѣмъ въ лѣсн. области, но вовсе не такъ худо, какъ принято думать. Причины преувеличенія заключаются въ смѣшеніи нашихъ южныхъ равнинъ съ восточными и въ неправильной оцѣнкѣ южно-русскаго климата. Климатъ калмыцкихъ и киргизскихъ степей дѣйствительно оч. неблагопріятенъ для лѣсоразведенія, но степи новороссійскія, сходныя по климату, напр., съ венгерскими равнинами, совершенно доступны разведенію лѣса, хотя, конечно, далеко не въ той степени, какъ средн. Россія. Блистательнымъ примѣромъ удачнаго разведенія **л.** въ этихъ степяхъ можетъ служить Велико-Анодольское лѣсничество, Маріупольскаго уѣзда Екатеринославск. губ., и многія друг. степныя лѣсничества и частныя хозяйства. Главныя препятствія лѣсоразведенію въ Новороссіи—солончаки, которыхъ, впрочемъ, тамъ немного, и, особенно овцеводство, требующее обширныхъ пастбищъ. Бѣлая ложно-акація (Robinia pseudo-acacia), древовидная чилига (Caragana arborescens) и вязы (ulmus)—вотъ деревья, оказавшіяся, повидимому, наиболѣе удобными для начала лѣсоразведенія въ степяхъ; онѣ лучше другихъ борятся съ неблагопріятн. условіями южно-русскаго климата, т. е., съ засухою. (О разведеніи деревъ—см. **Дерево**).

Лѣсъ. Лѣса раздѣляются на государственные, общественные и частные. Государственные подраздѣляются на казенные, т. е. не приписанные къ какому-либо вѣдомству или установленію, и лѣса приписанные. Послѣдніе находятся въ управленіи тѣхъ вѣдомствъ и установленій, къ котор. приписаны; казенные состоятъ въ вѣдомствѣ *мин. госуд. имущ.* (по лѣсн. департ.). Мѣстными органами управленія казенн. лѣсовъ являются *управленія гос. имущ.*, а лѣсными частями завѣдуютъ *губернск. лѣсничіе.* Въ губерніяхъ **л.** дѣлятся на лѣсничества, ввѣряемыя надзору мѣстн. *лѣсничихъ;* лѣсничества подраздѣляются на лѣсные участки, объѣзды, обходы, при которыхъ состоятъ лѣсные сторожа, т. е. объѣздчики и лѣсники. Въ видахъ охраненія каз. **л.** частныя лица подвергаются извѣстнымъ ограниченіямъ. А) *Для охраненія каз. лѣса отъ пожара:* 1) землевладѣльцы, при выжиганіи степныхъ мѣстъ, при расчисткѣ лѣсовъ подъ пашни, при валяніи лядъ, при жженіи суковъ или кубишей, при выжиганіи жнитвъ, травъ и кореньевъ на пашнѣ, на разстояніи отъ каз. **л.** менѣе полуверсты, обязаны извѣстить о томъ лѣсную стражу, окопать мѣсто рвомъ или скосить вокругъ траву и вспахать землю, или же выдрать дернъ и оборотить корнемъ вверхъ не менѣе, какъ на двѣ сажени шириною; при сожиганіи д. находиться люди съ заступами, метлами, ведрами и пр.; въ случаѣ сильнаго вѣтра выжиганіе д. б. отложено и огонь погашенъ; 2) при прогонѣ скота чрезъ каз. **л.**, съ 15 апрѣля по 15 сентября, огонь м. зажигать только днемъ; 3) при остановкѣ судовъ у береговъ каз. л-ной дачи огонь м. разводить и ночью, но не ближе 2 саж. отъ **л.**; 4) при пастьбѣ скота въ каз. **л.** нельзя зажигать огня до 15 октября въ южныхъ и до 15 сентября въ друг. губерніяхъ; при пастьбѣ вблизи каз. **л.** дозволяется разводить огонь, но трава вокругъ костра д. б. скошена въ двѣ сажени шириною; 5) для тушенія пожара въ каз. **л.** обязаны являться, по первому призыву, крестьяне селеній, расположенныхъ не далѣе 15, а въ крайн. случаяхъ и не далѣе 25 верстъ отъ мѣста пожара; но послѣдніе им. право на вознагражденіе. Б) *Для предупрежденія самовольной порубки и продажи каз.* **л.,** покупщики д. б. снабжены особ. билетами на рубку (заготовку), на сплавъ или провозъ; билеты на сплавъ и провозъ предъявляются для повѣрки полицейск. управленію, по мѣсту разгрузки, перегрузки или продажи. — Нѣкотор. лицамъ каз. **л.** отпускается безвозмездно: священно- и церковно-служителямъ для постройки сгорѣвшихъ домовъ, бывшимъ государств. крестьянамъ на исправленіе дорогъ и пр. Каждому, желающему разводить **л.** или обсадить деревьями домъ, отпускаются, съ разрѣшенія мин. гос. имущ., безвозмездно древесн. саженцы.—Забота государства о частныхъ **л.** выражается въ слѣдующ. мѣрахъ: 1) правила о тушеніи пожаровъ въ каз. **л.** примѣняются и къ частн. **л.**; 2) сплавъ и провозъ частн. **л.** производятся также по билетамъ; 3) лѣсничіе и лѣсн. сторожа частныхъ **л.**, если удовлетворяютъ требованіямъ закона, пользуются правами государств. службы (кромѣ денежн. вознагражденія); лѣсная стража д. непремѣнно удовлетворять требованіямъ закона, т. е. быть не моложе 21 года; 4) въ случаѣ самовольной порубки, поджога и т. п. лѣсовладѣлецъ въ правѣ подвергнуть обвиняемаго предварительному, до опроса, аресту не свыше сутокъ; послѣ опроса, въ присутствіи сотскаго или сельск. старосты и двухъ свидѣтелей, лѣсовладѣлецъ м. освободить обвиняемаго отъ отвѣтственности, если проступокъ его несетъ за собою лишь денежн. взысканіе; въ остальныхъ случаяхъ лѣсовладѣлецъ сообщ. дѣло миров. судьѣ, когда убытокъ менѣе 100 р., или судебн. слѣдователю, когда убытокъ болѣе 100 р. (Т. VIII, ч. 1, уст. лѣсной, изд. 1876 г., ст. 1—4, 17—26, 56, 202—210, 248, 255, 264, 271, 298—300 313, 320, 322, 326, 566, 568, 574—582, 584—586, 593, 614).

Лѣто начинается 9 (21) Іюня и оканчивается 10 (22) Сентября.

Лѣтосчисленіе. Оч. вѣроятно, что въ прежн. времена всѣ народы вели свое **л.** по луннымъ мѣсяцамъ; по крайней мѣрѣ, у всѣхъ народовъ встрѣчается раздѣленіе года на 12 мѣсяц. Въ настоящ. время большинство народовъ считаетъ время по времени обращенія земли около солнца. Христіане начинаютъ свое **л.** съ 1-го числа перваго мѣсяца (Января) послѣ Рождества Христова; все бывшее до Р. Хр. обозначается соотвѣтственн. числомъ лѣтъ назадъ: говорится столько-то лѣтъ послѣ или до Р. Хр. О различіи календарей у христ. народовъ—см. **Время.** Евреи ведутъ свое **л.** съ сотворенія міра, которое они относятъ за 3761 г. до Р. Хр.; оч. запутанный календарь ихъ лунный, исправляемый прибавленіемъ по временамъ 13-го мѣсяца; самый короткій годъ ихъ им. 353, а самый длинный 385 дней. Магометанское **л.** начинается съ *Геджры*—эпохи бѣгства Магомета изъ Мекки въ Медину, т. е., съ 16 Іюля 622 г. послѣ Р. Хр.; календарь ихъ чисто лунный.

Любка (Platanthera) — изящное растеніе съ ароматными цвѣтами изъ сем. орхидныхъ (см. сл. **Орхидныя**).

Люкъ—вообще входъ въ подполье: обыкновенно отверстіе въ полу съ подъемною дверью; употребляется на палубахъ судовъ, надъ подвалами и т. п.

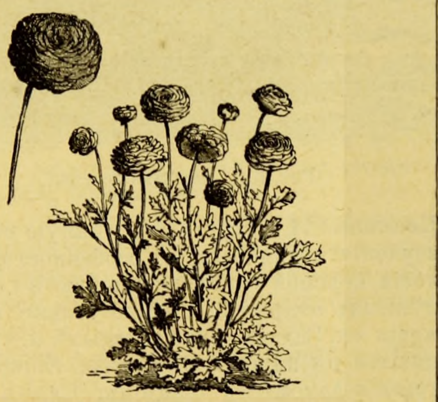
Люлька или **колыбель**—кроватка, которую можно качать; употребляется для грудн. дѣтей. Должна б. вообще изгнана изъ употребленія, такъ какъ качать дѣтей для ихъ усыпленія приноситъ имъ только вредъ.

Люстрація—описаніе казенныхъ имѣній, находящихся въ Западномъ краѣ, для приведенія въ извѣстность составныхъ частей ихъ и для опредѣленія ихъ доходности; производится **л—ія** съ цѣлью: сдачи оброчныхъ статей (т. VIII, ч. 1, ст. 8), выкупа земли госуд. крестьянами (собр. уз. 1867 г., № 348), отвода земли, пожалованной на *правѣ маіората* (т. X, ч. 1, ст. 496) и т. п.

Люстринъ — блестящая матерія, чисто шерстяная или изъ шерсти съ бумагою (см. **Ткани**).

Лютеране—см. **Протестанты.**

Лютикъ (Ranunculus). Травы изъ сем. лютиковыхъ. Нѣкоторыя давно извѣстны въ садоводствѣ; самый старинный и изящный есть **л.** *азіатскій* (R. asiaticus), растущій дико въ Греціи; многолѣтняя трава съ подземн. кучковатымъ корневищемъ, состоящимъ изъ коротк. побѣговъ, несущихъ почки (глазки); изъ корневища выступаетъ пучекъ различно разсѣченныхъ листьевъ и нѣсколько стеблей, заканчивающихся крупн., б. ч., махров. цвѣтами яркихъ колеровъ: огненно-краснаго, карминоваго, пурпуроваго, оранжеваго, золотисто-желтаго, лимоннаго, бѣлаго; также пестрые, полосатые и пр.; когда-то этотъ **л.** былъ въ величайшей модѣ (въ XVII и XVIII вѣкѣ); теперь его разводятъ мало, хотя совершенно напрасно. Разводятъ почти всегда корневищами, котор. вырываются осенью и сохраняются, какъ клубни георгинъ (см. **Георгина**). Садятъ ранн. весною въ просторные горшки, помѣщаемые въ холодн. оранжереѣ или въ парникѣ; по минованіи морозовъ пересаживаютъ въ клумбы на открытыя мѣста, на разстояніи 4—6 дюйм. другъ отъ друга. Къ почвѣ растеніе не особенно взыскательно, лишь-бы она была питательна, не сыра и не слишкомъ легка. Изъ друг. видовъ, попадающихся дико въ Европѣ и у насъ, могутъ удобно разводиться на воздухѣ и зимовать на мѣстахъ: *R. aconitifolius* и *R. parnassiaefolius* съ бѣлыми цвѣтами, *ползучій* **л.** (R. repens) и *ѣдкій* **л.** (R. acer), желтые цвѣты которыхъ становятся махровыми и походятъ на маленьк. розаны съ глянцевито-желтыми лепестками.



Азіатскій лютикъ.

Лютня—старинный инструментъ, въ родѣ гитары, теперь почти вышедшій изъ употребленія.

Люцерна (Medicago). Травы изъ сем. бобовыхъ. Многія изъ нихъ даютъ хорош. кормъ для скота. *Посѣвная* или *настоящая* **л.** (L. sativa) сѣется давно и введена въ сѣвооборотъ. Это многолѣтн. трава (рис.—см. **Луга**), стержневый корень которой идетъ оч. глубоко, въ рыхлыхъ почвахъ иногда до 2 арш. и болѣе; углубленіе происходитъ постепенно съ кажд. годомъ. Стебли, около $^3/_4$—1 арш. высотою, несутъ тройчатые обильные листья, выпускающіе изъ своихъ угловъ головки лилов. цвѣтовъ. Плодики въ видѣ серповидныхъ бобовъ, чернѣющихъ при созрѣваніи. **Л.** отлично приспособлена къ сух. климатамъ, почему у насъ особенно хорошо удается въ степныхъ мѣстностяхъ; но для полной удачи она требуетъ возможно болѣе тѣни. На черноземѣ ее можно разводить и безъ удобренія; на менѣе плодородн. почвахъ удобреніе необходимо въ первый годъ—передъ посѣвомъ, который производится чаще всего весною по яри (по овсу или ячменю). На второй годъ она даетъ первый, у насъ не оч. обильный, урожай, но затѣмъ можно косить ежегодно по 2 и даже по 3 раза въ продолженіи 4—5 лѣтъ, а если ежегодно боронить и удобрять, то и дольше. Тамъ, гдѣ обработка хороша и климатъ оч. благопріятенъ, **л.** даетъ до 600 и даже 1000 пуд. отличнаго сѣна съ десятины. У насъ довольствуются и 250 пудами. Длинные корни **л.** черпаютъ пищу преимущественно изъ подпочвы, отчего земля послѣ нея въ верхн. слояхъ почти не истощена, а огромное количество остающихся корней (иногда до 2000 пуд. въ десятинѣ), перегнивая, еще улучшаетъ почву. Кромѣ этой **л.**, у насъ растутъ дико двѣ другихъ—M. falcata, назыв. во мног. мѣстахъ *буркуномъ, желтымъ буркуномъ*, и M. lupulina - *буркунчикъ*; обѣ отличн. кормовыя травы, съ желт. цвѣтами; первая извѣстна также подъ именемъ шведской **л.**

Лягва или **морской чертъ** (Lophius piscatorius)—безобразная рыба, отъ $^3/_4$ до $2^1/_2$ арш. и болѣе длиною; водится почти во всѣхъ европейск. моряхъ, у береговъ; питается др. рыбами и морск. животными. Мясо съѣдобное.

Лягушка (Rana) принадл. къ отряду безхвостыхъ земноводныхъ. Дѣтеныши **л.**, какъ и вообще всѣхъ животн. этого отряда, вылупляются изъ яйца не вполнѣ развитыми, а въ формѣ *головастика*, который только постепенно превращается въ **л.** (рис. 1-й): сначала выростаютъ заднія, потомъ и переднія ноги, хвостъ понемногу укорачивается и наконецъ исчезаетъ. Головастики дышатъ жабрами, а **л.**—легкими. Задн. ноги **л.** приспособлены къ прыганію; онѣ въ три раза длиннѣе переднихъ; перепонки, соединяющ. ихъ пальцы, позволяютъ **л.** хорошо плавать. Живутъ **л.** на землѣ близъ болотъ, рѣкъ, прудовъ и вообще на влажн. мѣстахъ, питаются, главн. образомъ, насѣкомыми, червями и разл. водян. животными.

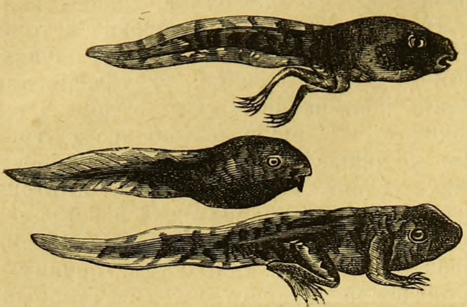


Рис. 1-й. Постепенн. развитіе **л.** изъ безхвостаго головастика.

Бурая или *травяная* **л.** (R. temporaria), отъ 3 до 4 дюйм.; длиною, сверху бурая, съ темн. пятнами, снизу бѣловатая или красноватая; оплодотвореніе икры самцомъ происходитъ сам. раннею весною; водится во всей Европѣ и Азіи, преимущественно въ лѣсныхъ низменностяхъ; встрѣчаются двѣ разновидности—тупоносая и остроносая.

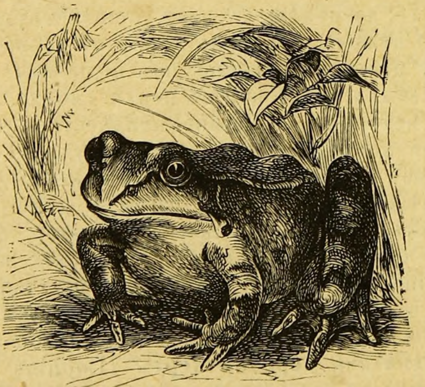


Рис. 2-й. Лягушка бурая.

Зеленая или *съѣдобная* **л.** (R. esculenta), 3—4$^{1}/_{2}$ дюйм. длиною, сверху сѣро-, желтовато- или буро-зеленая, съ мелк. темными пятнами, снизу бѣлая; пробуждается изъ спячки только съ полн. развитіемъ весны; оплодотвореніе—въ концѣ мая или началѣ іюня. Водится во всей Европѣ, у прудовъ и рѣкъ, на болотахъ; монотонный хоръ кваканія, слышимый по вечерамъ, издается именно этою **л.** Зел. **л.** живетъ больше въ водѣ, а бурая — на землѣ. Ловится зел. **л.** очень легко или удочкою, лучше съ двойнымъ или тройнымъ крючкомъ (№№ 1-й и 2-й),—на червей, мухъ, бабочекъ, жучковъ и даже на кусочекъ красн. сукна (хватаетъ съ жадностью), или сачкомъ; особенно успѣшенъ ловъ темною ночью при освѣщеніи: позволяетъ брать себя руками. *Древесная* **л.** или *квакша*—см. **Квакши.**

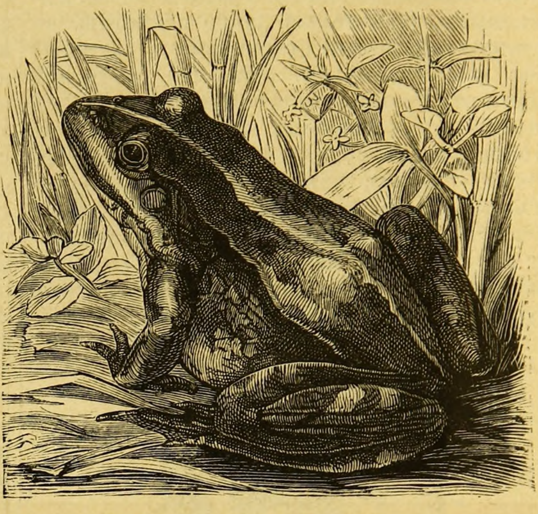


Рис. 3-й. Лягушка зеленая.

—**Л.** играетъ оч. важную роль при изученіи медицины и, въ особенности, физіологіи нервной системы; множество самыхъ цѣнныхъ открытій сдѣлано только при помощи ея. Заднія лапки зеленыхъ **л.** употребляются въ пищу и въ западн. Европѣ считаются лакомымъ блюдомъ.

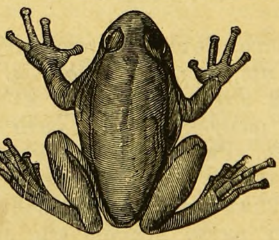


Рис. 4-й. Квакша.

Снявъ кожу, вымочить лапки 2—3 час. въ водѣ, дать стечь, обтереть и приготовить, какъ *куру подъ бѣл. соусомъ* (стр. 418). *Или,* давъ полежать $^{1}/_{2}$ час. въ уксусѣ для маринованія (см. это слово) и, затѣмъ, стечь,—посыпать мукою, поджарить въ маслѣ и подавать на салфеткѣ, гарнировавъ поджаренн.-же въ маслѣ пучкомъ зелен. петрушки.

Ляда—пустошь, поросшая лѣсомъ, посѣка, обожженый лѣсъ.

Лядвенецъ (Lotus). Многолѣтн. травы изъ сем. бобовыхъ, съ тройч. листьями, глубок. корнями и желт. цвѣтами, собранн. въ видѣ головокъ. У насъ два дикихъ вида: *L. corniculatus*, идущій далеко на сѣверъ, и *L. angustissimus*—въ южной Россіи. Обѣ относятся къ числу хорошихъ кормовыхъ травъ. (Рис.—см. **Луга**).

Лядунка—см. **Ладунка**.

Лямка — ремень черезъ плечо для тяги, носки или поддержки; посредствомъ **л.** бурлаки тянутъ суда, солдаты, въ случаѣ надобности (на крутыхъ подъемахъ), пушки.

Лянза—китайск. шелков. матерія, привозимая въ Россію черезъ Кяхту.

Лянь-синь—сортъ чая (см. **Чай**).

Ляписъ—см. **Лаписъ**.

Ляща или **лящъ**—то-же, что **Чечевица**.

М.

Мавзолей—роскошный надгробный памятникъ.

Магазинъ—зданіе для храненія товаровъ или запасовъ хлѣба, пороха, соли и т. п. Также—большая лавка.

Магистратъ—городское обществ. управленіе. Закономъ 13 апрѣля 1866 г. **м-ты** упразднены и замѣнены думою.

Магистръ—ученая степень, получаемая окончившими курсъ университетовъ, провизорами, ветеринарами и окончившими курсъ въ духовн. академіяхъ; для полученія ея требуется выдержать особ. экзаменъ и защитить диссертацію. Она ниже степени доктора. (См. **Университеты**).

Магія—искусство производить таинственныя сверхъестественныя дѣйствія, а также наука объ этомъ. Теперь магами часто именуютъ себя фокусники, дающіе публичныя представленія.

Магнезитъ—минералъ, состоящій изъ углекислой магнезіи; бѣлаго цвѣта. Добывается въ Силезіи, Моравіи, Піемонтѣ, Греціи и пр. Служитъ для приготовленія углекислыхъ водъ (содовой и т. п.), горькой соли, жженной магнезіи и пр.

Магнезія—окись магнія; обыкновенно добывается пережиганіемъ углекислой **м.** и, потому, наз. также *жженою магнезіею* (magnesia usta): бѣлый рыхлый порошокъ, почти не растворимый въ водѣ, но легко—въ кислотахъ, съ которыми образуетъ соли. Употребляется въ медицинѣ при кислотахъ въ желудкѣ и кишкахъ (3—16 гранъ на пріемъ черезъ 2—3 часа), какъ слабительное (отъ 8 гранъ до ʒβ на пріемъ) и какъ противоядіе при отравленіи кислотами и мышьякомъ (въ большихъ пріемахъ: отъ ʒβ—ʒjj и болѣе на пріемъ). *Магнезія лимоннокислая* дается, какъ слабительное (довольно дорогое): на кончикѣ ножа или по чайной ложкѣ на пріемъ. *Магнезія сѣрнокислая, англійская* или *горькая соль*—встрѣчается въ природѣ въ морской водѣ, въ горькихъ минеральн. водахъ (эпсомской, зейдлицкой, зейдшицкой, фридрихсгальской и др.—см. *Вода Минеральная)*, а также въ минералѣ, называемомъ *кизеритомъ*. Искусственно приготовляется разложеніемъ магнезита сѣрною кислотою. Им. видъ безцвѣтн. кристалловъ, солено-горькій вкусъ, легко растворима въ водѣ. Употребляется въ медицинѣ, какъ слабительное—также, какъ *сѣрнокислый натръ* (см. **Натръ**). *Магнезія углекислая* встрѣчается въ природѣ въ магнезитѣ (см.), въ магнезіальн. шпатѣ, доломитѣ. Искусственно добывается осажденіемъ изъ раствора друг. солей **м.** посредствомъ углекисл. натра (соды); промытая и высушенная, поступаетъ въ торговлю въ формѣ оч. легкихъ четвероугольн. кусочковъ (magnesia alba—*бѣлая* **м.**); въ водѣ не растворима, но легко—въ разведенныхъ кислотахъ (шипѣніе). Въ медицинѣ—также, какъ жженая **м.** *Магнезія хлористая* встрѣчается въ морской водѣ; легко растворима въ водѣ и спиртѣ, противнаго горькаго вкуса; им. мало практическ. примѣненія.

Магнетизированіе—различн. рода манипуляціи, при помощи которыхъ одинъ человѣкъ *(магнетизёръ)* желаетъ дѣйствовать на другого предполагаемою въ немъ (магнетизёрѣ) магнетическою силою: *магнетизмомъ* (см. э. сл.).

Магнетизмъ, животный магнетизмъ или **месмеризмъ** (по имени *Месмера*, введшаго въ употребленіе леченіе **м.**)—воображаемая особая сила, которою по преимуществу обладаютъ извѣстн. люди *(магнетизёры)*, сила, могущая своимъ вліяніемъ вызывать въ друг. человѣкѣ сонъ, успокоеніе, пассивное повиновеніе и т. п. нервныя явленія. Особ. силы, которую можно было-бы назвать магнетизмомъ, ни въ комъ не существуетъ; но у всѣхъ людей есть нервная сила, при помощи которой всѣ мы несомнѣнно вліяемъ другъ на друга, и тотъ изъ насъ больше, у кого ея больше, у кого она энергичнѣе. Нашъ языкъ, наши глаза и движенія нашихъ членовъ служатъ естественн. передатчиками нашей нервн. силы другимъ. Краснорѣчіе одушевляетъ, испугъ парализуетъ, а сильная воля заставляетъ повиноваться не только одного человѣка, а цѣлыя сотни и тысячи людей; веселость и оживленіе, апатія и сонливость, гнѣвъ, отчаяніе и пр. безпрестанно вызываются дѣйствующими на насъ нервн. впечатлѣніями, чаще всего исходящими отъ людей, но иногда и отъ вещей—словомъ вся наша жизнь состоитъ изъ непрерывнаго ряда воздѣйствій на насъ подобн. впечатлѣній. И вліяніе человѣка на отдѣльныхъ людей и на толпу тѣмъ значительнѣе, чѣмъ больше вѣра въ него («вѣра ворочаетъ горы») и чѣмъ сильнѣе воспріимчивость особы, на которую дѣйствуетъ вліяніе; въ особенности такого рода вліяніямъ способны поддаваться люди съ болѣзненно настроенною нервною системою — истерическіе (см. **Истерика**), на которыхъ преимущественно и показываютъ свою мощь болѣе или менѣе черноокіе магнетизёры. Эффекты на видъ часто поразительные: больная засыпаетъ, слѣпо и пассивно повинуется приказаніямъ, иногда внезапно встаетъ съ ложа, на которомъ до того лежала въ параличѣ (истерическій параличъ)... толпа видитъ, не можетъ не вѣрить—и репутація магнетизёра (или знахаря въ народѣ) обезпечена! а на самомъ дѣлѣ—никакого магнетизма здѣсь нѣтъ, а существуетъ только естественное вліяніе нервной силы на неестественно пораженные нервы больной. Чтобы оказывать на больную подобн. рода вліяніе, нужно обладать не особ. магнетическою силою, а достаточнымъ запасомъ обыкновенн. нервной силы (энергіею), пріобрѣсти вѣру больной или внушить ей спасительный страхъ и т. п. Нерѣдко такимъ образомъ дѣйствуютъ не только люди, но извѣстныя физическія или механическія причины — внезапный сильный свѣтъ, странный или оглушительный шумъ, ударъ по тѣлу и т. п. См. **Сомнамбулизмъ** и **Истерика**.

Магнетизмъ — свойство нѣкотор. тѣлъ притягивать другія. Такія тѣла наз. *магнитами*. Вліяніе свое магниты оказываютъ на всѣ тѣла вообще, но замѣтнымъ образомъ только на извѣстн. металлы: желѣзо, никель, кобальтъ, хромъ. Магниты бываютъ *естественные* и *искусственные*. Свойства тѣхъ и другихъ одинаковы, но искусственные обыкновенно значительно сильнѣе. Въ каждомъ магнитѣ отличаютъ 2 *полюса*, находящіеся на двухъ противуположн. концахъ, и среднюю нейтральн. линію; наибольшая притягательная сила именно у полюсовъ; по мѣрѣ удаленія отъ нихъ и приближенія къ серединѣ, она постепенно уменьшается и на самой серединѣ совершенно исчезаетъ; чтобы убѣдиться въ этомъ, стоитъ прокатить магнитный брусокъ въ желѣзныхъ опилкахъ, которыя пристаютъ къ бруску, какъ показано на рис. 1-мъ. Если тонкій магнитный брусочекъ или, лучше, иглу повѣсить по срединѣ на нитку или положить на остріе (или на пробковый кружокъ, плавающій въ водѣ), то одинъ полюсъ магнита обращается къ югу, а другой къ сѣверу: первый наз. *сѣвернымъ*, а послѣдній *южнымъ*. Если приближать другъ къ другу 2 магнита, то одноименные ихъ полюсы взаимно отталкиваются, а разноименные, наоборотъ, притягиваются. Земля представляетъ собою огромный магнитъ, сѣверн. полюсъ котораго обращенъ къ сѣверу, а южный—къ югу: оттого-то полюсы повѣшенной магнитн. иглы поворачиваются въ обратномъ направленіи (см. **Компасъ**). Естественн. магниты находятъ въ *магнитномъ желѣзнякѣ* (окись желѣза, называемая магнитною); но не всѣ, а только нѣкотор. куски этой руды обладаютъ магнитн. свойствами. Магнитн. желѣзнякъ довольно распространенъ въ природѣ; больш. количество его добывается въ Швеціи и Норвегіи, у насъ — въ Оренбургской *(Магнитная гора)* и Пермской губ., въ Сибири. Происхожденіе естественн. магнитовъ объясняютъ намагничиваніемъ руды земнымъ магнетизмомъ. Искусственные магниты, почти только и употребляющіеся въ практикѣ, приготовляются намагничиваніемъ кусковъ *закаленой* стали: или посредствомъ тренія о нихъ сильнаго естественнаго или искусственнаго магнита, или же при помощи электрическ. тока. Намагничиваніе посредствомъ магнита производится тремя способами: *а)* Какимъ либо концомъ (полюсомъ) магнита водятъ вдоль бруска стали—съ одного конца послѣдняго до другого и постоянно въ одномъ и томъ-же направленіи: годится только для приготовленія маленькихъ магнитовъ, небольш. силы. *б)* Два противуположные полюса двухъ, одинаково сильныхъ, магнитовъ ставятъ посрединѣ бруска и разводятъ ихъ оттуда къ противуположнымъ концамъ послѣдняго; повторяютъ операцію до насыщенія бруска магнитною силою. *в)* Два магнита ставятъ на брусокъ, какъ въ предъидущемъ случаѣ, но полюсы ихъ раздѣляютъ одинъ отъ другого небольш. кусочкомъ дерева и, затѣмъ, водятъ *оба вмѣстѣ* сначала отъ середины къ одному концу бруска, а потомъ отъ середины-же къ другому концу и т. д., поперемѣнно,—до полнаго намагничиванія бруска. При двухъ послѣднихъ способахъ намагничиваніе идетъ быстрѣе и бываетъ сильнѣе, если, во время операціи, концы бруска стали положить не

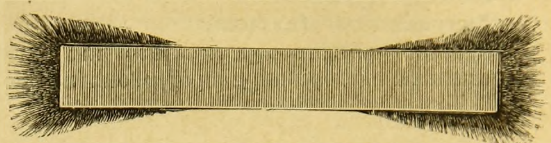


Рис. 1-й. Магнитъ въ формѣ бруска, съ приставшими къ нему желѣзн. опилками.

просто на столъ, а на противуположные полюсы двухъ (одинаково сильныхъ) магнитовъ. Но проще и быстрѣе всего намагничиваніе происходитъ посредствомъ электричества: для этого стоитъ только брусокъ закаленой стали густо обмотать, спирально, проволокою, покрытою шелкомъ, и, затѣмъ, пропускать черезъ послѣднюю гальваническій токъ или токъ лейденской банки: чѣмъ сильнѣе электрическій токъ, тѣмъ значительнѣе намагничиваніе. Лучше всего намагничивается хорошо закаленая сталь; чугунъ гораздо хуже; мягкое желѣзо (не содержащее примѣсей) становится магнитомъ только на время вліянія на него магнита или электрическ. тока, но затѣмъ быстро теряетъ магнитн. свойства. И въ стали м. съ теченіемъ времени постепенно уменьшается, тѣмъ быстрѣе, чѣмъ хуже она закалена; чтобы предупредить эту потерю, магниты *оправляютъ* мягкимъ желѣзомъ, пластинки или куски котораго прикрѣпляются желѣзн. винтами къ обоимъ концамъ (полюсамъ) магнита (рис. 2-й): желѣзо намагничивается противуположнымъ м. и черезъ это предъотвращаетъ потерю м. сталью. На магнитныя иглы, поворачивающіяся своими полюсами къ противуположнымъ полюсамъ земли, подобное-же вліяніе оказываетъ земной м. Для полученія болѣе сильныхъ магнитовъ, ихъ дѣлаютъ изъ отдѣльныхъ стальныхъ пластинокъ: каждая пластинка закаливается и намагничивается отдѣльно, затѣмъ всѣ соединяются вмѣстѣ (одноименн. полюсы съ одной стороны) желѣзн. винтами или латунными обручиками. Чѣмъ тоньше пластинки и, слѣдовательно, чѣмъ ихъ больше, тѣмъ магнитъ сильнѣе. Даютъ магнитамъ форму брусковъ, пластинокъ или подковъ; послѣднія удобнѣе всего для притягиванія тяжестей, такъ какъ въ нихъ на тяжесть дѣйствуютъ одновременно оба полюса. Сильн. магниты выдерживаютъ до 3 пудъ и болѣе. *Электро-магнитъ*—см. это слово.

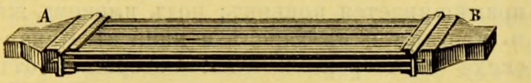


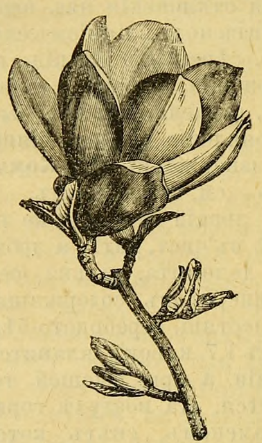
Рис. 2-й. Магнитъ, составленный изъ многихъ стальн. пластинокъ, съ желѣзн. оправою по концамъ (А и В).

Магнетизмъ земной. На какой-бы части земн. поверхности не находился *компасъ* (см.), магнитная игла его постоянно принимаетъ одно и то-же положеніе: южный полюсъ иглы обращается на сѣверъ, а сѣверный—на югъ. Происходитъ это отъ того, что земля сама представляетъ собою громадный магнитъ, сѣверный полюсъ котораго обращенъ къ сѣверному, а южный—къ южному географическ. полюсу. Вертикальная плоскость, пересѣкающая землю по линіи магнитной стрѣлки полюса, т. е., проходящая черезъ сѣверный и южный полюсъ этой иглы, наз. *магнитнымъ меридіаномъ.* Такъ какъ полюсы магнитн. иглы находятся не вполнѣ въ направленіи полюсовъ земли, а только *приблизительно*, то и магнитн. меридіанъ не совпадаетъ съ географическимъ, а образуетъ съ нимъ извѣстн. небольшой уголъ—*уголъ склоненія магнитн. стрѣлки;* уголъ этотъ измѣняется съ мѣстностью: въ Европѣ и Африкѣ южн. полюсъ (обращенный къ сѣверу) магнитн. стрѣлки отклоняется къ западу отъ географ. меридіана, а въ Азіи и Америкѣ—къ востоку; по времени: правильныя вѣковыя, годичныя и суточныя отклоненія. Неправильныя отклоненія наз. *пертурбаціями* и происходятъ подъ вліяніемъ случайн. причинъ, напр. сѣвернаго сіянія, вулканическихъ изверженій, грозы и т. п.; по нимъ, до извѣстн. степени, можетъ быть предсказываемо появленіе сѣверн. сіянія или вулканическ. изверженій. См. **Компасъ.**

Магнитъ—см. Магнетизмъ.

Магній—легкій металлъ; не встрѣчается въ природѣ въ чист. видѣ, а добывается изъ магнезита, доломита, талька, серпентина и другихъ минераловъ, содержащихъ его соединенія. Блестящ. серебристо-бѣлаго цвѣта, удѣльн. вѣсъ 1,7, ковокъ, плавится при красномъ каленіи, а при высшей температурѣ улетучивается. На воздухѣ горитъ яркимъ *бѣлымъ* пламенемъ, свѣтъ котораго освѣщаетъ предметы, какъ *дневной,* не измѣняя ихъ натуральн. окраски. Проволока толщиною въ толстый лошадиный волосъ, при горѣніи, даетъ свѣтъ, равный свѣту 70 парафинов. свѣчей. Въ торговлѣ имѣются особ. лампы для освѣщенія магніевыми проволоками; онѣ нерѣдко употребляются фотографами.

Магнолія или маньолія (Magnolia). Деревья и кустарники изъ сем. маньоліевыхъ. Растутъ въ умѣренно-теплыхъ странахъ сѣв. Америки и вост. Азіи (Китай, Японія, Индія). У всѣхъ оч. большіе цѣльные листья, опадающіе или неопадающіе на зиму, и чрезвычайно крупные, изящные, часто ароматные цвѣты. Нѣкотор. виды хорошо растутъ на открыт. воздухѣ во мног. мѣстахъ западн. Европы, напр. въ Англіи; но на материкѣ они безъ покрышки удаются только въ южн. странахъ, у насъ—на южн. берегу Крыма и въ Закавказьи; въ коренной Россіи могутъ разводиться только въ оранжереяхъ (въ холодныхъ или умѣренныхъ). Любятъ б. или м. оттѣненное положеніе: на открыт. солнечныхъ мѣстахъ растутъ оч. вяло; почву—слегка сырую. Для культуры въ кадкахъ требуется смѣсь листовой, навозной и глинисто-песчаной земли. Размножаются лучше всего сѣменами; но сѣмена д. б. совершенно свѣжія, потому что скоро теряютъ способность проростанія. Отводками и черенками принимаются оч. туго. Прививка тоже требуетъ больш. искусства. Въ оранжереяхъ лучше всего сажать прямо въ почву. Въ садоводство введены почти всѣ извѣстные виды (14) со многими разностями и помѣсями. Одна изъ самыхъ великолѣпныхъ—*M. grandiflora:* вѣчно зеленое высокое дерево съ оч. большими глянцевитыми листьями и крупн. бѣлыми ароматн. цвѣтами; плоды, какъ и у всѣхъ **м.**, въ видѣ шишекъ, напоминающихъ шишки нѣкоторыхъ хвойныхъ, но украшенные красн. сѣменами, висящими на длинныхъ снурахъ. *Китайско-японская* (M. Julan): больш. кустарникъ съ опадающими листьями; отличается отъ всѣхъ друг. **м.** тѣмъ, что ея бѣлые ароматн. цвѣты появляются, раннею весною, передъ листьями. Особенно ароматны, хотя и не изящны, свѣтло-буроватые небольшіе цвѣты *M. fuscata.*



Китайско-японская **м.**

Магометане подчиняются общ. законамъ и общ. администраціи, но въ церковн. отношеніи им. свои мѣстн. управленія: *Таврическое магом. духовн. правленіе* (въ Симферополѣ) и *Оренбургское магом. духовн. собраніе;* первое состоитъ изъ муфтія (предсѣдателя), кадія-эсхера и нѣскольк. кадіевъ, второе — изъ муфтія (предсѣд.) и 3-хъ кадіевъ. Лица эти избираются: таврическ. муфтій и кадій-эсхеръ — магом. духовенствомъ, мірянами и представителями властей, при участіи губернск. предводителя дворянства; оренбургскій муфтій—магометанск. обществомъ; утверждаются Высочайшею властью. Проч. члены управленій (кадіи) избираются магометанскимъ обществомъ и утверждаются: таврическіе—сенатомъ, а оренбургскіе — губернаторомъ. Вѣдѣнію магом. управленій подлежатъ: 1) надзоръ за богослуженіемъ, 2) назначеніе и увольненіе приходск. духовенства, 3) дисциплинарн. взысканія, 4) управленіе духовн. имуществами, 5) дѣла семейныя. Изъ послѣднихъ—а) дѣла о заключеніи и прекращеніи браковъ вѣдаетъ приходск. духовенство, но рѣшенія его м. б. обжалованы правленію или собранію, на рѣшенія которыхъ, въ свою очередь, м. б. принесена жалоба министру вн. дѣлъ; б) дѣла объ имуществахъ при расторженіи браковъ, по завѣщаніямъ и при раздѣлѣ наслѣдствъ—подлежатъ и приходскому духовенству и управленіямъ, къ которымъ спорящія стороны м. обратиться; в) дѣла о неповиновеніи дѣтей родителямъ и о нарушеніи супружеск. вѣрности подвѣдомственны управленію, которое м. подвергнуть виновныхъ духовн. наказаніямъ или увѣщаніямъ. (Т. XI, ч. 1, уст. дух. иностр. испов., ст. 1140—1258).

Мадера — вино съ острова Мадеры: темноянтарнаго цвѣта, терпкое и сладкое; передъ отправленіемъ въ Европу къ нему всегда примѣшивается коньякъ; подъ именемъ-же **м.** продаются въ Европѣ и вина съ Канарскихъ и Азорскихъ о-въ. Содержитъ отъ 17 до $22^{1}/_{2}{}^{0}/_{0}$, по объему, спирта. Лучшіе сорта—*мальвазія* и *драй-мадера* (сухая). Настоящ. **м.** въ торговлѣ встрѣтить трудно: б. ч. поддѣльная. (См. **Вино**).

Мазанка — изба, хата изъ мелкаго лѣса или камыша, обмазанная глиною, иногда перемѣшанною съ навозомъ и сѣчкой; употребительна на югѣ Россіи.

Мази: въ медицинѣ **м.** болѣе плотной консистенціи (коров. масла, свин. сала и т. п.) наз. *unguentum,* а **м.** жидкія — *linimentum.* Первыя дѣлаются обыкновенно на свиномъ салѣ, а послѣднія на растительн. маслахъ. Наиболѣе употребительныя изъ **плотн. м.** 1) **М.** *вератриновая* (Ung. veratrini): 1—$1^{1}/_{2}$ ч. вератрина на 25 ч. сала; втирается, величиною съ горошину, въ больное мѣсто—чаще всего при нервн. боляхъ (остерегаться, чтобы не попало въ глаза). 2) **М.** *восковая* (ung. cereum): 5 ч. прованск. масла и 2 ч. желт. воска. 3) **М.** *камфорная* (ung. camphoratum): 1 ч. камфоры (сначала растереть съ нѣскольк. каплями спирта) и 10 — 15 ч. сала. 4) **М.** *оспенная* (ung. stibiatum): 1 ч. рвотнаго камня и 4 ч. сала (втирать, какъ вератриновую. 5) **М.** *отъ обжоговъ* — см. **Обжоги.** 6) **М.** *противъ трещинъ кожи* — см. **Трещины кожи.** 7) **М.** *противъ чесотки* — см. **Чесотка.** 8) **М.** *розовая* (ung. rosatum): 10 ч. сала, 2 ч. бѣлаго воска и 1 ч. розов. воды. 9) **М.** *свинцовая* или *спускъ* (ung. plumbi или ceratum Saturni): 3 ч. свинцов. уксуса (acetum plumbi), 8 ч. воска, 29 ч. сала (сушитъ). 10) **М.** *смоляная* (ceratum resinae pini): 4 ч. желт. воска, 2 ч. бѣл. смолы, по 1-й ч. сала и венец. терпентина. 11) **М.** *сѣрая ртутная* (ung. hydrargiri cinereum): 6 ч. чистой ртути растереть съ 1 ч. старой сѣр. ртутн. мази до тѣхъ поръ, пока не б. болѣе замѣтно шариковъ ртути; примѣшать 4 ч. растопленнаго и охлажденнаго бычачьяго и 3 ч. свин. сала; д. б. голубовато-сѣраго цвѣта (не употреблять безъ врача). 12) **М.** *терпентинная* (ung. basilicum): 6 ч. прованск. масла, 1 ч. венеціанск. терпентина, по 2 ч. желт. воска, канифоли и свин. сала. Эта м. и мазь № 10-й употребл. на вялыя, плохо гноящіяся, язвы. 13) **М.** *цинковая:* 1 ч. окиси цинка и 9 ч. сала (или розовой мази); сушитъ. **Жидкія мази.** 1) **М.** *летучая* (L. volatile): 4 ч. прованск. масла хорошенько взболтать съ 1 ч. нашатырнаго спирта. 2) **М.** *летучая камфорная* (L. volatile camphoratum): 4 ч. камфорн. масла (см. **Камфора**) и 1 ч. нашат. спирта. 3) **М.** *мыльная* (L. saponato-ammoniatum): 1 ч. бѣл. мыла, 30 ч. воды, 10 ч. спирта и 15 ч. нашат. спирта. 4) *Оподельдокъ*—см. это слово. Всѣ приведенныя жидк. мази раздражаютъ кожу и употребляются для втиранія (долго—почти досуха) на болящ. мѣста. Свин. сало для м. должно б. очищенное (см. **Сало**); если приходится смѣшивать нѣскольк. жировъ или жиры со смолами, то ихъ слѣдуетъ прежде всего расплавить на легк. огнѣ, и только затѣмъ уже примѣшивать къ нимъ понемногу, постоянно растирая, др. вещества. М. на салѣ д. б. хранимы въ прохладномъ мѣстѣ, хорошо закупоренными: иначе портятся и становятся вредными. По этой причинѣ, въ послѣдн. время сало стали замѣнять непортящимся отъ воздуха вазелиномъ (см.)

Май — пятый мѣсяцъ въ году; 31 день. Праздники: Вознесенье, Св. Троицы, День Св. Духа.

Майданъ—площадь; возвышенная прогалина и стоящій на ней лѣсной заводъ; смолокурня (см. **Смола**).

Майка—такъ наз. двухъ жуковъ: одного изъ рода Melolontha, извѣстнаго также подъ именемъ *майскаго жука* или *хруща*, и другого изъ сем. Meloë — собственно *майка* (Meloë proscarabaeus). Хрущъ (рис. 1-й) длиною около 12 лин., чернаго цвѣта съ свѣтлобурокрасными надкрыльями, усѣянными бѣлыми волосками, которыми покрыты также грудь и нижн. часть туловища. Личинки его им. видъ желтовато-бѣлаго червя (рис. 2-й), съ длинн. ногами и тѣломъ, покрытымъ острыми щетинками; взрослая около $1^1/_2$ дюйма длиною. Наиболѣе извѣстны два вида: M. vulgaris и M. hippocastani—оч. сходные между собою. Хрущи обыкновенно появляются (выходятъ изъ земли) не ранѣе апрѣля или мая и исчезаютъ б. ч. въ іюнѣ; самка кладетъ въ это время въ землю 12—30 яичекъ, изъ которыхъ черезъ 4—6 недѣль вылупляются личинки, превращающіяся въ куколокъ (рис. 2-й) и, затѣмъ, въ жуковъ только на 4 или 5 году. Личинки питаются главн. образомъ корнями деревъ и др. растеній (напр. картофеля, салата, капусты, рѣпы, земляники, злаковъ и пр.), а развитые хрущи—листвою деревъ, въ томъ числѣ и плодовыхъ, которыя иногда обгладываются ими до-гола. Вообще хрущъ и особенно его личинка очень вредны не только лѣсамъ и садамъ, но также полямъ и лугамъ. Естественные истребители ихъ главнымъ образомъ насѣкомоядныя птицы: козадои, совы, воробьи, вороны, синицы и пр., но особенно скворцы; послѣдніе-же, равно какъ хохлатые жаворонки (Alauda cristata), грачи, вороны и галки оч. искуссно отыскиваютъ личинки. Изъ средствъ искусств. истребленія самое важное—*собираніе* жуковъ преимущественно по утрамъ, до полудня, когда они еще сидятъ оцѣпенѣлые на деревьяхъ, которыя, для этого, встряхиваютъ. Для собиранія личинокъ, землю на мѣстахъ, гдѣ замѣчено захирѣніе растеній, выворачиваютъ вспахиваніемъ или окапываніемъ; иногда пускаютъ на эти мѣста свиней, охот-

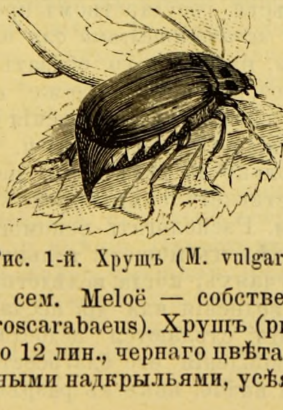


Рис. 1-й. Хрущъ (M. vulgaris).

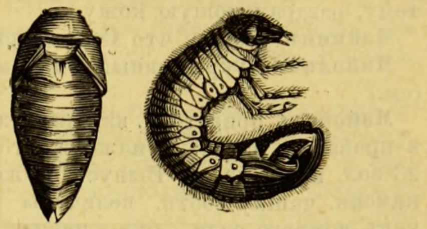


Рис. 2-й. Справа—личинка, слѣва—куколка хруща

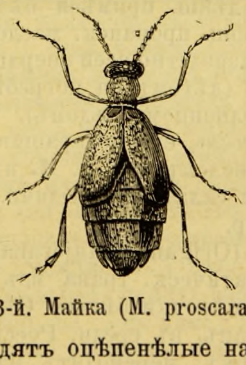


Рис. 3-й. Майка (M. proscarabaeus).

по пожирающихъ личинки. Совѣтуютъ также поливать подозрительныя мѣста (по вечерамъ—весною) слѣдующ. жидкостью: 10 ведеръ воды, 1 фунт. мыла, 3 ф. дегтя и 10 ф. сажи (хорошенько разболтать).—Собственно *майка* (рис. 3-й)—жукъ отъ 4 до 10 линій длиною, съ недоразвитыми надкрыльями и совсѣмъ безъ мягкихъ крыльевъ, вслѣдствіе чего летать не можетъ; черный съ синимъ или фіолетовымъ отблескомъ. Личинка желтаго цвѣта, тѣло вытянуто, съ 6 ногами. Появляется весною; питается низшими травами — одуванчиками, лютиками, фіалками и т. п. При прикосновеніи испускаетъ желтоват. жидкость, содержащую кантаридинъ (см. **Мушка испанская**) и, потому, раздражающую кожу.

Майникъ—то-же, что **Соль** (растеніе).

Майолика—украшенный эмалью фаянсъ (см.)

Майонезъ приготовл. изъ яичн. желтковъ и прованск. масла: на кажд. желтокъ около 23 зол. пров. масла. Выпустивъ желтки въ каменн. чашку соотв. величины и прибавивъ немного соли, бѣл. перца и уксуса (съ эстрагономъ), растирать *быстро* деревянн. ложкою, кругообразно—*постоянно въ одну сторону;* когда разотрется гладко, приливать постепенно прованское масло—сначала по каплямъ, а потомъ струею, продолжая все время безостановочно кругообразно растирать о стѣнки чашки. Когда соусъ станетъ сгущаться, начать прибавлять, также понемногу, лимонн. сока (или уксуса), все продолжая мѣшать и подливать масло, до тѣхъ поръ, пока соусъ не приметъ должн. консистенцію. На кажд. 8 стол. ложекъ прованск. масла д. приходиться около 1 стол. ложки хорош. уксуса или лимонн. сока, $2^{1}/_{3}$ зол. соли и 45 дол. перца. Для удачн. приготовленія **м.** необходимы слѣдующ. условія: совершенно свѣжій желтокъ, выпущенный безъ малѣйш. примѣси бѣлка или зародыша, хорош. прованск. масло, возможно *быстрое* производство всей операціи въ *прохладн. мѣстѣ* (лѣтомъ на погребѣ и даже на сосудѣ, наполненномъ льдомъ). Чтобы сдѣлать **м.** *зеленымъ,* его подкрашиваютъ шпинатомъ, кервелемъ и т. п. **М.** идетъ главн. образомъ для салатовъ изъ дичи, для рыбы, омаровъ и пр.

Майоранъ (Origanum Majorana). Однолѣтн. сильно ароматическ. трава изъ сем. губоцвѣтныхъ; цвѣточки бѣлые. Сѣятъ также, какъ и тиміанъ, въ средн. Россіи—въ парники и, потомъ, переводятъ на гряды, по минованіи морозовъ; въ южн. Россіи—прямо на гряды. Одного золотника сѣмянъ довольно на цѣлую гряду. Листья его съ цвѣточн. почками прежде употреблялись въ медицинѣ, теперь-же только, какъ пряность: свѣжіе или сушеные; срѣзаютъ ихъ въ періодъ цвѣтѣнія.

Майоратъ—недвижим. имущество, *нераздѣльное* и переходящее по наслѣдству всецѣло старшему (по закону) въ родѣ; поэтому, право владѣнія имъ сопряжено съ извѣстн. ограниченіями: оно не можетъ быть ни отчуждено, ни раздѣлено, ни завѣщено, ни заложено. Къ **м.** принадлежатъ: а) заповѣдныя наслѣдственныя имѣнія и б) имѣнія, жалуемыя, подъ именемъ майоратовъ, въ западн. губерніяхъ. *Заповѣдныя имѣнія* учреждаются или при самомъ пожалованіи ихъ—по Высочайш. повѣленію, или по волѣ владѣльцовъ—съ Высоч. разрѣшенія и утвержденія. Всѣ благопріобр. имѣнія, удовлетворяющія закономъ установленн. правиламъ (см. ниже), м. б. обращены въ заповѣдныя; изъ родов. имѣнія — только та часть его, которая, по праву, слѣдуетъ старш. сыну или, если нѣтъ сыновей, старш. дочери. Для обращенія имѣнія въ заповѣдное, требуется, чтобы учредитель и его наслѣдники были потомств. дворяне, чтобы имѣніе или содержало не менѣе 10 и не болѣе 100 тыс. десятинъ удобн. земли, или приносило средн. (по 10-ти-лѣтней сложности) дохода не менѣе 20 и не болѣе 200 тыс. рублей (въ больш. размѣрѣ только тогда, когда въ имѣніи находятся заводы, фабрики и др. промышл. заведенія, которыя, безъ вреда для имѣнія, не м. б. отдѣлены). Если имѣніе въ залогѣ, то обращается въ заповѣдное только съ согласія заимодавца и пріобрѣтаетъ полн. права заповѣднаго только по удовлетвореніи лежащаго на немъ долга. Учредитель можетъ прибавить къ родовому имени названіе заповѣдн. имѣнія и вмѣстѣ съ имѣніемъ соединить исключительн. владѣніе фамильн. бумагами, драгоцѣнностями, произведеніями искусства, собраніями рѣдкостей, книгъ и т. п., равно какъ исключительное завѣдываніе учрежденными имъ или родомъ его учебн., благотвор. и др. общеполезн. заведеніями. Онъ им. право внести въ государств. банкъ или покровительств. государствомъ кредитн. установленія *вспомогательный для имѣнія капиталъ,* или, вмѣсто того, обязать наслѣдника, для образованія того-же капитала, вносить въ сказанн. установленія ежегодно часть дохода, но не болѣе $^{1}/_{10}$ ч. ежегодн. дохода и только до тѣхъ-поръ, пока капиталъ не достигнетъ суммы трехлѣтняго дохода имѣнія. Распологать вспомогат. капиталомъ владѣлецъ можетъ только въ чрезвычайн. случаяхъ, когда, вслѣдствіе войны, пожара, наводненія или др. несчастій, доходы имѣнія сдѣлаются недостаточными для возстановленія его благосостоянія, и притомъ не иначе, какъ съ разрѣшенія сената (по представленію двор. опеки); если вспомог. капитала нѣтъ или его недостаточно, то въ тѣхъ-же случаяхъ и также съ разрѣшенія сената владѣльцу дозволяется занять, подъ обезпеченіе имѣніемъ, изъ помянут. выше кредитн. установленій денежн. сумму, не превышающую двухлѣтн. доходъ съ имѣнія; подобный-же заемъ разрѣшается для образованія неприкосновенн. капитала (не свыше трехлѣтн. дохода) для содержанія младш. братьевъ и сестеръ владѣльца. Заповѣдн. имѣнія не подлежатъ продажѣ ни въ какомъ случаѣ, даже по взысканію казенн. недоимокъ и т. п.; послѣднія, равно какъ и личн. долги владѣльца, могутъ быть удовлетворяемы только изъ доходовъ имѣнія; но съ переходомъ имѣнія, по наслѣдству, друг. владѣльцу прекращаются всяк. взысканія за долги прежн. владѣльца. Онѣ не подлежатъ также дѣйствію земской давности. Проекты объ учрежденіи заповѣдн. имѣній разсматриваются министерствомъ юстиціи и госуд. совѣтомъ, разрѣшаются и утверждаются Высоч. указами сенату, публикуемыми въ сенатск. и губернск. вѣдомостяхъ; учредителю или наслѣднику его выдается департаментомъ герольдіи сената надлежащ. грамота. (Т. X, ч. 1, ст. 391, 395, 432, 467—493, 564, 969, 1069, 1641; т. X, зак. гражд. суд., ст. 2252—56). — *Имѣнія, Всемилостивѣйше жалуемыя подъ именемъ майоратовъ въ западн. губ.:* изъ имѣній, поступившихъ въ казну—по покупкѣ, ленныя, поіезуитскія и др. Каждому пожалованному так. образомъ имѣнію производится точная люстрація (см. э. сл.), на основаніи которой и Высоч. указа имѣніе и сдается владѣльцу. Со вступленія во владѣніе имѣніемъ владѣлецъ его причисляется къ сословію мѣстныхъ дворянъ. Владѣлецъ имѣнія обязанъ: управлять имѣніемъ или лично, или чрезъ управляющаго, выбраннаго на основаніи правилъ для выбора управляющихъ казенн. имѣніями; ежегодно уплачивать въ пользу инвалидн. капитала 3% съ чистаго дохода, исчисленнаго по люстраціи. Отдавать въ аренду майоратн. имѣнія не дозволяется, но владѣлецъ им. право отдавать въ наемъ запасн. земли—не болѣе, какъ на 6 л. Для удовлетворенія взысканій съ владѣльца по контрактамъ, относящимся къ благоустройству имѣнія, м. б. обращена $^1/_3$ доходовъ; та-же часть м. б. употреблена и на погашеніе друг. взысканій съ владѣльца, но только тогда, когда у него нѣтъ др. имѣній. Надзоръ за правильн. владѣніемъ майор. имѣніями предоставленъ управленіямъ государств. имуществами. По прекращеніи наслѣдниковъ, имѣющ. право на владѣніе имѣніемъ, оно отбирается въ казну. (Т. X, ч. 1, ст. 394, 494—512, 969, 1069, 1591, 1641; т. X, зак. суд. гражд., ст. 2257).—О порядкѣ наслѣдованія въ заповѣдн. и майор. имѣніяхъ—см. **Наслѣдство.**

Майоръ—первый штабъ-офицерскій чинъ въ русск. арміи; соотвѣтств. 8-му классу; съ 1884 г. сохранился лишь за лицами, состоящими 1) на дѣйствительной службѣ въ гражд. вѣдомствахъ и 2) въ запасѣ. (Прик. по военн. вѣд., №№ 134 и 135, отъ 6 мая 1884).

Маисъ—то-же, что **Кукуруза.**

Макадамъ—особ. родъ мостовой изъ щебня.

Макакъ (Macacus cynomolgus)—одна изъ обезьянъ, наиболѣе часто встрѣчающихся въ зоологическ. садахъ и звѣринцахъ; около 12 вершк. ростомъ, съ хвостомъ почти такой-же длины; сверху буровато-оливково-зеленаго цвѣта, снизу бѣловатаго, уши и руки черныя, лицо синевато-зеленое. Водится на Явѣ и друг. островахъ Индійск. архипелага.

Макароны итальянск. происхожденія, но въ настоящ. время фабрикуются повсюду, хотя лучшія все-таки итальянскія и преимущественно неаполитанскія; бываютъ толстыя и тонкія: послѣднія лучше. Хорошія д. б. желтовато-прозрачны, снаружи *зернисты* на ощупь (провести между пальцами), при изломѣ—гладки и плотны внутри. Хранить слѣдуетъ въ сух. мѣстѣ и вдали отъ пахуч. веществъ. Употребляются **м.** чаще всего *варенья;* наилучшій способъ варенія итальянскій: **м.** погружаютъ въ кипящую подсоленую воду или въ кипящ. бульонъ (лучше) и варятъ (на легк. огнѣ) только до тѣхъ поръ, пока **м.** не перестанутъ хрустѣть на зубахъ, но остаются еще довольно *плотными;* если варить долѣе, **м.** размякаютъ и теряютъ вкусъ. Сваривъ, дать стечь на рѣшетѣ. Подавать или съ растопленн. свѣжимъ коров. масломъ, или-же съ говяжьимъ соусомъ; въ томъ и друг. случаѣ, пересыпавъ тертымъ пармезаномъ или смѣсью послѣдняго съ швейцарск. сыромъ. Истые неаполитанцы ѣдятъ **м.** съ соусомъ изъ помидоровъ: на 1 стак. говяж. соуса нѣсколько столов. ложекъ пюре изъ помидоровъ.—*Макароны запеченыя* (macaroni au gratin): сваривъ **м.**, какъ сказано выше, въ бульонѣ и давъ хорошенько стечь, положить ихъ, въ формѣ купола, на смазанное масломъ блюдо для запеканія (въ ст. **Кухня** рис. 6-й), посыпать терт. сыромъ и сухарями (на $^1/_2$ ф. макаронъ 7 зол. сыра и $^1/_2$ стол. ложки сухарей), полить растопл. свѣж. масломъ (4 зол. на $^1/_2$ ф. макар.), поставить на легкій огонь, покрывъ блюдо желѣзн. крышкою (**Кухня** рис. 7-й) съ хорошо раскаленн. угольями; минутъ черезъ 10—15 готовы (можно запекать безъ крышки—въ духовой печи: хуже). Вмѣсто бульона, **м.** для запеканія можно сварить въ молокѣ.—

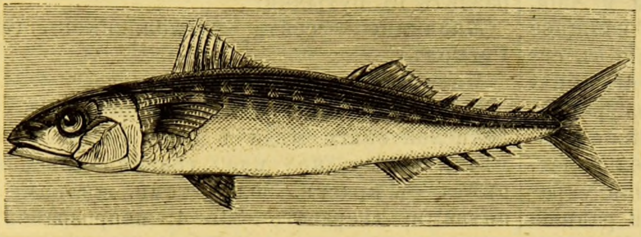
Чтобы приготовить супъ съ м., ихъ слѣдуетъ отварить въ водѣ или бульонѣ (лучше), какъ сказано выше, дать стечь, разрѣзать на кусочки въ поперекъ пальца длиною и, затѣмъ, всыпать въ *уже готовый* бульонъ (около $^1/_2$ ф. макаронъ на 8 — 10 стак. бульона). Къ супу подается терт. сыръ.

Макароны (macarons) — пирожное. Очистить и высушить (надъ плитою или въ духов. печи) $^1/_2$ ф. сладкаго и 6 штукъ горьк. миндаля; когда остынетъ, растирать тщательно съ $^1/_4$ яичн. бѣлка, прибавляя понемногу бѣлка, по мѣрѣ надобности. Совершенно гладкое тѣсто смѣшать вполнѣ съ $^1/_2$ ф. просѣянн. сахарн. порошка, 1 яичн. бѣлкомъ, и, если желаютъ, небол. количествомъ тертой лимонн. цедры. Когда тѣсто станетъ гладко и мягко, сдѣлать изъ него шарики величиною въ грецкій орѣхъ, разложить ихъ на листахъ бумаги, смочить поверхность шариковъ слегка пальцемъ, обмокнутымъ въ воду; посадить въ духов. печь на $^3/_4$ часа (печь закрыть). Растирать за разъ не болѣе $^1/_2$ ф. миндаля: стертыя отдѣльно порціи можно потомъ смѣшать.

Маклеръ—посредникъ въ торг. сдѣлкахъ. Послѣ введенія судебн. уставовъ 20 ноября 1864 г. существуютъ слѣдующіе маклеры: биржевые, гофъ-маклеры, корабельные, и **м-а** морск. страхованія; кромѣ того, временно—по одному маклеру при с.-петерб. скотопригонн. дворѣ и при кронштадск. управѣ общества вольныхъ матросовъ. Биржевые **м.** избираются купечествомъ и, по выдержаніи экзамена въ знаніи узаконеній и правилъ относительно русск. торговли, качествъ и цѣны товаровъ и порядка денежн. и вексельн. оборотовъ и курсовъ, утверждаются департ-омъ таможенн. сборовъ. Бирж. **м.** служатъ посредниками торгов. сдѣлокъ, денежн. и вексельн. операцій. По всѣмъ сдѣлкамъ ими выдаются каждой изъ сторонъ особыя записки на герб. бумагѣ, вносимыя въ шнуровыя маклерск. книги, получаемыя маклерами отъ д-та тамож. сборовъ (въ Петерб.) или отъ комерческ. судовъ. По курсов. сдѣлкамъ маклерамъ дозволяется давать кратк. записки, за своею подписью, на простой бумагѣ и даже карандашемъ. Маклерск. записка, внесенная въ маклерск. книгу,—неопровержимый актъ; въ случаѣ неисполненія по ней въ срокъ, продавецъ или покупатель м. представить ее къ протесту биржев. нотаріусу въ теченіи трехъ мѣсяцевъ со дня просрочки; неопротестованная въ этотъ срокъ записка, при несостоятельности должника, принимается на равнѣ съ неявленными долгов. обязательствами (см. **Несостоятельность**). Плату или *куртажъ* бирж. **м.** получ. за торгов. сдѣлки пополамъ съ покупателя и продавца — по $^1/_2$% (при рыбинской и ярмочн. нижегородской биржахъ по $^1/_4$%, а если сдѣлка свыше 30.000, то при нижегородской—по $^1/_8$%); за переводн. векселя—$^1/_8$% съ продавца или векселедателя, за проч. денежн. обороты—$^1/_8$% съ заемщика денегъ или съ продавца кредитн. обязательствъ, монетъ, золота, серебра; за наемъ домовъ, магазиновъ и пр.—1% съ каждой стороны (въ Одессѣ). Гофъ-маклеръ назначается на биржу изъ биржев. маклеровъ министромъ финансовъ, по департаменту таможенн. сборовъ; онъ наблюдаетъ за правильностью дѣйствій бирж. маклеровъ, собираетъ свѣдѣнія о курсѣ и цѣнахъ на товары, составляетъ котировочн. листы и прейсъ-куранты, за вѣрность которыхъ отвѣчаетъ: за невѣрность торговые дома м. жаловаться департаменту таможенн. сборовъ. По частн. дѣламъ гофъ-маклеръ м. совершать тѣ-же сдѣлки какъ и др. **м-ра**. Корабельн. маклера сущ. въ портов. городахъ, избираются и утверждаются тѣмъ-же порядкомъ, какъ и биржевые; вѣдѣнію ихъ подлежитъ коммерческое морское судоходство; они—посредники между кораблехозяевами и товароотправителями, и при сдѣлкахъ—о продажѣ и наймѣ кораблей; сдѣлки, законно совершенныя ими, им. ту-же силу, какъ и сдѣлки бирж. маклеровъ. Куртажъ кораб. **м-ра** въ Петербургѣ — по 30 коп. съ ласта и 18 коп. съ тонны, извѣстной величины, какъ съ погрузителя, такъ и съ корабельщика, кромѣ кораблей, идущихъ въ Португалію, Испанію и Средиземное море: хозяинъ этихъ судовъ платитъ маклеру 2% и 3% съ суммы фрахта; въ Одессѣ: съ корабельщика по $1^1/_2$% съ фрахтов. груза, если весь корабль нанятъ однимъ лицомъ, и по 3%, если его наняло нѣсколько нагрузителей. (Уст. торг., ст. 291 прим.; 2472 прим. 1 и 2; 2428—9, 2468—9, 2473, 2479, 2482, 2497—98, 2501—2, 2504—8, 2522 и прим., 2526—8, 2530, 2581, 2586, 2601, 2629, 2632, 2636, 2638, 2643—4, 2650, 2652, 2656, 2660, 2674). Наказанія за нарушенія обязанностей маклерами опредѣлены въ Улож. о наказ.: ст. 1312—20 и 1323—25.

Маковники—высушенное тѣсто изъ толченаго мака съ медомъ.

Макрель (Scomber scombrus) — морская рыба изъ сем. макрелевыхъ. Чешуя такъ мелка, что ея почти не замѣтно; серебристаго цвѣта, спина голубоватая съ черн. поперечн. полосками; по бокамъ хвоста двѣ возвышенныя перекладинки. Достигаетъ $1^1/_2$—3 футъ длины. Водится въ Балтійскомъ и Нѣмецк. моряхъ, въ Ламаншѣ и по берегамъ Атлантич. океана. Мясо вкусное, преимущественно весною. Вареная подается съ бѣлымъ соусомъ, къ которому, для вкуса, можно прибавить укропа или разрѣзанн. пополамъ и предварительно опущеннаго на минуту въ кипятокъ зелен. крыжовника. *Жарить* лучше на рашперѣ, смазанн. прованск. масломъ; предварительно разрѣзать вдоль спины и дать полежать около 1 часа въ прованск. маслѣ, приправленномъ перцемъ, солью и зелен. петрушкою. Сервируется съ соусомъ maître d'hotel или съ топлен. коров. масломъ, съ прибавкою неб. количества зел. петрушки и горячаго уксуса.



Макрель.

Макулатура — печатная или писаная бумага, годная только для обертки, упаковки и т. п.

Макъ (Papaver). Травы изъ сем. маковыхъ; всѣ **м.** изящны и разводятся легко, почти безъ всяк. ухода. Сам. извѣстный — *посѣвной* или *снотворный* **м.** (P. somniferum); онъ однолѣтній, съ сѣрыми листьями и оч. больш. цвѣтами; разводится у насъ повсюду въ огородахъ ради сѣмянъ; въ Малороссіи, а также въ Саратовской, Воронежской и нѣкотор. др. черноземн. губерніяхъ его сѣятъ мѣстами довольно обильно. Требуетъ оч. питательн. черноземной почвы и тщательной обработки. Лучше всего приготовить почву для посѣва съ осени и весною сѣять, возможно, раньше; совѣтуютъ даже сѣять по снѣгу. Прикрывать землю на $^1/_4$—$^1/_2$ дюйма не болѣе; если всходитъ оч. густъ,— непремѣнно разрѣдить: отъ руки или мотыкою. Чтобы получить полныя и крупныя головки, оставлять между растеніями разстоянія приблизительно въ 1 футъ. Полотье или мотыженье нужно, по временамъ, повторять, не оставляя на маков. полѣ сорныхъ травъ. Поспѣваетъ **м.** въ августѣ. Долго оставлять его въ полѣ нельзя уже потому, что на него нападаютъ птицы и мыши, но и снимать ранѣе срока не слѣдуетъ, такъ какъ неспѣлыя сѣмена мало маслянисты. Собираютъ его выдергивая или подрѣзая стебли и, затѣмъ, связывая ихъ въ небольш. пучки, которые стараются не наклонять, чтобы не высыпались сѣмена; но вѣрнѣе— срѣзывать головки на мѣстѣ. По снятіи тотчасъ свозятъ подъ крышу и разстилаютъ для просушки. Сѣмена добываютъ или ручною работою (дѣтей)—изъ каждой головки, или-же вымолачиваютъ посредствомъ особ. снарядовъ. Высѣвается на десятину отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ четверика, а получается съ десятины отъ 50 до 80 четвериковъ. Главные сорта посѣвнаго **м.**: 1) *сѣросѣмянный* — съ розов. цвѣтами и сѣрыми сѣменами; его двѣ разновидности: у одной плоды раскрываются сами собою, у другой плоды остаются замкнутыми; 2) *сѣмена голубыя* — цвѣты мяснокрасные; 3) *бѣлосѣмянный* —съ бѣлыми цвѣтами и сѣменами.—Въ садахъ разводятъ 2 махровыя разновидности снотворнаго **м.**: такъ называемый *піонный* **м.** — съ цѣльными лепестками, и другой — съ б. или м. мелко разсѣченн. бахромчатыми лепестками. Оба сам. разнообразныхъ колеровъ: бѣлые, свѣтлолиловые, красные, пунцовые, полосатые и пр. Въ средн. Россіи можно сѣять прямо въ гряды, по миновеніи весеннихъ морозовъ, въ южной — можно сѣять и съ осени; пересадки не выдерживаетъ. Всходы необходимо разрѣжать съ самаго начала, оставляя между растеніями промежутки въ 10—12 дюйм. Земля — питательная, почти всякая. *Макъ-самосейка* (P. rhoeas) растетъ дико, начиная съ средн. Россіи, но обильно попадается только съ Украйны; также однолѣтній, съ крупными пунцов. цвѣтами; всѣмъ извѣстенъ и удается на всякой питательной почвѣ. Сѣять съ осени и разрѣжать всходы; легко засѣвается самъ собою. *Восточный* **м.** (P. orientale) у насъ растетъ дико на Кавказѣ; разность его, *P. bracteatum*, считаемый садовниками за особ. видъ, — многолѣтнее жестко-волосистое эффектное растеніе, съ больш. ярко-красн. цвѣтами. Сѣятъ въ маѣ или іюнѣ на гряды, затѣмъ пересаживаютъ въ горшки и осенью высаживаютъ на мѣста, оставляя между растеніями разстоянія въ 20—25 дюйм. Зимуетъ прекрасно въ средн. Россіи и довольствуется всякой питательн. землей

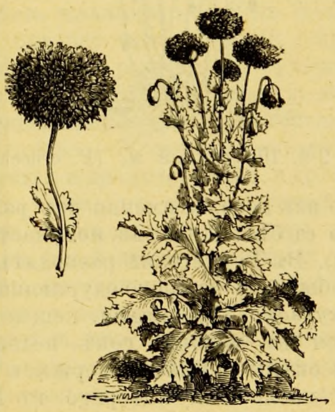


Рис. 1-й. Садовый снотворный **м.**

Его можно разводить и отпрысками, отходящими въ сентябрѣ; ихъ отсаживаютъ въ горшки съ вересков. землею. *Альпійскій* м. (P. alpinum) растетъ на крайн. сѣверѣ Россіи и на высок. горахъ Европы и Азіи, между прочимъ и на Кавказѣ. Оч. изящное и выносливое многолѣтнее растеніе съ сизыми листьями, собранными пучкомъ; цвѣты небольшіе, но нѣжные, то шафранно-желтые, то блѣдно-красноватые, также желтые или бѣлые. Удается въ питательн. легкой почвѣ; особенно пригоденъ для украшенія скалист. горокъ. Сѣятъ или раннею весною, или въ маѣ и іюнѣ. Сѣянцы переводятъ на мѣста слѣдующ. весною; они цвѣтутъ на третій годъ и долго держатся на мѣстахъ. Въ садов. книгахъ этотъ **м.** наз. и *P. croceum,* и *P. nudicaule:* оба только разности альпійскаго.—Снотворный **м.** знаменитъ тѣмъ, что изъ него, а именно изъ разновидности его съ бѣл. сѣменами, получается опій (см. **Опій**). Въ Туркестанѣ разводятъ снотв. **м.** для добыванія изъ него одуряющаго раствора — *кукнара.* Опьяняющ. вещества заключаются въ молочн. сокѣ недозрѣлаго снотв. **м.;** спѣлыя сѣмена содержатъ только безвредн. масло, для котораго въ Европѣ **м.** главнымъ образомъ и воздѣлывается. Въ медицинѣ **м.,** самъ по себѣ, не им. никакого употребленія; иногда только маковое молоко употребляется вмѣсто миндальнаго, которому, впрочемъ, оно значительно уступаетъ по вкусу; приготовляется оно также, какъ и миндальное (см. **Миндаль**). О маковыхъ выжимкахъ — см. **Выжимки.**

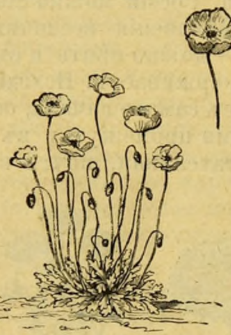


Рис. 2-й. Шафранный **м.** (P. croceum).

Малага — красное испанск. вино изъ окрестностей Малаги, содержитъ около $12^{1}/_{2}\%$ спирта. Характерн. вкусъ и золотист. оттѣнокъ зависятъ отъ прибавленія къ нему концентрированнаго (вареніемъ) виноградн. муста (сусла). Въ торговлѣ настоящая **м.** очень рѣдка. Вотъ одинъ изъ рецептовъ приготовленія безвредной искусств. **м.:** въ 1 ведро красн. вина положить $4^{1}/_{3}$ ф. толчен. изюма, $2^{1}/_{5}$ ф. желт. сах. песка и $3^{1}/_{2}$ зол. толчен. англійск. перца; оставить бродить въ умѣренно-тепломъ мѣстѣ (20°Р) 2—3 сутокъ; выжать, процѣдить, прибавить $^{1}/_{10}$ часть штофа спирта, очистить бѣлкомъ (см. **Вино**), разлить въ бутылки.

Малакане — секта раскольниковъ (см. **Расколъ**).

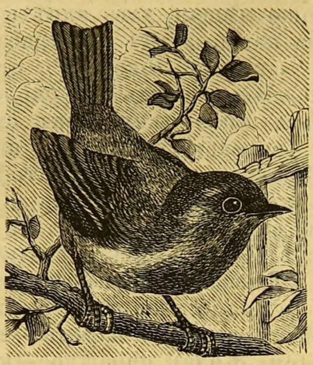
Маларія—см. **Малярія.**

Малахитъ—минераллъ, состоящій изъ углекислой окиси мѣди и воды (около 50% мѣди), изумрудно- или травяно-зеленаго цвѣта, съ красив. болѣе темн. жилками и пятнами; твердость 3,5—4; непрозраченъ, прекрасно полируется. Встрѣчается главн. образомъ въ Уралѣ (Нижне-Тагильскій, Гумешевскій рудники и др.), но также въ Австраліи, Нассау, Вюртембергѣ, Венгріи и др. Въ Горномъ музеѣ (въ С.-Петерб.) имѣется кусокъ **м.** въ 96 пуд. вѣсомъ. Употребляется для приготовленія столовыхъ досокъ, каминовъ, колоннъ, вазъ, коробочекъ и т. п., а лучшіе сорта — для ювелирныхъ издѣлій: брошекъ, браслетовъ и пр. Стѣны одной изъ комнатъ Зимняго дворца выложены малахитомъ. Только мелк. предметы дѣлаются изъ цѣльнаго **м.;** прочіе-же б. ч. приготовляются изъ мрамора и обклеиваются пластинками **м.** Сам. обширныя мастерскія малахитов. издѣлій находятся въ Екатеринбургѣ. Порошокъ **м.** употребляется, какъ зелен. краска (естественн. *брауншвейгская зелень* — см. **Краски**). Въ Парижѣ, Богеміи и Тюрингіи оч. искусно поддѣлываютъ м. изъ стекла.

Малина (Rubus Idaeus). Многолѣтн. растеніе изъ сем. розоцвѣтныхъ. Подземн. корневища ея даютъ двулѣтн. побѣги, т. е., цвѣтущіе и дающіе плоды только на второй годъ. Дико заходитъ далеко на сѣверъ—до сам. арктической полосы. Селится въ лѣсахъ, не оч. густыхъ—б. ч. въ перелѣскахъ и у опушки; исчезаетъ, когда лѣсъ старѣетъ, и появляется обильно въ порубяхъ или сѣчахъ. Степной и вообще сухой климатъ ей не пригоденъ, а потому въ южн. странахъ она удаляется въ горные лѣса. Этотъ дикій видъ **м.** далъ начало всѣмъ нашимъ садов. сортамъ. На почву **м.** не прихотлива, но родится гораздо лучше на глубокой и питательной. Разводится преимущественно побѣгами отъ корневища или корнев. черенками; сѣменами—рѣдко, п. ч. оч. туго всходятъ; для ускоренія всходовъ ихъ сѣятъ осенью или сохраняютъ до весны въ мокромъ пескѣ. Побѣги отдѣляютъ осенью и садятъ на грядахъ въ одинъ рядъ, на разстояніи $1^{1}/_{2}$ арш. другъ отъ друга. Уходъ состоитъ въ обрѣзкѣ и улучшеніи почвы. Всѣ прошлогодн. побѣги, давшіе плоды и замерзшіе, обрѣзаютъ до-чиста, а отъ молодыхъ отрѣзаютъ, смотря по величинѣ, отъ четверти до трети всей длины; вообще-же, избравъ въ кустѣ 5—6 лучшихъ побѣговъ (обыкн. среднихъ), оставляютъ только ихъ, всѣ прочіе удаляютъ до основанія; иные садовники оставляютъ только 2 и даже 1 побѣгъ. Почву разрыхлять мотыкою и, по временамъ, полоть. Послѣ осенней перекопки, около кустовъ можно посыпать навозомъ. Не лишнее также подвязать кустъ къ кольямъ. Изъ сортовъ **м.** можно указать: *лѣтнюю* и *постоянную* (ремонтантную). Къ первой относятся: красные — *Fastolff, Hornet, Голландская, Herrenhauser, Paragon, Superbe d'Angleterre, Rivers, Усанка,* и бѣлые или желтоватые—*Brinckles orange, Исполинская желтая, Голландская бѣлая, Sucre de Metz.* Къ постояннымъ, дающимъ плоды все лѣто—до осени, относятся: краснoплодные—*Qnatre saisons rouge, Belle Fontenay, Herrenhauser remontant,* бѣлые и желтые — *Quatre saisons jaune, Perpetuelle, Surpasse.* Больш. вредъ ягодамъ **м.** приноситъ личинка (около $2^{1}/_{2}$ лин. длиною) крошечн. бурокраснаго жучка (Byturus fumatus и B. tomentosus); личинка развивается изъ яйца, которое самка жучка кладетъ въ еще малоразвитую ягоду **м.** Друг. насѣкомыя также портятъ **м.**, вслѣдствіе чего собрать ее свѣжею можно почти только нѣсколько часовъ по созрѣваніи. Для освобожденія отъ насѣкомыхъ, преимущественно сказанн. жучка, совѣтуютъ рано утромъ когда еще насѣкомое оцѣпенѣвши отъ ночн. прохлады, встряхивать кустъ, собирать насѣкомыхъ на полотно и уничтожать. Малина переваривается довольно хорошо; въ медицинѣ она служитъ для приготовленія сиропа, которымъ подслащиваются лекарства. Вкусна только совсѣмъ *свѣжая:* со сливками, съ виномъ (посыпавъ порошкомъ сахара, полить нѣскольк. столов. ложками вина или хорош. водки, встряхнуть). *Сохраненіе:* осторожно (лучше въ перчаткахъ) собравъ **м.**, положить ее въ широкогорл. стекл. флаконъ, встряхнуть, плотно закупорить, крѣпко обвязавъ пробку; поставить въ кострюлю съ водою (см. **Баня водяная**), нагрѣвать—пока ягоды не начнутъ кипѣть (въ сокѣ); вынувъ склянку, сухо обтереть, засмолить пробку, держать на погребѣ въ пескѣ. Въ сиропѣ сохраняется, какъ **земляника** (но вода въ вод. банѣ д. вскипѣть только 1 разъ).

Малинная вода приготовляется, какъ земляничная: на стаканъ сока 2 стак. воды, 1 лимонъ на 15 стак. смѣси.—*Малинная наливка* или *малиновка:* а) $^{1}/_{2}$ ведра спѣлой **м.** залить въ бутыли 1 ведромъ очищ. спирта, дать настояться (нѣсколько на солнцѣ) 1 мѣсяцъ; изъ 10 ф. сахара съ $^{3}/_{4}$ ведра воды приготовить сиропъ; профильтровавъ спиртн. настой сквозь пропускн. бумагу, смѣшать съ сиропомъ; разлить въ бутылки, хорошенько закупорить, засмолить. б) Въ смѣси изъ $4^{1}/_{2}$ фунт. малиннаго и $^{3}/_{4}$ ф. вишнев. сока растворить $7^{1}/_{2}$ ф. сахара, развести все 4 штоф. хорошей водки (лучше французск.); дать отстояться, разлить въ бутылки.—*Малинное варенье*—какъ земляничное (см. **Земляника**) и, кромѣ того, слѣдующ. образомъ: свѣже собранную, въ хорош. погоду, **м.**, очистивъ, раздавить въ тазикѣ деревянн. ложкою; хорошо мѣшая, дать кипѣть $^{1}/_{4}$ часа, затѣмъ, на кажд. фунтъ **м.**, прибавить $1^{1}/_{4}$ сахара и $^{1}/_{2}$ кружки (около $2^{1}/_{2}$ стак.) *сока красн. смородины;* варить еще около $^{1}/_{2}$ часа, снимая *тщательно* пѣну. Сокъ смородины придаетъ варенью пріятный пикантный вкусъ.—*Малинное вино:* кажд. штофъ процѣженнаго сквозь фланель сока **м.** подсластить $3^{3}/_{4}$ ф. сахара; дать отстояться (въ прохладн. мѣстѣ) 3 дня, слить свѣтлый отстой, развести 2 штоф. крѣпкаго бѣл. вина и разлить въ бутылки; держать въ прохладн. мѣстѣ.—*Малинное желе:* варенье—какъ смородинное (см. **Желе**), пирожное—какъ земляничное или смородинное (см. **Желе**).—*Малинный сиропъ:* сварить сиропъ (см. **Сиропъ**) изъ 10 стак. малиннаго сока съ 7—$7^{1}/_{2}$ фунт. бѣлаго сахара; еще горячій, процѣдить сквозь фланель, разлить въ бутылочки, закупорить, хранить въ прохладѣ; *или*—какъ смородинный сиропъ: съ примѣсью $^{1}/_{3}$ смородиннаго сока.—*Малинный сокъ* выжимается, фильтруется и хранится, какъ и др. фруктов. соки (см. **Соки**); но, при выжиманіи, къ **м.** слѣдуетъ примѣшивать немного рубленой (дюйм. въ 4 и 5 длиною) соломы: иначе **м.** слегается въ комки.—*Малиновый соусъ и уксусъ*—какъ земляничные.

Малиновка, красношейка, реполовъ (Lusciola rubecula)—миловидная пѣвчая пташка, принадлежащая къ одному роду съ соловьемъ и къ отряду воробьиныхъ; около 6 дюйм. длиною, сверху оливково-коричнев. цвѣта; лобъ, шейка и верхн. часть груди желтовато-красные, бока сѣрые, низъ почти бѣлый. За исключеніемъ дальн. сѣвера, водится вездѣ въ Европѣ, не столько въ лѣсахъ, сколько въ кустарникахъ и садахъ; прилетаетъ обыкновенно въ началѣ весны и улетаетъ осенью—въ Сирію, Палестину, Сѣв. Африку; на югѣ нѣкоторыя остаются зимовать. Питаются насѣкомыми, червями, гол. улитками и т. п., а осенью и ягодами. Самка несется б. ч. 2 раза—въ апрѣлѣ или маѣ и къ концу лѣта; строитъ гнѣздо (съ боковымъ входомъ) изъ листьевъ, стеблей, моха, шерсти, волосъ, перьевъ и пр., на землѣ или близко къ землѣ и между кореньями деревъ, въ густыхъ кустахъ, въ травѣ и т. п.; кладетъ 5 и 7 яичекъ, желтовато-бѣлыхъ съ ржавыми крапинками. Чрезвычайно граціозная, симпатичная и легко ручнѣющая птичка; неволю переноситъ не трудно (кормятъ, какъ соловья). Обыкновенный ея напѣвъ: *тирит-тиритит-тирититит*, звучащій, какъ серебр. колокольчикъ; но самецъ, особенно во время спариванія, нерѣдко поетъ и оч. разнообразн. мелодичныя аріи. Оч. полезна, какъ ревностный истребитель вредн. насѣкомыхъ и ихъ личинокъ. Необыкновенно довѣрчива и потому ловится легко: силкомъ на ягоды (напр. бузинныя), сѣтями, на птичій клей (см. *Клей птичій*); существуютъ особ. свистки для приманиванія. Мясо вкусно; приготовляется, какъ жаворонокъ.



Малиновка.

Малиновка—наливка изъ малины (см. э. сл.).

Малка—наугольникъ столяровъ (см. **Столяръ**).

Малокровіе(anaemia) означаетъ собственно уменьшеніе количества крови; но такое уменьшеніе м. б. только кратковременное—вслѣдъ за обильн. кровотеченіями; затѣмъ, потеря крови быстро восполняется водою (оттого при кровотеченіяхъ всегда сильн. жажда): количество крови возстановляется, но качество ея измѣняется; она становится жиже, водянистѣе, содержитъ мало *кровен. шариковъ* (см. **Кровь**). Въ практикѣ *малокровіемъ* именно и называютъ уменьшеніе въ крови числа кровен. шариковъ. Такъ какъ окраска кожи и слизист. оболочекъ зависитъ отъ цвѣта просвѣчивающей черезъ нихъ крови, а красн. цвѣтъ послѣдней сообщается ей красн. кровеными шариками, то *блѣдность* покрововъ принадлежитъ къ характерн. признакамъ малокровія, что, однако, не исключаетъ возможности красноты щекъ—временной (отъ приливовъ крови) или постоянной (отъ расширенія сосудовъ). Общ. слабость, одышка, сердцебіеніе, нервн. раздражительность и др. явленія неправильн. питанія суть также слѣдствія недостатка кровен. шариковъ. Всякая сколько нибудь значительн. потеря крови вообще влечетъ за собою **м.**; оттого такъ и вредны кровепусканія. Но б. ч. малокровіе есть слѣдствіе бывшихъ или еще существующихъ острыхъ или, чаще, хроническ. болѣзней, ослабляющихъ питаніе, а потому и образованіе кровен. шариковъ. Оно наблюдается послѣ тифа и др. тяжел. лихорадокъ, послѣ воспаленій важн. органовъ, при страданіяхъ пищеварительн. органовъ, почекъ, легкихъ и пр. **М.** тѣмъ сильнѣе, чѣмъ важнѣе и продолжительнѣе болѣзнь. Оч. часто зависитъ отъ плохаго качества воздуха, въ котор. живетъ больной (въ городахъ), отъ недостатка въ пищи или плохаго качества ея. *Леченіе* состоитъ главн. образомъ въ удаленіи причинъ: болѣзней, поддерживающихъ **м.**, улучшеніи пищи (преимущественно мясная) и воздуха (см. **Вентиляція**); самыя дѣйствительн. средства—переселеніе изъ города въ деревню, расположенную въ здоров. мѣстности, возможно частое (если болѣзнь позволяетъ) пребываніе на открыт. воздухѣ, посильныя мышечныя упражненія (гимнастика, прогулки и т. п.), правильн. образъ жизни. Иногда оч. хорошо дѣйствуютъ ванны (простыя или съ солью), купанье. Изъ медицинск. средствъ рекомендуютъ желѣзо; но обыкновенно оно приноситъ оч. мало пользы, за исключеніемъ развѣ особ. вида малокровія, извѣстнаго подъ названіемъ *блѣдной немочи* (см. **Блѣдная-немочь**).

Малолѣтство—см. **Возрастъ** и **Несовершеннолѣтіе**.

Мальва—то-же, что **Просвирнякъ**.

Мальвазія—сладк. вино; бываетъ бѣлое и красное; настоящее получается изъ Греціи (см. **Вино**).

Мальпостъ (malle-poste)—почтовая карета.

Малявка—оч. маленькая рыба всякаго рода.

Малярія (malaria)—*міазма* (см. **Міазма**), развивающаяся въ воздухѣ болотистыхъ мѣстностей и производимая микроскопич. органическими существами—*бациллами* (bacillus). Слѣдствіемъ зараженія ею обыкновенно бываетъ перемежная лихорадка. Подробности—см. **Болото, Зараза, Міазма,** *Лихорадка перемежная.*

Малярь.—**Необходимые орудія и приборы. 1)** *Кисти: щетинныя*—изъ свин. щетины, *волосяныя*—куньи, харьковыя или бѣличьи. По формѣ—*круглыя* (*а* на рис. 1-мъ) и *плоскія (б)*; въ первыхъ щетина прикрѣпляется къ ручкѣ бичевою или жестью, въ послѣднихъ—жестью. Большія щетинныя кисти продаются б. ч. по вѣсу: $^1/_4$—$^1/_2$—$^3/_4$ и 1 фунтовыя; малыя—дюжинами. Такъ какъ щетина отъ употребленія стирается, то выгоднѣе покупать кисти съ длинною щетиною, а чтобы удобно было красить — въ середину кисти вставляютъ соотв. толщины пробку и перевязываютъ на ней щетину голландск. ниткою; по мѣрѣ стиранія, перевязку подвигаютъ выше и выше и, наконецъ, совсѣмъ удаляютъ, вмѣстѣ съ пробкою. Къ щетиннымъ-же принадлежатъ *трафаретныя, филенчатыя* (сам. тонкія—рис. 2-й), особ. плоскія кисти, употребляемыя при раздѣлкѣ подъ дерево и назыв. *расхлестками:* толщиною не болѣе 1 лин., а шириною — самыя большія до 3 верш. (рис. 2-й). Для раздѣлки-же подъ дерево и для сглаживанія бороздъ маслян. краски употребляется пушистая волосяная (барсучья) кисть—*флейцъ* (рис. 3-й). Въ щетинн. кистяхъ иногда встрѣчается подмѣсь конск. волоса: если окунуть кисть въ воду и, затѣмъ, стряхнуть, — щетина снова выпрямляется, а конск. волосъ закручивается. Новыя кисти предварительно слѣдуетъ вымочить въ водѣ ($^1/_2$ часа), а каждую кисть передъ употребленіемъ промывать въ теплой водѣ и, затѣмъ, хорошенько встряхнуть; по окончаніи работы тщательно освободить отъ краски и также вымочить или, въ промежуткахъ между работою, держать въ водѣ; при долгомъ храненіи—пересыпать камфорою (отъ моли). Для свѣтлыхъ красокъ лучше употреблять отдѣльныя кисти. 2) *Шпакли* (рис. 4-й) различн. величины и формы; обыкновенно желѣзн. или, лучше, стальныя, но могутъ быть и деревянныя: *а* и *б* (роговой—для красокъ, портящихся отъ желѣза)—для соскабливанія красокъ съ плиты и куранта, *в* и *г*—для шпаклевки. 3) *Скребки* (рис. 5-й), стальные съ дерев. ручками: *а* — для ровныхъ поверхностей, *б, в, г, д*—для швовъ и углубленій на архитект. украшеніяхъ. 4) *Щетки* (рис. 6-й) изъ конск. волоса—для сметанія пыли, отставшей или соскобленн. краски и т. п. 5) Деревянные *гребни* (рис. 7-й), кожанныя или резиновыя *гребенки* (кусокъ толстой лакированн. кожи или гутаперчи съ вырѣзанн. зубцами — рис. 8-й) и *катушки* (рис. 9-й) — при раздѣлкѣ подъ дерево. Катушка — полый мѣдный цилиндръ, вращающійся на оси, съ рукояткою; онъ обклеенъ нѣскольк. слоями кожи, въ которой рельефно вырѣзаны узоры (сучки, волокна дерева и т. п.). 6) *Трафареты*—картоны съ прорѣзанными узорами: для раскрашиванія узорами. 7) Куски *пемзы, стеклянная бумага* различн. номеровъ (см. **Столяръ**), *терпуги* и *напилки* для выглаживанія и скобленія. 8) *Линейки, треугольники, желѣзн. циркуля.* 9) *Отвѣсъ* (рис. 10-й): А свинцовая гиря (высота—24 лин., нижній поперечникъ—20 лин., верхній—14 лин.), черезъ центральный каналъ которой пропущенъ шнуръ; С квадратная дощечка, длина сторонъ которой равна длинѣ нижн. поперечника гири; дырка посрединѣ ея соотвѣтствуетъ каналу гири. Чтобы выровнять стѣну по отвѣсу, шнуръ изъ гири проводятъ сквозь дырку дощечки, приставляютъ край дощечки къ стѣнѣ (вверху) такъ, чтобы она была совершенно горизонтальна: стѣна вполнѣ отвѣсна, если основаніе висящей гири только касается стѣны. 10) *Ступки* для толченія красокъ: большая — чугунная, малыя — мѣдныя, фарфоровыя и стеклянныя; *сита* для просѣванія ихъ — металлическія или волосяныя; при ситахъ полезно имѣть тамбуръ, т. е., круглую коробку, въ которую вставляется сито и падаетъ просѣенная краска. 11) *Плита* и *курантъ* (рис. 10-й) для растиранія красокъ: то и другое лучше изъ хорош. мрамора, но плита можетъ б. и изъ песчанника. 12) *Котлы* для варки масла и клея. 13) *Сосуды* для разведенія красокъ и храненія жидкостей и готовыхъ красокъ: каменные, желѣзные, деревянные и стеклянные (желѣзные не годятся для клеевыхъ красокъ). — **Матеріалы.** 1) *Краски* (см. **Краски** и отдѣльн. названія). *Бѣлыя:* мѣлъ (комовой и болѣе чистый—плавленый), свинцовыя и цинковыя бѣлила, известь, иногда гипсъ. *Черныя:* б. ч. различнаго рода сажа (лучшая голландская, изъ русской—охтенская и вологодская), жженая кость (лучшая—слоновая), жженый оленій рогъ (хороша); самая тонкая—ламповая чернь (копоть). *Желтыя:* чаще всего охра (сырая или плавленая, русская и французская), хромовая желть (хромгельбъ), королевская желть или массикотъ (пережженыя свинцовыя бѣлила), неаполитанская желть, кассельская или англійская желть (хлористый свинецъ съ окисью свинца)—оч. прочная. *Красныя:* мумія или красная охра, низшій сортъ которой наз. черлядью, высшій сортъ—шведскій; кружковая мумія или англійск. земля; сурикъ (русскій, французскій и англійскій), киноварь (австрійская, англійская, французская и лучшая—китайская); крапъ или марена, изъ которой приготовляются малиновые баканы, употребляемые малярами (въ торговлѣ: краповые и кошенильные или карминные, по мѣсту производства—ржевскіе). *Синія:* берлинская лазурь (берлинская и московская)—не прочна, естественный и искусственный ультрамаринъ, кобальтъ, смальтъ, индиго. *Зеленыя:* ярь-мѣдянка, швеинфуртская и брауншвейгская, шелева или минеральная зелень; всѣ оч. ядовиты, а потому для внутреннихъ помѣщеній лучше составлять зелен. краску смѣшеніемъ синей съ желтою. *Коричневыя:* самая прочная—умбра, коричн. охра, сіенская, кельнская и олонецкая земли. Друг. цвѣта и оттѣнки красокъ составляются смѣшеніемъ ихъ м. собою; напр. сѣрая краска—примѣсью черной къ бѣлой, розовая—красной къ бѣлой, перловая—черной и синей къ бѣлой и пр. 2) *Масла:* для обыкновенн. работъ конопляное, рѣже льняное, для болѣе чистыхъ—орѣховое или маковое; масла д. б. возможно чисты, а для свѣтлыхъ красокъ и возможно безцвѣтны; старыя (двухъ,-трехъ—и даже четырехъ-годовалыя) лучше, п. ч. скорѣе сохнутъ. 3) *Скипидаръ* способствуетъ быстрому высыханію красокъ; лучшій—французскій,но маляры употребляютъ б. ч. болѣе низкіе сорта вологодскаго (высшій сортъ вологодскаго—бѣлый или огневой). 4) *Лаки:* (см. э. сл.): русскіе продаются въ особыхъ $^1/_8$—$^1/_4$—$^1/_2$ и 1 фунт. склянкахъ. 5) *Клей* (см.)—кожный (мездряной); передъ варкою его слѣдуетъ вымыть и размягчить до разбуханія въ холодной водѣ; хорош. клей при варкѣ д. распускаться вполнѣ (безъ комковъ) и не вонять; изъ русск. сортовъ наиболѣе извѣстны: углицкій, казанскій и осташковскій; употребляется жидкій отваръ клея, процѣженный сквозь толст. холстъ. 6) *Поташная вода* (см. стр. 72: *Вода для чистки масляной окраски*).

По способу приготовленія краски раздѣляются на *водяныя* или, чаще, *клеевыя* и *масляныя.* Передъ употребленіемъ краска д. б. превращена въ порошокъ и просѣена, а при тщательной работѣ—и растерта курантомъ на плитѣ. Для послѣдней операціи порошокъ краски насыпаютъ на плиту порціями (тяжелой не болѣе $^1/_2$, а легкой или дорогой не болѣе $^1/_4$ и даже $^1/_8$ фунт. заразъ), наливаютъ на нее (въ углубленіе посрединѣ) *немного* воды (чистой, не жесткой, лучше дождевой) или масла (а если нужно, то и скипидара); когда пропитается, смѣшиваютъ шпаклею въ тѣсто и растираютъ, кругообразно, курантомъ, соскабливая по временамъ краску съ куранта и плиты и сгребая ее къ серединѣ плиты; если растираніе становится труднымъ,—подлить нѣсколько капель жидкости на плиту (иногда для той-же цѣли плиту предварительно слегка натираютъ жидкостью). Растертыя порціи откладываютъ кучками къ сторонѣ; если краска не употребляется тотчасъ, то ихъ складываютъ въ каменный сосудъ, покрываютъ растертыя на маслѣ—слоемъ масла, а растертыя на водѣ—слоемъ воды и хранятъ, плотно закрывъ сосудъ крышкою. При растираніи красокъ на скипидарѣ, не заготовлять ихъ много и употреблять вскорѣ. *Чѣмъ тщательнѣе растерта краска, тѣмъ ея идетъ меньше и тѣмъ красивѣе окраска.* Поэтому нѣжныя и дорогія краски растираютъ нѣсколько разъ; въ такихъ случаяхъ всѣ растиранія производятся *на водѣ,* за исключеніемъ послѣдняго, которое дѣлается на жидкости, требуемой способомъ окраски; растертое тѣсто вливаютъ въ стеклянн. воронку и встряхиваютъ надъ пропускною бумагою; выпавшимъ лепешечкамъ даютъ высохнуть, снова растираютъ ихъ, опять сушатъ и растираютъ и т. д. Сухія лепешки въ сух. мѣстѣ сохраняются неопредѣленное время (имѣются въ продажѣ). Каждую краску слѣдуетъ растирать отдѣльно и, если нужно,смѣшивать съ другою уже послѣ; при переходѣ отъ одной краски къ другой плита и курантъ д. б. тщательно вычищены: послѣ клеевой—вымыты водою, а послѣ масляной—вымыты масломъ, затѣмъ водою съ мелк. пескомъ (растирать курантомъ) и, наконецъ, чистою водою; иногда масл. краска м. б. отмыта только поташною водою или скипидаромъ. Для свинцов. бѣлилъ лучше имѣть отдѣльн. плиту и курантъ. Для обыкн. окраски краски или толкутъ въ ступкѣ, или-же мелютъ въ особ. машинкахъ (лучше и скорѣе), изъ которыхъ однѣ дѣйствуютъ на подобіе кофейн. мельницы (сам. обыкновенныя: 14—50 рубл.), а другія перетираютъ краски между двухъ цилиндровъ. — Чтобы *приготовить* растерт. краску къ употребленію, ее кладутъ въ сосудъ (напр. горшокъ) и, постоянно мѣшая, приливаютъ къ ней нужную жидкость до желаемой густоты; нерастертую, а только превращенную въ порошокъ — предварительно оставить мочиться нѣсколько часовъ (до 24 час.) въ неб. количествѣ воды (клеев. краски) или масла (масл. краски) и потомъ развести до требуемой густоты.

Предметъ для окраски слѣдуетъ приготовить; онъ д. б. совершенно *сухъ, чистъ* и, по возможности, *гладокъ.* Ровныя поверхности обметаютъ щетками (рис.6-й), а архитект. украшенія кистями. Жирн. пятна д. б. непремѣнно удалены; незначительныя часто достаточно потереть чеснокомъ или полынью, но обыкновенно нужно смыть ихъ поташною водою или даже соскоблить. Простая грязь, копоть и т. п. съ крашеныхъ уже поверхностей б. ч. хорошо вытираются бѣл. хлѣбомъ (не слишкомъ свѣжимъ и не оч. сухимъ); оч. загрязненную клеев. краску — смываютъ водою (при помощи губки), а масляную — тщательно промываютъ поташною водою, тѣмъ болѣе разведенною, чѣмъ легче сходитъ грязь и чѣмъ болѣе дорожатъ подлежащею краскою (иногда достаточно процѣженнаго щелока изъ древесн. золы). При мытьѣ поташн. водою д. б. осторожнымъ: оставлять ее на краскѣ только нѣсколько секундъ и, затѣмъ, смывать большою струею воды (иначе м. разъѣсть краску глубоко). Слишкомъ толстый слой клеевой краски соскабливается скребками или

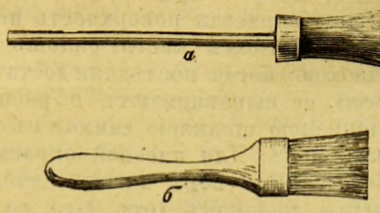


Рис. 1-й. Кисти: *а*—круглая, *б*—плоская.

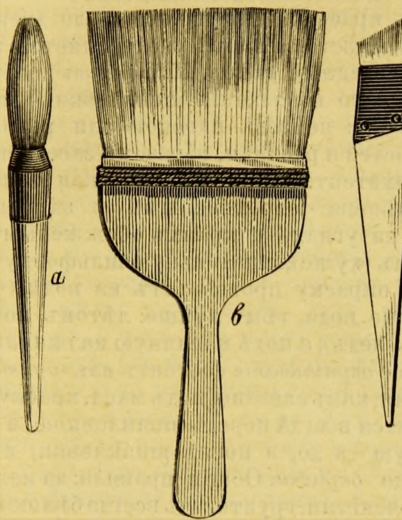


Рис. 2-й. *а*—филенчатая кисть, *б*—кисть для тонкихъ линій, *в*—расхлестка.

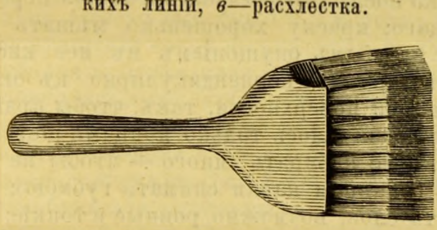


Рис. 3-й. Флейцъ. У насъ—чаще круглый.

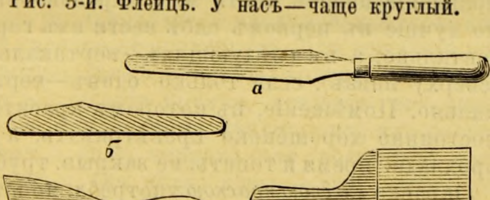


Рис. 4-й. Шпакли.

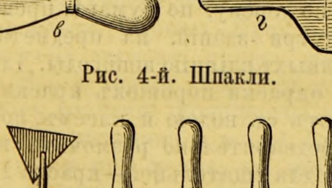


Рис. 5-й. Скребки.

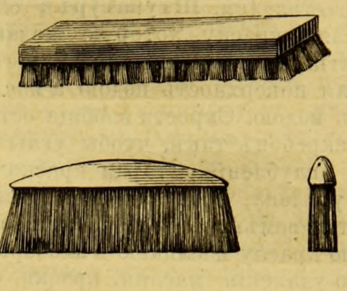


Рис. 6-й. Щетки и кисть для сметанія.

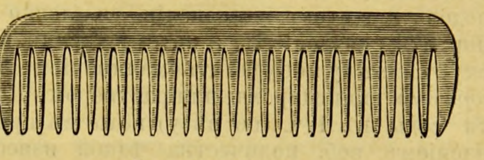


Рис. 7-й. Гребень.

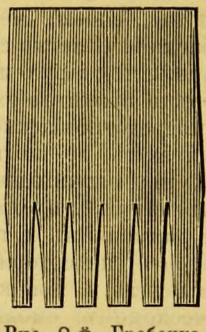


Рис. 8-й. Гребенка.

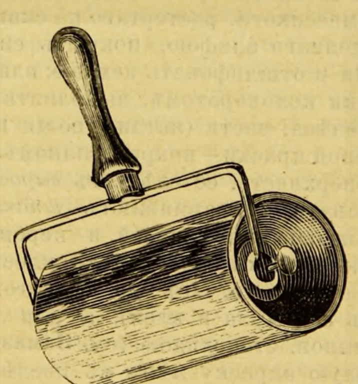


Рис. 9-й. Катушка.

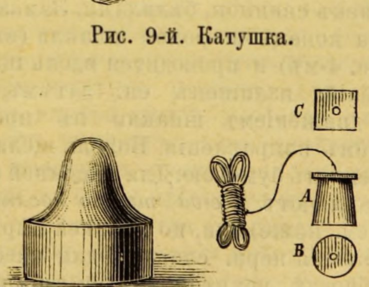


Рис. 10-й. Справа отвѣсъ: *А*—гиря, *В*—нижняя площадь гири, *С*—дощечка. Слѣва—курантъ.

перетирается (см. **Штукатуръ**); скоблять-же маслян. краску, которую желаютъ возобновить. Клеевую краску лучше скрести, смачивая поверхность водою, а масляную — поташн. водою. Скрести вообще осторожно, держа скребокъ такъ, чтобы углы его не дѣлали углубленій. Старая краска д. б. совсѣмъ удалена, если она испорчена, если желаютъ измѣнить цвѣтъ или замѣнить клеевую краску масляною и наоборотъ. Для полнаго удаленія маслян. краски, ее скребутъ послѣ предварительнаго пропитыванія ея (помощью кисти) очень крѣпкою поташн. водою. Архитект. украшенія оч. легко испортить скобленіемъ, а потому маслян. краску съ нихъ лучше удалять смачиваніемъ ихъ *горячимъ* скипидаромъ или растворомъ 1 части соды въ 1 ч. (по вѣсу) воды съ прибавленіемъ неб. количества ѣдкой извести. Для удаленія не толстаго слоя масл. краски съ дерева часто достаточно покрыть его, на 15—20 час., слоемъ чернаго мыла, послѣ чего краска б. ч. легко смывается водою. Иногда удалить старую маслян. краску можно только выжиганіемъ: покрывъ поверхность (посредствомъ кисти) скипидаромъ, его зажигаютъ и, какъ только потухнетъ, скребутъ; выжиганіе примѣнимо б. ч. только къ наружн. предметамъ: воротамъ, обдѣлкѣ магазиновъ и т. п. При крашеніи дерева *суки,* не содержащіе смолы, достаточно загладить и, при клеевой краскѣ, натереть чеснокомъ; смолистые суки— сгладить стеклянн. бумагою, закрасить 2—3 слоями массикота, растертаго на скипидарѣ и разведеннаго алифою, покрыть свинцов. бѣлилами и отшлифовать пемзою; или—удаливъ суки коловоротомъ, выполнить замазкою. Желѣзн. части (петли, гвозди и т. п.) для клеевой краски—покрыть лакомъ. Очистивъ поверхность, ее слѣдуетъ *выровнять* и отшлифовать. Выравниваютъ *шпаклевкою,* т. е., замазываніемъ щелей и неровностей замазкою—для клеевой краски клеевою (д. б. употреблена тотчасъ по приготовленіи, состоитъ изъ мѣла и клея), а для масляной обыкнов. стекольною (см. **Замазка**); но подъ бѣлую окраску мѣлъ въ послѣдней д. б. замѣненъ свинцов. бѣлилами. Замазка берется на конецъ широкой шпакли (въ родѣ *г* на рис. 4-мъ) и проводится вдоль щелей и углубленій; излишекъ ея, затѣмъ, снимается движеніемъ шпакли въ противуположномъ направленіи. Больш. щели можно заклеивать бумагою. Для масляной краски шпаклюютъ *всегда только послѣ грунтовки* (см. ниже) или, по крайней мѣрѣ, послѣ наложенія перв. слоя ея; для клеевой— до или послѣ грунтовки. При тщательной окраскѣ д. б. замазаны не только щели и др. неровности, но и малѣйшія поры пористыхъ предметовъ, напр. штукатурн. стѣнъ; съ этою цѣлью пористая поверхность покрывается (посредствомъ кисти) сплошь жидкою замазкою; когда послѣдняя достаточно *погустѣетъ,* ее выравниваютъ и распредѣляютъ широкою шпаклею, снимая въ то-же время излишекъ. Для клеевой окраски заполненіе мелкихъ поръ производится известковымъ молокомъ (отъ 1-го до 3-хъ слоевъ); по высыханіи известь съ поверхности сметается щетками (иначе известь съѣстъ краску). Для щелей около дверей и оконъ, вмѣсто замазки, употребляется жидко разведенный гипсъ. *Шлифуютъ* послѣ совершеннаго высыханія шпаклевки (дня черезъ 3—4): пемзою, плоскою для ровн. поверхностей и различн. образомъ заостренною для архитект. украшеній; плоская пемза м. б. замѣнена выровненнымъ и закругленнымъ на углахъ и краяхъ обожженымъ изразцомъ (хуже); тщательную шлифовку подъ клеев. окраску производятъ на водѣ (чѣмъ холоднѣе вода, тѣмъ лучше: лѣтомъ подбавляютъ ледъ), а подъ масляную на скипидарѣ.

Самое *окрашиваніе* состоитъ изъ *грунтовки,* которая, какъ сказано, подъ масл. краску производится всегда передъ шпаклевкою, а подъ клеевую —и до, и послѣ шпаклевки, и собственно *окраски.* Общія правила: за немног. исключеніями, грунтовать всегда бѣлою краскою; послѣдующій слой краски накладывать только послѣ *совершеннаго высыханія* передъидущаго; краску хорошенько мѣшать передъ каждымъ опущеніемъ въ нее кисти; кисть держать перпендикулярно къ окрашиваемой поверхности, такъ, чтобы крашеніе производилось только концами щетины; краски не набирать много — чтобы не капала (упавшія капли снимать губкою); налагать слои, возможно, ровные и тонкіе; направленіе полосъ кисти м. б. произвольно, но лучше въ первомъ слоѣ вести ихъ горизонтально, а въ слѣдующихъ—вертикально (сверху внизъ); если только одинъ—вертикально. Помѣщеніе, въ которомъ красится, постоянно хорошенько провѣтривать, а въ прохладн. время и топить, не закрыв. трубы.

Окраска *клеевою краскою* употребл. по штукатуркѣ, по дереву, по бумагѣ, преимущественно внутри зданій, на предметахъ, не подверженныхъ вліянію непогоды. Для обыкновенной окраски порошокъ краски прямо смѣшиваютъ съ водою и клеемъ, но лучше краску предварительно размочить въ водѣ (стр. 524); для тщательной—краска д. б. растерта (стр. 524); приготовлять заразъ краски не болѣе того, сколько нужно для текущ. работы; приготовленная, т. е. уже разведенная клеемъ, краска должна стекать съ кисти нитью: если пристаетъ къ кисти,— въ ней мало клею (жидкаго, варенаго); для грунтовки разводить краску клеемъ нѣсколько жиже, чѣмъ для самой окраски, хотя клей для грунтовки приготовляется гуще, чѣмъ для окраски; первый слой окраски д. б. гуще втораго, второй гуще третьяго и т. д.; для потолковъ и вообще мѣстъ, не доступныхъ тренію, — болѣе жидкій клей. Красить *горячею,* но не кипящею краскою: около 30—35° Р., притомъ такъ, чтобы температура краски каждаго послѣдующаго слоя была *ниже*, чѣмъ предъидущаго; послѣдній слой м. б. почти холодный. Водить кистью слегка, не нажимая, стараясь не проходить нѣсколько разъ по одному мѣсту, не отягчать краскою швовъ, щелей и пр. архитект. украшеній (кисть перпендикулярно), излишекъ тотчасъ снимать малою кистью. Для грунта берутъ обыкновенно 20—25 част. (по вѣсу) плавленаго мѣла и 1 ч. клея; б. ч. достаточно 2 слоя грунта, рѣдко 1, но для хорошей работы—3 слоя. Для приготовленія бѣлой краски: 2 част. плавл. мѣла растираютъ (или размачиваютъ) въ 1 част. (по вѣсу) воды и разводятъ 1 част. (по вѣсу) готоваго жидк. клея; приблизительно въ той-же пропорціи разводятся и др. краски, т. е., на 3 ч. готовой (растертой на водѣ) краски 1 ч. готов. жидкаго клея. При окрашиваніи въ бѣл. цвѣтъ къ бѣлой (клеевой или масляной) краскѣ, для прочности цвѣта, примѣшиваютъ иногда чуть-чуть синей или черной, растертой отдѣльно. Слоевъ окраски б. ч. 2, иногда 1 или 3. При крашеніи новой штукатурки въ грунтъ прибавлять болѣе клея (чтобы поверхность пропиталась имъ); скобленую или новую штукатурку предварительно покрыть 3 слоями известков. молока и, по высыханіи, обтереть волосян. щетками (рис. 6-й); то-же и послѣ выскабливанія отдѣльныхъ пятенъ. Пятна, выступившія отъ сырости, высушивъ, закрасить предварительно масляною краскою: иначе клеевая не пристанетъ. Для приданія ровности окраскѣ и чистоты колеру, совѣтуютъ, по высыханіи грунта, покрыть его молокомъ или жидкимъ крахмаломъ, или растворомъ 1 част. чернаго или восковаго мыла въ 10 ч. (по вѣсу) воды — дать высохнуть (черн. мыло дѣйствуетъ на клоповъ, какъ и зеленое—см. **Клопы**). Прохладное время для клеевой окраски лучше жаркаго; лѣтомъ: утро и вечеръ. Различн. поверхности вбираютъ различн. количество краски: пористыя (штукатурка и т. п.) болѣе, плотныя (дубъ и пр.) менѣе; но это относится только до грунта; послѣ загрунтованія потребное количество краски для всѣхъ поверхностей одинаково: около 0,7 ($^{3}/_{4}$) фунт. сухой или 1,4 (1$^{2}/_{5}$) ф. растертой краски и около 3 зол. сухаго или немного менѣе $^{1}/_{2}$ ф. готов. жидк. клея.

Масляная краска предохраняетъ предметы отъ вредныхъ внѣшн. вліяній, но сама отъ времени темнѣетъ или выцвѣтаетъ. Для обыкн. работъ маслян. краска приготовляется на варен. конопляномъ маслѣ, для болѣе чистыхъ—на льняномъ, а для свѣтлыхъ красокъ—на маковомъ (см. **Масла** и **Алифа**). Масл. краску употребл. холодную и разводятъ гуще, чѣмъ клеевую: не должна стекать съ кисти. Бѣлила, сурикъ, киноварь, неаполитанская желть и вообще тяжелыя краски требуютъ, по вѣсу, около $^{1}/_{3}$ разводящей жидкости (масла или масла со скипидаромъ); охра, хромовая желть и др.—$^{2}/_{3}$; черныя краски, б. ч. землистыхъ, берлинск. лазурь, индиго, растительн. лаковыя краски—1 $^{1}/_{2}$ части. Каждый послѣдующій слой д. б. гуще предъидущаго, но, во всякомъ случаѣ, густота не д. б. болѣе той, при которой краска ложится ровнымъ тонкимъ слоемъ. Грунтъ приготовляется на свинцов. бѣлилахъ; кладется его 1 или, при тщательной отдѣлкѣ, 2 слоя; въ послѣднемъ случаѣ шпаклюется послѣ перваго слоя, а шлифуется послѣ каждаго. При крашеніи штукатурки или новаго дерева краска для перваго слоя (бѣлила для перваго слоя грунта) растирается и разводится только на маслѣ (для дубоваго и друг. плотн. деревъ можно прибавить $^{1}/_{10}$ ч. скипидара); краска втораго слоя для стѣнъ и дерева снаружи — разводится на маслѣ съ $^{1}/_{5}$ ч. скипидара, внутри зданій—на маслѣ пополамъ съ скипидаромъ; третьяго и четвертаго слоя снаружи — на маслѣ съ $^{1}/_{3}$ скипидара, а внутри — на скипидарѣ съ $^{1}/_{3}$ масла. Для наружн. оконъ, дверей, ставень и т. п. первый слой краски (первый слой грунта) растирается и разводится также только на маслѣ, для втораго прибавляется $^{1}/_{8}$, для третьяго и четвертаго $^{1}/_{4}$ скипидара (отъ слишкомъ большаго прибавленія скипидара краска на воздухѣ скоро превращается въ порошокъ). Краска для желѣза или вообще металловъ внутри зданій разводится и растирается на одномъ скипидарѣ; окрашиваніе-же желѣза (крышъ, трубъ и т. п.) снаружи производится на одномъ вареномъ маслѣ. Вообще прочность и блескъ масл. краски тѣмъ больше, чѣмъ больше употреблено масла; въ особенности это относится до предметовъ, подверженныхъ вліянію наружн. воздуха. Для свѣтлыхъ тоновъ внутри зданій, особенно для бѣлой окраски, напротивъ того, требуется бо́льшая пропорція скипидара: краска менѣе прочна, но болѣе пріятнаго матоваго цвѣта. Если маслян. краска (на деревѣ или штукатуркѣ) д. б. *покрыта лакомъ,* то въ краску перваго слоя (грунта) слѣдуетъ прибавить достаточно зильберглета и увеличить въ ней пропорцію свинц. бѣлилъ, развести-же ее можно и жиже; на новую штукатурку или на не очень сухое дерево лучше накладывать этотъ слой кипящимъ. Слѣдующіе слои растираются на половину на маслѣ и скипидарѣ и разводятся на чист. скипидарѣ. Если прежде покрытія лакомъ приходится расписывать, то краску для этого приготовлять на *хорош.* вареномъ маслѣ. Лакъ д. б. лучшаго качества (см. **Лаки**), внутри зданій — спиртовой, скипидарный или масляный, а снаружи—только масляный; послѣдній д. сохнуть или на жаркомъ солнцѣ или въ оч. тепл. помѣщеніи, а первые два при умѣренно теплой (никакъ не прохладной) температурѣ; наводится лакъ на поверхности — широкою плоскою барсучьею кистью (смѣло, быстро, не проводя 2 раза по одному мѣсту), на мелкія части—малою кисточкою (въ перышкѣ); лаку на кисть берется немного, и слои накладываются не толще листа писчей бумаги; слоевъ м. б. отъ 1-го до 3-хъ; каждый слой или, по крайней мѣрѣ, первый шлифуется порошкомъ пемзы съ водою. Кисти по окончаніи работы тотчасъ на-сухо вытираются; если на нихъ остался засохшій лакъ, то промываются, смотря по лаку, въ спиртѣ или скипидарѣ. Количество масляной, какъ и клеевой, краски для перваго (грунтоваго) слоя различно, смотря по пористости предмета; но затѣмъ, когда предметы пропитаны масломъ, количество ея одинаково для всякаго рода поверхностей: на 1 квадратн. сажень перваго слоя послѣ грунта отъ 1,1 до 1,2 фунт. свинц. бѣлилъ, около 16 зол. жидкости для растиранія и около 34 зол. жидкости для разведенія, т. е., всего краски и жидкостей около 1,6 ($1^3/_5$) фунта; для втораго слоя немного менѣе, а для третьяго еще менѣе; для 2-хъ слоевъ—всего краски и жидкостей около 3 ф.; для 3-хъ—около 4,2 ($4^1/_5$) фунт. Другихъ красокъ—болѣе или менѣе, смотря по вѣсу краски и количеству жидкостей, необходим. для ихъ разведенія (стр. 527).—Для *раскраски* маслян. краскою подъ *дерево,* предметъ, послѣ грунтовки, шпаклевки и шлифовки, покрываютъ 2 — 3 слоями свѣтло-желтаго (соломеннаго) фона — изъ свинц. бѣлилъ и охры: первый слой на чист. маслѣ, второй и третій растираются на маслѣ и разводятся на скипидарѣ; послѣ каждаго слоя шлифуется пемзою и стеклянн. бумагою. Раздѣлывается сіенскою или кассельскою землею или умрою. Описать операцію раздѣлки трудно; ей научаются опытомъ: нужно, возможно, подражать натуральному дереву. На рис. 11-мъ, 12-мъ и 13-мъ приведены различн. способы раздѣлки подъ дубъ. Для проведенія на свѣтл. фонѣ ровныхъ темныхъ полосъ, въ краску обмакиваютъ кисть, наз. *расхлесткою* (рис. 2-й), пропускаютъ ее сквозь гребень, вслѣдствіе чего на ней образуется нѣсколько параллельныхъ тонкихъ кистей, которыми эти полосы и проводятся; чтобы сдѣлать свѣтлыя полосы на темномъ фонѣ,—такою-же кистью, но безъ краски,

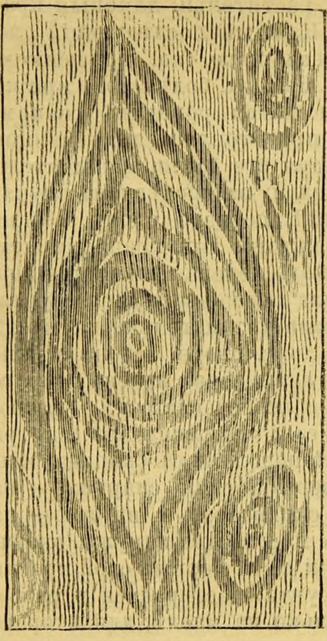


Рис. 11-й. Раздѣлка подъ темный дубъ.

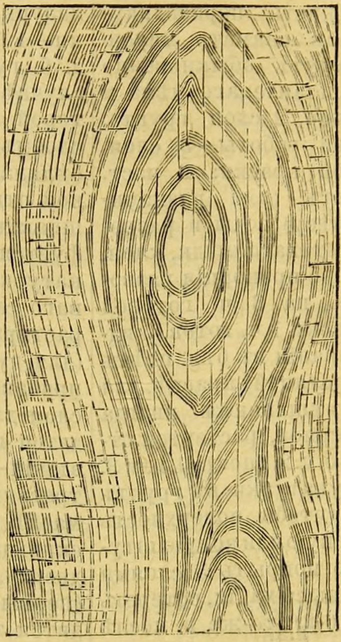


Рис. 12-й. Раздѣлка подъ свѣтлый дубъ.

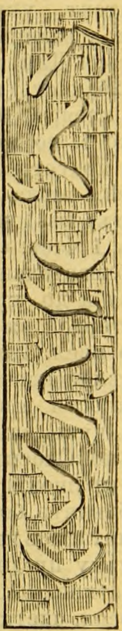


Рис. 13-й. Особ. видъ раздѣлки подъ дубъ.

проводятъ по свѣжему слою темной краски; вмѣсто кисти, въ послѣдн. случаѣ, можно употреблять кожанныя или резиновыя гребенки (стр. 523). Дальнѣйшая раздѣлка производится различн. величины волосяными кистями; широкіе оттѣнки оттушевываются *флейцомъ;* для просвѣтленія (смыванія) мѣстами высохшей краски употребляются губка и кисточки, смоченныя поташною водою; для произведенія болѣе рѣзкихъ свѣтл. штриховъ на темн. краскѣ, можно употреблять роговой инструментъ въ формѣ, показанной на рис. 14-мъ. Иногда раздѣлываютъ *катушкою* (стр. 523), узоры которой отпечатываются прокатываніемъ ея по свѣжей краскѣ; раздѣлка катушкою, во всякомъ случаѣ, гораздо хуже ручной. Краски для раздѣлки внутри зданій растираются и разводятся на уксусѣ, пивѣ или маслѣ, а снаружи—на маслѣ; онѣ д. б. гуще обыкновеннаго. Раздѣлка покрывается 1 — 2 слоями копаловаго лака (снаружи—маслянаго), который, по высыханіи, шлифуется тонк. порошкомъ пемзы. Подобнымъ-же образомъ производится и раздѣлка подъ другіе естественные предметы: измѣняются только цвѣтъ фона и краски. На *печахъ* масл. краска выгораетъ, а потому ее замѣняютъ разведенною на копаловомъ лакѣ; но чтобы послѣдній приставалъ хорошо, предварительно грунтуютъ на маслѣ. Краски для этого слѣд. выбирать не измѣняющіяся отъ жара: жженая охра, красн. и фіолетовая окись желѣза, хорошій искусств. ультрамаринъ, веронская земля (зеленая), красный хромъ, хромов. зелень, цинковыя бѣлила, жженая яичн. скорлупа и т. п. (см. **Печи**). Объ окраскѣ *половъ*—см. **Полы.** О стекольныхъ работахъ — см. **Стекольщикъ,** объ оклейкѣ обоями — см. **Обои.**

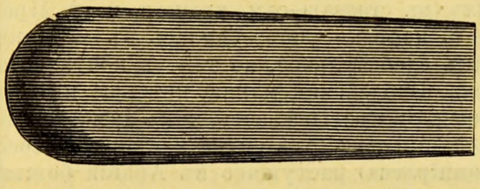


Рис. 14-й. Роговая пластинка для раздѣлки подъ дерево и пр.

Окраска известью штукатурныхъ, обыкновенно наружныхъ, стѣнъ: ведро чистой бѣлой гашеной извести разводятъ ведромъ воды, въ которой распущено ½ — 2 фунт. квасцовъ (квасцы предварительно растворить въ горячей водѣ); можно и безъ квасцовъ, но окраска не будетъ прочна. Подцвѣчиваютъ окраску прибавленіемъ къ извести не измѣняющихся отъ нея цвѣтн. красокъ: желт. или красной охры, искусств. ультрамарина, англ. мумміи (окись желѣза) и пр. *Шведская или финская краска* для дерева, камня и т. п. наружн. предметовъ: вскипятить въ котлѣ ведро рѣчной воды; продолжая кипятить, прибавить 36½ зол. желѣзн. купороса, 54 зол. натур. смолы въ порошкѣ, мѣшать, пока равномѣрно разойдутся въ водѣ; всыпать 1½ фунта просѣяной ржаной муки и, понемногу, 6 ф. порошка колкотара (см. **Мумія**); хорошенько мѣшать все время и, когда образуется однообразная масса, прилить ⅕ штофа льнянаго масла; варить, пока проба, по охлажденіи, не приметъ консистенцію коров. масла или экипажнаго сала. Красить горячею. Оч. прочна. *Другой* рецептъ шведск. краски: 10 фунт. просѣян. ржан. муки гладко размѣшать въ 30 фунт. (около 1 ведра) холодн. воды и смѣшать съ растворомъ 4 фунт. бѣлаго (цинков.) купороса въ 90 фунт. (около 3 ведеръ) кипяченой воды; 3 фунт. канифоли *осторожно* распустить на огнѣ въ 20 фунт. ворвани, прилить въ предъидущ. смѣсь и тщательно размѣшать все. На этой жидкости развести желаемую краску: охру, мумію и т. п. — Объ особ. родахъ окраски—см. **Окраска.** О краскахъ, вредныхъ для здоровья,—см. **Краски;** о признакахъ отравленія красками, содержащими свинецъ, мѣдь, сурьму и мышьякъ, и о способахъ леченія этого отравленія—см. **Свинецъ, Мѣдь, Сурьма, Мышьякъ.** Для предупрежденія отравы: скоблить и перетирать окраску, содержащую вредн. краски, смочивъ ее жидкостью (см. выше)—чтобы не было пыли; толочь краски, закрывъ ступку кожею, съ отверстіемъ для песта; просѣевать въ тамбурѣ и также покрывъ сито; внутри зданій не употреблять красокъ, содержащихъ мѣдь и, особенно, мышьякъ, а свинцов. краски сверху покрывать друг. безвредными (бѣлыя—цинковыми бѣлилами); заботиться вообще о скорѣйшемъ высыханіи красокъ; до полнаго высыханія ихъ—комнаты постоянно провѣтривать и не жить въ нихъ.—Въ городахъ *законъ* разрѣшаетъ красить дома только слѣдующ. цвѣтами: бѣлымъ, палевымъ, блѣдножелтымъ, свѣтлосѣрымъ, дикимъ, блѣднорозовымъ и сибиркою съ больш. примѣсью бѣлой краски. Для расписыванія фасада разноцвѣтн. красками требуется особ. разрѣшеніе мѣстн. стр. отдѣл. (Т. XII, стр. уст., ст. 321 и прим. къ ст. 312).

Мамалыга — такъ наз. въ Новороссіи и Бессарабіи крутую кукурузную кашу, соотв. итальянской *полента* (см. **Полента**).

Мамка—см. **Кормилица.**

Мамонтъ—(Elephas primigenius) — огромный ископаемый слонъ, значительно больше существующихъ; жилъ въ дилувіальную (допотопную) эпоху, исключительно въ сѣверн. полушаріи; кости его выкапываются вездѣ въ Европѣ, но особенно обильно въ Сибири.

Въ музеѣ академіи наукъ (въ Петербургѣ) имѣется скелетъ м.

Мамура—то-же, что **Поленика.**

Манго—вкусный плодъ апельсинн. цвѣта, величиною съ гусин. яйцо; большіе сорта—съ дыню и около 2-хъ фунт. вѣсомъ; получается съ дерева *Mangifera indica,* растущаго въ южной Азіи. Внутри плода косточка, видомъ и вкусомъ похожая на миндаль. Плодъ ѣдятъ въ сыромъ и приготовл. видѣ.

Мандарины — см. **Апельсины** и **Померанцы.**

Мандрагоръ, адамово яблоко (Mandragora)—ядовитое растеніе изъ сем. пасленовыхъ; встрѣчается на югѣ Европы.

Мандриллъ—см. **Павіанъ.**

Маневры — движенія войскъ съ различн. цѣлями; въ мирное время—для подготовленія къ войнѣ; въ военное—для приготовленія къ сраженію, съ цѣлью предупредить битву въ данномъ мѣстѣ, отвлечь силы непріятеля и пр. Бываютъ и морскіе м.

Манежъ—зданіе для выѣздки лошадей или заведеніе для обученія верхов. ѣздѣ.

Манекенъ—деревянная, суставная, кукла, употребляемая художниками; также кукла для упражненія въ хирургич. и акушерскихъ апераціяхъ.

Манерка — жестяной сосудъ съ навинчивающеюся крышкою, въ видѣ стакана, носимый солдатами на ранцѣ во время походовъ.

Манифестъ — торжественное обращеніе монарха къ подданнымъ по поводу какого-либо важн. государств. событія, напр. вступленія на престолъ, коронованія, объявленія войны, крупной реформы и т. п. (Т. I, зак. основн., ст. 108).

Маніакъ — человѣкъ, страдающій *маніею* (см.).

Маніокъ (Jatropha Manihot). Кустарникъ изъ сем. молочайныхъ, растущій въ тропич. Америкѣ. Огромн. корни его, иногда въ пудъ вѣсомъ, содержатъ много крахмала, ради котораго оно разводится, кромѣ Америки, въ Африкѣ и пр. Вмѣстѣ съ крахмаломъ, въ корнѣ заключается ядовит. вещество, легко удаляемое промываніемъ и нагрѣваніемъ. Получаемая изъ корня мука наз. *кассава;* высшій сортъ ея, очищенный отъ волоконъ, — *тапіока,* недавно вошедшая въ употребленіе. Она им. видъ бѣлыхъ зернышекъ. Въ торговлѣ, кромѣ настоящей, встрѣчается много поддѣльной тапіоки (изъ картофельн. муки): настоящ. тапіока — бѣлая съ желтоват. оттѣнкомъ, зерна ея въ холодн. водѣ черезъ 1/4 ч. распускаются въ желе, но не смѣшиваются м. собою; поддѣльная—сѣровата и въ холодной водѣ вовсе не распускается; но самое вѣрное средство для отличія—микроскопъ (см. **Крахмалъ**). Тапіока удобоваримѣе, но не питательнѣе крахмала. Въ южн. Америкѣ мука корня м. замѣняетъ хлѣбъ и картофель, листья — овощи и саладъ; сѣмена ядовиты. Есть друг. виды м.: J. janipha и J. Aipi, вовсе не заключающ. ядовит. вещества, J. urens—до того ядовитый, что легкій уколъ его колючки производитъ обморокъ.—*Тапіоку* приготовляютъ на *водѣ, бульонѣ* и *молокѣ;* на одного человѣка достаточно небольш. столовой ложки тапіоки, котор. бросаютъ (дождемъ) въ кипящую жидкость: черезъ 10 мин. готово.

Манія—см. **Умопомѣшательство.**

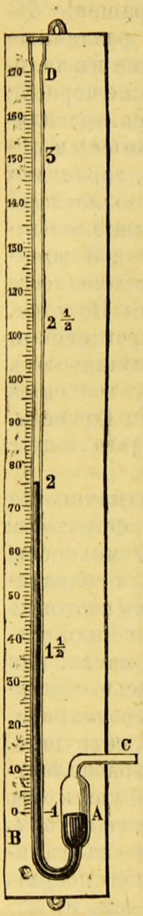
Манна — сладкій бѣловато-желтый засохшій сокъ нѣкот. видовъ ясеня, растущихъ на югѣ Европы, преимущественно въ Калабріи и Сициліи, а именно—Fraxinus ornus и Fr. rotundifolia. Главная составн. часть м. особый кристаллическій, неспособный ко броженію, сахаръ—*маннитъ.* Въ торговлѣ отличаютъ нѣсколько сортовъ: въ *слезкахъ* (in lacrymis) и *желобчатая* (manna canellata)—лучшіе, въ *кускахъ* (in fragmentis), въ *массахъ* (m. crassa)—сам. худшая, и др. Прежде м. нерѣдко употреблялась въ медицинѣ, какъ слабительное, но теперь почти оставлена. Библейская манна, которою питались евреи въ пустынѣ, есть, какъ думаютъ, или засохшій сокъ (отъ укуса насѣкомаго coccus manniparus) растущаго въ Аравіи божьяго дерева (Tamarix gallica), или же особ. видъ съѣдобнаго лишая—Sphaerothallia esculenta.

Манна и **манникъ** — этимъ именемъ наз. различн. травы изъ сем. злаковъ, особенно Glyceria fluitans, котор. считается недурнымъ кормомъ для скота; мелкіе плодики ея м. б. даже употребляемы въ пищу человѣкомъ—въ видѣ каши.

Манникъ — см. **Манна.**

Маннитъ—см. **Манна.**

Манометръ — инструментъ для измѣренія давленія газовъ или жидкостей. Наиболѣе употребительные изъ м.—*открытый ртутный* и *пружинный.* Ртутный представленъ на рис.; оба конца его стеклянн. трубки открыты; конецъ C сообщается съ резервуаромъ, въ которомъ находится газъ, давленіе котораго нужно измѣрить, конецъ D остается свободнымъ. Когда давленіе наружн. воздуха и газа внутри резервуара одинаково, ртуть (отмѣченная чернымъ цвѣтомъ на рис.) будетъ стоять на одной высотѣ въ сосудѣ A и въ трубкѣ BD; давленіе въ резервуарѣ, слѣдовательно, будетъ равно воздушному = *одной атмосферѣ;* на этомъ мѣстѣ и ставятъ съ одной стороны (на рис. справа) 1 (одна атмосфера), а съ другой — 0 (нуль); когда давленіе газа въ резервуарѣ увеличивается, ртуть въ сосудѣ A опускается, а въ трубкѣ BD подымается. Такъ какъ давленіе воздуха или одной воздушной атмосферы равно высотѣ ртутн. столба въ 76 сантиметр. (см. **Барометръ**), то, когда ртуть подымется въ трубкѣ BD до 76 сант. выше 0 (такъ она стоитъ на рис.), — давленіе въ резервуарѣ должно быть вдвое больше одной атмосферы; на этой высотѣ, поэтому, ставятъ цифру 2, т. е., двѣ атмосферы; на высотѣ поднятія ртути до 152 сантим. (76 × 2) пишутъ 3 (три атмосферы) и т. д. Цифры на рис. слѣва означаютъ сантиметры, раздѣленныя поперечн. линіями на десятыя части; $1^1/_2$, $2^1/_2$—полторы, двѣ съ половиною атмосферы (т. е. 38 сант. и 114 сант. выше нуля). При раздѣленіи скалы **м.** за единицу всегда берется давленіе атмосферы въ 76 сант. при 0° Ц. Такой **м.** самый вѣрный, но онъ практиченъ только для давленій, не превышающихъ 4—5 атмосферъ, такъ какъ для высшаго давленія пришлось-бы дѣлать черезъ чуръ длинную трубку. Для высокихъ давленій болѣе практиченъ, но менѣе вѣренъ, пружинный **м.**, употребляемый для измѣренія давленія пара въ котлахъ паров. машинъ и во мног. др. случаяхъ; онъ, также какъ и пружинн. барометръ, им. видъ круглыхъ часовъ, по циферблату которыхъ ходитъ стрѣлка, указывающая давленіе; принципъ его устройства — выпрямленіе спирально скрученной и сплющенной трубочки, подъ вліяніемъ увеличенія давленія на ея стѣнки свнутри. Пружинн. **м.**, прежде употребленія, д. б. непремѣнно провѣренъ по ртутному (см. **Машина паровая**). Для малыхъ давленій, напр. давленія свѣтильнаго газа, употребл. водяной манометръ, устраиваемый на подобіе ртутнаго.



Открытый ртутный манометръ.

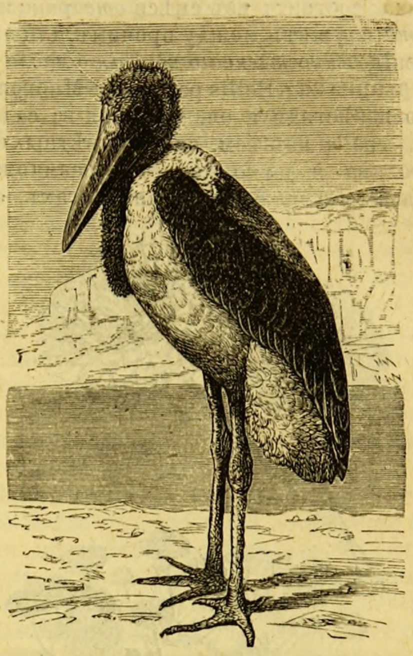
Манускриптъ—то-же, что рукопись.

Мануфактура—ручное производство; но преимущественно такъ наз. фабричн. производства, главн. образомъ ткане-прядильныя фабрики.

Манчестеръ — бумажный бархатъ, назв. такъ по имени города Манчестера въ Англіи, гдѣ онъ впервые былъ приготовленъ; въ наст. время фабрикуется во мног. государствахъ, въ томъ числѣ и у насъ, но англійскій считается лучшимъ. Оч. прочн. ткань. (См. **Бархатъ**).

Маньолія—см. **Магнолія**.

Марабу (Leptoptilus crumenifer) — больш. птица изъ отряда голенастыхъ, водится въ Африкѣ, близъ людск. жилищъ, питается падалью, мелк. млекопитающими, улитками и т. п. Клювъ бѣловато-желтый, ноги черныя, шея и голова, почти голыя, розовыя, верхъ тѣла темнозеленый съ металлическ. блескомъ, низъ и около шеи бѣлые. Другой, нѣсколько большій, видъ **м.** (L. dubius) водится въ Остъ-Индіи.— Бѣлыя перья **м.** оч. красивы и употребляются для дамск. украшеній (см. **Перья**).



Марабу (L. crumenifer).

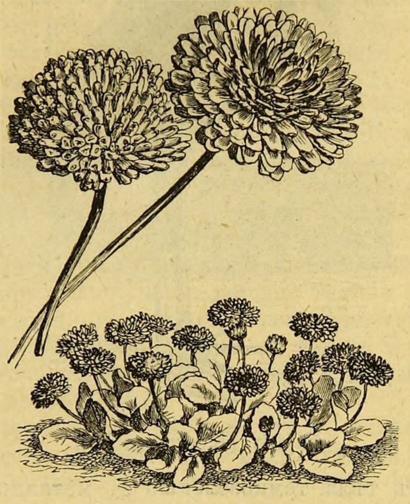
Маразмъ значитъ общее истощеніе организма; истощеніе отъ старости наз. старческимъ **м.**

Мараскинъ—см. **Ликеры**.

Марганецъ—металлъ, похожій на желѣзо и часто встрѣчающійся вмѣстѣ съ нимъ въ рудахъ: никогда въ чистомъ видѣ, а обыкновенно въ соединеніи съ кислородомъ, чаще всего въ формѣ перекиси марганца. Какъ металлъ, не им. практическаго примѣненія; онъ твердъ (уд. вѣсъ 7,2), хрупокъ, тугоплавокъ, быстро ржавѣетъ на воздухѣ и растворяется легко въ минерал. кислотахъ; видомъ похожъ на бѣл. чугунъ. Изъ соединеній **м.** практически важны: 1) *перекись* **м.**, употребляемая для добыванія кислорода и въ техническ. производствахъ—главн. образомъ для приготовленія хлора и хлористой извести; 2) *марганцово-кислый кали* (kalium hypermanganicum)—въ видѣ оч. темныхъ пурпурово-красныхъ кристалловъ, растворяющихся въ водѣ пурпуровымъ цвѣтомъ; дѣйствуетъ сильно окисляющимъ образомъ на органическ. вещества, а потому и употребляется, какъ обеззараживающее средство и какъ средство для открытія въ жидкостяхъ или воздухѣ присутствія органич. веществъ.

Маргаринъ—жиръ, находящійся въ салѣ мног. животныхъ и нѣкотор. растительн. жирахъ; состоитъ изъ смѣси *стеарина* и *пальмитина*; служитъ, между прочимъ, для приготовленія *искусственнаго коровьяго масла* (см.).

Маргаритка (Bellis perennis). Многолѣтн., давно извѣстная и оч. любимая въ садоводствѣ, трава изъ сем. сложноцвѣтныхъ; оч. вынослива и легко дичаетъ, размножаясь сѣменами сама собою — на лугахъ, среди газоновъ, даже въ довольно сѣверн. странахъ, напр. около Петербурга. Разводится преимущественно дѣленіемъ кустиковъ: на столько частей, сколько вѣтвей съ ростками. Кромѣ другихъ, есть разность съ приросшими головками (var. prolifera), сохраняющаяся только отсадкою.



Садовая маргаритка.

Ма̀рево—сухой туманъ, мутность воздуха при ясной погодѣ, вслѣдствіе чего солнце свѣтитъ не ярко и кажется багровымъ; м. нерѣдко замѣчается при лѣсныхъ пожарахъ. Марево—также *миражъ* (см.).

Марена или **крапъ** (Rubia tinctorum). Многолѣтн. трава изъ сем. мареновыхъ, растетъ дико въ Малой Азіи, у насъ на Кавказѣ, въ Греціи и нѣкотор. друг. мѣстахъ юга Европы; разводится въ Голландіи, Германіи, на югѣ Франціи и пр. Подземный стебель м. содержитъ желтый сокъ, который на воздухѣ быстро краснѣетъ; высушенный, онъ употребляется, какъ краска того-же имени—*марена* или *крапъ;* въ торговлю попадаетъ обыкновенно уже размельченнымъ въ грубый порошокъ. Въ м. нѣсколько красильн. веществъ, но самое главное—*ализаринъ*. Прежде м. была въ большомъ употребленіи, но съ тѣхъ поръ, какъ открыто приготовленіе искусственнаго ализарина изъ смолы каменн. угля, примѣненіе ея, а вмѣстѣ съ нимъ и культура растенія значительно ограничились; упало производство м. и у насъ на Кавказѣ. Идетъ м. главн. образомъ на крашеніе бумажныхъ тканей—не только въ различные оттѣнки краснаго цвѣта, но также въ лиловый, фіолетовый, коричневый и даже черный; кромѣ того, на приготовленіе красн. красильныхъ лаковъ (см. **Лаки красильные**) и нѣкотор. друг. красокъ—краплака, гарансина и пр. Въ торговлѣ встрѣчаются: *голландскій* и *французскій* крапы—самые лучшіе, *эльзаскій*—также хорошій; *бреславскій* и *австрійскій* — плохіе. Восточный или *левантійскій* крапъ или *ализари,* привозимый съ Востока, добывается изъ друг. видовъ: R. peregrina и R. Lucida. Къ крапу часто подмѣшиваютъ или минеральн. вещества (охру, толченый кирпичъ и т. п.), или органическія (древесн. опилки, отруби, еловую кору, сандалъ, и пр.): открываются *пробами окраски.*

Маринады — жидкости для вымачиванія различн. рода мяса, овощей или фруктовъ: или для сообщенія имъ большей мягкости, пикантности на вкусъ, или же для сохраненія ихъ въ прокъ. *Мясные маринады* состоятъ обыкновенно изъ уксуса (цѣльнаго или разведеннаго водою) или прованск. масла, или того и другого вмѣстѣ, съ примѣсью ломтиковъ лука, эшалота, чеснока, розмарина, тимьяна, лавров. листа, гвоздики, петрушки, перца, соли и т. п. Иногда въ м. прибавляется лимонн. сокъ или вино. Маринуютъ отъ нѣсколькихъ часовъ до нѣсколькихъ сутокъ, смотря по качеству мяса и цѣли—въ фаянсовой или каменной (не поливенной) посудѣ. Нѣкоторые образчики мясн. м.—см. въ ст. **Говядина** *(По провансальски, Говяжье филе),* а вотъ еще 2: а) Ломтики нѣскольк. луковицъ, 2-хъ морковокъ и 1-го корня пастернака смѣшать съ зелен. петрушкою, эстрагономъ, нѣсколькими шалотами, обрѣзками грибовъ, зернами перца и гвоздики и 1-мъ лавров. листомъ, смочить все сокомъ 2 лимоновъ, нѣскольк. ложками прованск. масла и 1 стак. бѣлаго вина или уксуса (для дичи уксусъ). б) Вареный м. для плотной рыбы, котор. желаютъ жарить въ духов. печи: 6 луковицъ, 2 моркови, 2 порея, 2 корня пастернака и 1 корень сельдерея разрѣзать на ломтики, приправить 2 лавров. листами, 2 гвоздичками и зернист. перцомъ, слегка подрумянить все въ 66 зол. коров. масла, смѣшаннаго съ 3 столов. ложками пшен. муки, облить $1^{1}/_{2}$ стак. хорош. уксуса, $^{1}/_{2}$ бут. бѣлаго вина и неб. колич. мясн. бульона; хорошенько варить $^{1}/_{2}$ часа. Остудить.—*Маринадъ для сохраненія овощей или фруктовъ:* 1 штофъ крѣпк. бѣл. уксуса настоять нѣсколько дней (въ хорошо закупоренномъ стеклянн. сосудѣ) на 18 зол. кухонной соли, 11 зол. лавров. листа, $3^{3}/_{4}$ зол. гвоздики, $3^{3}/_{4}$ зол. черн. перца, 70 дол. корицы и 70 дол. мускатн. орѣха. Разложивъ, какъ слѣдуетъ, въ стеклянномъ-же или каменномъ сосудѣ овощи или фрукты, залить ихъ маринадомъ (д. покрывать вполнѣ); черезъ мѣсяцъ **м.** слить, нѣсколько сгустить его кипяченіемъ и залить имъ снова фрукты или овощи, которымъ дать предварительно хорошенько стечь; операцію повторить 2—3 раза, смотря по крѣпости уксуса.

Маринованіе фруктовъ и овощей въ прокъ —см. **Маринады.** Рыбу для **м.** перекладываютъ, въ стеклянн., каменн. (не поливенныхъ) или смазанныхъ прованск. масломъ деревянн. сосудахъ, слоями изъ ломтиковъ лука, шалота, лимонн. корокъ, лавров. листа, каперцовъ, гвоздики, зернист. перца и т. п. и, затѣмъ, заливаютъ вскипяченнымъ, но остывшимъ уксусомъ; закупориваютъ и хранятъ въ прохладн. мѣстѣ. Корюшку, угря, миногу, щуку, форель и б. ч. др. рыбъ предварительно натираютъ солью и слегка поджариваютъ на прованскомъ или коровьемъ маслѣ, на сковородѣ или, лучше, на рашперѣ (смазанномъ масломъ); малыя рыбы поджариваютъ цѣльныя, а большія — кусками (снявъ кожу); иногда маринуютъ вареную рыбу (см. **Лосось**); соленую селедку предварительно вымачиваютъ нѣсколько дней въ перемѣнной водѣ (см. **Селедка**).

Марка—германская монета, равная номинально 31 русск. коп.; въ германск. **м.** 100 пфениговъ; прежній прусск. талеръ = 3 **м.** Существуютъ серебр. монеты въ 5, 2 и 1 марку, въ 50 и 20 пфениговъ; золотыя въ 20, 10 и 5 марокъ. 1 м.=1,25 франк., 50 австр. крейцерамъ, 1-му (почти) англ. шиллингу. *Финская* м. одинаковой стоимости съ франц. франкомъ (см.); содержитъ 100 пенни; золотыя монеты—въ 10 и 20 **м.**, серебряныя—въ 2 **м.**, 1 **м.**, 50 пенни.

Марказитъ—особ. видоизмѣненіе сѣрн. желѣзн. колчедана (см. э. сл.), кристаллизующееся въ формѣ ромбовъ.

Маркетированіе—мозаика изъ дерева (см. **Мозаика**).

Марли—ткань на подобіе газа, но съ бо̀льшими промежутками между перекрещивающимися нитками; обыкновенно льняная (б. ч. накрахмаленая), рѣже бумажная, шерстяная, шелковая или изъ шелка съ шерстью; различной густоты; б. ч. черная, бѣлая или зеленая. Употребляется, какъ подкладка для дамскихъ шляпъ, подоловъ платьевъ и пр. *Оконное* **м.** — на оконныя ширмы.

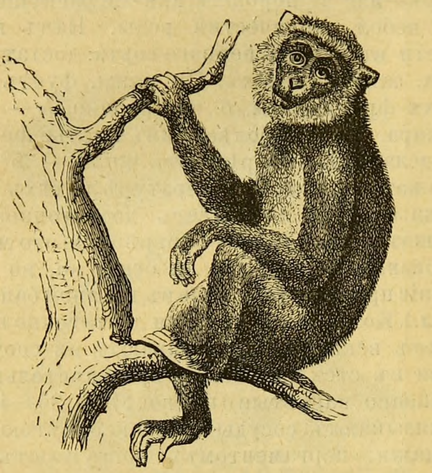
Мармеладъ. Превращеніе фруктовъ. соковъ въ **м.** зависитъ отъ перехода, подъ вліяніемъ теплоты, заключающагося въ нихъ *пектина* (см. э. слово) въ пектиновую кислоту, которая обладаетъ способностью сгущать эти соки. Поэтому, **м.** получается тѣмъ легче, чѣмъ больше въ сокѣ пектина; малиновый сокъ оч. богатъ имъ. Чтобы приготовить **м.**, мягкіе фрукты, напр. землянику, малину, ежевику, смородину и т. п., раздавливаютъ пестомъ, а болѣе твердые, яблоки, айву и пр., растираютъ обыкн. теркою или особ. машинкою. Полученную кашицу протираютъ сквозь тонкое проволочное (изъ желѣзн. проволоки) или волосяное сито и подслащаютъ, подмѣшивая, *понемногу,* сахаръ—или въ порошкѣ, или-же распущенный въ небол. количествѣ воды. Нѣтъ надобности въ сахарѣ перваго сорта: достаточенъ бѣл. сахарн. песокъ. На кажд. фунтъ сладкихъ фруктовъ м. б. достаточно $^{1}/_{6}$ — $^{1}/_{4}$ ф. сахара, и тѣмъ болѣе, чѣмъ кислѣе фрукты. Подсластивъ, нагрѣваютъ до 25 — 35° Р. и держатъ при этой температурѣ до тѣхъ поръ, пока сокъ не погустѣетъ достаточно; если мѣшать *непрерывно*, то нагрѣваніе это можно производить и прямо на огнѣ; но, во избѣжаніе пригоранія, лучше въ водяной банѣ (см. э. сл.). Когда сокъ сдѣлался достаточно густъ, даютъ вскипѣть и разливаютъ въ сосуды—если въ стеклянные, то предварительно постепенно нагрѣтые (въ водѣ) до 35—40° Р.; завязываютъ сосуды толстою бумагою (или бумажн. пергаментомъ), погружаютъ ихъ (не моча бумагу) въ теплую воду, которую снова постепенно нагрѣваютъ до кипѣнія и кипятятъ 1 часъ; послѣ этого бумагу или покрываютъ лакомъ, или замѣняютъ вощеною. Нѣкоторые соки трудно густѣютъ, напр. смородинный: къ нимъ, передъ нагрѣваніемъ, прибавляютъ малиннаго сока. Если для приготовленія **м.** употребляютъ мѣдн. сосуды, необходимо слѣдить, чтобы они были постоянно *хорошо покрыты полудою:* иначе можетъ произойти отравленіе; но лучше вовсе избѣгать мѣди, а варить въ каменныхъ или желѣзныхъ эмальерованныхъ, растирать-же въ каменныхъ или деревянныхъ сосудахъ; ложки, пестики и пр. также желѣзные или деревянные. Хорошій **м.** долженъ б. однообразенъ, полупрозраченъ, цвѣта того фрукта, изъ котораго приготовленъ.—Для приготовленія *мармелада-конфектъ,* сокъ сгущаютъ болѣе: взятый на лопаточку, горячій сокъ не долженъ сбѣгать съ нея, а разрываться, причемъ верхняя часть оттягиваться кверху; если въ это время пробу въ чашечкѣ остудить въ холодн. водѣ (или на льду), она д. принять консистенцію кор. масла, въ водѣ не расплываться, а медленно таять. Сахару для **м.**—конфектъ употребляется болѣе: для вишнев., персиков., земляничнаго, смородиннаго—равныя по вѣсу количества сахара, для малиннаго — 5 ф. на 4 ф. ягодъ, для сливнаго—$^{1}/_{2}$ ф. на 1 ф. сливъ, для яблочнаго—3—$3^{1}/_{2}$ ф. на 4 ф. яблочн. кашки;

вообще-же руководствуются вкусомъ. Отъ избытка сахара **м.** засахаривается.

Марсала—крѣпкое вино, въ родѣ мадеры, за которую ее часто и продаютъ; вывозится изъ г. Марсалы на о-вѣ Сициліи.

Мартъ—третій мѣсяцъ въ году, 31 день; 25-го **м.**—Благовѣщаніе Пресв. Богородицы.

Мартышка (Macacus inuus) — небольшая обезьяна стараго свѣта, единственная водящаяся въ Европѣ: около Гибралтара (кромѣ того, на сѣверѣ Африки). Лицо голое тѣлесн. цвѣта; безхвостая (на мѣстѣ хвоста только 5 позвонковъ); шерсть буроватая, на брюхѣ бѣловатая. Прежде часто сопровождала шарманщиковъ, но теперь встрѣчается рѣдко даже въ звѣринцахъ. Плохо выноситъ неволю.



Мартышка.

Марципанъ—миндальное пирожное. $^1/_2$ ф. очищенн. сладкаго миндаля растереть, прибавляя понемногу нѣсколько капель апельсинной воды (см. **Апельсинъ**) или лимоннаго сока, въ мраморной ступкѣ до гладкости. Затѣмъ, въ небольш. кострюлѣ смѣшать (лопаточкою) тщательно съ $^1/_2$ ф. просѣяннаго сахарнаго порошка; поставить на нежаркую плиту и, непрерывно мѣшая, высушить тѣсто достаточно: должно отставать отъ стѣнокъ кострюльки и не приставать къ пальцу. Выложить на листъ бумаги, посыпанный сахарн. порошкомъ, приправить сахаромъ, надушеннымъ ванилью, лимонною или апельсинн. цедрою, кофеемъ и т. п.; скатать изъ тѣста валики толщиною въ поперекъ мизинца, разрѣзать ихъ вкось на части дюйма въ 4 длиною, свернуть въ кольца; разложить на рѣшеткѣ (см. **Кухня**—рис. 11). Распустивъ въ одномъ яичн. бѣлкѣ $^1/_4$ ф. сахарн. порошка и нѣсколько капель лимонн. сока, взбивать (серебр. ложкою) 10 мин.; глазировать этою смѣсью, въ 2—3 пріема, верхъ колецъ; переложить кольца вилкою на пирожн. листъ, покрытый бумагою, поставить въ умѣренно жаркую духов. печь; послѣ 15—20 мин. готово. Снимать, когда поостынутъ, осторожно тонкимъ гибкимъ ножомъ.

Маршалъ—высшій чинъ во французской арміи.

Маршировка: полезное гимнастическое упражненіе (см. **Гимнастика**—*Ходьба*).

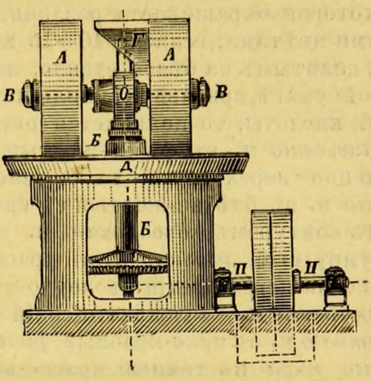
Марь—то-же, что **Лебеда.**

Масака̀ — темно-красный, изсиня-малиновый цвѣтъ.

Маседуанъ (macédoine) дѣлается изъ смѣси или овощей, или фруктовъ. **М.** изъ *овощей:* смѣсь моркови, франц. рѣпы, зелен. спаржи, зелен. горошка, зелен. бобовъ, молод. бѣлыхъ бобовъ, иногда, кромѣ того, артишоковъ, огурцовъ и т. п. (цвѣтн. капуста не годна: сообщаетъ непріятн. запахъ); коренья вырѣзаются особ. ложками (см. **Кухня**—рис. 16-й), спаржу нарѣзаютъ палочками, зелен. бобы—ромбиками. Опустивъ овощи на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, дать имъ стечь; бросить въ расплавленное хор. коров. масло (въ сотейникѣ или кострюлѣ), прибавить немного мелк. сахара и, осторожно мѣшая, подержать на огнѣ; подправить нѣскольк. ложками *бешамелю* (см. **Соусы**) и подавать, сложивъ на блюдѣ въ формѣ пирамиды. Можно также приправлять и подавать, какъ салатъ.—*М. фруктовый:* желе, въ которое примѣшаны различн. свѣжіе или вареные въ сахарѣ фрукты; о способѣ приготовленія—см. **Желе**-*пирожное* (гарнированное *желе изъ смородины, ликеровъ* или *вина*). Примѣшивать можно всякаго рода фрукты; большіе д. б. нарѣзаны. Иногда **м.**, для красоты, приготовляется при помощи двухъ формъ: въ большую вкладывается меньшая, такъ чтобы между стѣнками обѣихъ оставался промежутокъ пальца въ два (меньшая форма прикрѣпляется къ большой 4-мя крючками, соединяющ. ихъ края); промежутокъ этотъ выполняется какимъ-либо желе съ примѣшанн. къ нему фруктами; когда это желе готово, въ малую форму наливаютъ до $^3/_4$ горяч. воды и тотчасъ-же вынимаютъ ее; оставшійся въ серединѣ промежутокъ наполняютъ желе другого цвѣта, точно также съ примѣсью (слоями) разл. фруктовъ. Опоражниваютъ форму на блюдо—какъ **Желе** (см.).

Масла раздѣляются на *животныя, минеральныя* и *растительныя.* Къ животнымъ принадлежатъ жидкіе жиры нѣкотор. рыбъ (напр. тресковый) и китообразн. животныхъ, но главнымъ образомъ **м.**, добываемыя изъ молока домашн. животныхъ, преимущественно *коровье* (см.); къ минеральнымъ — *нефть* (см.). Масла растительныя раздѣляются на *жирныя* и *летучія* или *эфирныя.*

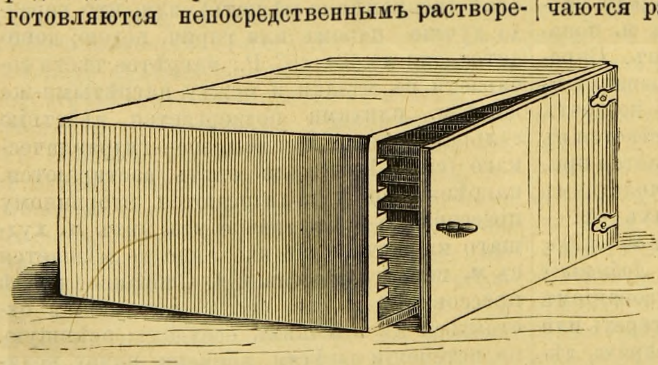
Масла жирныя—всѣ легче воды и не растворяются въ ней; напротивъ, растворимы въ эфирѣ, сѣроуглеродѣ, керосинѣ и бензинѣ, нѣкоторыя въ спиртѣ; всѣ липки, б. ч. желтоват. или зеленоват. цвѣта, который отъ дѣйствія свѣта блѣднѣетъ. На воздухѣ вообще постепенно густѣютъ и плотнѣютъ; тѣ изъ нихъ, которыя, густѣя, высыхаютъ до такой степени, что перестаютъ пачкать бумагу, наз. *высыхающими:* льняное, конопляное, маковое, подсолнечное, орѣховое и др. *Невысыхающія* **м.,** густѣя, пріобрѣтаютъ только мазкость: оливковое (прованское), миндальное, сурѣпное и др. Первыя въ техникѣ употребл.: для красокъ и лаковъ, послѣднія—для смазки машинъ. Высыханіе м. происходитъ подъ вліяніемъ всасываемаго ими кислорода воздуха и ускоряется свѣтомъ, присутствіемъ окисей металловъ и т. п. Чтобы узнать, принадлежитъ-ли **м.** къ высыхающимъ или невысыхающимъ, стоитъ только влить въ него дымящейся азотной кислоты: невысыхающее м. твердѣетъ, а высыхающее—нѣтъ. Примѣненія м. оч. разнообразны: въ пищу, для освѣщенія, приготовленія мыла, въ живописи, для смазки машинъ и пр. Объемъ **м.** очень измѣняется отъ температуры, а потому покупать ихъ лучше на вѣсъ. Добываются **м.** изъ мякоти плодовъ (оливковое) или маслянист. зеренъ (большинство). О добываніи оливковаго м.—см. это слово. Зерна, собираемыя въ жаркіе годы лучше качествомъ; послѣ засухъ зерна малы, а отъ слишкомъ обильн. дождей не дозрѣваютъ. Чтобы опредѣлить маслянистость зеренъ, ихъ толкутъ и настаиваютъ эфиромъ: сливъ первый настой, наливаютъ свѣжій эфиръ и такъ нѣсколько разъ, пока эфиръ не растворитъ всего масла; смѣшавъ всѣ настои, сосудъ ставятъ въ водяную баню (горячую воду); когда эфиръ испарится, масло промываютъ водою и сушатъ (чтобы испарить остатокъ воды послѣ промыванія); разница въ вѣсѣ между употребленн. зернами и полученнымъ м. покажетъ степень маслянистости зеренъ. Впрочемъ, обыкновенный способъ добыванія м. изъ зеренъ—прессованіе—никогда не даетъ всего количества **м.:** около 10% остается въ жмыхахъ. Изъ льнян. зеренъ получается приблизительно 25—28% масла (при холодномъ выжиманіи 22%), изъ конопляныхъ—21—25%, изъ маковыхъ—средн. числомъ 46—47%, сурѣпныхъ—33—39% и до 50%. *Добываніе* **м.** изъ зеренъ производится прессованіемъ ихъ; но прежде ихъ слѣдуетъ растереть или растолочь, что въ малыхъ размѣрахъ дѣлается пестами въ толчеяхъ, въ большихъ-же—въ особ. машинахъ, одинъ изъ образцовъ котор. представленъ на рис.: Б—Б вертикальная ось, приводимая въ вращательное движеніе приводомъ П—П; въ хомутъ О этой оси вдѣланы поперечныя оси В—В, на которыхъ вертятся каменныя (напр. гранитныя) или чугунныя колеса А—А, на неодинаковыхъ разстояніяхъ отъ вертикальн. оси (Б—Б); при вращеніи послѣдней эти колеса бѣгаютъ вокругъ по каменному-же или чугунному поду Д; оси В—В изогнуты такимъ образомъ, что колеса движутся нѣсколько и въ вертикальномъ направленіи (не только трутъ, но и толкутъ). Зерна, всыпанныя въ ковшъ Г, падаютъ на подъ Д, растираются и толкутся тамъ колесами и, по достаточномъ измельченіи, посредствомъ особ. приспособленія, выгоняются черезъ отверстіе въ подѣ. Машина такого рода м. служить для растиранія не только зеренъ, но и бобовъ какао, цикорія и пр.; смотря по величинѣ, она приводится въ движеніе или руками, или-же лошадьми, водою, вѣтромъ, паромъ. Растертыя зерна или тотчасъ-же подвергаются прессованію, или-же предварительно подогрѣваются; въ первомъ случаѣ **м.** получается меньше, но оно высшаго достоинства и наиболѣе годно въ пищу. Нагрѣваніе производится въ чугунн. или мѣдныхъ (луженыхъ) сосудахъ—или на огнѣ (непремѣнно мѣшать), или, что гораздо лучше, паромъ или горяч. водою; доводится оно до 40—45° Р.; нагрѣтое тѣсто собираетя въ мѣшки и между нагрѣтыми-же желѣзн. плитами подвергается дѣйствію сильнаго пресса, лучше всего—гидравлическаго (см.). Выжимки опять растираются, нагрѣваются и подвергаются вторичному прессованію—полученное изъ нихъ **м.** худшаго качества и обыкновенно не мѣшается съ **м.** перваго прессованія. Собранное послѣ прессованія **м.** не чисто; ему даютъ отстояться въ высокихъ сосудахъ; осѣвшую, по истеченіи извѣстн. времени, внизу водянистую жидкость осторожно сцѣживаютъ черезъ кранъ; затѣмъ, прибавляютъ къ **м.** понемногу небольш. количество (около 2% по вѣсу, а если зерна передъ прессованіемъ нагрѣвались до 50—55° Р., то ½%) концентрир. сѣрной кислоты и хорошенько смѣ-



Машина для растиранія зеренъ.

шиваютъ; кислота съѣдаетъ различн. постороннія примѣси и осѣдаетъ вмѣстѣ съ ними на дно въ видѣ черной жидкости, которую также сцѣживаютъ черезъ кранъ; послѣ этого **м.** промываютъ до тѣхъ поръ водою, пока не будетъ замѣтно кислой реакціи (см. **Лакмусъ**). О масляныхъ выжимкахъ—см. **Выжимки.** Вмѣсто прессованія, **м.** можно получать повтореннымъ настаиваніемъ растертыхъ зеренъ сѣроводородомъ, керосиномъ и друг. жидкостями, растворяющими **м.**, и, затѣмъ, удаленіемъ этихъ жидкостей перегонкою; но способъ этотъ дороже, не безопасенъ отъ пожара и уменьшаетъ питательность выжимокъ. — О достоинствѣ и чистотѣ **м.** нерѣдко судятъ по удѣльн. вѣсу его (употребл. маслян. ареометръ), но проба эта не вѣрна, такъ какъ удѣльн. вѣсъ различн. маслъ разнится оч. мало; гораздо нагляднѣе *проба сѣрною кислотою,* которая окрашиваетъ различн. **м.** различными цвѣтами; если къ 10—15 каплямъ масла, налитымъ на бѣлое стекло, лежащее на бѣлой бумагѣ, прибавить 1 каплю концентр. сѣрной кислоты, то появляется окрашиваніе: *оливковаго* **м.** въ рѣзко-желтый цвѣтъ, постепенно переходящій въ зеленоватый, *маковаго* **м.** въ блѣдно-желтый съ грязнымъ сѣрымъ контуромъ, *коноплянаго* **м.** въ рѣзкій изумрудный, *льнянаго* **м.** въ красный коричневатый, переходящій въ черно-коричневый, *сурѣпнаго* **м.**— зеленовато-синій ореолъ, *кунжутнаго* **м.** въ ярко-красный, *рыбьяго* или *китоваго жира* въ темный красно-коричневый. Когда въ **м.** есть примѣсь другого **м.**, цвѣтъ не будетъ характеренъ ни для того, ни для другого.— О выведеніи масляныхъ или жирныхъ пятенъ—см. **Пятна.**

Масла косметическія употребляются, главн. образомъ, для волосъ и только изрѣдка для натиранія кожи. Лучшія **м.** приготовляются непосредственнымъ раствореніемъ ароматовъ цвѣтовъ въ маслахъ по способу, показанному въ ст. **Духи.** Оч. нѣжн. ароматн. **м.** удобнѣе всего приготовлять въ деревянномъ, выложенномъ внутри жестью, ящикѣ, изображенномъ на рисункѣ: около 10—11 вершк. длиною и шириной и 7 вершк. высотою, съ плотно запирающеюся дверцой; на продольныя планки въ него вставляются жестян. дырчатыя листы, на которые разстилаются чистыя тряпки, смоченныя въ орѣховое, миндальное или др. масло; поверхъ тряпокъ разсыпается столько свѣже-разцвѣтшихъ цвѣтовъ, сколько умѣстится. Закрывъ дверцу, оставляютъ въ покоѣ 1—2 дня; затѣмъ, цвѣты замѣняютъ свѣжими и поступаютъ такъ до тѣхъ поръ, пока масло не пропитается достаточно запахомъ. Послѣ этого тряпки кладутъ подъ прессъ, выжимаютъ масло, даютъ ему отстояться (въ закупор. склянкахъ) и разливаютъ въ флаконы (можно предварительно профильтровать сквозь сѣрую фильтр. бумагу). Так. образомъ м. б. приготовлены жасминное, геліотропное и др. масла, а также масло съ смѣшанн. запахами (см. **Духи**). Для приданія прочности запаху здѣсь, какъ и при духахъ, къ болѣе нѣжн. масламъ примѣшиваютъ въ неб. количествѣ масла съ менѣе летучимъ ароматомъ, къ каковымъ принадлежатъ: бензойное, ванильное, бобовъ тонки и др. (см. **Духи**). *Бензойное масло* приготовляется настаиваніемъ въ теченіи нѣскольк. часовъ, при температурѣ въ 65°—70° Р. (въ горяч. водѣ), миндальн., орѣховаго или прованск. масла на порошкѣ роснаго ладона (профильтровать сквозь сѣр. пропускн. бумагу); *ванильное* — настаиваніемъ масла на $^{1}/_{16}$ части по вѣсу ванили, въ теченіи 3—6 сутокъ, при 20° Р.; *масло бобовъ тонки*—прессованіемъ бобовъ этого растенія. Лучшее масло для приготовленія душист. маслъ — *бегеновое;* но его почти нѣтъ въ продажѣ; затѣмъ—миндальное, орѣховое и оливковое; масло д. б. непремѣнно свѣже, чисто и безъ запаха. Косм. масла худш. качествъ получаются раствореніемъ въ поименованн. маслахъ эфирныхъ маслъ. Вотъ два рецепта маслъ для волосъ. 1) Искусственное *геліотропное:* 500 част., по вѣсу, хорош. масла смѣшать съ 30 част. перувіанск. бальзама, дать настояться (по временамъ взбалтывая) 2 недѣли; когда жидкость отстоится (просвѣтлѣетъ), прибавить 60 част. жасминнаго, $7^{1}/_{2}$ ч. розоваго, $7^{1}/_{2}$ ч. масла горьк. миндалей и по 5 ч. ванильнаго, амбраваго и мускуснаго (безъ послѣднихъ трехъ можно обойтись). 2) *Макассарское* **м.** (Роуланда): 2000 част., по вѣсу, лучшаго прованск. или орѣхов. **м.** настоять въ водян. банѣ на 150 част. красн. корня (см. э. сл.) до тѣхъ поръ, пока пріобрѣтетъ желаемый



Ящикъ для приготовленія ароматн. **м.**

красный цвѣтъ; процѣдить сквозь полотно; прибавить $7^1/_2$ част. коричнаго, 1,8 ч. гвоздичнаго и на кажд. фунтъ прованск. масла 3 капли розоваго **м.**; профильтровать сквозь проп. бумагу. (См. **Волосы**).

Масла летучія или эфирныя (см. **Масла**), наз. также *эссенціями;* за исключеніемъ немногихъ (заключающихся въ мускусѣ, бобровой струѣ, амбрѣ и т. п.), всѣ получаются изъ пахучихъ растеній. Кромѣ запаха, онѣ отличаются отъ жирныхъ **м.** остротою, летучестью и отсутствіемъ липкости. Б. ч. легче воды, не растворимы въ водѣ, хотя и сообщаютъ ей запахъ, но легко растворимы въ спиртѣ, эфирѣ, хлороформѣ, сѣроводородѣ и керосинѣ; съ жирн. маслами и жирами удобно смѣшиваются; сами растворяютъ смолы, камфору, а нѣкоторыя и каучукъ. Закипаютъ труднѣе воды, но испаряются легко. Б. ч. получаются перегонкою съ водою: растеніе кладется въ аламбикъ, который, затѣмъ, наполняется водою (см. **Перегонка**); нѣкоторыя — прессованіемъ, а именно **м.** апельсинн., лимонн., померанцов. и бергамотн. корокъ и пр., вообще въ тѣхъ случаяхъ, когда въ растеніи или части его много **м.** Наконецъ, парфюмеры употребляютъ еще способъ *растворенія* **лет. м.** въ спиртѣ или жирахъ (см. **Духи**). **Эф м.** оставляютъ пятна на бумагѣ или тканяхъ; но пятна эти вскорѣ улетучиваются; этимъ пользуются для открытія примѣси къ **эф. м.** жирныхъ: если пятно не исчезаетъ, то примѣсь есть. Примѣсь спирта къ **эф. м.** узнается при смѣшиваніи его съ водою: спиртъ растворяется въ водѣ, а черезъ это объемъ **м.**, плавающаго вверху, уменьшается. Значительн. количество **эф. м.** употребляется въ парфюмерномъ искусствѣ, нѣкоторыя въ медицинѣ или для приготовленія ароматн. напитковъ, другія въ красильномъ искусствѣ и пр. **Лет. м.** столько, сколько пахучихъ растеній; главнѣйшія изъ нихъ описаны при соотвѣтств. растеніяхъ; терпентинное **м.** — см. **Скипидаръ**. Нѣкоторыя изъ **лет. м.** въ настоящее время приготовляются искусственно: ананасная, грушевая, яблочная, виноградная, коньячная эссенціи, летуч. масло горькихъ миндалей (нитробензинъ) и др.

Масленокъ — см. **Маслянникъ**.

Маслина или **оливковое дерево** (Olea europaea). Средн. высоты и даже малорослое дерево, съ узкими серебристо-сѣрыми листьями; плоды его, подъ именемъ *оливокъ* или *маслинъ*, даютъ столь извѣстное *оливковое масло*, называв. у насъ чаще *прованскимъ*. Хотя **м.** и называется европейскою, но есть основаніе предполагать, что она, въ глубокой древности, распространилась по берегамъ Средиземн. моря съ востока. У насъ можетъ расти только на южн. берегу Крыма и въ нѣкотор. мѣстахъ Закавказья. Въ Крыму **м.** еще кое-гдѣ разводится, но на Кавказѣ составляетъ больш. рѣдкость; у Чернаго моря и въ Ріонской долинѣ климатъ хотя довольно тепелъ для **м.**, но слишкомъ сыръ, а за Сурамскимъ переваломъ зимы иногда черезъ чуръ холодны. Впрочемъ, за Кавказомъ **м.** попадается даже одичалою, разводится-же преимущественно около Батума, въ Кахетіи, Мингреліи и Гуріи. Размножается сѣменами, которыя предварительно вымачиваютъ, черенками и прививкою; на почву не прихотлива и можетъ удаваться даже на каменистой.—Плоды, *оливки* или *маслины*, для употребленія въ пищу собираются недозрѣлыми и поступаютъ въ продажу или въ склянкахъ, наполненныхъ соленою водою, или-же маринованными въ маслѣ (въ боченкахъ); лучшія—итальянскія (изъ Тосканы, Луки и Вероны), небольшія, затѣмъ — французскія (б. ч. изъ Лангедока и Прованса). Покупая, обращать вниманіе, чтобы маслины были вполнѣ покрыты жидкостью, въ которой привезены; хорошія д. б. свѣжи и глянцовиты на видъ. Трудно варимы; употребляются, какъ приправа. См. **Масло оливковое.**

Масло анилиновое или **неочищенный анилинъ** — маслянистая жидкость, виннаго запаха и жгучаго вкуса, нѣсколько тяжелѣе воды; есть смѣсь анилина съ друг. сходными съ нимъ по составу веществами; получается изъ продукта перегонки каменно-угольной смолы, извѣстнаго подъ названіемъ *бензола* (неочищенн. бензинъ).

Масло бегеновое получается изъ орѣховъ Moringa nux behen, дерева, растущаго въ Остъ-Индіи и южн. Америкѣ; безъ запаха, а вкусомъ похоже на оливковое, трудно портится. (См. **Масла косметическія**).

Масло буковое—см. **Букъ.**

Масло бѣленное—см. **Бѣлена.**

Масло вареное—то-же, что **Алифа.**

Масло горчичное—см. **Горчица.**

Масло горное—то-же, что **Нефть.**

Масло дегтярное. При сухой перегонкѣ канифоли въ холодильникъ переходятъ: сначала дегтярн. спиртъ (пинолинъ), затѣмъ болѣе густое дегтярное масло, съ синеват. отблескомъ, и наконецъ болѣе жидкое **м.**, въ нечистомъ видѣ также синеватое, но очищенное—свѣтло-желтое. Густое **м.**, въ смѣшеніи съ известью, употребл. для смазки экипажей, а жидкое—для смазыванія машинъ.

Масло деревянное—см. **Масло оливковое.**

Масло каепутовое—эфирн. **м.** изъ Melaleuca Cajeputi и M. minor, деревъ, растущихъ на Молукскихъ и Зундскихъ островахъ. Оч. жидкое, запахомъ напоминаетъ камфору и розмаринъ; зеленоватый цвѣтъ его зависитъ, повидимому, отъ перегонки и пересылки его въ мѣдныхъ сосудахъ (очищенное—безцвѣтно); получается черезъ Сингапуръ и Лондонъ. Употребляется противъ моли; въ медицинѣ—изрѣдка, какъ средство, раздражающее кожу, подобно вератрин. мази.

Масло какао (Butyrum de Cacao) получается прессованіемъ слегка поджаренныхъ бобовъ какао (рѣже вывариваніемъ послѣднихъ въ водѣ). Чистое свѣтло-желт. цвѣта и нѣжн. вкуса; плотно, плавится при 30° Р., прочно; легко растворимо въ эфирѣ и скипидарѣ; употребл. въ медицинѣ, какъ наружное средство, само по себѣ и въ видѣ мазей; для приготовленія мылъ; предохраняетъ металлы отъ ржавчины.

Масло каменное—то-же, что **Нефть**.

Масло каменно-угольное—одинъ изъ продуктовъ перегонки каменно-угольн. смолы.

Масло касторовое, клещевинное или **рициновое** добывается прессованіемъ сѣмянъ клещевины (см. э. сл.); лучшее—холодн. прессованіемъ (см. **Масла**). Растворяется въ 1—2 част. спирта; при долгомъ стояніи высыхаетъ въ тягучую массу. Въ значительн. размѣрахъ и оч. хорошо фабрикуется въ Италіи (Туринъ). Хорош. **каст. м.** безцвѣтно или едва желтовато, прозрачно, густо-тягуче, нѣжн. вкуса; на воздухѣ скоро портится и становится вреднымъ (не употреблять внутрь): слѣдуетъ хранить хорошо закупореннымъ въ прохладн. мѣстѣ. Самое безвредное слабительное; лучше всего принимать по чайн. ложкѣ черезъ 2—3 часа до послабленія. Для устраненія вкуса—принимать въ тепломъ коровьемъ или миндальн. молокѣ; имъ-же запить.

Масло клещевинное—см. **Масло касторовое.**

Масло кокосовое получается изъ орѣховъ кокосовой пальмы (см.); свѣжее—бѣло, безъ запаха, нѣжн. вкуса; плавится при 18° Р; при обыкн. температурѣ им. консистенцію кор. масла; легко горкнетъ. Получается главн. образомъ съ о-ва Цейлона, черезъ Англію. Въ техникѣ употребл. преимущественно для приготовленія мыла, а также стеарина.

Масло конопляное — свѣжее зеленовато-желтое, со временемъ желтѣетъ, характерн. конопляп. запаха, нѣжн. вкуса; удѣльн. вѣсъ 0,929; высыхающее. Употребл. въ пищу, для освѣщенія (плохо), но главн. образомъ въ малярн. искусствѣ и для приготовленія зеленаго и чернаго мыла. Большинство производится Россіею. Олифа изъ него приготовляется, какъ и изъ льнян. масла (см. **Алифа**).

Масло коровье добывается изъ сливокъ или молока, свѣжихъ или окисшихъ; изъ окисшихъ **м.** получается легче, но худшаго качества, чѣмъ изъ свѣжихъ. Добываніе м. основано на выдѣленіи изъ молока заключающихся въ немъ жирн. шариковъ (см. **Молоко**) и соединеніи ихъ въ массу; практически это достигается *сбиваніемъ. Маслобоекъ* оч. много; наиболѣе удобныя изъ нихъ представл. на рисункахъ. Маслобойка *Лефельдта,* какъ видно на рис. 1-мъ, состоитъ изъ бочонка, лежащаго на подставкѣ и приводимаго въ вращательное движеніе рукояткою; отверстіе его плотно запирается крышкою; внутри помѣщены 3 отъемныхъ крыла: два въ формѣ лѣстницъ и одно дырчатое (на рис. показано вынутымъ); маслобойка эта оч. удобна, но трудно чистится; сбиваетъ **м.** изъ сливокъ въ 15—25 мин. Стоитъ: № 0 (на 1½ ведра)—37—40 р., № 1 (4 ведра) — 42—45 р., № 2 (6 вед.)—49—52 р., № 3 (8 вед.)—60—65 р.; № 4 (12 вед.)—75—80 р. Маслобойка на рис. 2-мъ состоитъ изъ узкой цилиндрической кадки съ дырчатымъ поршнемъ, насаженнымъ на палкѣ, посредствомъ которой онъ движется вверхъ и внизъ; легко м. б. изготовлена на мѣстѣ. Чрезвычайно проста и удобна маслобойка американца *Де-*

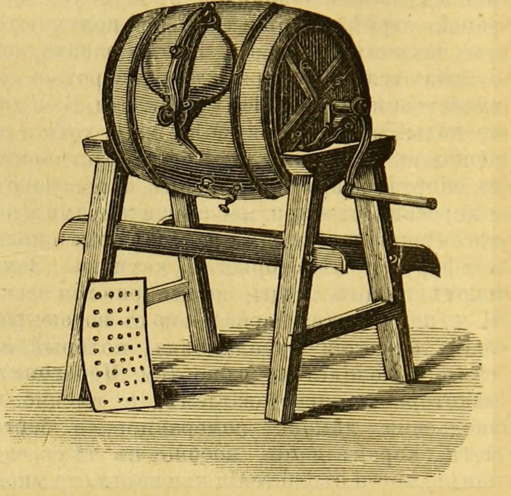


Рис. 1-й. Маслобойка *Лефельдта.*

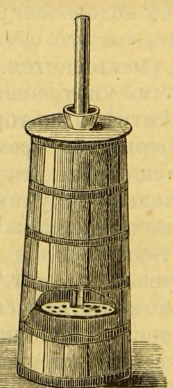


Рис. 2-й. Маслобойка съ дырчат. поршнемъ.

виса (рис. 3-й): повѣшенный на подставкѣ, закругленный на концахъ, деревянн. ящикъ, безъ всякихъ перегородокъ внутри; наполнивъ до трети сливками, его равномѣрно качаютъ взадъ и впередъ, 40—45 разъ въ минуту: минутъ черезъ 40 **м.** готово. Маслобойки деревянныя вообще предпочтительнѣе, такъ какъ не сообщаютъ **м.** постор. вкуса, легче сохраняютъ нужную температуру и дешевле. Оч. важное значеніе при сбиваніи **м.** играетъ температура: при болѣе высокой—сбиваніе идетъ скорѣе, но **м.** мягко, салообразно, безъ аромата и не прочно; при оч. низкой—сбиваніе оч. медленно, часть жирн. шариковъ не переходитъ въ **м.**, которое крошится и обработывается трудно. При сбиваніи **м.** изъ свѣж. сливокъ температура д. б. между 9 и $10^1/_2$° Р., изъ окисленн. сливокъ: 12—13° Р., изъ окисл. молока: $13^1/_2$ — $14^1/_2$° Р.; лѣтомъ температура молока или сливокъ д. б. ниже, а зимою выше. Сбивать вообще въ прохладн. мѣстѣ и лѣтомъ лучше рано утромъ или вечеромъ.

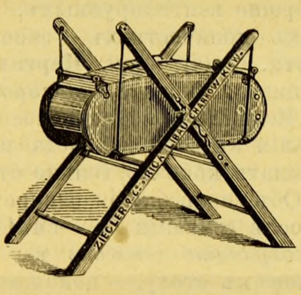


Рис. 3-й. Маслобойка *Девиса*.

Въ случаѣ нужды маслобойку охлаждаютъ или согрѣваютъ, поливая ее снаружи или промывая внутри холодною или горячею водою. Сбивать *непрерывно*, *равномѣрно* и достаточно *быстро* (но не черезъ чуръ); послѣ каждаго сбиванія маслобойку тщательно вымывать (по временамъ съ поташемъ или щелокомъ) и провѣтривать. Вообще педантическая *чистота* и *опрятность* необход. условіе для приготовленія хорош. **м.** Лучшее **м.** получается изъ свѣжихъ сливокъ, образовавшихся черезъ 10—12 часовъ послѣ доенія; при болѣе продолжительн. отстаиваніи сбиваніе идетъ быстрѣе и масла получается больше, но качество **м.** хуже, тѣмъ болѣе, что при долгомъ стояніи, особенно лѣтомъ, трудно предупредить окисленіе (см. **Молоко**). По окончаніи сбиванія содержимое маслобойки выливаютъ на сито и даютъ стечь; затѣмъ, для освобожденія **м.** отъ оставшейся въ немъ сыворотки, его, въ нѣсколько пріемовъ, тщательно мѣсятъ въ прохладн. водѣ: до тѣхъ поръ, пока вода не потеряетъ бѣловат. окрашиванія; мѣсятъ спинкою больш. деревянн. ложки (руками—и не аппетитно, и вредно для консистенціи **м.**); давъ полежать нѣсколько часовъ (часто предварительно посоливъ немного), отжимаютъ воду. Этотъ способъ очищенія **м.** наиболѣе употребителенъ во Франціи и Голландіи; въ Швеціи, Даніи и пр. сбитое **м.** обработываютъ сухимъ путемъ, посредствомъ особ. машинъ: самая простая изъ нихъ и вполнѣ достаточная для неб. хозяйства показана на рис. 4-мъ (стоитъ $8^3/_4$—9 р.): комки **м.** кладутся на доску и по нимъ проходятъ желобоват. валикомъ (и то и другое деревянное) въ нѣсколько пріемовъ, каждый разъ возобновляя и перевертывая комки. Часто послѣ первой обработки **м.** подсаливаютъ, даютъ полежать нѣсколько часовъ и обработываютъ снова. Болѣе сложная (для больш. хозяйствъ)—на рис. 5-мъ: желобоватый валикъ и кругъ подъ нимъ, посредствомъ зубчатыхъ колесъ, движутся въ противуположномъ направленіи, сдавливая **м.**; у краевъ круга, нѣсколько наклоненнаго, находятся дырочки для стока сыворотки; стоитъ № 1 (діам. стола 26 дюйм.) 60—65 р., № 2 (діам. стола 33 дюйм.) 80—85 р. При промывкѣ водою лучше удаляется казеинъ, но въ маслѣ остается нѣсколько воды и теряется часть аромата, при сухой обработкѣ—казеинъ не устраняется вполнѣ

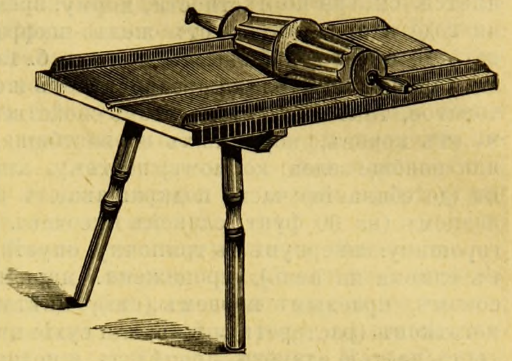


Рис. 4-й. Маслообработный столъ съ валикомъ.

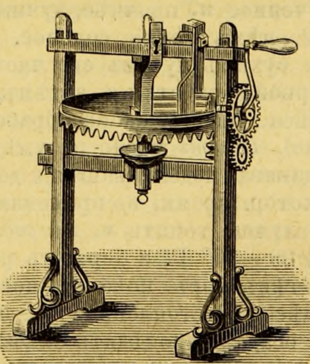


Рис. 5-й. Маслообработникъ *Лефельдта*.

но м. ароматнѣе. При сбиваніи м. изъ окисшихъ сливокъ или молока, окисаніе никогда не доводить до створаживанія; чѣмъ оно меньше, тѣмъ лучше м.; такое м. предпочтительнѣе промывать. Вкусъ м. видоизмѣняется, смотря по мѣстности, корму, времени года и пр.; цвѣтъ — отъ желто-шафраннаго до бѣлаго; и бѣлое м. можетъ б. также хорошо, но публика предпочитаетъ желтоватое, такъ какъ цвѣтъ этотъ свойственъ м. отъ коровъ, кормимыхъ на пастбищахъ или вообще зелен. кормомъ; поэтому, сливки (до сбиванія) часто подкрашиваютъ орлеаномъ (на 30 фунт. сливокъ кусочекъ съ горошину: завернувъ въ тряпочку, опустить въ сливки на ночь), процеженн. морковн. сокомъ, краснымъ корнемъ (см.), цвѣтами ноготковъ (растереть свѣжіе или сухіе цвѣты съ частью сливокъ, процѣдить и подкрасить остальныя сливки), шафраномъ и др. Для полученія 1-го фунта масла требуется средн. числомъ 30 фунт. молока, болѣе или менѣе, смотря по жирности молока, по полнотѣ отстаиванія сливокъ и сбиванія. Хорошо обработанное м. содержитъ на 100 ч. по вѣсу: воды 14 (соленое 11), жира 84 (соленое 85), бѣлков. веществъ 0,65 (соленое 0,6), молочн. сахара и мол. кислоты 1,25 (соленое 0,6), солей 0,1 (соленое—различно) ч.; удѣльн. вѣсъ его 0,95; плавится при 27,2° Р., застываетъ при 18,5° Р. Чтобы *посолить* м., его мѣсятъ съ 2—6—12% (смотря по степени прочности, котор. требуется) крупной, возможно сухой, соли; плотно уминаютъ въ каменн. посуду до верху, покрываютъ тонк. полотномъ, которое посыпаютъ слоемъ соли въ $^3/_4$—1 дюйм. толщиною, завязываютъ толст. полотномъ. Въ Шотландіи солятъ 6—8% смѣси изъ 1 части сахара, 1 ч. селитры и 2 ч. соли (все въ порошкѣ); говорятъ, что полученное м. прочнѣе, лучше вкусомъ и тверже, чѣмъ обыкн. соленое. При очищеніи м. сухимъ путемъ его часто солятъ послѣ первой обработки и, затѣмъ, давъ постоять нѣск. часовъ, снова обработываютъ (см. выше). *Топятъ* масло на умѣренн. жарѣ; расплавивъ, подсаливаютъ и держатъ на огнѣ нѣкотор. время, по временамъ снимая пѣну; но лучше топить м. въ *водяной банѣ* (см.) при 29—30° Р. и держать растопленнымъ до тѣхъ поръ, пока изъ него осядутъ всѣ примѣси. Растопленное м. осторожно слить съ осадка, процѣдить сквозь полотно и держать въ каменныхъ сосудахъ, плотно закрытыхъ; не мѣшаетъ сверху м. налить слой солен. воды въ палецъ толщиною. Осадокъ послѣ топленія расплавить въ горячей водѣ: когда остынетъ, м. всплыветъ на верхъ. *Примѣсь* къ м. гипса, мѣла, глины, муки, крахмала и др. плотныхъ веществъ легко узнать, если расплавить его (въ водяной банѣ) съ 10 частями воды: примѣси осядутъ на дно; примѣсь какого-либо сала вѣрно опредѣляется только химическ. путемъ, но знатокъ отличаетъ ее по вкусу. Чтобы узнать степень *водянистости* м., его, растопивъ, наливаютъ въ пробирную склянку съ дѣленіями, которую помѣщаютъ въ теплую воду; послѣ нѣкотораго времени вода отдѣляется и опускается внизъ. Если въ м., содержащемъ излишекъ воды, поковырять хорошенько ножемъ, то вода выступаетъ капельками. *Хранить* на ледникѣ или въ прохладн., но хорошо вентилируемомъ погребѣ; неб. куски—завернутыми въ мокрый холстъ. Когда замѣчаютъ, что м. начинаетъ горкнуть, промыть въ водѣ (см. выше); если прогорклость уже оч. замѣтная,—то сначала въ водѣ, подщелоченой слегка содою (3—3$^1/_2$ зол. соды на 2$^1/_2$ ф. масла), и, затѣмъ, въ свѣж. водѣ; послѣ промывки немедленно посолить. *Пересылка* м. въ больш. количествахъ производится въ бочкахъ (по желѣзн. дорогамъ, гдѣ возможно, въ особо приспособленныхъ, хорошо вентилируемыхъ, вагонахъ), въ малыхъ количествахъ — завернутое въ пергаментн. бумагу (см. **Пергаментъ**), въ дерев. ящикахъ или-же въ коробкахъ изъ картона. Если нѣтъ особ. приспособленій для поддержанія въ дорогѣ холода вокругъ м., то пересылать, конечно, только въ прохладн. время.—Объ употребленіи сыворотки, оставшейся послѣ сбиванія м.,—см. **Сыворотка**. Чтобы *сохранить свѣжимъ* м., ежедневно подаваемое къ столу, — положить его въ тарелку съ водою, покрыть стеклянн. колпакомъ (вода д. б. выше краевъ колпака). Форму столовому м. придаютъ или ножемъ и ложкою, или же вдавливая его въ особ. формы (деревянныя, каменныя или фаянсовыя). О значеніи м., какъ пищи—см. **Пища**, **Питаніе**. Изъ кор. м. приготовляется превосходн. мыло (см). — Наиболѣе значительные изъ европейск. торгов. рынковъ масломъ: Гамбургъ, Лондонъ, Коркъ (Ирландія), Амстердамъ, Лейденъ (въ Голландіи), Исиньи (во Франціи), Копенгагенъ и у насъ въ Россіи—Гельсинфорсъ. Изъ Россіи вывозится топлен. м. Данія и Франція продаютъ значительн. количество м. въ запаянныхъ жестянкахъ для жарк. странъ.

Масло коровье искусственное или *маргариновое* приготовл. изъ свѣж. бычачьяго сала, которое, для этого, сначала тщательно промывается водою, затѣмъ, размельчается (особ. машиною) и растопляется съ водою до 36° Р. (не выше); всплывшее наверхъ сало снимается и охлаждается (въ сосудѣ изъ бѣл. желѣза) до 20° Р., причемъ одна часть жировъ (стеаринъ и пальмитинъ) отвердѣваетъ, а другая (маргаринъ), идущая на приготовленіе м., остается жидкою; ее отжимаютъ подъ прессомъ (гидравлическимъ), смѣшиваютъ съ ¼ част., по вѣсу, молока (или на 100 фунт. отжатаго сала 2 ведра молока и 2 ведра воды) и сбиваютъ въ маслобойкѣ, какъ обыкн. коровье **м.**; подкрашиваютъ и вообще обработываютъ, какъ коров. **м.** Для приданія маслян. аромата прибавляютъ немного бутиринов. эфира. Хорошо приготовленное оч. похоже на настоящее и во мног. случаяхъ **м.** замѣнять его.

Очищеніе **м.** *для кушаній.* Положить **м.** въ кострюлю и держать на умѣренномъ жарѣ 1 часъ, не доводя до кипѣнія, чтобы не потемнѣло. Когда просвѣтлѣетъ, отставить, дать постоять 5 мин., снять пѣну и слить очистившееся **м.** съ осадка — въ каменн. посуду.

Масло кротоновое (oleum crotonis) — **м.**, выжимаемое изъ сѣмянъ остъ-индскаго растенія Tiglium officinale. Прозрачное, густое, желтоватаго цвѣта, безъ запаха и съ острымъ жгучимъ вкусомъ; на воздухѣ высыхаетъ. Втираніе его (5—15 капель) вызываетъ въ кожѣ красноту и пузыри; принадлежитъ къ сильн. слабительн. средствамъ: отъ 1/10 до ½ капли на пріемъ (безъ врача не употреблять).

Масло кунжутное употребляется въ пищу, для освѣщенія и приготовленія мыла; имъ часто поддѣлываютъ миндальн. масло. См. **Кунжутъ.**

Масло лавровое—см. **Лавръ.**

Масло льняное: выжатое холоднымъ—золотисто-желтое, горячимъ — желто-бурое, характерн. запаха и вкуса; на свѣту постепенно свѣтлѣетъ, а отъ воздуха густѣетъ; уд. вѣсъ 0,9347; легко горкнетъ. Употребл. для приготовленія масл. красокъ, лаковъ, типографск. красокъ, мыла и пр. (См. **Масла жирныя, Ленъ, Алифа**). Изъ него добывается *искусственн. каучукъ:* медленно варить **м.** до тѣхъ поръ, пока оно не превратится въ темную тягучую массу; если массу эту, затѣмъ, варить нѣсколько часовъ съ разведенною азотною кислотою, то она становится пластическою и на воздухѣ твердѣетъ, чтобы, подобно настоящему каучуку, снова размякать въ горячей водѣ и, потомъ, на воздухѣ опять отвердѣвать. *Выбѣливаніе* **льн. м.** 1) Продолжительное выставленіе на солнцѣ (см. выше); если дно сосуда, въ которомъ находится **м.**, покрыть слоемъ (въ нѣсколько пальцевъ) свинцов. бѣлилъ, то выбѣливаніе на солнцѣ ускоряется. 2) На кажд. 2½ ф. **льн. м.** прибавить 2½ ф. желѣзн. купороса, раствореннаго въ 3 ф. дождевой воды; смѣсь выставить на солнцѣ на 4—6 недѣль (ежедневно мѣшать); когда выбѣлится, **м.** сцѣдить съ водянист. раствора.

Масло маковое—соломеннаго цвѣта, пріятн. вкуса, безъ запаха; уд. вѣсъ 0.9243. Употребл. въ пищу, для красокъ и пр. (см. **Масла жирныя и Макъ**).

Масло макассарское — см. **Масла косметическія.**

Масло миндальное—см. **Миндаль.**

Масло минеральное—то-же, что **Нефть.**

Масло мускатное (oleum или balsamum nucistae)—изъ мускатн. орѣховъ; привозится изъ Остъ-Индіи; консистенціи сала, бѣлое съ красновато-желт. мраморн. пятнами, запаха и вкуса мускатн. орѣха; плавится при 36° Р.; растворимо въ горяч. эфирѣ и кипящемъ спиртѣ.

Масло оленьяго рога—см. **Олень.**

Масло оливковое получается изъ оливокъ (см. **Маслина**) посредствомъ прессованія ихъ, способомъ, подобнымъ тому, который описанъ въ ст. **Масла жирныя.** Первый сортъ (huile vierge), съѣдобное **м.**, получается холоднымъ прессованіемъ; высшій сортъ его—изъ недозрѣлыхъ маслинъ; второй сортъ, имѣющій только техническія примѣненія,—изъ выжимокъ перваго сорта, облитыхъ кипящею водою; наконецъ, изъ выжимокъ втораго сорта, освобожденныхъ отъ косточекъ и кожи, прессуютъ, при нагрѣваніи, самый низкій сортъ. Съѣдобное **оливк. м.** у насъ наз. *прованскимъ*, а несъѣдобное — *деревяннымъ*. Хорош. **оливк. м.** должно б. безъ запаха, едва желтовато (самое лучшее, изъ недозрѣлыхъ плодовъ, — чуть зеленовато), прозрачно, пріятн. вкуса; при температурѣ ниже 5° Р. оно выдѣляетъ зерна стеарина, а при еще болѣе низкой застываетъ въ желтоватую массу. Получается изъ Франціи, Италіи, Греціи, Балканскаго полуострова, Испаніи и др.; но лучшіе сорта идутъ изъ Прованса во Франціи, особенно изъ Экса (Aix) и Грасса (Grasse), затѣмъ изъ Генуи, съ Гардск. озера, изъ Тосканы. Большинство продажн. прованск. **м.** подмѣшано маковымъ, орѣховымъ и др. болѣе дешев. маслами; знатокъ узнаетъ подмѣсь по вкусу; не гастроному-же отличить подмѣсь трудно. Оливков. **м.** невысыхающее **м.**, а маковое, орѣховое и б. ч. другихъ подмѣсей высыхающія **м.**; поэтому, для отличія этихъ подмѣсей можетъ служить дымящаяся азотн. кислота (см. **Масла жирныя**): отъ прилитія послѣдней прованск. **м.** отвердѣваетъ, маковое-же и пр. остаются жидкими; примѣсь 1/100 маков. **м.** замедляетъ оплотнѣніе минутъ на 40, а 1/20 мин. на 90. Кромѣ того, оливк. **м.** при взбалтываніи не даетъ пѣны, маковое-же и др. образуютъ тѣмъ больше пузырьковъ, чѣмъ значительнѣе ихъ примѣсь; наконецъ, пробою для отличія можетъ служить застываніе оливк. **м.** при сравнительно высок. температурѣ (см. выше). Чтобы очистить мутное или начинающее горкнуть прованск. **м.**, его смѣшиваютъ съ толчен. древесн. углемъ (20—25 зол. на 1 ф. масла) и, послѣ 2 — 3 дней (по временамъ взбалтывать), процѣживаютъ сквозь чистое полотно. Высш. сорта оливк. **м.** употребл. въ пищу, низшіе—на фабрикацію мыла, для освѣщенія, какъ смазка для часовъ и т. п.; въ медицинѣ пров. **м.** идетъ на приготовленіе эмульсій, мазей и пр.

Масло орѣховое получ. выжиманіемъ грецк. орѣховъ (Juglans regia); принадлежитъ къ высыхающимъ. Холодно выжатое безцвѣтно или слабо желтовато, пріятн. нѣжн. вкуса; легко горкнетъ. Употребл. въ пищу, для приготовленія красокъ и лаковъ. **М.** изъ **лѣснаго орѣха** (Corylus avellana)—густое, свѣтло-желт. цвѣта, пріятн. вкуса; не высыхающее; употребл. въ пищу, въ косметикѣ и пр.

Масло пальмовое — изъ плода пальмы Avoira elais, растущ. на западн. берегу Африки и въ центральн. Америкѣ. Свѣжее красновато-желтое, сладковат. вкуса и запаха, напоминающаго фіалку; консистенціи топлен. коров. масла; быстро горкнетъ; легко растворимо въ эфирѣ, трудно въ спиртѣ. Въ торговлѣ всегда прогорклое; употребл. для приготовленія мыла, на смазку и пр.

Масло подсолнечное—свѣтло-желтое, медленно высыхающее, нѣжн. вкуса; употребляется въ пищу, для освѣщенія, для приготовленія красокъ и мыла (см. **Подсолнечникъ** и **Масла жирныя**).

Масло прованское—см. **Масло оливковое**.

Масло рапсовое или **сурѣпное** — изъ сѣмянъ рапса или сурѣпицы (Brassica rapa campestris); жирное, невысыхающее, свѣжее темно-желтое; очищенное сѣрною кислотою (см. **Масла жирныя**) — жиже, свѣтлѣе, прозрачно, безъ вкуса и съ слаб. запахомъ. Употребл. для освѣщенія, приготовленія мыла, для смазки и пр.

Масло репейное — подъ этимъ именемъ продаются разнообразныя **м.** для волосъ, обыкновенно не имѣющія никакого отношенія къ репею (см. **Лопухъ**); въ болѣе рѣдкихъ случаяхъ его получаютъ вареніемъ высушенн. корня репея въ прованск. или другомъ маслѣ: не им. никакого особаго дѣйствія на волоса.

Масло рициновое—см. **Масло касторовое**.

Масло русское—топленое коровье **м.**

Масло рѣпное — изъ сѣмянъ масличной рѣпы (Brassica rapa oleifera); невысыхающее, желтое, довольно вязкое, пріятн. запаха; идетъ главн. образомъ для освѣщенія и приготовленія мыла.

Масло сивушное—см. **Водка** и **Спиртъ**.

Масло солнечное или **соляровое** — одинъ изъ продуктовъ перегонки каменно-угольнаго дегтя (см. **Парафинъ**); желтая густая жидкость, характерн. запаха, уд. вѣса 0,83—0,86; прежде употреблялось для освѣщенія.

Масло сурѣпное—см. **Масло рапсовое**.

Масло терпентинное—см. **Скипидаръ**.

Маслобойка—см. **Масло коровье**.

Маслобойня—заведеніе, гдѣ выдѣлывается масло.

Масляникъ (Boletus luteus)—оч. распространенный въ сѣв. и средн. Россіи грибъ; безвреденъ и повсюду употребляется въ пищу. Его желтовато-оливковая шляпка снизу затянута тонкою бѣловатою пленкою, которая легко разрывается и открываетъ лимонно-желтую губчатую часть шляпки. (См. **Грибы**).

Масонство. Масоны — члены мистическаго общества, имѣющаго своею цѣлью нравственное и умственное совершенствованіе человѣчества и достиженіе черезъ это человѣческаго счастья. Было въ большомъ ходу въ прошломъ и началѣ нынѣшняго столѣтія, теперь-же вышло изъ моды. У насъ воспрещено.

Массажъ есть научное названіе тѣхъ растираній, разминаній и пр., которыя мы такъ часто употребляемъ для облегченія нашихъ болей. Большая польза, приносимая массажемъ во многихъ случаяхъ, зависитъ отъ *систематичности* и *правильности* его примѣненія. Треніе, давленіе и вообще всякое механическ. раздраженіе какой-либо части тѣла усиливаютъ въ ней кровеобращеніе (краснота) и обмѣнъ веществъ и, черезъ это, способствуютъ питанію ея и всасыванію изъ нея различн. болѣзненн. продуктовъ; привлекая кровь къ массируемой части, **м.** въ то-же время соотвѣтственно отвлекаетъ ее отъ другихъ, обыкновенно, сосѣднихъ частей. Съ другой стороны, треніе, разминаніе и пр., раздражая мышцы, заставляютъ сокращаться ихъ волокна — упражняютъ ихъ (пассивная гимнастика); наконецъ, правильнымъ примѣненіемъ **м.** можно выдавливать изъ частей застоявшуюся въ нихъ венную кровь, скопившіеся въ нихъ газы, жидкости и пр. (кишки). Отсюда ясны показанія къ употребленію **м.**: при воспалительныхъ выпотахъ въ наружн. частяхъ тѣла, напр. при хроническ. воспаленіяхъ суставовъ, мышечн. сухожилій и т. п. (въ этихъ и вообще воспалительныхъ случаяхъ не производить **м.** безъ совѣта и указанія врача); при ослабленіи и исхуданіи мышцъ; какъ отвлекающее средство, при ревматическихъ и др. боляхъ; для выведенія газовъ изъ кишекъ, для способствованія испражненіямъ (при запорахъ); наконецъ, общій **м.** — съ цѣлью укрѣпленія тѣла вообще. Главныхъ *пріемовъ* массажа 4: поглаживаніе, растираніе, разминаніе и поколачиваніе. Общее правило: поглаживаніе и растираніе д. производиться *всегда въ направленіи оттока крови,* т. е. отъ периферіи къ центру (или къ сердцу), напр. поглаживаніе ноги снизу вверхъ, шеи — сверху внизъ, руки — отъ кисти къ плечу и т. д. При *поглаживаніи* рука обхватываетъ часть тѣла, напр. ногу, и, при большемъ или меньшемъ надавливаніи, движется въ сказанномъ выше направленіи (рис. 1-й); если часть широка, то обхватывается ладонями обѣихъ рукъ; напротивъ того, при ограниченномъ небольшомъ выпотѣ, глубоко между мышцами, поглаживаютъ концомъ большаго пальца, вертикально вдавливая его между мышцами, или-же концами рядомъ стоящихъ среднихъ пальцовъ. При *растираніи* ладонь руки третъ, преимущественно концами пальцевъ, кругообразно и въ то-же время, какъ и при поглаживаніи, движется, надавливая, по направленію оттока крови; смотря по величинѣ части, производится одною или обѣими руками. *Разминаніе* — повторенное сдавливаніе больной части, напр. мышцы или опухоли; если больная часть или опухоль мала, то захватывается и разминается между концами большаго и остальныхъ пальцевъ; большія части — всею рукою или обѣими руками (рис. 2-й). *Поколачиваніе* или *сѣченіе* производится какъ показано на рис. 3-мъ: движенія рукъ, при этомъ, *только въ кистяхъ,* какъ при игрѣ на фортепьяно. **М.** можетъ производиться какъ надъ отдѣльными частями, такъ и надъ всѣмъ тѣломъ. **М.** всего тѣла состоитъ б. ч. въ умѣренно-сильномъ поглаживаніи (непремѣнно въ направленіи оттока крови) конечностей и вообще всѣхъ частей тѣла, снабженныхъ мышцами; нерѣдко присоединяется разминаніе доступныхъ мышцъ, а иногда и поколачиваніе нѣкоторыхъ изъ нихъ, напр. спины, поясницы, груди. **М.** какъ всего тѣла, такъ и отдѣльныхъ частей полезнѣе всего производить послѣ теплой ванны (общей или мѣстной)— см. **Баня** — *Бани турецкія.* Для живота употребляются особ. пріемы: чтобы возбудить движеніе (перистальтику) кишекъ, руку ставятъ запястьемъ на пупокъ и вокругъ неподвижнаго запястья и пупка дѣлаютъ ладонью и пальцами кругообразныя движенія справа на лѣво; или, также вокругъ пупка, производятъ поколачиваніе конически сложенными концами пальцевъ (движеніе только въ кисти); для выведенія содержимаго кишекъ, — вытянутые пальцы правой руки кладутся въ правый пахъ (надъ слѣпою кишкою), а пальцы лѣвой надавливаютъ на основаніе пальцевъ правой (рис. 4-й), чтобы помѣшать имъ разогнуться и вмѣстѣ чтобы усилить давленіе; затѣмъ, обѣ руки,

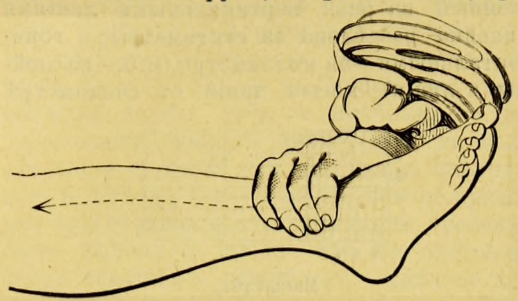


Рис. 1-й. Поглаживаніе ноги.

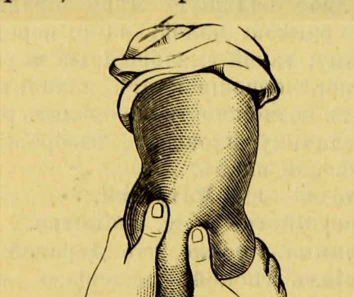


Рис. 2-й. Разминаніе мышцъ плеча.

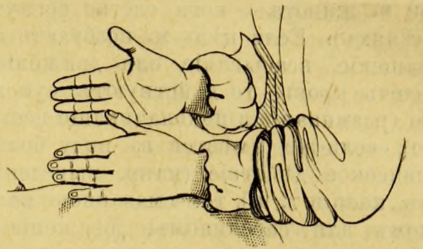


Рис. 3-й. Поколачиваніе поясницы.

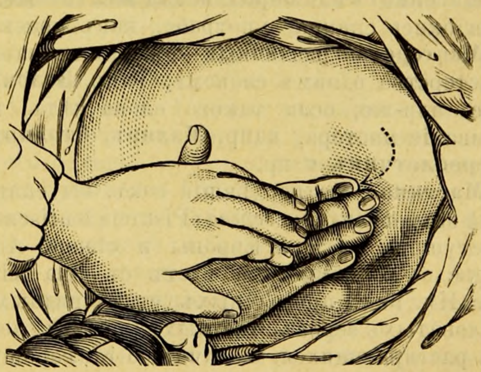


Рис. 4-й. Массажъ живота.

надавливая, ведутъ сначала снизу вверхъ, потомъ справа налѣво и, наконецъ, косвенно внизъ и вправо—словомъ, по направленію толстыхъ кишекъ (см. рис. въ ст. **Кишки**). Оба эти пріема, сначала первый, потомъ второй, оч. полезны при обычныхъ запорахъ и скопленіяхъ вѣтровъ. Передъ **м.** слѣдуетъ удалить все, что можетъ мѣшать кровеобращенію и дыханію; массируемыя части д. б. въ такомъ положеніи, чтобы мышцы ихъ не были нисколько напряжены (при **м.** живота — ноги слегка согнуты въ колѣняхъ). Если цѣль **м.** возбудить кровеобращеніе, всасываніе или движеніе, или отвлечь кровь, то дѣйствуютъ сухою рукою (разминаніе и поколачиваніе всегда сухою); если-же имѣется въ виду болѣе механическое дѣйствіе (напр. выведеніе газовъ, кала и т. п.), то—смазанною масломъ, саломъ или васелиномъ. Движеніе рукъ массирующаго, гдѣ возможно, не должны распространяться выше кистей; чѣмъ онѣ эластичнѣе, тѣмъ пріятнѣе и полезнѣе для больнаго (привычка и ловкость); надавливать, гдѣ нужно, достаточно, но никогда черезъ чуръ сильно. Сеансы **м.**—6—10 минутъ, 1—2 раза въ день, а нерѣдко и чаще. **М.** оч. полезное средство, но, также какъ и гимнастика, не иначе, какъ при систематическомъ употребленіи его въ продолженіи болѣе или менѣе долгаго времени. Изъ частныхъ случаевъ—особенно рекомендуемъ его при обычныхъ запорахъ и боляхъ въ поясницѣ.

Массикотъ или королевская желть—желтая окись свинца; употребл., какъ краска.

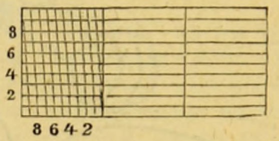
Мастерства различныя—см. или названіе мастерства однимъ словомъ, напр. **Золоченіе,** или-же, если такого слова нѣтъ, то названіе мастера, напр. **Маляръ, Столяръ, Переплетчикъ** и пр.

Мастика — затвердѣвшій сокъ, вытекающій изъ *мастичнаго дерева* (Pistacia lentiscus), растущаго на югѣ Европы и сѣверѣ Африки; но б. ч. мастики идетъ съ о-ва Хіоса. Им. видъ прозрачныхъ стекловидныхъ бѣловатыхъ зеренъ, твердыхъ, сухихъ, легко растирающихся, величиною съ горошину; при жеваніи размягчается; на раскаленныхъ угольяхъ горитъ съ бальзамическимъ запахомъ; вкуса пряннаго, вяжущаго; растворима въ скипидарѣ и спиртѣ. Въ послѣднее время стала поступать въ торговлю также **м.** изъ Остъ-Индіи, въ видѣ темножелтыхъ зеренъ, большей величины, похожая на ладанъ. **М.** употребляется для приготовленія лаковъ, замазокъ, курительныхъ и зубныхъ порошковъ, пластырей и пр. *Мастиками* наз. иногда также различн. рода замазки и цементы (см. э. слово).

Мастихинъ — гибкій стальной или роговой ножъ, употребляемый въ живописи для смѣшенія красокъ и чистки палитры.

Мастодонтъ—исчезнувшій родъ животнаго, похожаго на слона.

Масштабъ—мѣра длины, раздѣленная на части, соотвѣтственныя принятымъ единицамъ мѣры: аршины и вершки или футы и дюймы, метры и пр. Самый удобный **м.** десятичный—метрическій. Для измѣренія оч. малыхъ величинъ употребляется **м.,** изображенный на рис.: вертикальными линіями линейка раздѣлена на сантиметры, а горизонтальными—на миллиметры (м. б.—на дюймы и линіи); косыя линіи въ сантиметрѣ на лѣв. концѣ дѣлятъ его на краяхъ линейки на миллиметры, а на мѣстахъ пересеченія съ горизонтальн. линіями такъ, что разстояніе между вертикальною линіею, означенною 0 и мѣстомъ пересеченія косой съ первою горизонтальн. линіею (считая снизу) равно $^1/_{10}$, со второю $^2/_{10}$ частямъ миллиметра и т. д. Масштабъ м. б. въ натуральную величину и уменьшенный, когда какую либо большую мѣру принимаютъ условно равною малой, напр. версту равною дюйму; такой уменьшенный **м.** употребляется при черченіи картъ, плановъ и т. п. Онъ даетъ возможность опредѣлять разстоянія и величину площадей, изображенныхъ на картѣ или планѣ.



Масштабъ.

Мателотъ — см. **Матроска.**

Матереубійство — см. **Убійство.**

Материнка — то-же, что **Деревей.**

Матеріалъ лѣсной — матеріалъ, заготовленный изъ лѣса для различн. деревянн. подѣлокъ: построекъ, столярныхъ издѣлій и пр. О качествѣ дерева различн. породъ лѣса—см. названія различн. деревъ, о времени рубки лѣса, о сравнительн. плотности деревъ, о сохраненіи дерева отъ порчи—см. **Дерево;** но вообще для заготовки лѣсн. матеріала не слѣдуетъ рубить деревъ менѣе 6-ти вершк. въ діаметрѣ. Очистивъ срубленныя деревья отъ вѣтвей и коры, ихъ, для просушки, складываютъ въ штабели: на мѣсто, лишенное дерна, кладутъ старыя бревна или доски (устраиваютъ *ряжъ*), на нихъ рядъ новыхъ бревенъ, такъ, чтобы, по возможности, не прикасались другъ къ другу; затѣмъ, снова прокладка изъ длинныхъ жердей или стар. досокъ и опять рядъ новыхъ бревенъ и т. д.—уступомъ. Чтобы лѣсъ просыхалъ равномѣрнѣе, штабели лучше устраивать подъ навѣсами. Для плотничн. работы лѣсъ д. сохнуть на воздухѣ около 1$^1/_2$ года, для столярной — не менѣе 5 лѣтъ. Искусственно лѣсъ можно высушить гораздо скорѣе. Предварительное вымачиваніе дерева въ водѣ (около 3-хъ мѣсяцовъ) или пропариваніе его въ особ. ларяхъ дѣлаетъ его прочнѣе (см. **Дерево**). О столярномъ матеріалѣ—см. **Столяръ.** Для построекъ самый употребительный лѣсъ — сосна; ель далеко не такъ прочна. Лиственница, особенно сибирская, еще прочнѣе сосны, но у насъ строительн. матеріаломъ можетъ служить только въ Сибири. Изъ лиственныхъ деревъ дубъ оч. проченъ, но, по дороговизнѣ, можетъ итти только на мелкія части строеній — рамы, двери, паркетъ и т. п. Стволъ березы не достаточно прямъ для приготовленія изъ него длинн. бревенъ. Липа крѣпка и прочна, но въ настоящ. время слишкомъ истреблена; осина не переноситъ сырости, а ольха—сухости. Формы, въ которыхъ **лѣсн. м.** встрѣчается въ торговлѣ: 1) *Бревно* — очищенное отъ коры и заболони дерево, длиною б. ч. отъ 3 до 4, рѣже до 6—7 и 8 саж. *(мачтовыя)*, и отъ 4 до 8 и болѣе вершк. толщиною; бревна отъ 2$^1/_2$ до 4 вершк. толщиною наз. также *накатниками*, а тоньше 2$^1/_2$ вершк.—*жердями*. *Подвязники* — длинныя, но тонкія (2$^1/_2$—3 вершка) бревна для построенія лѣсовъ. 2) *Брусъ*—опиленное со всѣхъ четырехъ сторонъ (или *кантовъ*) бревно; при опиливаніи бревна, для утолщенія бруса и сохраненія краевъ его отъ сбиванія, часто оставляютъ *обливины* или *отливы (жуковины)*. Брусъ отъ 2$^1/_2$ до 3$^1/_2$ дюйм. въ сторонѣ наз. *брускомъ*, а бруски въ 1 дюймъ. толщиною и 2 дюйм. шириною—*рейками;* и тѣ и другія выпиливаются изъ досокъ. 3) *Пластина* получается распиливаніемъ бревна вдоль пополамъ; *четвертина*—распиливаніемъ бревна вдоль на четыре части. 4) *Кокора* — бревно съ частью корня; барочныя кокоры—получаемыя при разборѣ барокъ. 5) *Горбыли*—срѣзки, остающіеся отъ опиленнаго бревна. 6) *Доски: чистыя* или *обрѣзныя* выпиливаются изъ бревна, опиленнаго на 2 канта и потому им. ровныя кромки и одинаковую ширину въ обоихъ концахъ; доски, выпиленныя у неопиленныхъ краевъ такого бревна, им. не ровныя кромки, а съ отливомъ: если отливъ большой, то доски наз. *получистыми*, а если малый, то *полуобрѣзными*. Доски, выпиливыемыя изъ круглаго, не опиленнаго, бревна, наз. *горбовыми*. Длина досокъ та-же, какъ и бревенъ, но встрѣчаются также 6, 7 и 8 арш.; ширина отъ 5 до 12 дюйм., толщина $^1/_4$ (рѣдко), $^1/_2$, 1, 1$^1/_2$, 2, 2$^1/_2$ дюйма (дюймовыя въ нѣкотор. мѣстностяхъ наз. *тесомъ*); доски отъ 3 до 4 дюйм. толщиною наз. *мадрильными*. Самый низкій сортъ—*барочныя* доски, получаемыя при разборѣ барокъ, им. сквозныя дыры, остающіяся отъ деревянн. гвоздей. Сосновыя доски отличаются отъ еловыхъ большею *краснотою* и *сучьями:* въ соснѣ сучья смолисты и круглы, а въ ели — не смолисты и овальны. 7) *Дрань*—тонкія сосновыя дощечки, получаемыя не выпиливаніемъ, а раскалываніемъ бревенъ, длиною въ сажень, шириною до 4 вершк.; въ торговлѣ встрѣчается *одинокая* (б. ч. $^1/_4$ дюйм. толщиною и 1 д. шириною), *полуторная* и *двойная;* продается пучками и употребляется главн. образомъ для обивки дерева подъ штукатурку. 8) *Гонтъ*—см. э. слово. 9) *Кряжи*—круглыя ольховыя или березовыя бревна, отъ 4 до 7 вершк. въ діаметрѣ, 1—3 саж. длиною; распиливаются на доски (отъ $^1/_4$ до 3 дюйм. толщиною), идущія на столярн. издѣлія. 10) *Подушки* — родъ пластинъ, но не пиленыхъ, а тесаныхъ, изъ ольхи или березы (рѣже осины), въ 1 саж. длиною, 6—7 вершк. шириною и 5—6 дюйм. толщиною; также распиливаются на доски ($^1/_4$ до 1$^1/_2$ дюйм. толщин.) для столяровъ.

Матеріи — см. **Ткани.**

Матка — органъ, въ котор. происходитъ вынашиваніе плода у человѣка и млекопитающ. животныхъ. **М.** им. форму сдавленной (спереди назадъ) груши; внутри полая, съ толст. мышечн. стѣнками; лежитъ въ тазу (см. **Скелетъ**), между мочев. пузыремъ (спереди) и прямою кишкою (сзади). Дно **м.**, лежащее вверху, обыкновенно нѣсколько наклонено впередъ, а шейка и рыльце (низъ)—назадъ. У нерожавшихъ она около 2$^1/_2$ дюйм. длиною, 1$^1/_2$—2 дюйм. шириною (у дна) и около 1 дюйм. толщиною: величиною съ небольш. грушу; у рожавшихъ немного больше, а у беременныхъ увеличивается громадно. У нежирныхъ особъ ее можно ощупать черезъ стѣнки внизу живота (посрединѣ или немного вправо или влѣво отъ средн. линіи): для этого больная д. лежать на спинѣ съ нѣсколько согнутыми и раздвинутыми колѣнями (чтобы разслабить мышцы живота) и немного приподнятымъ задомъ (подложить подушку). *Болѣзни* **м.** очень часты: острое и хроническое воспаленіе, опущеніе **м.**, различн. рода отклоненія (впередъ, взадъ, въ стороны) и искривленія; опухоли (полипы, фиброиды, ракъ) и пр. Распознать свойства маточн. болѣзни можетъ только опытн. врачъ; но и не врачъ въ состояніи сдѣлать заключеніе о страданіи **м.** вообще: боли въ сторонѣ **м.**, распространяющіяся часто на поясницу, болѣзненность при давленіи на **м.** (низъ живота—см. выше), неправильность и болѣзненность мѣсячн. очищеній, нерѣдко упорныя бѣли;

при опуханіи м. и опущеніи ея — запоры (иногда геморроид. шишки), при наклоненіи ея впередъ — част. позывы на мочу; наконецъ, ощупываніемъ нерѣдко удается опредѣлить увеличеніе м. При остр. воспаленіи м. боли значительны и часто сопровождаются лихорадкою. Хроническія страданія м. дѣйствуютъ на общее питаніе и нервную систему: малокровіе, плох. аппетитъ и пищевареніе (нерѣдко боли подъ ложкою и тошнота), общее нервное раздраженіе и разнообр. нервн. боли, преимущественно въ поясницѣ и спинѣ, въ ногахъ. Всѣ болѣзненныя явленія *усиливаются во время и передъ мѣсячными*. Чаще всего болѣзни м. развиваются послѣ родовъ, или неправильныхъ, или когда роженица встала съ постели раньше, чѣмъ слѣдуетъ (см. **Роды**); неосторожн. поведеніемъ во время регулъ (простуда, рѣзкія движенія и т. п.); наконецъ, одною изъ сам. частыхъ причинъ развитія маточн. болѣзней въ сѣверн. климатахъ, напр. у насъ, служитъ *недостаточно теплое содержаніе живота и, въ особенности, ногъ съ дѣтства;* щеголяніе дѣтей à l'anglaise (съ голыми или почти голыми икрами) влечетъ за собою хроническое охлажденіе нижн. конечностей и, черезъ это, недоразвитіе ихъ кровеносн. сосудовъ; вслѣдствіе этого, сосуды ногъ не въ состояніи вмѣщать нормальн. количества крови, излишекъ которой приливаетъ къ внутренн. органамъ: у женщинъ — къ маткѣ. Какимъ постояннымъ холодомъ въ ногахъ обладаютъ петербургскія дамы и какъ часты у нихъ маточн. болѣзни, извѣстно всякому достаточно практиковавшему врачу. Маточн. болѣзни не опасны, но, разъ сдѣлавшись хроническими, излечиваются оч. трудно; гораздо легче ихъ предупредить: достаточно теплое содержаніе живота и ногъ, особенно во время и передъ регулами; надлежащая осторожность при беременности и родахъ (см. э. сл.). При боляхъ въ сторонѣ м. лучше всего лежать, пока не успокоются; очень часто помогаютъ теплыя ванны или согрѣвающіе компрессы на животъ и поясницу, при сильн. боляхъ — компрессъ со скипидаромъ (см. **Компрессы согрѣвающіе**); тепловатыя (не горячія) промыванія въ передн. проходъ. Оч. полезно при хроническ. болѣзняхъ м. систематическое употребленіе тепловатыхъ ваннъ (о за невозможностью ихъ — согрѣвающ. компрессовъ на животъ) и вообще всего того, что привлекаетъ кровь къ кожѣ (и слѣдовательно отвлекаетъ ее отъ м.); но въ особенности должно б. обращено вниманіе на нижн. конечности: достаточно теплое (но не жаркое) содержаніе ихъ, растираніе ихъ ежедневно фланелью, массажъ и т. п.; иногда однимъ возстановленіемъ теплоты ногъ удается излечить незастарѣлыя болѣзни м. Съ тою-же цѣлью — соленыя ванны, рѣчное или морское купанье, баня; но эти послѣдн. средства только по совѣту врача. Оч. важно слѣдить за правильн. испражненіями (промывательныя). При всемъ этомъ, конечно, удобная одежда, не стѣсняющая дыханія и не давящая на животъ (см. **Корсетъ**), хорош. воздухъ, удобоворим. питательн. пища, прогулки и вообще посильныя, но не рѣзкія, движенія (если болѣзнь, по своему свойству, не осуждаетъ на неподвижность, напр. остр. воспаленіе м., сильн. боли и т. п.). Мѣстное леченіе, если нужно, д. б. предоставлено врачу.

Матня—то-же, что **Мотня**.

Матрацъ — см. **Постель**.

Матрица — вообще углубленная форма, служащая для приготовленія по ней рельефныхъ издѣлій; въ словолитняхъ — мѣдная форма для отлитія буквъ, въ литейн. искусствѣ — форма, въ которую вливается расплавленная масса, при чеканкѣ монеты — чеканъ и пр.

Матроска или **мателотъ** (matelote)—франц. кушанье изъ рыбы: карпа, линя, щуки, налима и пр., но чаще всего изъ угря. Очищ., какъ слѣдуетъ, рыбу разрѣзать на равн. куски. Приготовить отдѣльно соусъ: на кажд. 3—3$^1/_2$ ф. рыбы положить въ кострюлю 14 зол. хор. коров. масла и 20 маленьк. луковичекъ, предварительно обваренныхъ (на минуту) въ кипяткѣ и очищенныхъ; подрумянить, всыпать 9—10 зол. пшен. муки; мѣшать на огнѣ 5 мин.; прибавить 4—5 стак. красн. вина, 4$^1/_2$—5 зол. соли, 45 дол. перца, 7 зол. зелен. петрушки, по 45 дол. тиміана и лавров. листа, больш. дольку очищ. чеснока; варить (едва кипитъ) въ закрытой кострюлѣ 20 мин.; положить куски рыбы и, поваривъ $^1/_4$ час., прибавить небольш. рюмку водки, продолжать варить (едва кипитъ) еще 10 мин. Вынувъ травы и чеснокъ, сервировать куполомъ на блюдѣ, покрывъ соусомъ и луковицами. Можно приготовлять изъ одной или нѣскольк. рыбъ, напр. изъ угря и карпа и пр. Оч. вкусна.

Матъ — плетеная ткань изъ лыка, тростника, соломы и т. п.; употребляется для упаковки товаровъ, какъ покрышка или постилка на полъ. У насъ приготовляется больш. количество м. изъ липоваго лыка. Какъ подстилка для вытиранія ногъ, въ наст. время оч. часто употребл. м. изъ волоконъ кокосов. пальмы. Остъ-индскіе и китайскіе кокосовые м. отличаются искусствомъ работы и красивою окраскою. Соломенные м.— для покрытія парниковъ и растеній.

Мать — см. **Родители**.

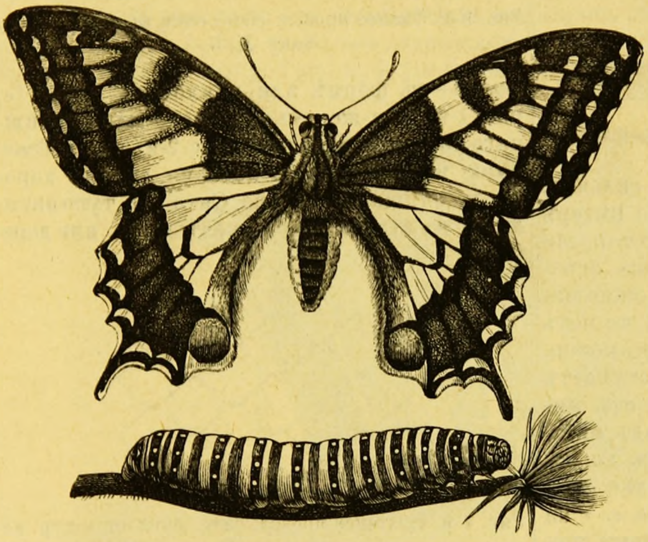
Мать-мачиха (Tussilago farfara)—многолѣтн. трава изъ сем. сложноцвѣтныхъ; цвѣты желтые; больш. цѣльные угловатые листья растенія покрываютъ собою глинистые откосы; для той-же цѣли они м. служить и въ паркахъ. Разводится оч. легко дѣленіемъ. Цѣлебныхъ свойствъ не им. никакихъ.

Мауерлатъ — брусъ, подкладываемый, на стѣнахъ, подъ концы балокъ, для болѣе правильнаго наложенія и равномѣрнаго распредѣленія тяжести послѣднихъ.

Маунъ — то-же, что **Балдріянъ.**

Маханина или **маханъ** — монгольск. названіе мяса вообще; чаще такъ наз. конину.

Махаонъ (Papilio Machaon) — дневн. бабочка (см. **Бабочки**); на рис. въ натуральн. величину, крылья желтыя съ чернымъ; у заднихъ угловъ задн. крыльевъ по̀ красному пятну, синеватому квнутри. Личинка въ молодости черная съ красн. щетинками, но взрослая зеленая съ черн. поясками, на которыхъ коричнево-красн. пятна (см. рис.), живетъ на укропѣ, моркови и др. зонтичныхъ растеніяхъ. Вездѣ въ Европѣ.



Махаонъ и его личинка (червякъ) въ натуральн. величину.

Маховикъ или **маховое колесо**—большое колесо, насажив. на ось паров. машины — для равномѣрности движенія.

Махорка — см. **Табакъ.**

Мачиха — см. **Родство.**

Мачта — см. **Суда** и **Шлюпка.**

Машина — снарядъ, имѣющій цѣлью болѣе удобное или совершенное приложеніе механическ. силы къ работѣ. Въ механикѣ **м.** раздѣляются на *простыя* (рычагъ, блокъ, воротъ и т. п.) и *сложныя,* составленныя изъ соединенія нѣскольк. простыхъ (паровыя, жатвенныя, швейныя и пр.); въ практическ. жизни подъ именемъ **м.** обыкновенно разумѣютъ только **м.** сложныя.

Машина Атвудова — снарядъ для показанія нагляди. образомъ законовъ паденія тѣлъ.

Машины водоочистительныя — см. **Фильтры.**

Машины водяныя — см. **Турбины.**

Машины воздушныя — приводимыя въ движеніе, вмѣсто пара, горячимъ воздухомъ; до сихъ поръ ни одна не оказалась практичною. (См. **Машины газовыя**).

Машины вѣяльныя (вѣялки) — машины для отдѣленія, помощью вѣтра, отъ зеренъ и вообще сѣмянъ болѣе легкихъ примѣсей (для отдѣленія тяжел. примѣсей служатъ особ. машины — *сортировальныя* или *зерноочистительныя*). Каждая **в.** состоитъ изъ *а*) станка, *б*) вѣтрогона, *в*) рѣшетнаго ящика съ ситами, *г*) спуска или подсѣвнаго сита, *д*) распредѣляющихъ щитковъ, *е*) ковша для засыпки вороха (невѣйки) и *ж*) передаточнаго механизма. *Станокъ*—обыкновенно деревянный и, такъ какъ работа **в.** не тяжела, то м. б. легкій сосновый, но непремѣнно сухой и хорошо связанный желѣзн. болтами; высотою для ручной **в.**—не болѣе 50 (съ ковшомъ), а для конной—не болѣе 55 дюймовъ; болѣе высокіе не удобны. *Вѣтрогонъ* (рис. 1-й и 2-й *а*) помѣщается въ задней части **в.**, въ легкой деревянн. или желѣзной обшивкѣ или кожухѣ *(б)*; состоитъ изъ 4 или, лучше, 5 деревянн. или легкихъ желѣзн. крыльевъ, расположенныхъ подъ извѣстн. угломъ и вращающихся на оси, при помощи зубчат. колеса и шестерни, приводимыхъ въ движеніе рукояткою. Быстрота вращенія крыльевъ для ручныхъ **в.** около 200, а для конныхъ около 400 оборотовъ въ минуту, а такъ какъ работникъ не можетъ правильно обращать рукоятку свыше 40 разъ въ минуту,

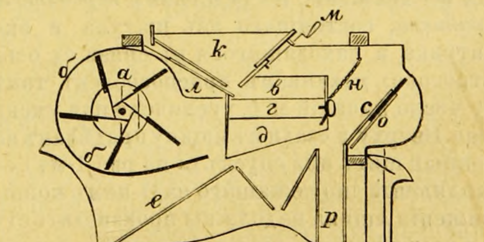


Рис. 1-й. Продольн. разрѣзъ англ. **в.** Беккера.

то при ручной **в.** число зубцовъ на зубачт. колесѣ д. б. въ 5 разъ больше, чѣмъ на шестернѣ. Обшивка вѣтрогона (кожухъ) открыта спереди—противъ ситъ (рис. 1-й и 2-й), а сбоковъ им. отверстія для притока наружн. воздуха; боков. отверстія снабжены задвижками для уменьшенія или увеличенія просвѣта, а слѣдовательно и притока воздуха или силы вѣтра: для мелкихъ и легкихъ сѣмянъ вѣтеръ д. б. слабѣе, для тяжелыхъ—сильнѣе. Черезъ большое переднее отверстіе вѣтеръ дуетъ на сита и подъ нихъ; въ нѣкотор. вѣялкахъ, поднимая или опуская щитокъ, ограничивающій это отверстіе снизу, можно направлять вѣтеръ то больше на сита, то подъ нихъ. *Рѣшетный ящикъ* или станокъ, въ котор. помѣщаются сита и въ который поступаетъ ворохъ (т. е. зерна, не очищенныя отъ мякины и половы) изъ лежащаго надъ нимъ ковша, находится въ передн. части **в.** Въ пазы ящика вставлены 1—2—3 и болѣе *ситъ* или *рѣшетъ* (*в, г, д* на рис. 1-мъ и *в, г* на рис. 2-мъ); сзади ящикъ, посредствомъ желѣзн. полосы, укрѣпленъ на кожухѣ, а спереди подвѣшенъ на цѣпочкахъ *(н)*, при помощи которыхъ ему м. б. приданъ большій или меньшій наклонъ. Во время работы ящикъ приводится въ качательное, боковое (б. ч. вѣялокъ) или продольное (колонистскія **в.**) движеніе: посредствомъ *передаточн. механизма*, состоящаго изъ шатуна и эксцентрика и находящагося въ связи съ осью вѣтрогона; механизмъ приспособленъ такъ, что число качаній м. б. увеличено или уменьшено. Вверху и сзади къ ящику придѣланъ наклонный щитъ или спускъ (*л* на рис. 1-мъ), составляющій дно лежащаго надъ нимъ ковша. Движенія ящика не должны производить стука и весь вѣтеръ д. проходить сквозь ящикъ, а не между имъ и стѣнками станка. Въ нѣкотор. **в.**, напр. новѣйш. американскихъ (рис. 11-й), колонистской Э. Липгарта (рис. 14-й), стѣнки ящика къ то-же время стѣнки станка, вслѣдствіе чего весь вѣтеръ проходитъ сквозь ящикъ. Ящикъ съ однимъ ситомъ употребляется только въ конныхъ **в.**, назначаемыхъ спеціально не для полнаго очищенія зерна, а только для отдѣленія отъ него половы и мякины. При 3—4 ситахъ зерно б. ч. получается совершенно чистое. При 3-хъ ситахъ верхнее (*в* на рис. 1-мъ)—самое крупное, среднее (*г*)—мельче и нижнее (*д*), обыкновенно наклонное,—самое мелкое. Изъ послѣдняго сита зерно падаетъ на *спускъ*—въ формѣ или наклонной доски (*е*, рис. 1-й), или-же неподвижнаго или подвижнаго наклоннаго сита (*е*, рис. 2-й), наз. *подсѣвнымъ;* **в.** съ подвижн. подсѣвн. ситомъ дороже, но очищаютъ лучше. Сита д. б. туго натянуты въ ихъ рамкахъ, желѣзныхъ или деревянныхъ; онѣ бываютъ *проволочныя* и *пробивныя* (дырочки въ цинков. или жестян. листѣ—рис. 5-й); первыя—*тканыя* (рис. 3-й) или *плетеныя* (рис. 4-й). Въ плетен. ситахъ между проволоками часто застрѣваютъ солома, колосья и т. п., для очищенія отъ которыхъ **в.** приходится останавливать, а потому тканыя предпочтительнѣе. Проволочн. сита им. номера: отъ 1 до 32, цифры которыхъ соотвѣтствуютъ числу очковъ въ линейн. дюймѣ; при № 3—три очка, при № 20—двадцать очковъ и т. д. Для хлѣбн. зеренъ употребляются

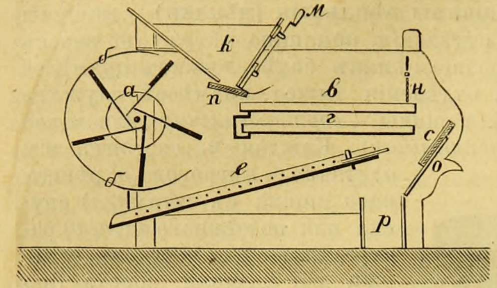


Рис. 2-й. Продольн. разрѣзъ колонистской **в.**

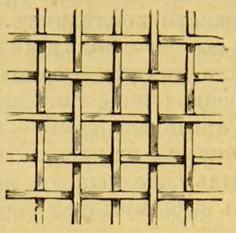


Рис. 3-й. Тканое провол. сито; очки въ натур. величину: № 5.

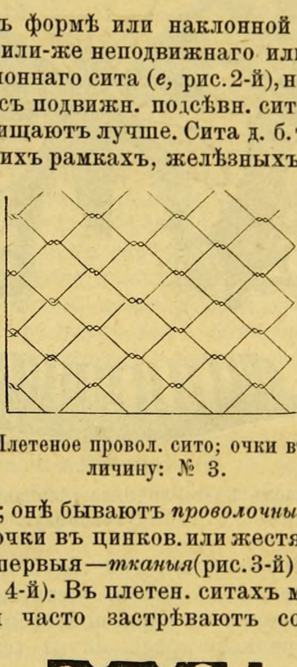


Рис. 4-й. Плетеное провол. сито; очки въ натур. величину: № 3.

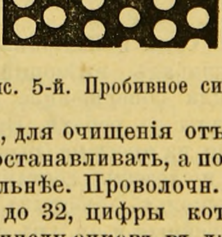


Рис. 5-й. Пробивное сито.

№№ отъ 1 или 1½ до 14 и 16; для мелк. сѣмянъ клевера и тимофеевки—отъ 8 до 24 и 26. Пробивныя сита употребл. больше въ вѣяльныхъ приборахъ при сложныхъ молотилкахъ; онѣ лучше отдѣляютъ крупную примѣсь, но, представляя для вѣтра меньшую площадь, требуютъ большую силу его. Чѣмъ больше величина сита, тѣмъ значительнѣе *производительность* **в.** Въ ручныхъ **в.** съ боков. качаніемъ наиболѣе употребительные размѣры—18×20 и 20×22 дюйм. (360 и 440 кв. дюйм.), а съ продольн. качаніемъ (колонистскія—21×33 и 25×40 д. (693 и 1000 кв. д.); почти при одинаков. стоимости, послѣднія производительнѣе. *Ковшъ* (*к*, рис. 1-й и 2-й)—суживающійся книзу ящикъ для засыпки вороха; нижнее отверстіе его, помѣщенное въ передн. стѣнкѣ снизу, снабжено задвижкою (*м*), при помощи которой оно м. б. увеличено или уменьшено; если ворохъ оч. соломистый, то передняя стѣнка, вмѣстѣ съ задвижкою, въ нѣкотор. **в.**, напр. колонистскихъ, совсѣмъ вынимается; ковши съ такимъ приспособленіемъ лучшіе. Въ **в.** съ боков. качаніемъ дно ковша (*л* рис. 1-й) подвижное; въ **в.** съ продольн. качаніемъ подъ отверстіемъ ковша приспособляется *потрясокъ* (*п*, рис. 2-й), со шпильками впереди, растряхивающій ворохъ—оч. существенное приспособленіе. Б. ч. друг. приспособленій, въ родѣ вилокъ, штифтоваго вала и пр., имѣющихся, напр., при ковшѣ **в.** Ленига (рис. 12-й), Рансома и др., какъ показалъ опытъ, только напрасно усложняютъ устройство **в.** *Распредѣляющіе щитки* (*с*) — дощечки впереди рѣшетн. ящика; служатъ для отдѣленія средн. сорта сѣмянъ или зеренъ и необмолоченн. колосьевъ отъ половы и мякины; д. б. устроены такъ, чтобы, опуская или поднимая ихъ, м. было регулировать раздѣленіе.— Для переноски **в.** имѣются *ручки* или спереди ручки, а сзади *колеса:* въ первомъ случаѣ нужно 2 работника, во второмъ — 1. — *Процессъ вѣянія:* ворохъ изъ ковша (*к*, рис. 1-й и 2-й) попадаетъ на сита рѣшетн. ящика; тяжелое зерно (перв. сортъ) проходитъ сквозь нихъ на спускъ *е*, а полова, мякина, пыль и легк. зерно (втор. сортъ) прогоняются вѣтромъ впередъ; изъ нихъ зерно, какъ болѣе тяжелое, падаетъ въ *р*, а мякина полова, солома и пр. перелетаютъ черезъ щитки *с* и падаютъ на землю. — Нѣкот. вѣялки м. б. обращены въ *сортировки* (см. э. сл.): вѣялочный ковшъ и рѣшетн. ящикъ вынимаются и замѣняются сортировочнымъ ковшомъ (А, рис. 8-й) съ добавочн. щиткомъ (В), который приставляется сверху къ подсѣвному ситу. Так. приспособленіе им. **в.** Беккера (рис. 8-й) и всѣ копіи съ нея; стоитъ оно 8 — 12 р.—Къ добавоч. приборамъ относятся *зерноподъемники* и *ворохоподъемники* (С и А, рис. 6-й). Первые — для принятія чистаго зерна и насыпки его въ мѣшки (D); устанавливаются сзади вѣтрогона и состоятъ изъ 2-хъ безконечн. ремней съ черпаками; приводятся въ дѣйствіе, одновременно съ **в.**, ремнемъ, накинутымъ на шкивъ оси рукоятки и шкивъ верхн. оси зерноподъемника; стоятъ 40 — 60 р.; имѣются для клейтоновскихъ англійскихъ, лениговскихъ и липгартовскихъ **в.** Ворохоподъемникъ или ворохоподаватель пока еще мало употребляется; устроенъ на подобіе зерноподъемника, но вмѣсто черпаковъ—деревянн.. бруски; существ. при англійск. **в.** Сайнти и Горнсби. — *Уходъ* за **в.**

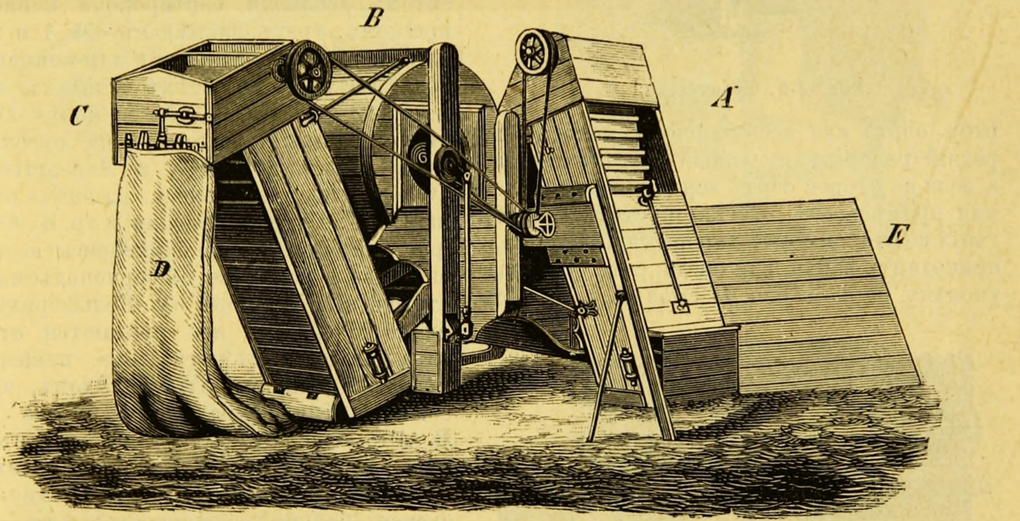


Рис. 6-й. **В.** Сайнти: *C*—зерноподъемникъ; *A*—ворохоподъемникъ; *D*—мѣшокъ, въ котор. переходитъ зерно изъ зерноподъемника; *B*—вѣялка; *E*—щитокъ, отдѣляющій ворохъ отъ половы и мякины.

не затруднителенъ; опытъ скоро научаетъ ему. *Устанавливать* вполнѣ горизонтально и, если возможно, укрѣплять неподвижно (прослужитъ дольше). Нужные №№ ситъ узнаются опытомъ, но, по крупности, размѣщаются непремѣнно въ порядкѣ, указанномъ выше. Нижнее, подсѣвное, сито остается въ рѣшетн. ящикѣ неизмѣннымъ, а проч. замѣняются, смотря по роду сѣмянъ. Число качаній рѣш. ящика, наклонъ ситъ и величина боков. отверстій кожуха вѣтрогона измѣняются по обстоятельствамъ. Если въ полову и мякину переходитъ часть зерна втор. сорта или необмолоченн. колосъ,—передній (распредѣлительный) щитокъ поднять, а если во второй сортъ зерна попадаетъ легкая примѣсь,—то слегка опустить; при сбѣганіи во второй сортъ хорош. тяжел. зерна,—приподнять верхн. или средн. сито, Вращать укоятку равномѣрно. О смазкѣ и пр.—см. **Маш. сельско-хозяйств.** — *Производительность* ручн. **в.** 15—25, а конной 25—50 четвертей чист. зерна въ 10 рабоч. часовъ. Каждая **в.** даетъ 4 сорта: а) чистое зерно—подъ вѣтрогономъ; б) втор. сортъ зерна, легковѣсный, попадающій въ *p* (рис. 1-й и 2-й) и стекающій сбоку **в.**, по жолобу, иногда съ колосомъ и различн. тяжел. примѣсью; в) мякину и полову—впереди **в.**, и г) послѣдъ—подъ **в.**—*Прислуга:* 1 работникъ для насыпки вороха въ ковшъ, 1 (перемѣнный) для вращенія рукоятки, 2 для отгребанія зерна и насыпки его въ мѣшки и 1 или 2 для отгребанія половы и мякины; всего 7; изъ нихъ 5 м. б. подростки.—Всѣ существ. типы вѣялокъ м. б. раздѣлены на 2 главн. групы: I) **В. съ поперечн. качаніемъ ситъ** и II) **В. съ продольн. качаніемъ ситъ.** Къ первымъ относятся: A) *Грантовскій типъ*—**в.** небольшія, уютныя, даютъ зерно на-чисто отвѣенное (рис. 7-й). У насъ изготовл. на заводахъ: А. М. Теплякова (Молочные дворы, Тульск. губ., Крапив. уѣзда), Н. Федорова (с. Боняково, того-же уѣзда), въ Озерской мастерской А. Ф. Михеля (Чернск. у., Тульск. губ.), у Э. Липгарта и К° (Москва, Мясницк. ул.. собств. домъ). Цѣна: 45—60 р.; большія для конн. привода—90—125 р. Крестьянскія грантовскія **в.** у В. П. Сабанѣева (Ярославль) о 2-хъ ситахъ 17 р., о 10-ти ситахъ (вѣялки-сортировки) — 25 р. Б) *Англійскій типъ:* **в.** съ нѣск. болѣе высок. станкомъ (55 дюйм.), прекрасно изготовляются англійск. заводчиками; даютъ зерно на-чисто. Изъ нихъ: **В.** *Беккера* (рис. 1-й и 8-й) съ подвижн. подсѣвн. ситомъ, добавочн. сортировочн. ковшомъ и щиткомъ, трехъ размѣровъ—№ 1 и 2, № 3 и № 4; первый дѣлается и для коннаго привода; имѣются во всѣхъ складахъ землед. машинъ; стоютъ 68—100 р.; копіи, хотя не столь изящныя, изготовл. на русск. заводахъ — Лильпопъ, Рау и Левенштейнъ и «Фабрика земледѣльческ. машинъ» въ Варшавѣ, М. Рамъ въ Казани и др. **В.** *Корбета* (рис. 9-й) похожа на беккеровскую, но еще изящнѣе и солиднѣе; съ зерноподъемникомъ стоитъ въ Харьковѣ (у Гельфериха-Саде) около 200 р.; къ ней продаются отдѣльн. сита для мелк. сѣмянъ (льна, клевера, тимофеевки); внизу, подъ кожухомъ, приспособл. щитки, охраняющіе чистое зерно. **В.** *№ 5 Клейтона и Шутлеворта* въ Вѣнѣ (рис. 10-й) — нѣсколько измѣненная беккеровская, съ увеличенными ситами; пользуется больш. извѣстностью въ южнорусск. хозяйствахъ; цѣна 100—112 р. (Гельферихъ-Саде въ Харьковѣ, Беллино-Фендерихъ въ Одессѣ, Бр. Эльворти въ Елисаветградѣ, Цегельскій, Трильскій и К° въ Варшавѣ и др.). В) *Американскій типъ* (рис. 11-й)—сложнѣе; стѣнки рѣшетн. ящика спереди замѣняютъ станокъ (низкій); съ дополнит. наборомъ пробивн. ситъ для сортированія. Цѣна 60—80 р. (у Машевскаго въ Одессѣ оригинальныя — фирмы Фримана; копіи у Штейнера въ Харьковѣ). Пока не особенно себя заявила. Г) *Нѣмецкій типъ:* **в.** Ленига (рис. 12-й), Флетера, Эпле и др.; имѣются 6-ти размѣровъ (отъ № 0 до № 5), построены недурно и дешевы: 35—75 р. (почти во всѣхъ складахъ); отдѣлыв. зерно на-чисто. Недостатки: высокій станокъ (трудная засыпка), неправил. приспособленіе ковша и др.—Къ **в. съ продольн. качаніемъ ситъ** принадлежатъ, такъ наз., *колонистскія* (рис. 13-й); хотя и не даютъ сразу чистаго зерна (для окончательн. очистки зерно пропускается во второй разъ),

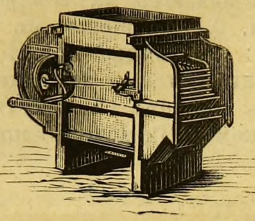


Рис. 7-й. Грантовская **в.**

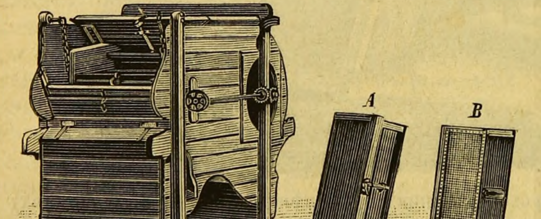


Рис. 8-й. **В.** Беккера.

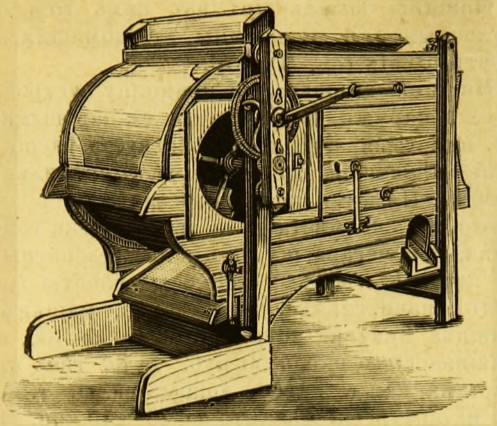


Рис. 9-й. **В.** Корбета.

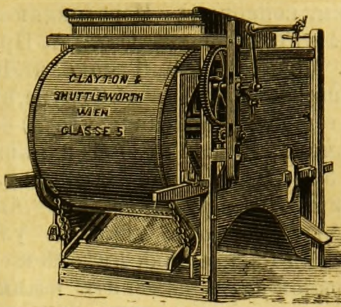

CLAYTON &
SHUTTLEWORTH
WIEN
CLASSE 5

Рис. 10-й. **В.** № 5-й Клейтона и Шутлеворта.

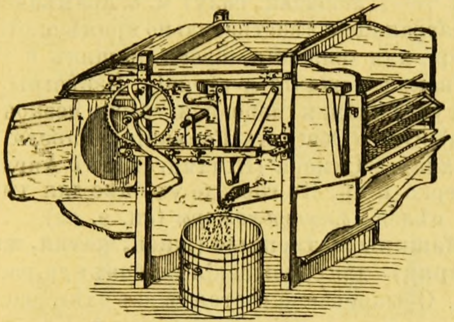


Рис. 11-й. Американская **в.**

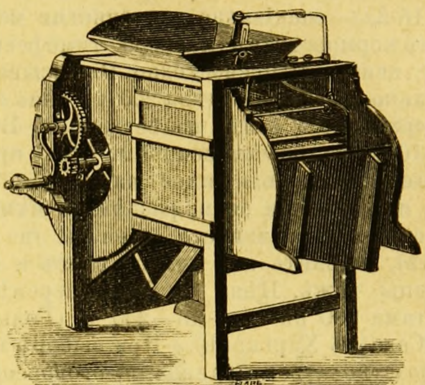


Рис. 12-й. **В.** Ленига съ вилкою.

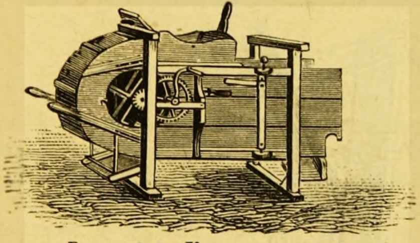


Рис. 13-й. Колонистская **в.**

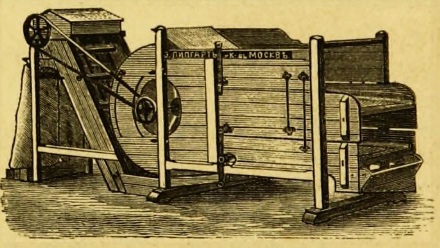

Э. ЛИПГАРТЪ и К° въ МОСКВѢ

Рис. 14-й. Колонисткая **в.** Э. Липгарта.

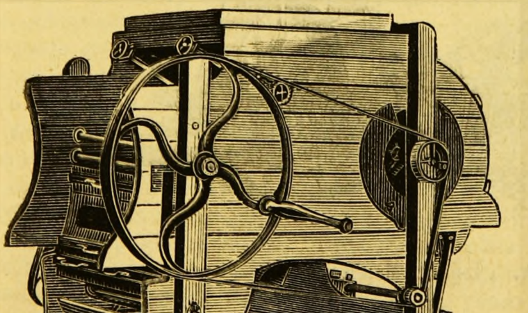


Рис. 15-й. Швейцарская **в.** Рёбера.

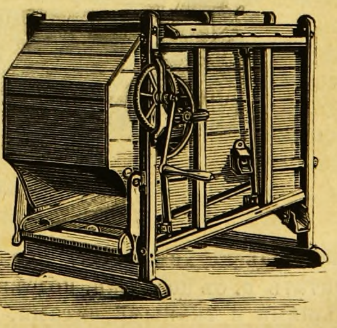


Рис. 16-й. Вѣялка-сортировка Боби.

но, по производительности, при спѣшной работѣ, не им. соперницъ, Изготовляются въ Харьковѣ: у Гельфериха—Саде, А. Пряничникова, Э. Мельгозе и К. Трепке, въ Коломнѣ—на машиностроит. заводѣ Струве, въ Хортицѣ (Екатер. губ., Александр. уѣзда)—у Леппа и Вальмана, Копа и др.; у Теплякова (см. А). Цѣна: 55—75 р., конной—80—110 р. *Колонистск.* **в.** Э. Липгарта (рис. 14-й) въ Москвѣ (см. А) отличается нѣкотор. улучшеніями: стѣнки рѣш. ящика вмѣстѣ и стѣнки станка, возможность измѣнять взаимн. положенія ситъ; стоитъ на мѣстѣ 75 р., конная—135 р., съ зерноподъемникомъ—185 р. Сюда-же относится *швейцарская* **в.** *Рёбера* (рис. 15-й) — спеціально для очистки мелк. сѣмянъ кормов. травъ (клевера, тимофеевки и пр.); очищаетъ превосходно. Выписывается только по заказу; цѣна 250 р.—Изъ *вѣялокъ-сортировокъ* болѣе извѣстна **в.-с.** Боби (рис. 16-й): къ обыкновенной **в.** снизу приспособлено особ. подвижное наклонное рѣшето; при помощи ея м. раздѣлять ячмень на 2 сорта и, до извѣстн. степени (но не вполнѣ), отдѣлять отъ ячменя овесъ и отъ пшеницы рожь. Цѣна съ 2-мя перемѣнн. рѣшетами 200 р., съ 3-мя—230 р. (Гельферихъ-Саде въ Харьковѣ).—При **выборѣ в.**— руководствоваться правилами, оговоренными въ этой статьѣ и указанными въ ст. **Маш. сельско-хозяйств.**; но слѣдуетъ предпочитать в. съ подвижн. подсѣвн. ситомъ, съ большими и ткаными ситами, съ ковшомъ, передн. стѣнка котораго вынимается (см. стр. 549); при спѣшной работѣ—**в.** съ продольн. качаніемъ.—**В. В. Черняевъ.**

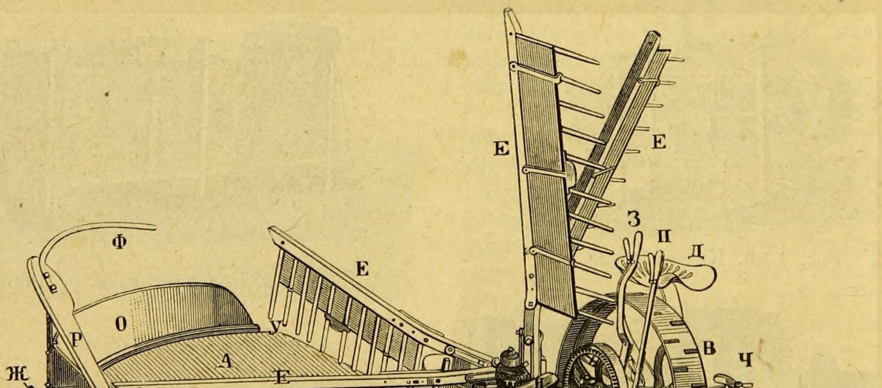


Рис. 1-й. **Ж. м.** „Деизи“ Мак'Кормика.

Машины вязальныя: изъ нихъ только чулочныя м. б. практичны для домашняго употребленія (см. **Чулки**).

Машины газовыя, по принципу устройства и наружн. виду, сходны съ паровыми; но, вмѣсто пара, въ нихъ дѣйствуетъ расширеніе зажженной смѣси воздуха съ свѣтильн. газомъ. Не имѣя котла, онѣ занимаютъ гораздо меньше мѣста и не требуютъ ни топлива, ни кочегара, шумятъ мало и безопасны, но портятъ воздухъ; стоимость работы гораздо значительнѣе, чѣмъ паров. машинъ: машина Ленуара потребляетъ около 100, а машина Отто около 50 куб. футъ газа въ часъ на кажд. паров. лошадь силы, т. е., по петербургск. цѣнамъ, на 30 и 15 коп. въ часъ. Поэтому, для значительн. производствъ **газ. м.** не годны, но въ малыхъ размѣрахъ (въ $^1/_2$—1 лошадин. силу) м. б. примѣняемы (и заграницею дѣйствительно примѣняются), напр., для движенія швейн. машинъ и т. п. Бываютъ лежачія и стоячія. Извѣстны: **м.** Ленуара (самая первая и самая неэкономная), Отто (Deutz въ Германіи), Равеля (во Франціи), Симона (Ноттингамъ въ Англіи), Клерка и др. Но гораздо удобнѣе для тѣхъ-же цѣлей—*электромоторы* (см. э. сл).

Машины жатвенныя (жнеи, жатки, жнивьярки)—для срѣзыванія хлѣбовъ и др. растеній. Обыкновенно состоятъ изъ слѣд. частей (рис.1-й): одного или двухъ *ходовыхъ колесъ* (В), на которыхъ покоится *рама* или *станокъ* съ прикрѣпленнымъ къ ней *дышломъ* (С), *сидѣнья* (Д), *рѣжущаго прибора* (К, К, К, К), *платформы* (А), *полеваго* или несущаго *колеса* (Н), въ большинствѣ машинъ — *сбрасывающаго* *прибора* (Е, Е, Е, Е), *механизма,* сообщающаго движеніе рѣзцу и сбрасывающему прибору, и тѣхъ или друг. *приспособленій:* для измѣненія положенія рѣзца, подъема платформы, расцѣпленія механизма и пр.—*Ходовыя колеса* (В на рис. 1-мъ)—одно или два; онѣ служатъ не только для передвиженія **ж.**, но и для сообщенія движенія рѣзцу и сбрасывающему прибору; обыкновенно чугунныя, рѣже желѣзныя; діаметръ ихъ отъ 26 до 36 дюйм., ширина обода при одномъ колесѣ 6—10, при двухъ—4—6 дюйм. До извѣстн. границъ, чѣмъ больше діаметръ и шире ободъ, тѣмъ **м.** легче на ходу; при двухъ колесахъ діаметръ обыкновенно меньше, и ободъ уже. Въ тяжелыхъ (до 30 пудъ) одноколесн. **ж. м.** ободъ б. ч. гладкій; въ легкихъ одноколесныхъ (около 20 пудъ) и двуколесныхъ на ободѣ дѣлаются выступы (рис. 1-й): иначе, при маломъ грузѣ, колеса будутъ скользить. Ступицы ход. колеса, вращающагося медленно, м. б. и безъ втулковъ, но должны б. снабжены самосмазывающими маслянками и защищены отъ забиванія ихъ землею и пескомъ; длинныя ступицы лучше, такъ какъ стираютъ ось медленнѣе и равномѣрнѣе. Къ спицамъ ход. колеса прикрѣпленъ зубчатый кругъ, сообщающій движеніе всему механизму; онъ или отливается вмѣстѣ съ ходов. колесомъ, или же, въ видѣ отдѣльнаго зубчат. колеса (X—рис. 1-й), привинчивается къ нему (**м.** «Дейзи», «Малороска», «Адріансъ» и др.). Послѣдній способъ гораздо лучше, такъ какъ, при немъ, поврежденія зубчатаго круга или колеса не дѣлаютъ негоднымъ ход. колеса. — На *станкѣ* или *рамѣ* сосредоточивается весь движущій механизмъ; къ нему-же прикрѣплено и дышло (рис. 1-й—С); рама дѣлается изъ дерева, чугуна или желѣза; деревянныя рамы легки, но отъ перемѣны погоды портятся и, кромѣ того, требуютъ, для скрѣпленія, много винтовъ и гаекъ, которые, при движеніи, легко ослабляются или даже развинчиваются. Чугунныя рамы также хороши, какъ и желѣзныя, и если въ исключительн. случаяхъ могутъ разбиться, то по простотѣ устройства превосходятъ желѣзныя (менѣе скрѣпленій, винтовъ и пр.). *Дышло* (С)—длинный деревянн. брусъ; точка его прикрѣпленія къ рамѣ д. находиться въ центрѣ сопротивленія всей машины: при одномъ ход. колесѣ б. ч. у самаго ходов. колеса (со стороны механизма) или противъ него; при двухъ колесахъ — обыкновенно, возможно, ближе къ правому (если платформа справа). При неправильномъ прикрѣпленіи дышла увеличивается боковая тяга и **м.** тяжела на ходу; но такъ какъ совершенное устраненіе боков. тяги не возможно, то ее уравновѣшиваютъ оч. длиннымъ дышломъ. Въ исключительн. случаяхъ дышло замѣняется оглоблями, хотя работа для одной обыкновенной русской лошади слишкомъ тяжела.—*Сидѣнье* (Д) прикрѣпляется къ оси ходов. колеса такъ, чтобы оно, при помѣщеніи на немъ работника, могло служить противувѣсомъ платформѣ и полев. колесу, чтобы работникъ могъ наблюдать съ него за всею машиною и управлять животными, и чтобы положеніе его можно было измѣнять соотвѣтственно росту работника. Въ машинахъ съ ручнымъ сбрасываніемъ два сидѣнья. — *Рѣжущій приборъ* (К, К, К, К—рис. 1-й) состоитъ изъ слѣд. частей (рис. 2-й): основнаго бруска *(а—а)*, пальцевъ *(в, в, в)* и рѣзца *(с—с)*. *Основной брусокъ* — плоская или угловая стальная или желѣзная полоса, прикрѣпленн. къ дерев. бруску платформы. *Пальцы*—обыкновенно изъ ковкаго чугуна, рѣже изъ стали или желѣза; числомъ отъ 12 до 15, они помѣщены на разстояніи $2^3/_4$—$3^1/_6$ дюйм. другъ отъ друга; длина ихъ 4—$6^1/_2$, толщина 1—$1^1/_2$ дюйм. Назначеніе пальцевъ раздѣлять стебли и служить опорою для рѣзца; полозообразная форма ихъ позволяетъ имъ скользить по неровностямъ. Каждый палецъ им. прорѣзъ (рис. 3-й, 4-й и 5-й), въ которомъ скользитъ пластинка рѣзца (*б, б, б*—рис. 2-й и 6-й); нижняя плоскость (*т*—рис. 5-й) прорѣза пальцевъ составляетъ вторую пластинку рѣжущаго аппарата и, потому, въ стальныхъ и желѣзн. пальцахъ сильно закаливается (рис. 5-й), а въ чугунныхъ (рис. 3-й и 4-й) замѣняется вставною пластинкою *(д)*, прикрѣпленною заклепкою или болтомъ и потому легко замѣняемою. Пальцы привинчиваются къ бруску, какъ показано на рис. 3-мъ. Сквозь остающіеся между ними и брускомъ просвѣты проваливается всякая

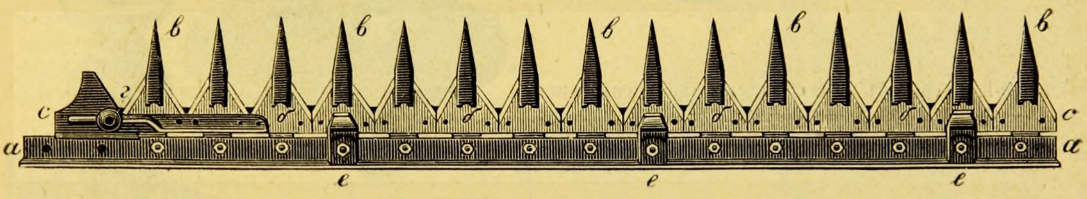


Рис. 2-й. Рѣжущій приборъ.

мелочь. *Рѣзецъ* или *ножъ* состоитъ изъ стальн. полосы (*с—с*—рис. 2-й), на которой приклепаны стальн. треугольныя пластинки съ острыми краями (*б, б, б*), числомъ отъ 12 до 15; пластинки д. б. изъ лучшей хорошо закаленой стали; дѣлаются или гладкія (рис. 2-й и 6-й), или запиленыя (рис. 7-й), на подобіе серпа; первыя—для сыраго и заросшаго травою хлѣба, нѣсколько длиннѣе и шире и требуютъ частаго натачиванія; вторыя—для сухаго чистаго хлѣба, не нуждаются въ точеніи. Нижняя плоскость пластинки рѣзца, при вставленіи въ прорѣзъ пальца, д. возможно ближе касаться нижней плоскости прорѣза, но, при этомъ, свободно скользить по ней. На концѣ полосы рѣзца (*с—с*: рис. 2-й), обращенномъ къ ходов. колесу, имѣется головка *(г)*, сидящая на пяткѣ, шаровидная или плоская съ отверстіемъ; за головку зацѣпляется *тяга*, приводящая рѣзецъ въ движеніе. Рѣзецъ удерживается въ правильномъ положеніи, при скользеніи, 3—4 направляющими пластинками (*е, е, е*—рис. 2-й и 3-й), прикрѣпленными болтами къ бруску рѣжущ. прибора. Рѣзецъ движется взадъ и впередъ, вдоль бруска, и срѣзаетъ стебли между двумя сосѣдними пальцами, при большомъ ходѣ—иногда между тремя. Движеніе рѣзца д. б. достаточно быстро: иначе происходитъ заѣданіе и остановка машины (это, впрочемъ, можетъ случиться и отъ притупленія гладкихъ рѣжущ. пластинокъ). Тяга (*т*—рис. 1-й)—или желѣзная или деревянная съ металлическими наконечниками; она, съ одной стороны, зацѣпляется за шипъ эксцентрика (Г), а съ другой—за головку рѣзца. Въ послѣдн. время тяги дѣлаются съ такими подшипниками на концахъ, которые, по мѣрѣ надобности, могутъ б. стягиваемы болтами (рис. 8-й). Въ друг. жнеяхъ рѣзцовый конецъ тяги загнутъ крючкомъ, который вставляется въ отверстіе головки рѣзца.—*Платформа* (А—рис. 1-й)—обыкновенно изъ досокъ, часто, для лучшаго скользенія сыраго хлѣба, обита цинков. листами; съ одного конца она связана съ рамою, а съ другого лежитъ на полевомъ колесѣ (Н). Къ ней прикрѣпленъ наружный раздѣлитель или башмакъ (М), внутренній раздѣлитель (Л) и бортъ (О). Платформа принимаетъ срѣзанный хлѣбъ, который сбрасывается съ нея горстями извѣстной величины или сбрасывающимъ приборомъ (Е, Е...), или, рѣже, работникомъ, или-же, наконецъ, сваливается самъ (сзади); въ послѣднемъ случаѣ платформа дѣлается рѣшетчатою. *Наружный раздѣлитель* (М), составляющій вмѣстѣ и переднюю часть борта, обыкновенно чугунный; къ заднему краю его прикрѣпленъ желѣзный или деревянный бортъ (О) платформы, а сверху—*дополнительный раздѣлитель* (Р) и *добавочный направтель* (Ф), мѣшающій хлѣбу переваливаться черезъ бортъ; и тотъ и другой—желѣзные или деревянные *(лучше)*. Спереди башмака (М) иногда придѣлывается еще *добавочный раздѣлитель* съ двумя направляющими прутьями, подвижной (вверхъ)—чтобы не заѣдался на неровностяхъ. *Внутренній раздѣлитель* (Л), деревянный или желѣзный, есть въ то-же время щитъ, предохраняющій двигательный механизмъ отъ засоренія. Оба

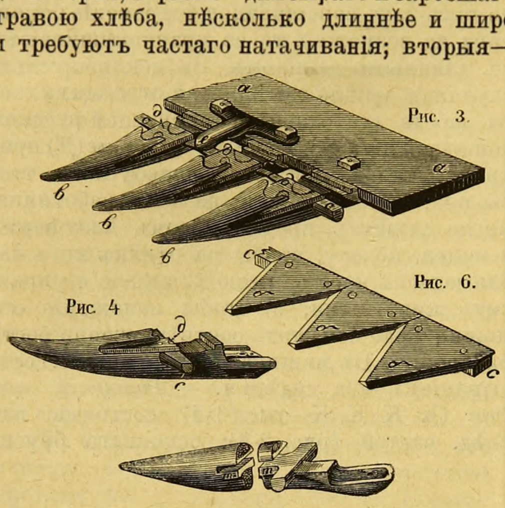


Рис. 3-й — способъ прикрѣпленія пальцевъ; рис. 4-й — палецъ изъ ковкаго чугуна; 5-й — палецъ стальной, распиленный поперекъ для лучшаго показанія прорѣза; 6-й—гладкія пластинки рѣзца.

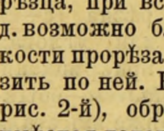


Рис. 7-й. Запиленая пластинка рѣзца.

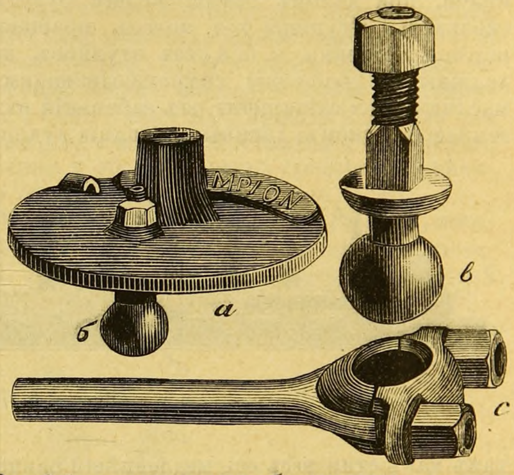


Рис. 8-й. *а*—эксцентрикъ, *б*—его шипъ, *в*—шипъ съ гайкою, *с*—тяга съ подшипниками, стянутыми болтами.

раздѣлителя концами расходятся и служатъ для направленія хлѣба на платформу.—Къ наружн. сторонѣ башмака приспособлено *полевое колесо* (Н); кромѣ поддержки платформы и др. частей машины, служитъ для измѣненія высоты рѣзки. Изготовляется изъ дерева, чугуна или желѣза; деревянныя хороши по легкости, но не прочны, а потому слѣд. предпочитать колеса изъ ковкаго чугуна. Ступица д. б. со втулкою и снабжена *предохранителемъ* (Ж—рис. 1-й) отъ засоренія и обматыванія ея соломою. О діаметрѣ и ободѣ полев. колеса можно сказать то-же, что сказано о нихъ при ходов. колесѣ; ширина обода—не менѣе 2-хъ дюйм. Ось полев. колеса, при одномъ ходов. колесѣ, должна совпадать съ осью послѣдняго, т. е., быть на одной съ нею линіи; оно сохраняетъ, при этомъ, постоянное положеніе относительно платформы. При двухъ ход. колесахъ и вообще, когда ось полев. колеса не совпадаетъ съ осью послѣднихъ, оно обыкновенно приспособлено такъ, что можетъ измѣнять свое положеніе при различн. положеніяхъ машины. Высота рѣзки, при помощи полев. колеса, измѣняется поднятіемъ или опусканіемъ его, посредствомъ винта или рычага. — *Сбрасывающій приборъ* (рис. 1-й), имѣющійся въ настоящее время почти при всѣхъ **ж. м.**, состоитъ изъ 4—5 грабель (Е, Е... рис. 1-й и 9-й), которыя, описывая, во время движенія, извѣстн. ломаный кругъ, проходятъ по платформѣ и или сбрасываютъ съ нея хлѣбъ сбоку (у края У), горстями требуемой величины, или-же только наклоняютъ его. Грабли — деревянныя, им. по 10—15 пальцевъ, или длинныхъ (жнеи «Тріумфъ», «Дейзи» и др.), прикрѣпленныхъ непосредственно къ бруску, или-же короткихъ, насаженныхъ на широкой доскѣ, утвержденной на брускѣ. Основаніе бруска каждой грабли, при помощи двухъ чугунныхъ кронштеиновъ (в, в, в... рис. 9-й) и болтовъ, насажено на чугунномъ кругѣ (С), который покоится на вертикальной оси (П), приводимой въ вращательное движеніе зубчат. колесами. На одномъ изъ кронштеиновъ кажд. грабли имѣется *роликъ;* при своемъ движеніи, грабля, опускаясь, катится, при помощи ролика, по направляющему чугунному кругу (И—рис. 1-й и 9-й); на послѣднемъ — двѣ дорожки: наружная и внутренняя. Если грабля направляется по внутренней дорожкѣ, то она опускается на платформу и, скользя по ней, сгребаетъ и сбрасываетъ съ нея хлѣбъ; если-же грабля проходитъ по наружной дорожкѣ, то, пройдя рѣзецъ, тотчасъ поднимается и не сгребаетъ хлѣбъ съ платформы, а только наклоняетъ стебли его. Въ обоихъ случаяхъ грабля, выйдя изъ платфомы, поднимается и у сидѣнья становится почти вертикальною, чтобы, затѣмъ, снова опуститься къ рѣзцу и на платформу и т. д. Посредствомъ особ. приспособленія (въ видѣ или привинчиваемой у основанія каждой грабли пластинки или зубца, Г—рис. 9-й, напр. у «Адріансъ», «Дейзи» и др., или-же цѣлаго автоматическаго механизма, напр. въ джонстоновскихъ **ж. м.**), сбрасывающій приборъ можно съ самаго начала работы установить такъ, что или каждая грабля будетъ сгребать, или-же черезъ одну, двѣ, три и т. д. грабли, смотря по густотѣ хлѣба. Но, кромѣ того, посредствомъ *педали* (Ч—рис. 1-й, К—рис. 9-й), работникъ, во время самой работы, можетъ заставить катиться всѣ или ту или другую граблю по внутренней или наружной дорожкѣ и, слѣдовательно, или сгребать, или только наклонять хлѣбъ. На рис. 9-мъ педаль дѣйств. при помощи натянут. шнура (К—К). Когда работникъ давитъ на педаль ногою, шнуръ осаживаетъ внизъ собачку *(е)*,—грабля проходитъ, не зацѣпляя ее зубцомъ (Г) и, слѣдовательно, не сгребаетъ; так. образомъ продолжается, пока работникъ давитъ на педаль; какъ скоро онъ снимаетъ ногу, собачка подымается, зацѣпляется послѣдующею граблею, которая становится сгребающею. Въ нѣкотор. жнеяхъ (напр. Осборна)

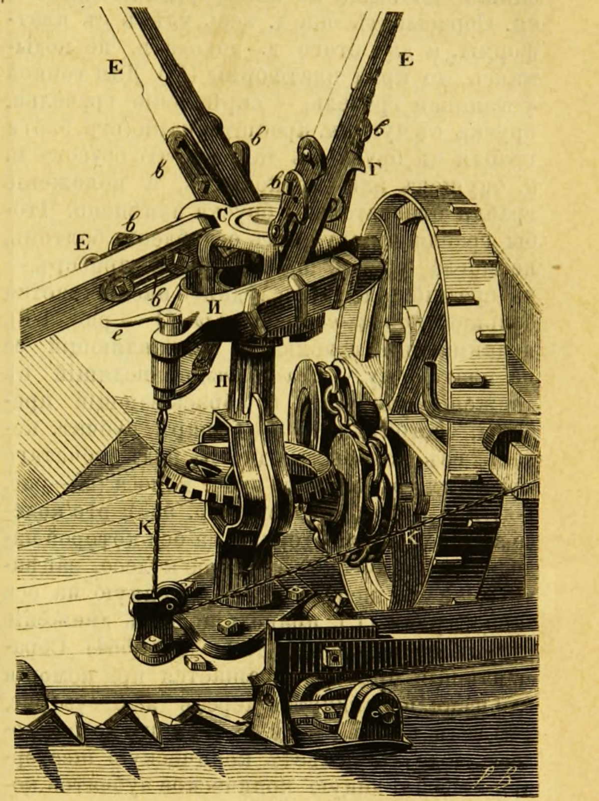


Рис. 9-й. Движущій механизмъ **ж. м.**

пальцы грабель могутъ поворачиваться на брускѣ: для сбрасыванія они принимаютъ вертикальное, а въ противномъ случаѣ— горизонтальное направленіе. Иногда къ свободнымъ концамъ грабель придѣланы деревянн. брусочки, которые, при движеніи грабель по платформѣ, скользятъ по раздѣлителямъ Р и Ф или по борту О (рис. 1-й) и сталкиваютъ попавшіе на нихъ стебли. Грабли д. б. установлены так. образомъ, чтобы каждая грабля, опускаясь по рѣзцу, была параллельна ему и, сколь возможно, ближе скользила по платформѣ, не касаясь ея. Сбрасывать она д. весь хлѣбъ съ платформы, а для этого д. доходить, не подымаясь, до края платформы (У). Для точной установки грабель, — скрѣпленіе грабельн. бруска съ чугунн. кронштеинами (стр. 555) и грабли съ брускомъ таковы, что брусокъ м. б. опущенъ или приподнятъ, а положеніе грабли относительно бруска измѣнено. Чтобы грабля, въ случаяхъ ослабленія болтовъ, не могла упасть на рѣжущей приборъ,— на средній палецъ послѣдняго насаживается большой *палецъ-направитель* (J — рис. 1-й), поднимающій граблю и направляющій ее на платформу.—*Механизмъ,* приводящій въ движеніе рѣжущій и сбрасывающій приборы, состоитъ изъ 3—4 паръ зубчат. колесъ, изъ которыхъ одно въ видѣ зубчатаго круга или отдѣльнаго зубч. колеса (X—рис. 1-й) при ходов. колесѣ (стр. 553); это колесо зацѣпляетъ шестерню, на оси которой находится коническое зубчатое колесо, зацѣпляющее др. шестерню, насаженную на ось эксцентрика (Г), приводящаго въ движеніе рѣзецъ посредствомъ тяги (стр. 554). Сбрасывающій приборъ вращается при помощи или цѣпи, перекинутой черезъ два блока (рис. 9-й), изъ коихъ одинъ на ступицѣ ходов. колеса, а другой имѣетъ коническую шестерню, зацѣпляющую коническое зубчатое колесо, насаженное на оси прибора. Въ друг. машинахъ цѣпь замѣняется желѣзн. колѣномъ и муфтою, соединенными съ ходов. колесомъ при помощи шарнира (рис. 1-й). Въ нѣкотор. машинахъ имѣется лишняя пара зубчатыхъ колесъ. О движеніи тяги и рѣзца—см. стр. 554. Познакомиться съ движущ. механизмомъ удобнѣе всего на самой машинѣ. Зацѣпленіе главной шестерни отъ ходов. колеса вообще устроено такъ, что шестерню можно отводить (расцѣплять)—обыкновенно посредствомъ пружины и особ. рычага, также помѣщаемаго у сидѣнья. Но, во избѣжаніе порчи машины, при шестернѣ или ступицѣ ходов. колеса находится приспособленіе, при помощи котораго механизмъ, при осаживаніи машины назадъ, расцѣпляется самъ собою. Для защиты механизма отъ запутыванія его соломою, онъ покрывается особ. щитами или колпакомъ, а въ грабельн. бруски, на нѣкотор. разстояніи отъ основанія, ввинчиваются ушки, сквозь которыя протягивается ремешокъ или шнурокъ, въ формѣ кольца, отталкивающаго стебли на платформу. — *Приспособленія для измѣненія высоты рѣзки*—съ цѣлью дать м. возможность жать, какъ на ровныхъ, такъ и неровныхъ поляхъ, какъ высокій, такъ и низкій хлѣбъ. Въ однѣхъ машинахъ поднятіе и опусканіе рѣзца и платформы производится послѣ остановки машины—отдѣльно на ходовомъ (сначала) и на полевомъ колесахъ, при помощи рычага, винта или эксцентрика и пр.; въ другихъ — во время работы, сразу: для этого подъ всею платформою проходитъ трубчатое колѣно, несущее полевое колесо: поворотомъ его, при помощи рычага (*З* на рис. 1-мъ), въ ту или другую сторону, работникъ, не вставая съ сидѣнья, опускаетъ или подымаетъ рѣжущ. приборъ (жнеи «Тріумфъ», «Дейзи» и др.). Приспособленія второго рода, конечно, предпочтительнѣе. Предѣлы поднятія и опусканія рѣзца колеблются между 2 и 12 дюйм.—*Приспособленія для измѣненія положенія рѣзца* состоятъ въ соединеніи рамы съ дышломъ особ. шарниромъ, который приводится въ дѣйствіе установочнымъ рычагомъ (П—рис. 1-й); поворотомъ рычага въ одну сторону пальцы рѣжущ. прибора наклоняются внизъ, а задъ платформы поднимается; поворотомъ его въ друг. сторону—наоборотъ, пальцы рѣзца поворачиваются кверху, а задъ платформы книзу. Первое положеніе придаютъ рѣзцу при жатвѣ полегшаго и перепутаннаго или-же рѣдкаго и низкаго хлѣба, на совершенно ровныхъ поляхъ; второе—при уборкѣ густаго и высокаго хлѣба и при работѣ на неровн. поляхъ. *О расцѣпляющихъ приспособленіяхъ*—см. выше.—*Приспособленія для жатвы полегшаго и перепутаннаго хлѣба,* кромѣ опусканія рѣзца (см. выше), заключаются: *а)* Въ такомъ устройствѣ направляющ. круга (И на рис. 1-мъ и 9-мъ), что его можно поворачивать (американскія жнеи): при полегшемъ хлѣбѣ кругъ поворачиваютъ справа на лѣво такъ, чтобы грабли, опускаясь въ хлѣбъ, впереди рѣзца, захватывали и приподнимали его. *б)* Въ насаживаніи на пальцы рѣжущаго прибора 4—5 *добавочныхъ пальцовъ* (*а, а, а*—рис. 10-й), въ 3—4 раза болѣе длинныхъ, чѣмъ обыкновенные и касающихся концами земли; пальцы эти принимаютъ и направляютъ стебли, а такъ какъ скрѣпленіе ихъ съ обыкновенными пальцами подвижное, то они легко приноравливаются къ неровностямъ почвы. Это послѣднее приспособленіе англійскихъ заводчиковъ оч. полезно. При уборкѣ полегш. хлѣба, слѣдуетъ жать не съ четырехъ сторонъ, какъ это обыкновенно дѣлается, а только съ двухъ или даже съ одной стороны; лучше всего идти или по направленію полегшаго хлѣба, или-же навстрѣчу ему. Но, вообще, хорошо сжать сильно полегшій и путанный хлѣбъ, не обрѣзывая колосьевъ, не можетъ ни одна машина *Приспособленія для перевозки* **ж. м.** по узкимъ дорогамъ, межамъ и пр. Лучшее и теперь самое употребительное: снимается одна изъ сбрасывающ. грабель, платформа устанавливается вертикально, а полевое колесо приставляется на мѣсто втораго ходоваго (рис. 12-й). Французы нерѣдко перевозятъ **м.** на особыхъ двухколесныхъ телѣгахъ.— *Уходъ за машиною.* Прежде всего правильная *сборка* ея; разложивъ всѣ составныя части въ порядкѣ (номерами кверху), очистивъ тѣ изъ нихъ, которыя заржавѣли, и смазавъ всѣ валы и вообще вращающіяся части хорош. машинн. масломъ (или саломъ), собирать, точно слѣдуя указанію наставленія, не мудрствуя и не передѣлывая ничего по своему. Гайки сначала завинчивать слабо, а когда вся **м.** собрана,—возможно туже. По окончаніи сборки слѣдуетъ убѣдиться въ правильности и легкости движенія всѣхъ частей: расцѣпивъ машину, пробуютъ вращать рукою эксцентрикъ, обращая, при этомъ, вниманіе на движенія грабель и рѣзца; затѣмъ, прокатываютъ **м.** нѣсколько разъ по двору; только послѣ этой провѣрки, впрягаютъ лошадей и нѣкоторое время возятъ по ровному мѣсту, чтобы части обошлись и притерлись. Передъ работою **м.** каждый разъ д. б. осмотрѣна, разслабшіе гайки и винты подвинчены, попорченныя части немедленно замѣнены новыми, а грязь и ржавчина очищены (лучше всего керосиномъ). Смазывать правильно, не жалѣя смазки, но и не тратя ее понапрасну; смазываются обыкновенно: подшипники и шипы, головка рѣзца, ролики грабель, грабельный и др. валы. *Зубцовъ вовсе не смазывать.* Запиленныя пластинки рѣзца не точатъ, а гладкія точатъ раза 2—3 въ день. Лошади д. б. *запряжены* (въ расцѣпленную **м.**) правильно: постромки и нашильники, по возможности, ровно и туго натянуты; обѣ лошади подбираются ровныя, а если нѣтъ таковыхъ, то болѣе сильная впрягается со стороны платформы (справа). Если хлѣбъ на всемъ протяженіи одинаков. густоты, то лучше всего сразу установить грабли такъ, чтобы онѣ сбрасывали горсти извѣстн. величины. При заѣданіи рѣзца во время работы, расцѣпить **м.**, осадить ее значительно назадъ и очистить; вообще при всякихъ остановкахъ и поправкахъ **м.** прежде всего слѣд. расцѣпить. Никогда не становиться передъ рѣзцомъ запряженной **м.** По окончаніи жатвы **м.** лучше всего разобрать, очистить и желѣзн. части смазать саломъ, чтобы не ржавѣли. *Запасныя части.* При каждой **м.** обязательно прилагается 2 рѣзца съ гладкими и 2 рѣзца съ запиленными пластинками (необходимы). Кромѣ того, необходимо имѣть еще запасные пальцы и пластинки для рѣзца, запасныя грабельные кронштейны и рольки, запасн. подшипники для тяги, нѣсколько заклепокъ, гаекъ, болтовъ и пр. Въ этомъ отношеніи нужно слѣдовать указаніямъ владѣльцовъ складовъ. *Производительность* различна отъ различн. причинъ: Одна **ж. м.** при одномъ работникѣ и парѣ (не перемѣнныхъ) лошадей сжинаетъ въ 10 рабоч. часовъ отъ $3^{1}/_{2}$ до $4^{1}/_{2}$ казенн. десятинъ; при трехъ лошадяхъ или при парѣ перемѣнныхъ— до 5—6 десятинъ. Вязальщицъ сноповъ въ первомъ случаѣ 7—10, во второмъ 10—12; при рѣдкомъ хлѣбѣ вязальщицъ меньше, при густомъ — больше. (См. **Машины сельскохозяйств.**).

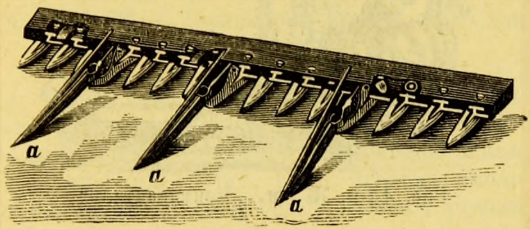


Рис. 10-й. Добавочные пальцы: *a, a, a.*

А. *Жнеи съ ручнымъ сбрасываніемъ* въ наст. время мало употребительны; срѣзанный хлѣбъ въ нихъ сбрасывается не особ. приборомъ, а, при помощи ручн. грабель, вторымъ работникомъ, сидящимъ на втор. сидѣньи **м.** Благодаря механическимъ заведеніямъ въ Хортицѣ (Екатер. губ.) и въ Бердянскѣ, строющимъ ихъ, **м.** эти у насъ еще распространены въ южн. хозяйствахъ. При 3-хъ сильныхъ или 4-хъ средн. лошадяхъ и $2^{1}/_{2}$ работникахъ сжинаютъ до 6 казенн. десят. Стоимость на мѣстѣ 175—200 р. Ручн. сбрасываніе и утомительно для работника, и не равномѣрно. Сюда-же д. б. отнесены и косилки, обращенныя въ жнеи (см. **Сѣнокосилки**).

Б. *Жнеи самосбрасывающія* раздѣляются на *а*) *жн.* безъ приспособленія для перевозки по узкимъ дорогамъ и мостамъ, но съ измѣненіемъ высоты рѣзки на ходу, и *б*) *жн.* съ приспособленіемъ для сказаной перевозки, но съ измѣненіемъ высоты рѣзки только по остановкѣ **м.** Къ первымъ относятся *жн.* Джонстона «Тріумфъ» завода С. Моргана (300—325 р. и «Дейзи» Мак'Кормика (рис. 1-й: 280—315 р.); та и другая около 20 пуд. вѣсомъ безъ упаковки; им. важное значеніе на неровныхъ,

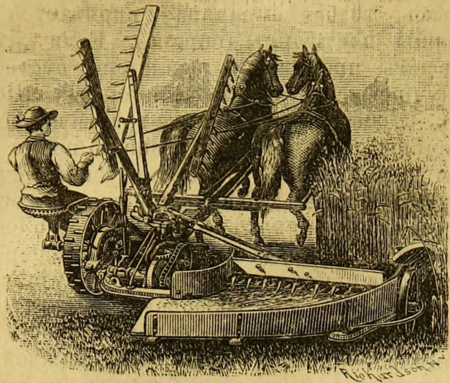


Рис. 11-й. **Ж.** м. „Адріансъ“ во время работы.

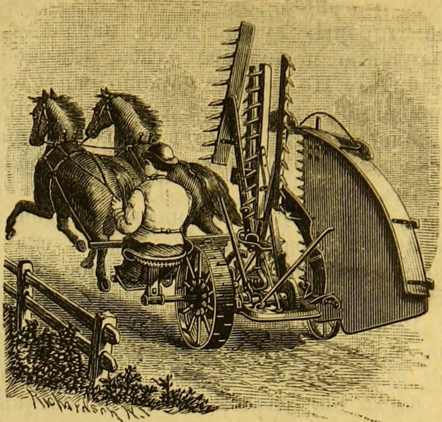


Рис. 12-й. **Ж.** м. „Адріансъ“, собранная для перевозки.

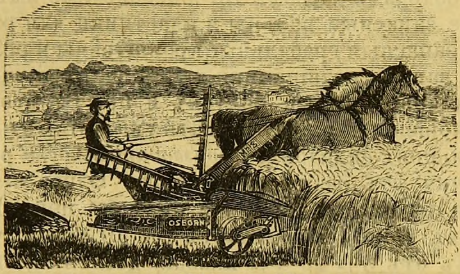


Рис. 13-й. **Ж.** м. „Малоросска“.

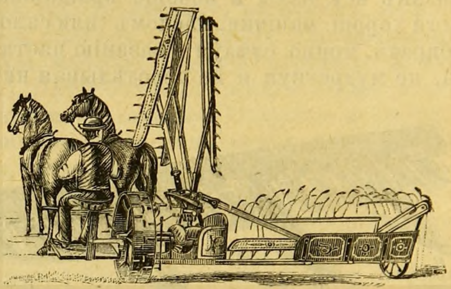


Рис. 14-й. **Ж.** м. „Континенталь“

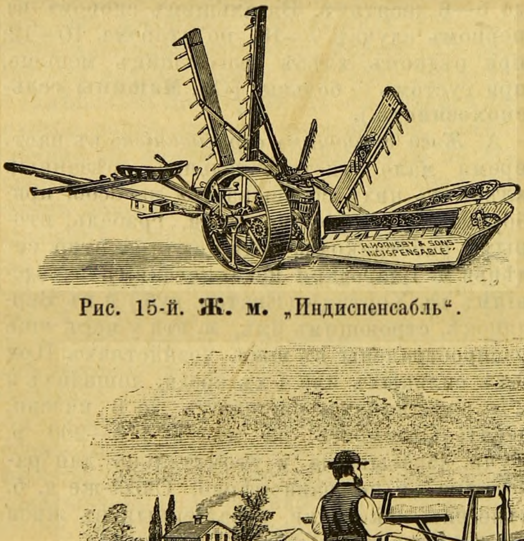

R. HORNSBY & SONS
"INDISPENSABLE"

Рис. 15-й. **Ж.** м. „Индиспенсабль“.

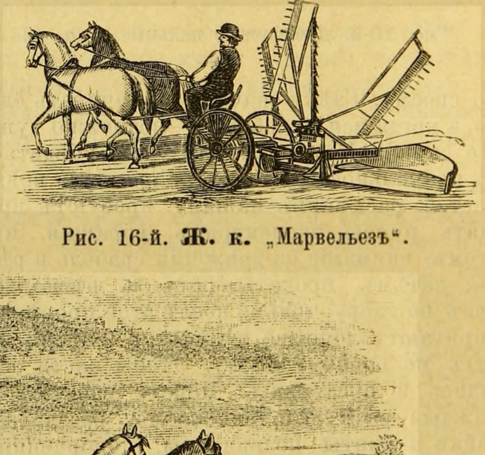


Рис. 16-й. **Ж.** к. „Марвельезъ“.

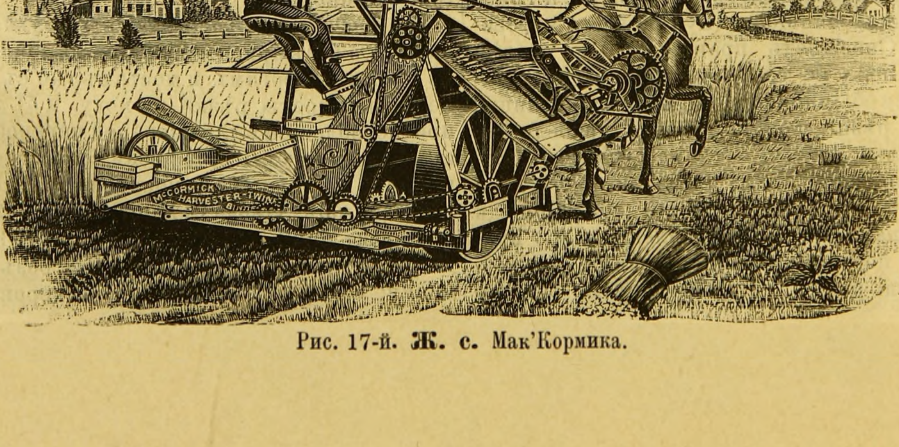

McCORMICK
HARVESTER-TWINE

Рис. 17-й. **Ж.** с. Мак'Кормика.

кочковатыхъ или каменистыхъ пашняхъ. Особенно рекомендуется «Дейзи», требующ. 2-хъ средн. лошадей. Къ машинамъ втораго рода *(б)* принадлежатъ б. ч. американск. **ж. м.** Лучшими считаются «Адріансъ» (рис. 11-йи12-й) завода Адріансъ, Платъ и К°, вѣсомъ около 20 пудъ, солидна, сбирается просто, удобна въ обращеніи, педаль для управленія граблями точна (315—340 р. въ складахъ); «Юніоръ» В. Вуда, около 23 пудъ вѣсомъ (285—315р.); «Малоросска» (рис.13-й) завода Осборнъ и К°, 20—21 пуд. вѣсомъ, съ особ. приспособленіемъ въ грабляхъ (стр. 555—6), дѣлающимъ движеніе ихъ болѣе плавнымъ (280—285 р.); Джонстоновская «Континенталь» (рис. 14-й), вѣсомъ около 20 п., менѣе друг. прочна и не такъ удобна (280 — 300 р).. Особенно рекомендуется «Адріансъ». Также удовлетворительны—„*Нью-Чампіонъ*“ заводовъ Уордеръ, Бушнель и Глеснеръ, В. Диринга и К°. Всѣ перечисленныя **м.** легки на ходу. Изъ англійскихъ: «Индиспенсабль» Горнсби и сын. (рис. 15-й), **м.** Самуэльсона и К°, Д. и Р. Говарда и др. Легкая «Реляансъ» Говарда не уступаетъ американскимъ; въ ней чугунъ и желѣзо, по возможности, замѣнены сталью (310—350р.).

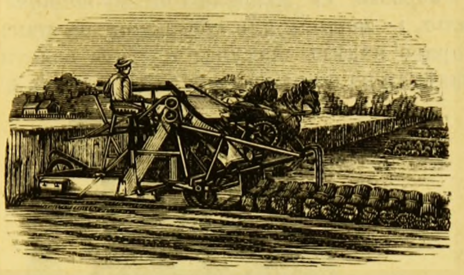


Рис. 18-й. **Ж. с.** Горнсби съ приспособленіемъ для вязанія сноповъ.

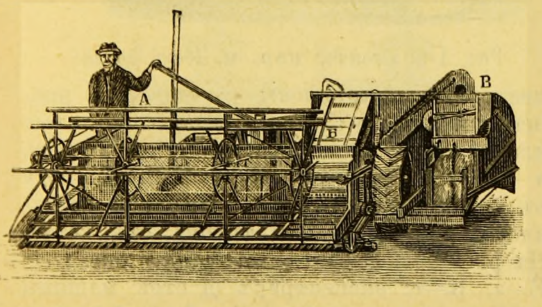


Рис. 19-й. **Ж. м.** Шиппи (Shippee).

В. *Жнее-косилки* (рис. 16-й) отличаются приспособленіемъ для обращенія ихъ въ *сѣнокосилки;* им. 2 ход. колеса, тяжелы и треб. не менѣе 3-хъ лошадей. Какъ жнеи уступаютъ спеціальн. жнеямъ, какъ косилки—всякой сѣнокосилкѣ; притомъ, стоятъ почти ту-же сумму, за которую можно пріобрѣсти отдѣльн. жнею и косилку. Однѣ изъ нихъ сбрасываютъ хлѣбъ въ сторону («Чампіонъ» Уордера, Бушнеля и Глесснера, «Имперіаль» Мак'Кормика, № 4 Осборна и К°, «Марвельезъ» Джонстона (рис. 16-й), «Бокей» Адріансъ, Платтъ и К°: 30—35 пудъ и болѣе вѣсомъ, 350—450 р.), другія—назадъ (см. **Сѣнокосилки**). Выбирать слѣдуетъ съ сидѣньемъ сзади, а не спереди **м.**

Г. *Жнее-сноповязалки* (рис. 17-й) снабжены, вмѣсто сбрасывающаго, сноповяжущимъ приборомъ, который состоитъ изъ иглы, 2 или 3 сжимателей и узловаго снаряда. Хлѣбъ связывается въ снопы *шпагатомъ* (манильскій шнурокъ), конецъ котораго продѣтъ черезъ иглу и закрѣпленъ въ зажимѣ узловаго снаряда. Срѣзанный хлѣбъ наклоняется и направляется на платформу *мотовиломъ* о 6—8 планкахъ, вертящимся съ извѣстн. быстротою, и затѣмъ, посредствомъ *безконечныхъ полотенъ*, переносится къ *вяжущему снаряду*, который, связавъ снопъ, сбрасываетъ его. Посредствомъ педали работникъ можетъ управлять вязкою. Прежде вязали снопы проволокою, но это оказалось неудобнымъ, такъ какъ проволока, попадая въ солому или зерно, ранила, при кормѣ, скотъ, или портила муку. У насъ пробовали замѣнять манил. шпагатъ пеньковымъ, но это также оказалось непригоднымъ. Вѣсъ *ж.-сн.* не больше 32—35 пудъ, при ширинѣ рѣзца въ 5 футъ (при 6—7 фут. тяжелѣе). Производительность при 3-хъ перемѣнн. лошадяхъ $4^1/_2$—5 каз. десят., при 4-хъ—свы-

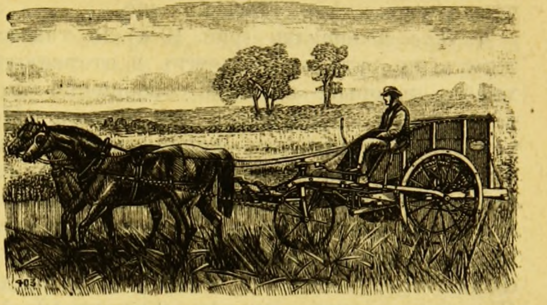


Рис. 20-й. Стриперъ Горнсби.

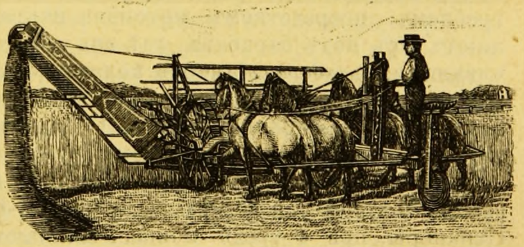


Рис. 21-й. Гидеръ Гревера, Стиля и Аустина.

ше 5 каз. дес. Управлять машиною д. непремѣнно смышленый и нѣсколько подученный работникъ. Наиболѣе пригодными въ наш. хозяйствѣ оказались: *ж.-сн.* Мак' Кормика (рис. 17-й), Джонстоновская, Уордера, Бушнеля и Глесснера, В. Диринга и К° и Р. Горнсби и сыновей. Цѣна 650—750 р.; за снарядъ для собиранія сноповъ (рис. 18-й) приплачивается 50—60 р.; стоимость увеличиваетъ также приспособленіе для перевозки *ж.-сн.* по узкимъ дорогамъ. Шпагата на 1 десят. требуется средн. числ. 5 фунт.; чѣмъ гуще хлѣбъ, тѣмъ больше.

Д. ***Жнее-молотилки*** (рис. 19-й) не только жнутъ, но тутъ-же молотятъ и отсѣваютъ хлѣбъ, который, въ видѣ совершенно чистаго зерна, поступаетъ въ мѣшки. По устройству сходны съ сноповязалками: такія-же мотовило, направляющее срѣзанн. хлѣбъ, и безконечныя полотна, передающія его на пріемникъ, изъ котораго онъ падаетъ въ молотильный барабанъ. Запряжка или сзади (*ж.-м.* Стоктоновской К°) или спереди (Гоузера); ширина рѣзца 10—20, чаще 12—14 фут. *Ж.-м.* требуетъ не менѣе 12 и до 20 сильн. лошадей. Производительность 10—18 каз. десятинъ, при 4-хъ работникахъ (американцахъ). Стоимость на мѣстѣ 2.000 долларовъ (около 4.400 р.). Значительно удешевляютъ уборку хлѣба, но могутъ употребляться только въ жаркомъ и сухомъ климатѣ: уже паденіе росы по ночамъ мѣшаетъ ихъ примѣненію; по этой причинѣ *ж.-м.* до сихъ поръ употребляются только въ Америкѣ, а именно въ Калифорніи.

Е. *Колосоуборки, колосожатки (гидеры* или *стриперы)* назначены для уборки хлѣба безъ связыванія его въ снопы. *Стриперы* (рис. 20-й) не им. рѣзца, а срываютъ колосья особ. гребнемъ, посредствомъ мотовила направляютъ ихъ подъ барабанъ, гдѣ они обмолачиваютси. Въ *гидерахъ* (америк. колосоуборки) рѣзецъ, платформа и мотовило такіе-же, какъ въ жнее-сноповязалкахъ. Срѣзанный хлѣбъ передвигается къ подъемнику, передается имъ въ телѣгу или же падаетъ на землю; запрягается гидеръ сзади (рис. 21-й). Стриперы, при 4 средн. лошад., сжинаютъ около 4, а гидеры, при 4—6 лошад., отъ 8 до 12 каз. десят. Цѣна гидера 500—600 р. У насъ ни тѣ, ни другіе не привелись: стриперы уже потому, что при нихъ теряется солома. **В. В. Черняевъ.**

Машины земледѣльческія—см. **Машины сельско-хозяйственныя.**

Машины молотильныя—см. **Молотилки.**

Машины паровыя. Первыя попытки къ устройству **п. м.** сдѣланы были Денисомъ Папиномъ (Denis Papin), изобрѣтателемъ папинова котла (1690—95 г.); но онѣ оказались безуспѣшными. Первую **п. м.**, примѣненную на практикѣ, построилъ англичанинъ — кузнецъ Ньюкоменъ (Newcomen 1705 г.); но дѣйствительнымъ творцомъ **п. м.** можно считать геніальнаго англичанина-же Уатта (Watt: 1769 г.), давшаго **п. м.** почти тотъ самый видъ, который она им. теперь. **П. м.** состоятъ изъ собственно машины и паров. котла, сообщающихся м. собою паропроводн. трубкою. Машины или отдѣлены отъ котла (рис. 1-й и 4-й), или соединены съ нимъ (рис. 2-й). Главн. составн. части **м.** слѣдующія (рис. I-й и 4-й): *а—паров. цилиндръ, б—коробка съ золотникомъ, в—шатунъ* или *тяга, г—мотыль* или *кривошипъ*, на шипъ котораго надѣтъ шатунъ; *д*—тяга золотника, надѣтая на шипъ *эксцентрика* (мотыль и эксцентрикъ прикрѣплены на *валъ к* и вращаются вмѣстѣ съ нимъ); *з—маховое колесо* или *маховикъ, е—центробѣжный регуляторъ, и—питательный насосъ*, проводящій воду въ котелъ; *ж*—трубка, съ которою соединяется паропроводная трубка отъ котла. На рис. 2-мъ Б соотвѣтствуетъ *а* рис. 1-го, Е—*з*, К—*е*; эксцентрикъ Д этой машины замѣняетъ кривошипъ *г* рис. 1-го; А—паровой котелъ, В—трубка, проводящая паръ отъ котла въ цилиндръ; Г—трубка, отводящая отработанный паръ въ дымовую трубу; И — *нагрѣвальникъ* воды передъ входомъ ея въ котелъ; Л—крышка, закрывающая отверстіе *(лазъ)*, черезъ которое чистятъ паровой котелъ; М—*манометръ*. Самая существенная часть **м.** — цилиндръ; на схематическомъ рис. 3-мъ представленъ продольн. разрѣзъ цилиндра, съ поршнемъ (К), достигшимъ на ходу середины: справа поршень, какъ показываютъ стрѣлки, дви-

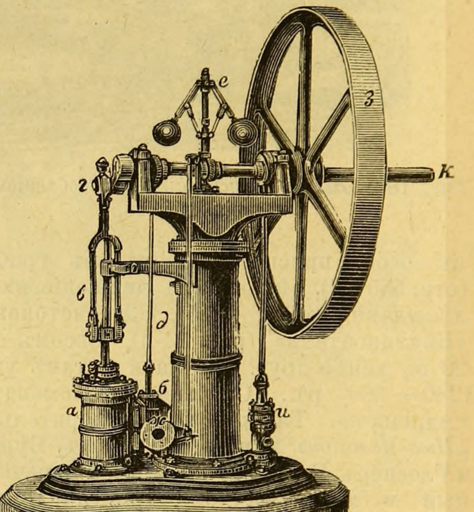


Рис. 1-й. Стоячая **пар. м.** (безъ котла).

жется внизъ, а слѣва—вверхъ. Съ лѣв. стороны къ цилиндру прикрѣплена паров. коробка (С—Е) золотника (В—А); черезъ отверстіе D въ коробку впускается паръ изъ пар. котла. Какъ видно изъ направленія стрѣлокъ на рис., когда поршень движется вверхъ, золотникъ опускается внизъ, и наоборотъ; на лѣвомъ рисункѣ золотникъ занимаетъ самое высокое, а на правомъ—самое низкое положеніе. Во время своего движенія золотникъ скользитъ по отверстіямъ *(окнамъ)* каналовъ *f*, *d*, *o* и поперемѣнно то открываетъ, то закрываетъ тѣ или другія изъ нихъ. Каналъ *f*, черезъ отверстіе *g*, сообщается съ нижнею, а каналъ *d*, черезъ отверстіе *e*, съ верхнею частью цилиндра; каналъ *o* ведетъ наружу. На лѣвомъ рис. паръ, войдя, черезъ открытый каналъ *f*, подъ поршень (*k*), движетъ его кверху; въ это время паръ надъ поршнемъ черезъ отверстіе *e* и каналъ *d*, закрытый со стороны золотника, но сообщающійся съ выводнымъ каналомъ *o*, выходитъ наружу; на правомъ рис., наоборотъ, каналъ *f* запертъ со стороны золотника и сообщается съ выводнымъ каналомъ *o*, а черезъ каналъ *d* паръ изъ коробки золотника проникаетъ въ пространство надъ поршнемъ и движетъ поршень внизъ. Заслонки золотника расположены такъ, что каналы *f* и *d* открываются со стороны золотника въ тѣ моменты, когда поршень или опустился вполнѣ внизъ, или поднялся вполнѣ вверхъ, такъ что движеніе поршня въ цилиндрѣ полное. Такимъ образомъ поршень движется вверхъ и внизъ (или взадъ и впередъ) все время, пока черезъ отверстіе D входитъ паръ. Стержень *(і)* поршня передаетъ движеніе соединенному съ нимъ шатуну (*в* на рис. 1-мъ и 4-мъ), а послѣдній вращаетъ кривошипъ *(г)* и валъ *(к)*, на свободномъ концѣ котораго насаживается другой кривошипъ или эксцентрикъ или, чаще, *шкивъ* (чугунное колесо), при помощи которыхъ движеніе передается рабочему механизму. На валѣ-же укрѣплены эксцентрикъ, двужущій тягу *(д)* золотника, и эксцентрикъ, приводящій въ движеніе поршень питательнаго насоса (*и*—рис. 1-й). Такъ какъ переходъ движенія поршня изъ одного направленія въ другое—противуположное сопровождается, хотя и оч. короткою, остановкою въ *мертвыхъ точкахъ,* то **м.** должна была-бы работать толчками; для устраненія этого недостатка служитъ тяжелое чугунное колесо—*маховое* (*З* рис. 1-й и 4-й), продолжающее, вслѣдствіе инерціи, вращать валъ и въ тѣ моменты, когда поршень находится въ мертвыхъ точкахъ. Съ другой стороны, для того, чтобы **м.** работала не только непрерывно, но и равномѣрно, т. е. съ возможно одинаковою скоростью, служитъ центробѣжный регуляторъ (*е* рис. 1-й и 4-й); при помощи зубчатыхъ колесъ (или безконечнаго ремня), онъ вращается одновременно съ валомъ, но въ горизонтальной плоскости; отъ вращенія шары его расходятся и увлекаютъ за собою муфту, управляющую, посредствомъ рычаговъ, клапаномъ,

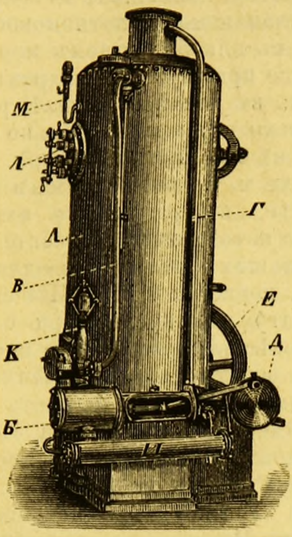


Рис. 2-й. **Пар. м.** вмѣстѣ съ котломъ.

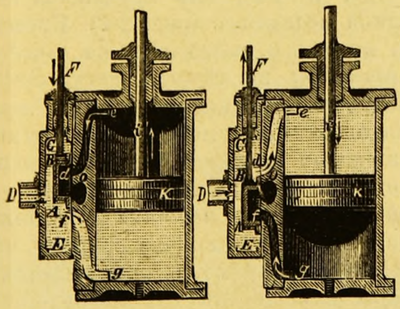


Рис. 3-й. Вертикальный разрѣзъ пар. цилиндра въ двухъ видахъ: справа—въ моментъ опусканія, слѣва—въ моментъ подниманія поршня (k).

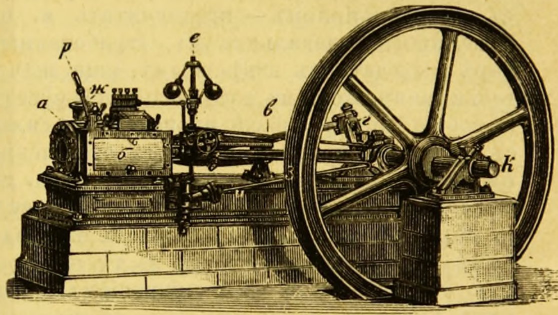


Рис. 4-й. Лежачая **пар. м.** (безъ котла).

открывающимъ или прикрывающимъ отверстіе, черезъ которое паръ входитъ въ цилиндръ: если машина работаетъ слишкомъ быстро, шары расходятся сильнѣе и клапанъ прикрываетъ паровое отверстіе больше; при замедленіи хода **м.**—наоборотъ.—Таково устройство большинства **п. м.** Въ нихъ *отработанный* или *мятый* паръ выходитъ черезъ каналъ *о* (рис. 3-й) наружу; для вытѣсненія его, обратнымъ движеніемъ поршня, требуется извѣстн. доля силы, теряющейся для полезной работы. Чтобы устранить эту потерю, во многихъ **м.** каналъ *о* (рис. 3-й) соединенъ не съ наружн. воздухомъ, а съ особ. ящикомъ—*холодильникомъ* или *конденсаторомъ*, въ который, одновременно съ поступленіемъ мятаго пара, вспрыскивается (дождемъ) холодн. вода, мгновенно превращающая паръ въ воду и, черезъ это, производящая пустоту надъ или подъ поршнемъ. Сберегая так. образомъ работу **м.** (а слѣдовательно и топливо), холодильники выгодны вездѣ, гдѣ вода оч. дешева или ничего не стоитъ. При покупкѣ **м.** съ холодильникомъ — предпочитать **м.** съ отъемнымъ холодильникомъ. Отработанный паръ выходитъ съ извѣстнымъ, еще значительн., напряженіемъ, слѣдовательно уноситъ съ собою часть напрасно пропадающей силы; съ цѣлью экономіи и въ этомъ отношеніи, въ послѣдніе годы стали строить **п. м.** съ *расширеніемъ* или *отсѣчкою*. Въ обыковенн. **м.** паръ впускается подъ поршень или надъ нимъ во все время хода его въ ту или другую сторону; въ **м.** съ расширеніемъ золотникъ устроенъ такъ, что паръ *отсѣкается* ранѣе, напр. когда поршень достигъ только $^1/_3$ своего пути; дальнѣйшее движеніе его совершается уже силою *расширенія пара*. Экономія въ парѣ (а потому и въ топливѣ) понятная, какъ понятно и то, что расширеніе примѣнимо только къ **м.**, работающимъ при высок. давленіи (не менѣе 3—4 атмосферъ), т. е. для большинства употребительн. машинъ. Расширеніе м. б. *постоянное* или *перемѣнное*, т. е., измѣняемое по произволу; послѣднее предпочтительнѣе, такъ какъ даетъ возможность регулировать скорость движенія **м.**; при этомъ, гораздо удобнѣе, если снарядъ для отсѣчки пара также отъемный, т. е., если **м.**, въ случаѣ надобности, м. б. превращена въ **м.** безъ расширенія. Вообще-же, какъ расширеніе, такъ и холодильникъ выгодны главн. образомъ для большихъ **м.**; въ малыхъ (менѣе 10-ти силъ) они только напрасно усложняютъ устройство ихъ (увеличивая соотвѣтственно и стоимость) и уходъ за ними. — Паровыя **м.** могутъ б. прежде всего раздѣлены на **м.** съ *низкимъ* ($1^1/_3$ — $1^1/_2$ атмосферы) и **м.** съ *высокимъ* (3—4—6 и болѣе атмосферъ) давленіемъ. Первыя въ наст. время мало употребительны и работаютъ всегда съ холодильникомъ. **М.** съ высокимъ давленіемъ, какъ сказано, м. б. безъ расширенія или съ расширеніемъ, постояннымъ или перемѣннымъ. Въ большинствѣ **м.** приспособленіе для расширенія заключается въ особ. устройствѣ золотника; но въ нѣкотор. новѣйшихъ **м.** золотникъ замѣненъ клапанами. Золотниковое расширеніе бываетъ или при одномъ паровомъ цилиндрѣ, или при двухъ цилиндрахъ неравной величины; въ послѣдн. случаѣ расширеніе пара происходитъ исключительно или главн. образомъ въ большемъ цилиндрѣ. При двухъ цилиндрахъ **м.** съ расширеніемъ работаютъ правильнѣе, но устройство ихъ гораздо сложнѣе, а потому онѣ употребительны только въ большихъ размѣрахъ—для фабрикъ, заводовъ, кораблей и т. п. Изъ системъ золотниковаго расширенія при одномъ цилиндрѣ извѣстны: расширеніе посредствомъ двойнаго золотника, съ различн. варіантами—Ридера, Мейера, Фаркота и пр., расширеніе американца Корлисса, съ улучшеннымъ видоизмѣненіемъ его Виилока (Wheelock); при двухъ цилиндрахъ — Вульфа (Woolf) и «Компаундъ» (Compound) съ ихъ варіантами. Изъ системъ расширенія *посредствомъ клапановъ:* Зульцера, Ноле, Кольмана и др. Для измѣненія золотн. отсѣчки на ходу и для быстраго перевода передняго хода въ задній и наоборотъ употребл. различн. устройства *спуски,* чаще всего *спускъ Стифенсона.*—По положенію **п. м.** бываютъ или *стоячія* (рис. 1-й), или *лежачія* (рис. 4-й); устанавливаются или отдѣльно отъ котла (рис. 1-й и 4-й), или соединены съ нимъ на одной подставкѣ (рис. 2-й). Кромѣ того, **п. м.** могутъ б. раздѣлены на *неподвижныя* и *подвижныя;* послѣднія всегда соединены съ котломъ на одной подставкѣ; къ нимъ принадлежатъ локомобили, локомотивы, передвигаемые на колесахъ, и переносныя **м.**, въ родѣ изображенной на рис. 2-мъ.—Самый старинный способъ *передачи* движенія поршня цилиндра работающему снаряду, способъ, примѣненный Уаттомъ, заключается въ *балансирѣ* или *коромыслѣ* (на подобіе коромысла вѣсовъ), качающемся на горизонтальной оси: одинъ конецъ балансира сочлененъ съ стержнемъ поршня паров. цилиндра, а другой приводитъ въ вращательное движеніе валъ. Теперь способъ этотъ употребл. рѣдко и только для большихъ **м.** (не менѣе 12 силъ). Чаще всего передача производится посредствомъ *шатуна* или *тяги* (рис. 1-й, 4-й и 2-й), одинъ конецъ которой сочлененъ съ стержнемъ поршня пар. цилиндра, а другой съ кривошипомъ (иногда эксцентрикомъ—рис. 2-й) вала. Для передачи прямолинейн. движенія стержень поршня часто прямо сочленяется съ работающ. механизмомъ, напр. съ стержнемъ поршня насоса. Въ особ. устройства небольш. м., съ подвижнымъ *качающимся паров. цилиндромъ,* стержень послѣдняго, сочлененный съ кривошипомъ вала, можетъ сообщать ему вращательное движеніе и безъ посредства шатуна. Существуютъ еще **п. м.,** также небольшія, въ которыхъ вращательное движеніе сообщается непосредственно паромъ: *вращательная* **м.** Кокса, *трехъ-цилиндрная* **м.** Брёзергуда (Brotherhood) и др.; онѣ занимаютъ мало мѣста, но всѣ страдаютъ недостатками, мѣшающими ихъ распространенію въ практикѣ.—**Котлы** для **п. м.** приготовляются обыкновенно изъ котельн. желѣза, рѣже изъ стальн. листовъ (дороже и на практикѣ не оправдали ожиданій). Главныхъ формъ три: цилиндрическіе, корнвалійскіе и трубчатые. Всѣ *цилиндрическіе котлы* новѣйшаго устройства состоятъ не изъ одного, а изъ двухъ или нѣсколькихъ, соединенныхъ м. собою, цилиндровъ; на рис. 5-мъ представленъ продольн. разрѣзъ оч. хорошаго котла этой формы: А—главный цилиндръ, В—меньшій цилиндръ, Б—топка съ рѣшеткою, С—цилиндрическая надставка, въ которой паръ освобождается отъ капелекъ воды и изъ которой поступаетъ въ паропроводн. трубку.

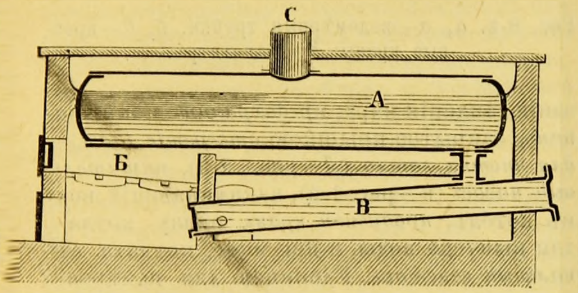


Рис. 5-й. Одна изъ формъ *цилиндрическаго* котла.

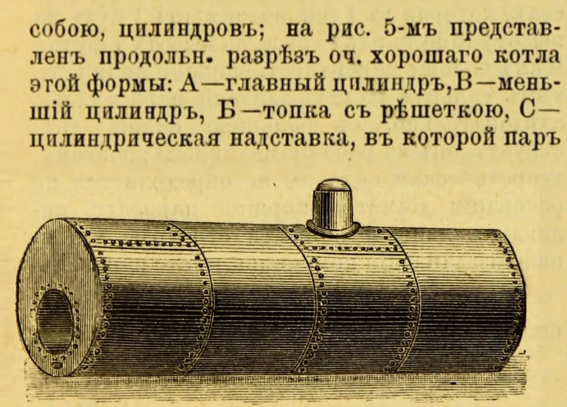


Рис. 6-й. *Корнвалійскій* котелъ.

Во Франціи оч. употребительны цилиндрическ. котлы съ *кипятильниками,* т. е. съ нѣсколькими меньшими цилиндрами, въ которыхъ происходитъ главное нагрѣваніе воды (въ котлѣ, представленномъ на рис. 5-мъ,—наоборотъ, преимущественно въ большомъ цилиндрѣ). Опытомъ дознано, что болѣе правильное нагрѣваніе воды происходитъ въ котлахъ, теченіе воды въ которыхъ противуположно теченію нагрѣвающихъ газовъ (рис. 5-й).

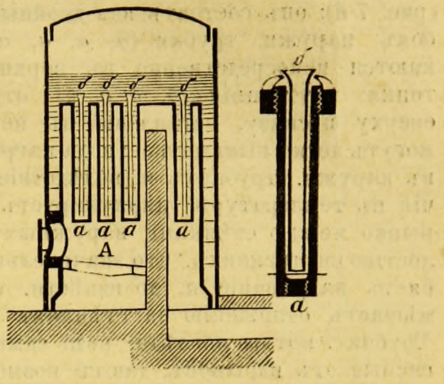


Рис. 7-й. *Фильдовскій* (трубчатый) котелъ: слѣва—котелъ, справа—одна изъ его двойныхъ трубокъ.

Цилиндр. котлы обыкновенно лежачіе и вдѣлываются въ кирпичную кладку, изъ которой устраиваются также нагрѣвательные каналы и топка (Б—рис. 5-й). Цилиндрич. котлы легко чистятся, не затруднительны для ухода и, вслѣдствіе простоты устройства, не дороги; притомъ, хорошіе изъ нихъ довольно экономичны въ топливѣ; но они не могутъ б. употреблены для оч. высок. давленія и вообще опаснѣе относительно взрывовъ. Примѣняются главн. образомъ для больш. м. на заводахъ и фабрикахъ. *Корнвалійскіе котлы* (рис. 6-й)—также горизонтальн. цилиндрическіе, но съ одною или двумя внутренними трубками, служащими продолженіемъ топки и путемъ для нагрѣвающихъ газовъ; также вдѣлываются въ кирпичную кладку; оч. употребительны въ Англіи. Улучшенное видоизмѣненіе ихъ—котелъ Галловея (Галловей и сыновья въ Манчестерѣ): внутренн. труба не круглая, а овальная (за исключеніемъ передн. топочной части—круглой) и по всей длинѣ пересѣчена поперекъ вертикальн. конусообразными трубками, соединяющими м. с. противуположн. части полости котла; трубки эти значительно увеличиваютъ сопротивленіе и поверхность нагрѣва. *Трубчатые* котлы. Въ однихъ изъ нихъ большее или меньшее количество металл. *прогарныхъ* трубокъ, сидящихъ въ общемъ желѣзн. покровѣ, сообщается съ топкою и служитъ проводникомъ нагрѣвающихъ газовъ, вода-же циркулируетъ между ними; бываютъ вертикальные и горизонтальные; локомотивы и локомобили снабжены этого рода котлами; иногда такая трубчатая система соединяется съ обыкновенною цилиндрическою, напр. въ котлахъ Бабкокъ и Вилькокса. Въ другого рода трубчатыхъ котлахъ нагрѣвающіе газы циркулируютъ между трубками, а вода кипятится въ трубкахъ; однимъ изъ лучшихъ представителей ихъ (для небольш. м.) служитъ оч. употребительный теперь котелъ Фильда (рис. 7-й); онъ состоитъ изъ двойныхъ трубокъ: наружн. трубки (*а*, *а*, *а*, *а*) опускаются непосредственно въ верхн. часть топки; внутреннія (*б*, *б*, *б*, *б*), открытыя сверху и снизу, вставлены въ первыя и могутъ легко выниматься; вода нагрѣвается въ наружн. трубкахъ и, вслѣдствіе различія въ температурѣ, циркулируетъ непрерывно между стѣнками наружныхъ и полостью внутреннихъ, что значительно ускоряетъ нагрѣваніе и, до извѣстн. степени, мѣшаетъ отложенію на стѣнкахъ накипи. Трубчат. котлы послѣдн. рода самые безопасные отъ взрывовъ; даютъ возможность увеличивать давленіе пара до 12 и болѣе атмосферъ; занимаютъ мало мѣста, быстро нагрѣваются и вообще могутъ рекомендоваться для **м.** не свыше 10 силъ, но только тамъ, гдѣ вода достаточно чиста, такъ какъ при грязной (или известковой) водѣ они оч. быстро засоряются. Въ Америкѣ въ послѣдн. годы въ больш. употребленіи котелъ Гаррисона, состоящій изъ множества, соединенныхъ м. собою, чугунныхъ шаровъ. При мног. котлахъ существуютъ *нагрѣвальники* (И—рис. 2-й), въ которыхъ вода, прежде поступленія въ котелъ, нагрѣвается отработаннымъ паромъ: экономично.—*Топка* котловъ или вся устраивается изъ кирпича (цилиндрическіе котлы), или-же отчасти кирпичная и отчасти внутри сам. котла (корнвалійскіе котлы), или, наконецъ, составляетъ часть самого котла (трубчат. котлы). Она состоитъ изъ собственно *топки, рѣшетки и зольника.* Изъ топки нагрѣтые газы поступаютъ въ *тяговые каналы*, охватывающіе поверхность нагрѣва котла, и изъ нихъ въ дымов. трубу. Въ концѣ дымохода—*заслонка* для регулированія тяги. Разстояніе между рѣшеткою и поверхностью нагрѣва при топкѣ каменн. углемъ д. б. отъ 12 до 16 дюйм., смотря по величинѣ котла, при топкѣ коксомъ—около 24 и при топкѣ дровами — отъ 28 до 30 дюйм. Рѣшетки—горизонтальныя, иногда въ формѣ лѣстницы (послѣднія лучше для рыхлаго и мелкаго топлива); промежутки между *колосниками* рѣшетки дѣлаются больше или меньше, смотря по крупности топлива; въ б. ч. топокъ сумма промежутковъ равна приблизительно $^1/_4$—$^1/_3$ поверхности всей рѣшетки, которая, въ свою очередь, равняется $^1/_8$—$^1/_{10}$ поверхности нагрѣва котла. При съуживаніи рѣшетки (до извѣстн. границъ) горѣніе идетъ быстрѣе, а при расширеніи ея—медленнѣе. Просвѣтъ наружн. отверстія зольника *(поддувала)* д. б. *не менѣе* просвѣта дымовой трубы, а просвѣтъ послѣдней обыкновенно равенъ суммѣ промежутковъ между колосниками рѣшетки.—При каждомъ паров. котлѣ имѣются *водомѣрныя трубки* и *пробные краны* (рис. 8-й) — для указанія уровня воды въ котлѣ, *манометръ* (рис. 2-й и 8-й)—для показанія давленія пара, *предохранительный клапанъ*, закрытое крышкою *отверстіе (лазъ)* — *для чистки котла* (*Л*—рис. 2-й), *питательный насосъ* (*и*—рис. 1-й), накачивающій воду въ котелъ, *продувной кранъ* внизу котла— для выпуска воды, и при мног. котлахъ *сигнальный свистокъ*. Единицею для измѣренія *силы* **п. м.** служитъ *паровая лошадь*, сила которой равна 15 пудофутамъ въ секунду (т. е., силѣ, которая въ 1 сек. поднимаетъ 1 пудъ на высоту 15 футъ или 15 пудъ на высоту 1 фута). Чѣмъ больше поверхность поршня цилиндра, тѣмъ сильнѣе на него давленіе пара и тѣмъ, слѣдовательно, съ большею силою дѣйствуетъ онъ на рабочій механизмъ; поэтому, теоретическая сила **п. м.** опредѣляется на основаніи діаметра поршня пароваго цилиндра, длины и скорости его хода; для **м.** низкаго давленія номинальн. число паров. лошадей выводится изъ формулы $\frac{d^2\sqrt[3]{l}}{47}$, а для **м.** высок. давленія изъ формулы $\frac{d^2\sqrt[3]{l}}{15{,}63}$, гдѣ d означаетъ діаметръ поршня пар. цилиндра въ дюймахъ, l—длину его хода въ футахъ. При этомъ, поршень д. двигаться съ извѣстною скоростью, которая находится въ прямой зависимости отъ паропроизводительности котла; на каждую паров. лошадь котелъ долженъ производить въ минуту пара: при **м.** низкаго давленія — около 33, а при **м.** высок. давленія (3—4 атмосфер.)—

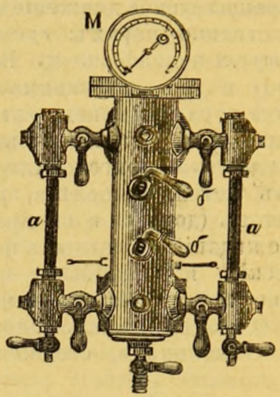


Рис. 8-й. *а, а*—водомѣрныя трубки; *б, б*—пробные краны; М—манометръ.

около 11 куб. футъ, при чемъ на потерю присчитывается 8—10%. Приблизительно о силѣ (номин. числѣ паров. лошадей) данной **п. м.** и ея котла можно судить изъ сравненія съ данными слѣд. таблицы:

Число пар. лошадей.	Діаметръ пар. цилиндра въ дюймахъ: без отсѣчки.	Діаметръ пар. цилиндра въ дюймахъ: съ отсѣчкою.	Длина хода поршня въ дюймахъ.	Поверхность котла въ квадр. футахъ.
$^1/_4$	1	1,5	4	5,4
$^1/_2$	2	3	8	10,8
$^3/_4$	3	4,5	11,8	16
1	4	6	15,75	21,5
2	5	7,4	19,7	43
3	6	9	23,6	65
4	7	10,3	27,6	86
6	8	11,8	31,5	129
9	9	13,3	35,5	194
12	10	14,8	39,4	258
20	12	17,7	47,25	430

(Поверхность котла выводится изъ слѣд. простой геометрич. формулы: $3{,}14 \times d \times l$, гдѣ d—діаметръ котла, l—высота или длина его, безъ топки; если котелъ состоитъ изъ нѣсколькихъ цилиндровъ, то поверхность каждаго опредѣляется отдѣльно и, затѣмъ, всѣ полученн. величины складываются). При покупкѣ, такая повѣрка силы **м.** полезна, п. ч. продавцы часто выдаютъ м. за болѣе сильную, чѣмъ она есть. Въ наст. время строятъ **п. м.** отъ $^1/_4$ до 1.000 лошад. силъ. Вслѣдствіе различн. потерь (отъ неполной отработки пара, тренія и пр.), дѣйствительная, *полезная*, работа **п. м.** значительно меньше номинальной: только около $^1/_2$ для **м.** безъ отсѣчки и до $^2/_3$ или немного болѣе для **м.** съ отсѣчкою. *Индикаторною работою* **п. м.** наз. работа, опредѣляемая особ. инструментомъ—*индикаторомъ;* она обыкновенно превосходитъ номинальную въ 2—3 раза, а для больш. **м.** низк. давленія въ 4 раза.—Относительно количества *топлива,* потребнаго для образованія пара, опытъ показалъ, что сжиганіе 1 фунта хорош. каменнаго угля превращаетъ въ паръ 5—7 ф., 1 ф. кокса—5—6 ф., 1 ф. дерева—2,5—2,75 ф. и 1 ф. торфа—2—2,25 ф. воды.—*Постановка* **п. м.** и котла д. б. поручена опытному механику, а уходъ за ними—машинисту, привыкшему къ дѣлу и хорошо знакомому съ названіями и значеніемъ частей. Съ подробностями ухода лучше всего познакомиться на практикѣ. Прежде всего необходимо, чтобы всѣ части **м.** и котла были въ исправности. Движенія **м.** должны б. плавны, безъ особ. шума и, во всяк. случаѣ, безъ стука, а для этого подшипники и друг. части сочлененій—подвинчены или заклинены достаточно, но не туго, и надлежащ. образомъ смазаны; ни паров. цилиндръ, ни краны котла не д. парить, питательн. насосъ—не пускать воды и пр. Но особенн. вниманіе нужно обращать на манометръ, водомѣрныя трубки, пробные краны, предохранительн. клапанъ и питательный насосъ, такъ какъ отъ *неисправности ихъ или невниманія къ нимъ можетъ произойти взрывъ котла.* Если который-нибудь изъ этихъ снарядовъ дѣйствуетъ плохо, то или не топить котла до исправленія его, или, если котелъ уже затопленъ, немедленно постараться остановить топку (см. ниже). Во время работы стрѣлка манометра *не должна никогда переходить то давленіе,* которое установлено для котла испытаніемъ его (см. ниже); вода въ водомѣрн. трубкахъ д. находиться *постоянно на извѣстномъ уровнѣ;* верхній пробный кранъ, при открытіи, выпускать *паръ,* а нижній—*воду;* соотвѣтственно этому машинистъ д. регулировать дѣйствіе питательн. насоса (есть и саморегулирующіе насосы). Предохранительн. клапанъ *никогда не д. б. отягченъ больше,* чѣмъ опредѣлено испытаніемъ котла. Всѣ части **п. м.** должны б. чисты и всѣ трущіяся части постоянно смазаны: подшипники чаще всего различн. *несохнущими* маслами (см. **Масла жирныя**), паров. цилиндръ—топленымъ саломъ, а зубцы—смолою или графитомъ (слѣдить за исправностью *масляпокъ* и надлежащею набивкою *сальниковъ*). Внутренность котла, подъ страхомъ взрыва, д. б. по временамъ непремѣнно *очищаема отъ накипи:* почаще продувать котелъ спусканіемъ черезъ продувной кранъ нижняго слоя воды (при нечистой водѣ—продувать послѣ всякой остановки работы); черезъ каждыя 2—3 недѣли (чаще или рѣже, смотря по чистотѣ воды и на основаніи предварительн. опыта) машинистъ долженъ, черезъ лазъ, удалить накипь молоткомъ (не стучать слишкомъ сильно), сместь ее щеткою и выбросить; затѣмъ, смазать стѣнки смолою или графитов. порошкокъ, разведенн. водою. *Затапливая* котелъ, разжигать топливо постепенно и поддерживать горѣніе равномѣрно—правильн. подсыпкою топлива въ небол. количествахъ, наблюдая, чтобы оно на всѣхъ частяхъ рѣшетки горѣло одинаково. При временной остановкѣ работы—запереть заслонку, открыть топочн. дверцы и, если давленіе пара все-таки продолжаетъ рости,—выпустить его, сколько нужно, черезъ предохранительн. клапанъ. Передъ окончательною остановкою—топливо постепенно уменьшать, а въ самый моментъ остановки засыпать остатки его золою (никогда не заливать), закрыть плотно заслонку и всѣ дверцы; не оставлять **м.,** пока давленіе не станетъ замѣтно и непрерывно падать. *Пуская въ ходъ* **м.,** повернуть маховикъ такъ, чтобы поршень удалился отъ мертвой точки; открыть всѣ *продувные краны* цилиндра, затѣмъ—осторожно открыть паровой клапанъ или кранъ у котла, и, наконецъ,—паровой кранъ у цилиндра: настолько, чтобы **м.** двинулась. Когда черезъ продувные краны цилиндра паръ станетъ выходить безъ воды,—открывать паров. кранъ у цилиндра все больше и больше; когда паръ совсѣмъ сухъ — закрыть продувн. краны и дать **м.** полный ходъ. Въ сам. началѣ, пока еще **м.** медленно движется,—тщательно провѣрить исправность всѣхъ частей. При *остановкѣ* **м.** прежде всего закрыть паров. кранъ у котла, открыть продувн. краны цилиндра и, затѣмъ, закрыть паров. кранъ у **м.** Если послѣ остановки **м.** оставляется на морозѣ,—вода изъ котла д. б. вполнѣ выпущена (иначе котелъ можетъ лопнуть). При продолжительн. остановкѣ **м.** лучше разобрать и всѣ полированныя части ея покрыть смѣсью сала съ бѣлилами (отъ ржавчины).— Въ наст. время **п. м.** строятся у насъ на многихъ машиностроительныхъ и чугунно-литейныхъ заводахъ; приблизительная цѣна небольш. пар. машинъ вмѣстѣ съ котлами (на одной подставкѣ) и всѣми принадлежностями отъ 300 до 350 руб. за силу, съ 10 до 15 силъ — отъ 200 до 260 р. за силу. Въ послѣдн. время оч. рекомендуютъ стоячую *пар.* **м.** *Лашапеля:* котелъ и **м.** на одной подставкѣ; котелъ цилиндрическій съ кипятильниками, получаетъ воду черезъ нагрѣвальникъ; расширеніе перемѣнное; топка м. б. приспособлена для всякаго топлива. Изготовляется въ Парижѣ (Faubourg Poissonnière 144, J. T. Hermann-Lachapelle) — отъ 1 до 20 силъ; стоитъ на мѣстѣ отъ 2.000 до 21.000 франк. Можно видѣть въ Сельско-хозяйств. музеѣ въ С.-Петербургѣ. Наши законы устанавливаютъ относительно **п. м.** слѣд. правила: къ употребленію на фабрикахъ или друг. заведеніяхъ могутъ б. допускаемы только машины, на паров. котлы которыхъ, послѣ испытанія ихъ прочности, наложены установленныя клейма; въ послѣднихъ всегда указанъ тотъ предѣлъ давленія пара, который не долженъ быть превышаемъ во время дѣйствія котла, а также годъ и мѣсяцъ, когда произведено испытаніе котла. Испытаніе котла д. б. возобновляемо послѣ кажд. капитальнаго исправленія его, и, независимо отъ исправленія, черезъ каждые 3 года. Покой, гдѣ помѣщается котелъ, долженъ содержать объемъ воздуха, превышающій объемъ котла не менѣе, чѣмъ въ 27 разъ; съ двухъ противуположныхъ сторонъ его д. б. устроены широкія окна съ легкими рамами, отворяющимися наружу. Котелъ д. отстоять не менѣе 6^1/ футъ отъ стѣнъ, отдѣляющихъ его помѣщеніе отъ смежныхъ; стѣны эти д. б. каменныя или кирпичныя и толщиною не менѣе 1$^1/_4$ арш. Надъ помѣщеніемъ для котла не д. быть жилыхъ помѣщеній. На желѣзодѣлательныхъ и машиностроительныхъ заводахъ дозволяется постановка паров. котловъ, нагрѣваемыхъ жаромъ сварочныхъ и пудлинговыхъ печей, и въ самыхъ мастерскихъ, но съ условіемъ, чтобы крыша мастерской была легкая и безъ потолка. — Владѣльцы заводовъ, употребляющіе **п. м.**, обязаны: внушать машинистамъ, подмастерьямъ и рабочимъ, что ихъ собственн. безопасность зависитъ отъ точнаго соблюденія предписанныхъ правилъ; приставлять къ **п. м.** и котламъ рабочихъ трезваго и надежнаго поведенія и машинистовъ опытныхъ и знающихъ. (Прилож. къ ст. 42 уст. фабричн. и заводск. пром.).

Машины пневматическія—то-же, что **Насосы воздушные.**

Машины сельско-хозяйственныя (земледѣльческія). Всякая **м.** или орудіе им. назначеніемъ улучшить, ускорить и удешевить работу. Но это м. б. достигнуто только въ томъ случаѣ, если **м.** (или орудіе) построена правильно, отвѣчаетъ своему назначенію и если она выбрана на основаніи экономич. соображеній, отвѣчающихъ бытовымъ, почвеннымъ и климатическ. условіямъ мѣстности. *Правильн. выборъ, сборка, установъ* и *уходъ за* **м.** *или орудіемъ*,—главныя условія успѣшной работы; если одно изъ нихъ не выполнено, то въ результатѣ или поломка **м.**, или неправильн. работа. Не слѣдуетъ покупать **м.** лишь потому, что она успѣшно работаетъ у другихъ. Прежде всего хозяинъ д. спросить себя: въ состояніи-ли онъ руководить дѣломъ, и если нѣтъ, то есть-ли въ хозяйствѣ лицо, на которое можно было-бы положиться; при отсутствіи того и другого изъ этихъ условій, покупка **м.** повлечетъ за собою только безполезную затрату денегъ и нерасположеніе къ **м.** Сначала *необходимо опредѣлить, какая изъ* **м.** *наиболѣе соотвѣтствуетъ мѣстнымъ условіямъ:* свойствамъ почвы, качеству хлѣба, количеству работы, требуемой отъ **м.**, цѣнѣ рабоч. рукъ, возможности или невозможности имѣть людей, опытныхъ въ обращеніи съ **м.** и т. п. Особенно осторожно слѣдуетъ относиться къ вновь изобрѣтеннымъ или появившимся **м.**, иногда оч. усердно хвалимымъ складами. Не всегда можно довѣрять объявленіямъ о томъ, что такая-то **м.**, изобрѣтенная NN, лучше заграничныхъ, п. ч. построена изъ дерева и желѣза и можетъ легко исправляться любымъ деревенск. кузнецомъ. Убѣжденіе, что желѣзныя и деревянныя части въ хозяйствѣ удобнѣе чугунныхъ, не справедливо; преобладаніе чугуна въ **м.**, при надлежащ. исполненіи и сборкѣ ея, не ухудшаетъ, а улучшаетъ достоинство **м.** Вмѣсто того, чтобы разсчитывать на легкость исправленія частей **м.**, гораздо вернѣе и экономнѣе пріобрѣсти съ **м.** необходимыя запасныя части. Дѣланіе новой части на мѣстѣ часто требуетъ и много времени, и, при неправильн. выполненіи, портитъ **м.** Ново-изобрѣтенную **м.** лучше не покупать, пока не будетъ имѣться о ней *отзыва людей свѣдущихъ, или-же пока она не покажетъ себя на практикѣ.* Конкурсы, хотя и даютъ извѣстныя данныя о пригодности и производительности **м.**, но не всегда ведутъ къ безпристрастной оцѣнкѣ. Не слѣдуетъ также увлекаться *сомнительною дешевизною:* «дешево да гнило, дорого да мило»; дешевая **м.** часто въ результатѣ оказывается оч. дорогою. Напр., одноконный семирублевый плугъ съ желѣзными лемехомъ, отваломъ и рѣзцомъ, изготовленными изъ лома, не обойдется дешевле 17-ти рублеваго, у котораго лемехъ и отвалъ стальные: первый проработаетъ 3—4 года, послѣдній 10—20 лѣтъ; послѣ перваго останется никуда негодный хламъ, послѣ втораго—матеріалъ, могущій б. употребленъ для различн. мелкихъ хозяйств. подѣлокъ. Точно также не слѣдуетъ довѣрять производительности **м.** означенной въ прейсъ-курантахъ: часто она показана выше дѣйствительной—на 10—30% и болѣе.—*Выбравъ* **м.**, соотвѣтствующую извѣстн. требованіямъ, *необходимо прежде всего тщательно осмотрѣть ее,* убѣдиться въ правильномъ сборѣ всѣхъ ея частей; часто строитель старается скрыть недостатки сборки массою замазки, которою заклеиваются щели, трещины, раковины и пр., и обильною окраскою, придающею приличный видъ плохой **м.**; изслѣдовать винты и гайки: винты съ мелкой нарѣзкой не годятся, такъ какъ быстро стираются. Обратить вниманіе на матеріалъ, изъ котораго построена **м.** *Деревянныя части,* назначенныя для тяжелой работы (станки молотилокъ, грядили плуговъ, бруски боронъ, рамы экстирпаторовъ, скоропашекъ, главное колесо коннаго привода и т. п.), д. б. непремѣнно дубовыя или ясеневыя. Дерево д. б. сухо, безъ трещинъ: чтобы убѣдиться въ этомъ, слѣдуетъ снять немного краски. При осмотрѣ *чугунныхъ частей,* нужно удостовѣриться въ правильной отливкѣ ихъ: нѣтъ-ли въ нихъ раковинъ, отъ присутствія которыхъ зависитъ большинство случаевъ поломки частей. Когда **м.** *пріобрѣтаются въ первый разъ* лицами, незнакомыми съ ними, то слѣдуетъ потребовать отъ завѣдующаго складомъ *подробныхъ* объясненій устройства, правилъ сборки и установки, а равнымъ образомъ—сборки и разборки **м.** въ присутствіи покупателя (оч. важное условіе). Всякая, даже самая простая, **м.** должна б. снабжена наставленіемъ относительно ея употребленія. Вмѣстѣ съ **м.** слѣдуетъ пріобрѣсти *универсальный ключъ,* безъ котораго нельзя обойтись даже въ небольш. хозяйствѣ, и *необходимыя запасныя части.* При полученіи **м.** на мѣстѣ, удостовѣриться, что всѣ части получены *по накладной и въ исправномъ видѣ.* Чтобы, въ случаѣ неисправной доставки, можно было предъявить искъ къ управленію желѣзн. дороги, осмотръ д. б. произведенъ на желѣзнодор. станціи. — Установивъ **м.**, прежде чѣмъ пустить ее въ ходъ, слѣдуетъ осмотрѣть ее внимательно: достаточно-ли прочно она стоитъ на землѣ (если подается изъ стороны въ сторону,—надо подклинить), хорошо-ли свинчены подшипники (если оч. туго,—то **м.** работаетъ тяжело и они скоро стираются), правильны-ли зубчатыя зацѣпленія (неправильность послѣднихъ ведетъ къ поломкѣ зубцовъ). Затѣмъ—*смазать* всѣ вращающіяся и трущіяся части, не скупясь на смазку, такъ какъ она предохраняетъ части отъ порчи. Смазывать деревяннымъ или какимъ-либо друг. смазочнымъ (несохнущимъ) масломъ и *никакъ не дегтемъ, который—ядъ для* **м.** Въ зубчатыхъ зацѣпленіяхъ смазать *только при началѣ работы* и, затѣмъ, болѣе уже не смазывать.—*Во время работы* слѣдить за гайками и винтами: не ослабли-ли они, не нагрѣлись-ли слишкомъ оси и т. п.; если не всѣ гайки, то, по крайней мѣрѣ, тѣ изъ нихъ, на которыхъ сосредоточено наибольшее движеніе, д. б. снабжены шайбами, препятствующими саморазвинчиванію. На открытомъ полѣ, вдали отъ усадьбы, при **м.** слѣдуетъ имѣть *брезенты* (просмоленыя полотна) отъ дождя. *Послѣ окончательн. прекращенія работъ* поставленную въ сарай **м.** нужно разобрать, хорошенько очистить части ея отъ грязи, смазать полированныя и дѣйствующія части саломъ и сложить въ особ. ящикъ, заперевъ на ключъ. Нужно особенно предохранять м. отъ влаги. Передъ *пусканіемъ* **м.** *въ дѣло,* послѣ долгаго стоянія,—всѣ части промыть керосиномъ или скипидаромъ, налить того или другого въ подшипники и во всѣ движущія части и оставить такъ на нѣсколько часовъ (для размягченія сгустѣвшей мази). Затѣмъ, осторожно повертывать части, подливая еще керосина или скипидара до тѣхъ поръ, пока движенія не станутъ совсѣмъ свободными. Послѣ этого приступить къ окончат. сборкѣ, смазкѣ и, наконецъ, пустить **м.** въ ходъ. *Правильный уходъ* обезпечиваетъ сохраненіе и успѣшное дѣйствіе **м.**; лучшее средство для того и другого, кромѣ собственнаго присмотра,—заинтересовать работника, по возможности смышленаго, обѣщаніемъ награды за успѣшный уходъ за **м.** въ полѣ и дома.—Пріобрѣтенію **м.** нерѣдко мѣшаетъ неправильная оцѣнка ихъ производительности. Для правильнаго учета послѣдней, слѣдуетъ брать во вниманіе: проценты на затраченный капиталъ, погашеніе (принимая въ разсчетъ срокъ служенія **м.**), ремонтъ (куда д. б. причислена и стоимость запасн. частей) и расходъ на смазку. Проценты д. брать тѣмъ большіе, чѣмъ сложнѣе **м.**, такъ какъ она и дороже, и больше требуетъ ремонта и смазки. Прибавивъ къ полученной цифрѣ стоимость рабочихъ дней (пѣшихъ, конныхъ и воловыхъ), раздѣлить сумму на количество выполненной работы. *Примѣръ:* одноконный 17-ти рублевый плугъ вспахиваетъ, при $2\frac{1}{2}$ вершк. глубины и 4-хъ ширины, $\frac{1}{3}$ казенн. десятины въ рабоч. день, что, при 120 рабоч. дняхъ въ году, составитъ 40 десятинъ. Полагая, при 10 годахъ служенія, 10% ежегодн. погашенія, 6% на оборотн. капиталъ и 9% на ремонтъ, получимъ всего 25% или 4 р. 25 коп.; 1 пахарь, 1 лошадь, считая перваго по 40, а послѣднюю по 25 к. въ день, въ теченіи 120 дней обойдутся 48 + 30 р. = 78 р. Прибавивъ сюда 4 р. 25 к. (78 р. + 4 р. 25 к. = 82 р. 25 к.) и раздѣливъ полученныя 82 р. 25 к. на 40 десятинъ, будемъ имѣть стоимость вспахиванія 1 каз. десятины = 2 р. 5 коп.—Для избѣжанія запаздыванія, *заказы* на **м.** слѣдуетъ дѣлать заблаговременно, принимая во вниманіе и длинное путешествіе **м.** изъ за-границы, и не особенную акуратность складовъ и наш. желѣзн. дорогъ. При выпискѣ **м.** изъ за-границы—имѣть въ виду, что *размѣръ пошлины* на земледѣльч. орудія и машины въ настоящ. время равняется 50 металлич. коп. съ пуда (около 80 к. кредитныхъ); запасныя части оплачиваются пошлиною по соотвѣтств. статьямъ, локомобили, косы, серпы, лопаты, вилы и пр. по 1 р. 20 коп. металлич. (около 1 р. 90 к. кредитныхъ) съ пуда. Слѣдуетъ прибавить еще на расходы по очисткѣ полученныхъ **м.** въ таможняхъ.—

Подробн. указаніе заводовъ и складовъ сельско-хозяйств. **м.** можно найти въ «Календарѣ и справочной книжкѣ русскаго сельск. хозяйства» Ѳ. А. Баталина. (С.-Петербургъ, изданіе А. Ф. Девріена).—

Къ сельско-хозяйственнымъ машинамъ *принадлежатъ:*

Бороны—см. э. слово и дополненіе къ послѣдн. выпуску.

Вѣялки—см. **Машины вѣяльныя.**

Газонокосилки—для стрижки травы (газона) въ паркахъ и садахъ (рис. 1-й). Рѣзецъ состоитъ изъ барабана съ 2—3 или 4 стальн. ножами, расположенными спирально къ оси; подъ барабаномъ стальн. неподвижная пластинка, надъ которою и срѣзывается трава быстро вращающимся рѣзцомъ. Рѣжущій приборъ, приводимый въ движеніе или отъ катка съ однимъ зубчат. колесомъ, или-же отъ 2-хъ зубчат. колесъ, работаетъ только при движеніи **г.** впередъ: при осаживаніи ея назадъ, приборъ расцѣпляется. Для измѣненія высоты рѣзки существ. особ. приспособленія. Срѣзанная трава обыкновенно отбрасывается впередъ, но въ нѣкоторыхъ **г.** (рис. 1-й) впереди приспособленъ ящикъ для собиранія ея. **Г.** могутъ служить прекрасн. физическ. упражненіемъ, какъ для взрослыхъ, такъ и для дѣтей съ 10—12 л.; бываютъ разл. ширины: 8—12 дюйм. — для дѣтей и женщинъ, 12—18 д. — для взрослыхъ мужч., 18—22 д.—для 2 работн., 24—26 д.—для осла или пони, 30—48 д.—для лошади. Стоимость 30—400 р.

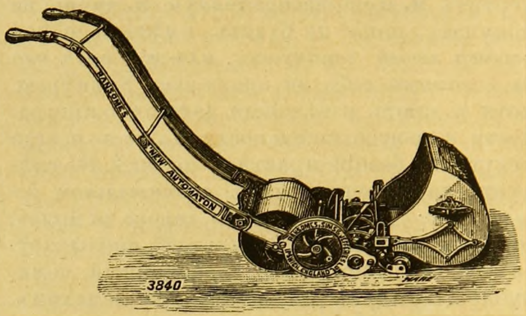


Рис. 1-й. Газонокосилка Рансома.

Грабли конныя служатъ для сгребанія сѣна и хлѣбн. колосьевъ. Онѣ состоятъ изъ а) зубьевъ, б) рамы, в) подъемнаго снаряда, г) оглоблей или дышла, д) сидѣнья, е) ходов. колесъ. *Зубья*—стальные, изогнутые въ видѣ правильн. полукруга; форма попер. разрѣза зуба различная: въ американск. **гр.** (рис. 2-й)—исключительно круглая, а въ англійскихъ—овальная, крестообразная, Т-образная и пр.; число зубьевъ въ **гр.** въ 7 футъ шириною—20—28, въ 9 фут.—32—34. Зубья насажены или на общ. брусокъ (американск.), или на общ. стержень (англійск.), укрѣпленный въ рамѣ; кажд. зубъ настолько подвиженъ, что на неровностяхъ можетъ подниматься до извѣстн. высоты. Брусокъ или стержень соединенъ подвижно съ осью ко-

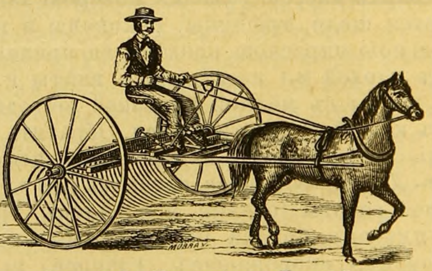


Рис. 2-й. К. грабли „Тигръ“.

лесъ. Посредствомъ *подъемнаго снаряда,* состоящаго изъ рычага, соединеннаго тягою съ брускомъ или рамою стержня, положеніе бруска или рамы м. б. измѣнено и зубья подняты или опущены; дѣлается это работникомъ, помѣщеннымъ на сидѣньѣ или идущимъ за **к. гр.** Въ настоящ. время все болѣе и болѣе распространяются *самодѣйствующія* **к. гр.,** въ которыхъ брусокъ или рама соединена съ осью ход. колесъ или съ самыми колесами—посредствомъ или зубчат. колесъ съ защелками, или-же особ. пружинныхъ тормазовъ; въ томъ и друг. случаѣ механизмъ приводится въ дѣйствіе *педалью:* какъ скоро работникъ нажалъ педаль, колеса тормозятся и брусокъ или рама съ зубьями поднимается, послѣ чего снарядъ расцѣпляется самъ собою и зубья опускаются. Для освобожденія зубьевъ, при ихъ поднятіи, отъ травы служатъ или особ. прямые неподвижные деревянные пальцы (4—5), прикрѣпленные къ оси **к. гр.,** или легкій деревянн. брусокъ съ 5—6 зубцами, скользящій сверху зубьевъ, или-же, наконецъ, 4—5 стержней, укрѣпленныхъ въ основн. рамѣ и пропускающихъ зубья при ихъ подъемѣ (англ. **гр.**). *Сидѣнье,* обыкновенно чугунное, прикрѣплено къ бруску оглобель (америк. **гр.**) или къ рамѣ (англ. **гр.**). *Ходов. колеса,* обыкновенно больш. діаметра (около 5 фут.), желѣзныя или деревянныя; первыя, употребляемыя въ англійск. **гр.,** оч. утяжеляютъ ихъ; послѣднія, предпочитаемыя американцами за ихъ легкость, если сдѣланы изъ хорош. упруг. дерева, напр. изъ «гикори» (америк. **гр.**), могутъ быть оч. прочны; впрочемъ, въ послѣднее время американцы, а вслѣдъ за ними и англичане (Говардъ) стали дѣлать легкія желѣзн. колеса *велосипеднаго типа* (рис. 3-й). Для 6—7 фут. **гр.** употребляются *оглобли,* а для 9—10 фут.—*дышло;* въ англійскихъ **гр.** и то и другое м. б. приспособлено къ росту лошадей. *Производительность* **к. гр.:** 7 фут. ширин., при 1-мъ работн. и 1-й лош., около 6—7 каз. десят. въ 10 раб. часовъ; 9—10 фут., при 1-мъ раб. и 2-хъ лош.,—8—9 каз. дес. *Уходъ* за **гр.** такъ простъ, что не нуждается въ поясненіяхъ; но при покупкѣ—требовать наставленіе для сборки. При *выборѣ* предпочитать американскія, такъ какъ англійскія довольно тяжелы для нашихъ мелкихъ лошадей. Остерегаться копій съ американскихъ, особенно такихъ, въ которыхъ употреблены не американскіе зубья; настоящ. американскіе, не смотря на свою тонину—$^3/_8$ дюйм., упруги и оч. прочны, благодаря особ. закалу (чтобы отличить ихъ отъ копій—взявъ за конецъ, вытянуть зубъ почти въ прямую линію: настоящ. американскій послѣ этого приметъ опять надлежащ. форму, а копія или разогнется, или сломается). Вѣсъ америк. **гр.** $8^1/_2$—9 пуд., англійск.—11—16 пуд. Изъ *американскихъ* почти всѣ хороши, но предпочтительнѣе самодѣйствующія; у насъ въ настоящ. время наиболѣе употребительны: «Тигръ» (рис. 2-й) завода Стодардъ и К°, «Бай-Стэтъ», «Итака» (рис. 5-й), «Мониторъ», «Голлингсвортъ» и нѣк. др., но преимущественно «Тигръ». Цѣны 85—100 р. Копіи съ «Тигра», завода Г. Ф. Эккерта (въ Берлинѣ), съ настоящ. американск. зубьями, на 10—15 р. дешевле. Изъ *англійскихъ:* Рансома, Симса и Джефериса (рис. 3-й), 8—9 фут. шириною, съ ручн. подъемомъ—110—115 рубл., самодѣйствующія—125—130 р.; англо-американскія Говарда (рис. 4-й), самодѣйствующія, съ америк. стальн. зубьями, легк. велосипедн. колесами, пружиннымъ тормазомъ, вѣсомъ около $10^1/_2$ п., шириною $8^3/_4$—$10^1/_2$ фут. —100—110 р. Къ американск. **гр.** могутъ б. приспособлены *разбросныя сѣялки:* а) для мелк. сѣмянъ клевера, тимофеевки и пр. (30—35 р.), б) для хлѣбн. зеренъ (50—60 р.) и в) для разброски порошкообр. минер. удобреній (40—50 р.); первыя двѣ иногда приспособляются безъ снятія зубьевъ, для послѣдней д. б. снятъ весь грабельн. приборъ (рис. 5-й). **К. гр.** «Голлингсвортъ-Тигръ» завода Стодардъ и К° могутъ б. обращены въ *сѣноворошилку* (около 100 р.). Кромѣ описанныхъ **к. гр.** съ ход. колесами, имѣются еще *грабли-волокуша* (рис. 6-й): зубья прикрѣплены къ дерев.

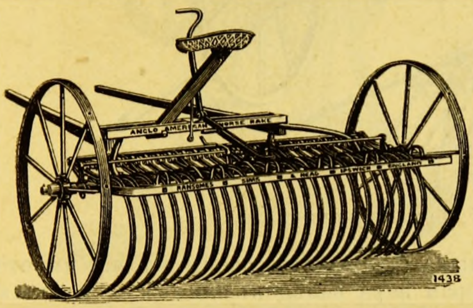


Рис. 3-й. К. грабли Рансома, Симса и Джефериса.

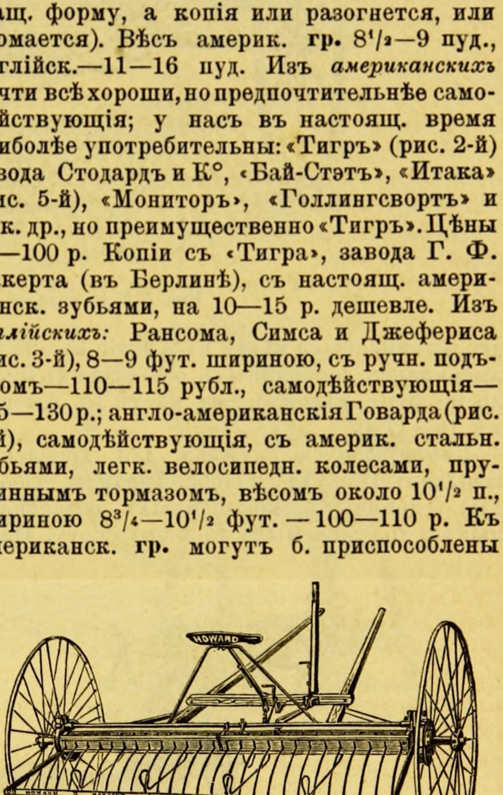


Рис. 4-й. К. грабли Говарда.

бруску съ двухъ сторонъ; при сгребаніи, работникъ, держась за рукоятку, направляетъ ихъ возможно горизонтальнѣе (Б), а когда сѣна скопилось достаточно, нѣсколько приподнимаетъ грабли (А), вслѣдстіе чего зубья опрокидываются, и работа продолжается другою стороною. Производительность 9 фут. грабель-волокуши около 10 каз. дес.; стоимость на мѣстѣ въ Англіи 15—25 р.; американск. деревянныхъ, о 16 зубьяхъ (около 90 фунт. вѣсомъ),—на мѣстѣ въ Америкѣ 15—17 р.

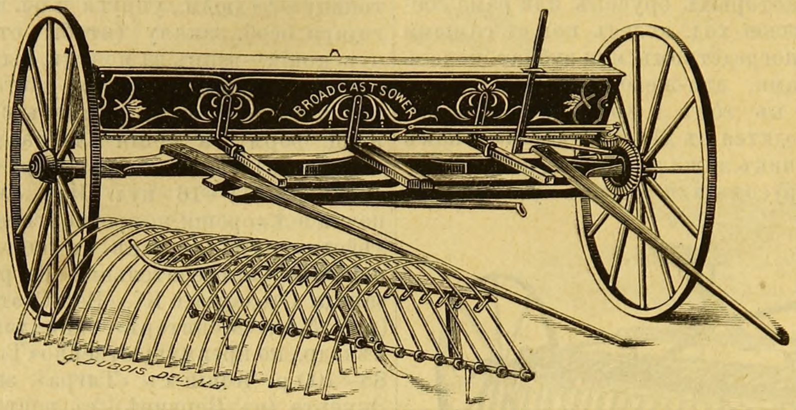


Рис. 5-й. К. грабли „Итака", обращенныя въ сѣялку.

Жмыходробилки служатъ для дробленія жмыховъ (мокухъ, колоба, дуранды, избоины) — льняныхъ, конопляныхъ, подсолнечныхъ и др., даваемыхъ въ пищу скоту. Наиболѣе распространенныя **жм.** (рис. 7-й) состоятъ изъ чугунн. станка съ пріемникомъ для жмыха, который отсюда попадаетъ между двухъ зубчатыхъ вальцовъ (валовъ), вращаемыхъ посредствомъ рукоятки на моховомъ колесѣ; раздробленный жмыхъ скользитъ по наклонной рѣшеткѣ, причемъ мелкія части проваливаются въ ящикъ подъ рѣшеткою, а крупныя скатываются въ ящикъ на землѣ. Имѣются приспособленія для измѣненія величины дробленія. Представленная на рис. 7-мъ **жм.** Бенталя допускаетъ дробленіе 7 различн. величинъ; производительность $7^{1}/_{2}$—18 пуд. въ часъ, цѣна 42—100 р., смотря по величинѣ. Въ нѣкот. **жм.**, для еще больш. измельченія жмыха (для телятъ, овецъ и т. п.), имѣется вторая пара вальцовъ или добавочн. валикъ съ кожухомъ, напр. въ **жм.** Бенталя подъ марками ОСС и ОСЕ, примѣнимыхъ также и для конныхъ приводовъ. Не менѣе хороши **жм.** Гунта и Тауэля и др. англійск. заводчиковъ. У насъ приготовляются у Лильпопа, Рау и Левенштейна и на Варшавск. фабрикѣ землед. машинъ (45—65 р.).

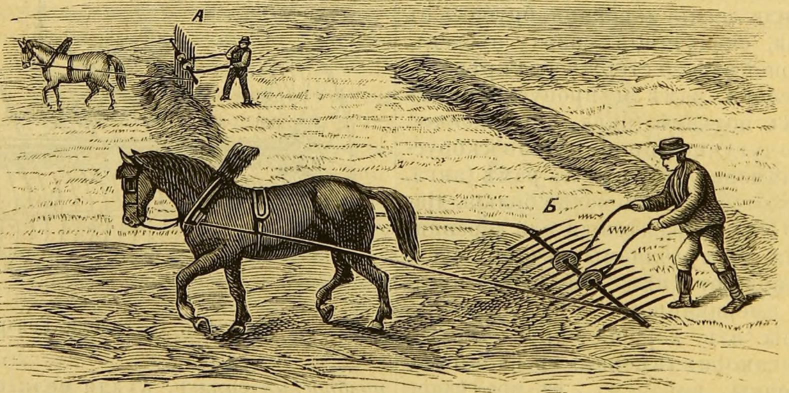


Рис. 6-й. К. грабли-волокуша.

Запашники (сѣвозапашники) — см. **Орудія сельско-хозяйственныя.**

Зернодробилки отличаются отъ круподерокъ и вообще мельницъ (см. э. сл.) тѣмъ, что дробятъ зерно вмѣстѣ съ оболочкою. Онѣ, равно какъ и зерноплющилки (см. ниже), им. больш. значеніе въ сельск. хозяйствѣ, такъ какъ, измельчая зерно (напр. овесъ или рожь), передъ дачею его въ кормъ скоту, дѣлаютъ его удобоваримѣе и черезъ это позволяютъ давать его меньше, чѣмъ цѣльнаго (см. **Лошадь**). Поэтому, за-границею **з.** въ больш. употребленіи. По способу дробленія **з.** раздѣляются на 2 группы: а) разламывающія и разрѣзывающія и б) разрывающія зерно. Въ первыхъ (рис. 8-й), какъ въ жмыходробилкахъ, зерно дробится между двухъ стальн. или чугунныхъ вальцовъ, рифленыхъ или зубчатыхъ; большимъ или меньшимъ сближеніемъ вальцовъ измѣняется мелкость дробленія. Онѣ не дороги; напр. **з.** Гунта № 4, на 3—4 четверика въ часъ, стоитъ 45—48 р. Зернодробилки разрывающія устроены на подобіе мельницъ съ металлическими жерновами въ формѣ конусовъ или круговъ (см. **Мельницы**); онѣ, до извѣстн. степени, и могутъ замѣнять мельницы, но только для крупной муки. Къ числу такихъ **з.** принадлежатъ **з.** системы Шмея (60—600 р. на зав. Лильпопъ, Рау и Левенштейнъ), фермерская мельница съ коническ. жерновами (рис.—см. **Мельницы**), Барфорда и Перкинса (140—250 р,) и мн. др. Б. ч. назначены для конн. привода. Въ нѣкотор. случаяхъ **з.** могутъ б. приспособлены къ соломорѣзкѣ или зернодавилкѣ.

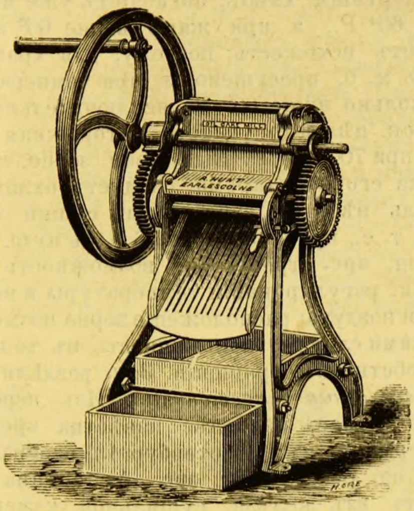


Рис. 7-й. Жмыходробилка Бенталя.

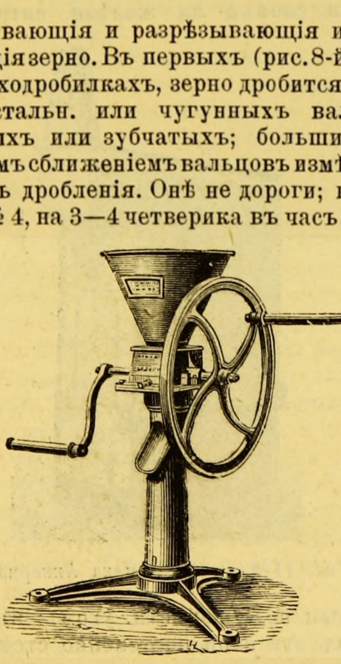


Рис. 8-й. Зернодробилка.

Зерноотборники (куколеотборники) — см. **Сортировки**.

Зерноплющилки или *зернодавилки* не дробятъ зерна, а только сплющиваютъ его. Плющеное зерно переваривается еще лучше дробленаго, главн. образомъ потому, что больше пережевывается; оно особенно годно для старыхъ животныхъ; за-границею давленое зерно имѣется въ продажѣ. Въ **зп.** зерно изъ пріемника (воронки) попадаетъ между двухъ чугунныхъ шкивовъ (см. рис. 9-й), соприкасающихся м. собою ихъ наружн. поверхностями и вращаемыхъ посредствомъ маховика съ рукояткою, раздавливается и выходитъ сбоку черезъ желобъ. Посредствомъ винта разстояніе между шкивами, а черезъ это и степень раздавливанія зерна, можетъ измѣняться. Подшипники одного изъ шкивовъ (обыкновенно меньшаго) подвижные, удерживаемые въ извѣстн. положеніи пружиною — приспособленіе, позволяющее случайно попавшимъ твердымъ тѣламъ (гвоздямъ, камешкамъ и т. п.) проскакивать между шкивами, не портя ихъ. Вращающаяся лопаточка въ ковшѣ не позволяетъ зерну застаиваться. Шкивы или одного діаметра (рис. 9-й), или различныхъ; тѣ и другіе одинаково хороши, но при равныхъ шкивахъ зерно не только давится, но и нѣсколько растирается, вслѣдствіе чего получается немного муки. Производительность ручныхъ **зп.** $2^{1}/_{2}$—5, конныхъ 13—15 четвериковъ въ часъ. Стоимость 65—350 р. Наиболѣе извѣстны англійскія — Бенталя,

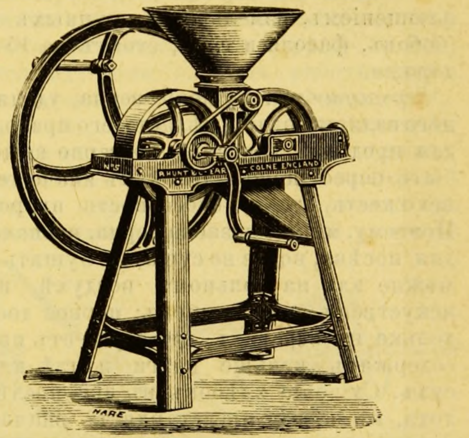


Рис. 9-й. Зерноплющилка.

Гунта и Тауэля, а также Г. К. Эккерта въ Берлинѣ и др. Изъ русск. заводовъ — Лильпопъ, Рау и Левенштейнъ (62½ р.). Кромѣ описанныхъ обыкновенн. **зп.**, имѣются еще **зп.** съ добавочнымъ зернодробильникомъ (рис. 10-й)—для предварительнаго, передъ плющеніемъ, измельченія крупныхъ зеренъ (бобовъ, фасоля и т. п.); стоятъ на 15—25 р. дороже.

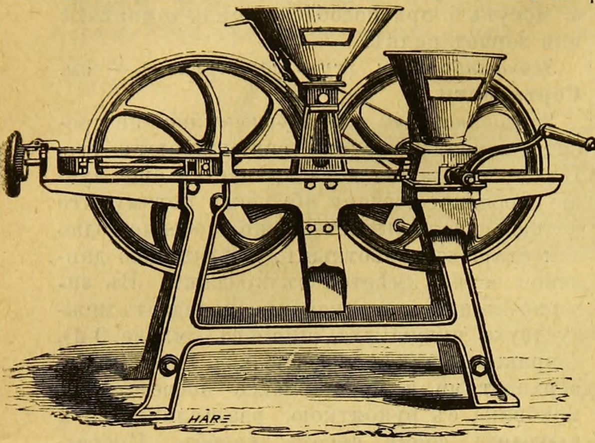


Рис. 10-й. Зерноплющилка съ дробилкою.

Зерносушилки. Сушеніе зерна, удаляя изъ него излишн. влагу, дѣлаетъ его пригоднымъ для продолж. храненія; но зерно не должно быть пересушено, такъ какъ иначе теряетъ всхожесть, т. е. способность проростать. Поэтому, многіе хозяева зерна, назначенныя для посѣва, вовсе не сушатъ. Сушить хлѣбъ можно или на вольномъ воздухѣ, или-же искуственн. нагрѣваніемъ; первое доступно только въ странахъ, гдѣ зерно отъ природы содержитъ меньше влаги и гдѣ климатъ сухъ. Сушеніе хлѣбовъ въ **зрс.** послѣ обмолота, въ зернѣ, представляетъ значительн. преимущества передъ сушеніемъ его вмѣстѣ съ соломою — на овинахъ или ригахъ (см. **Овины**); оно дешевле, п. ч. требуетъ гораздо меньше топлива, безопасно отъ пожара, производится значительно быстрѣе и равномѣрнѣе, не сообщаетъ зерну дымнаго запаха; притомъ, обмолотъ до сушки сохраняетъ больше зерна, даетъ хорош. солому, полову и мякину. Для правильн. сушки хлѣбовъ необходимо, чтобы воздухъ извѣстн. температуры циркулировалъ между зернами; за температурою воздуха должно строго наблюдать, такъ какъ при слишкомъ сильномъ нагрѣваніи его зерна лопаются и теряютъ всхожесть, а крахмалъ ихъ болѣе или менѣе превращается въ декстринъ, вслѣдствіе чего измѣняются сам. свойства зерна; наконецъ, при оч. высокой температурѣ зерно поджаривается—бурѣетъ и получаетъ пригорѣло-горькій вкусъ. Основное правило при сушкѣ—въ началѣ подвергать зерно умѣренной температурѣ и возвышать послѣднюю только постепенно, по мѣрѣ высушиванія зерна: при дѣйствіи высокой температуры сразу на поверхности зерна образуется твердая кора, мѣшающая его дальнѣйшей просушкѣ. Долгоносики и грибки, портящіе хлѣбъ, погибаютъ уже между 55 и 60° Р., а при жарѣ выше 60° зерно теряетъ всхожесть; поэтому, для храненія зерно м. б. просушено и при температурѣ нѣсколько ниже 60° Р.; исключительно для торгов. цѣлей допускается осторожная сушка и при 70—75° Р. Высушенн. зерно, до засыпки его въ закрома, слѣдуетъ охладить. Убыль вѣса въ зернѣ послѣ сушки около 15%, т. е., приблизительно 6 ф. съ пуда. Отъ хорош. **зрс.** требуется: возможность правильн. регулированія температуры и вентиляціи воздуха; расположеніе зерна возможно тонкими слоями; экономичность въ топливѣ и удобство въ обращеніи. **Зрс.** раздѣляются на *переносныя* и *постоянныя*. Изъ переносныхъ у насъ наиболѣе извѣстна **зрс.** В. Аккермана (въ С.-Петербургѣ), изображенная на рис. 11-мъ; **зрс.** Аккермана состоитъ изъ желѣзн. сушильной камеры и топки; зерно, засыпанное въ *а*, попадаетъ тонкими слоями на желѣзн. сита, расположенныя подъ извѣстн. угомъ; въ то время, какъ эти слои постепенно стекаютъ по ситамъ, между ними проходитъ нагрѣтый воздухъ, улетающій въ трубу *г*, внутри которой выходитъ наружу дымовая труба *(д)*; нѣсколько колѣнъ послѣдней расположено внутри камеры. Высушенное зерно выпускается черезъ боковые валики *б*, которые приводятся въ дѣйствіе механизмомъ *ж*, одновременно съ вентиляціоннымъ

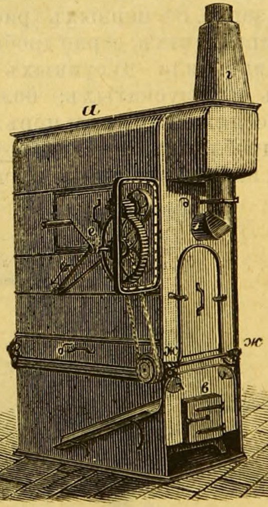


Рис. 11-й. Зерносушилка Аккермана.

механизмомъ, при помощи рукоятки *е*. Посредствомъ особ. приспособленія можно измѣнять скорость прохожденія зерна черезъ сушилку. Печь *(в)* отопляется дровами, углемъ или торфомъ и м. б. приспособлена для соломы. Величина различная: № 0—на 150—180 пуд. въ сутки (250 р.), № 1—250—350 п. (360 р.), № 2—400—600 п. (600 р.), № 3—650—800 п. (900 р.) и № 4 — 900 — 1200 п. (1500 р.). Изъ постоянныхъ **зрс.** у насъ наиболѣе распространены **зср.** *системы Эсмарха и системы Сиверса*. Въ **зрс.** Эсмарха (рис. 12-й), изготовляемой у Э. Липгарта въ Москвѣ, наружн. воздухъ, прогоняемый вентиляторомъ *а*, черезъ нагрѣвальн. камеру и трубы, согрѣваемыя печью *б*, входитъ въ сушильную камеру *в*, откуда онъ можетъ выйти только черезъ слои зерна, расположенныя между желѣзн. ситами. Зерно выпускается особ. приборомъ. Отдѣленіемъ суш. камеры отъ топки устраняется опасность поджариванія зерна; вентиляторъ приводится въ дѣйствіе конн. приводомъ (нужно не болѣе ½ силы); печь кирпичная, а станки для камеры и вентиляторъ деревянные. Дѣлается только одинъ размѣръ (№ 2) на 30—35 пуд. въ часъ (600 р.). **Зрс.** Сиверса (въ больш. ходу въ прибалтійск. губ.) требуетъ особ. зданія, внутри котораго помѣщается сушильня, боков. стѣнки которой составлены изъ деревянн. планокъ, расположенныхъ зигзагомъ, подъ извѣстн. угломъ; зерно засыпается, между планокъ, съ потолка и сушится здѣсь воздухомъ, согрѣваемымъ нѣскольк. колѣнами дымов. трубъ и выходящимъ черезъ вытяжн. трубы. Для регулированія температуры служатъ особ. люки, впускающіе свѣж. воздухъ. Высушенное зерно выпускается открытіемъ одной изъ нижн. планокъ. Строятся извѣстн. мастерами по приглашенію.

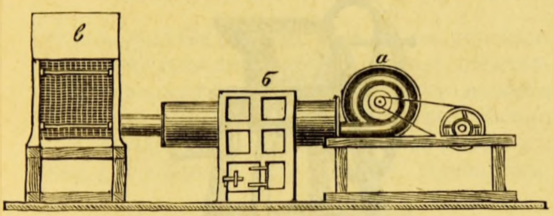


Рис. 12-й. Зерносушилка Эсмарха.

Картофелекопатели. Такихъ **кк.**, которые выкапывали-бы картофель полностью, нѣтъ; сам. лучшіе изъ нихъ оставляютъ часть клубней въ землѣ, а потому **кк.** облегчаютъ, но не замѣняютъ ручную работу. Послѣ заступа или лопаты, самое простое орудіе для выкапыванія кортофеля — соха, въ которой, для этой цѣли, или только вынимаютъ палицу, или-же замѣняютъ палицу пукомъ соломы или мочалы. Послѣ сохи, однако, приходится выбирать руками еще много оставшихся клубней. Спеціальные **кк.** должны б. такъ устроены, чтобы послѣ нихъ оставался въ землѣ только ничтожн. процентъ картофеля. Но успѣшность работы **кк.** зависитъ отъ свойствъ почвы, степени ея обработки и равномѣрной посадки картофеля: почва всего удобнѣе легк. песчаная или супесчаная (не вязкая), а картофель д. б. посаженъ на одинаков. глубинѣ и по совершенно прямой линіи. Наиболѣе распространены 2 рода **кк.:** а) *приспособленные къ обыкновенн. плугу* и б) *спеціальные* **кк.**, т. наз., *швырялки*. На рис. 13-мъ изображенъ **кк.** перваго рода Р. Сакка: простой лемехъ плуга замѣненъ двухстороннимъ (какъ въ окучникѣ), а отвалъ плуга—пальчатымъ отваломъ (5—7 стальн. пальцовъ); впереди, вмѣсто рѣзца, — лемешокъ С и крючокъ D. Лемешокъ С разрѣзываетъ землю и корни ботвы, а крючокъ D поднимаетъ и отбрасываетъ ботву въ сторону. При употребленіи, **кк.** Сакка пускаютъ по серединѣ картофел. борозды, на столько глубоко, чтобы лемехъ подрѣзалъ землю ниже клубней, которые пальцами **кк.** нѣсколько выбрасываются наружу и подбираются идущими слѣдомъ работницами. Производительность его около 1 каз. десят. въ 10 раб. час.; стоимость всего плуга съ приспособленіемъ для **кк.** 25—30 р., а одного приспособленія 10—12 р. Въ **кк.** *Церша* обыкнов. отвалъ плуга замѣняется отваломъ съ зубцами на нижн. краѣ (около 55 р. и отвалъ для плуга 5—6 р.). *Спеціальные звѣздчатые* **кк.** — *швырялки* (рис. 14-й), оч. распространенные въ привислянск. губерніяхъ, состоятъ изъ желѣзн. рамы на 2-хъ ходов. колесахъ (съ шипами на ободѣ), на оси которыхъ надѣто зубчатое колесо, зацѣпляющее за шестерню на валѣ, который заканчивается желѣзн. звѣздою о 6—8 лучахъ, раздвоенныхъ на концахъ; подъ звѣздою лемехъ или лопата. Лемехъ выкапываетъ клубни, а звѣзда выбрасываетъ ихъ въ сторону, при чемъ въ однихъ **кк.** клубни ударяются въ висящ. сбоку дерев. рѣшетку, въ другихъ (рис. 14-й—система Глембоцкаго) — попадаютъ въ коническ. рѣшет-

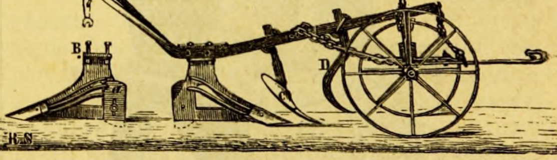


Рис. 13-й. Кк. Р. Сакка: С—лемешокъ, D—крючокъ; В—к-й корпусъ съ 6 пальцами; *а*—направл. пластинка.

чатый барабанъ, откуда, очистившись отъ земли, вываливаются сбоку. Звѣздчат. **кк.** имѣются во всѣхъ Варшавск. складахъ и изготовляются мног. механич. заводами Царства Польскаго. Производительность, при 4 лошад. и 2 работн., $1^1/_4$—$1^1/_2$ каз. дес., цѣна 80—125 р. Болѣе сложные **кк.**, напр. Зидерслебена или Кобилинскаго, посредствомъ вращающагося барабана или безконечн. рѣшетки, собираютъ выкопанные клубни въ опредѣленное мѣсто; но они тяжелы въ работѣ и дороги (200—300 р.).

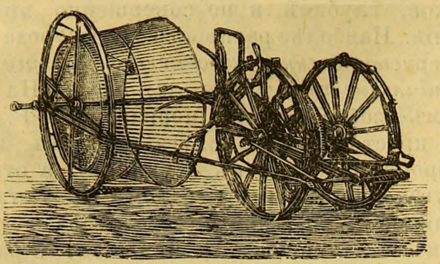


Рис. 14-й. Картофелекопатель системы Глембоцкаго.

Катки—см. **Орудія сельско-хозяйственныя.**

Корнерѣзки служатъ для измельченія корнеплодовъ (картофеля, рѣпы, свеклы, моркови и т. п.), главн. образомъ при употребленіи ихъ въ кормъ скоту. **Кр.** состоятъ (рис. 15-й) изъ чугунн. или деревянн. станка, ковша и рѣжущаго прибора, приводимаго въ дѣйствіи рукояткою. Рѣжущій приборъ м. б. въ формѣ горизонтальныхъ или вертикальныхъ круговъ, коническаго барабана или цилиндра; во всѣхъ случаяхъ къ нему прикрѣплены ножи, отъ формы которыхъ зависитъ форма и больш. или меньшая мелкость рѣзки. **Кр.** бываютъ *одиночнаго*, *двойнаго*, *тройнаго* и *четвернаго* дѣйствія, смотря потому, даютъ-ли рѣзку одного, двухъ, трехъ или четырехъ различн. видовъ. При двойномъ дѣйствіи въ **кр.** или одинъ кругъ съ ножами двухъ формъ, или же два отдѣльн. круга; при тройн. и четверномъ дѣйствіи — два круга, изъ которыхъ каждый съ ножами двухъ формъ. Кромѣ того, можно имѣть **кр.** съ 1, 2, 3 и 4 переставными кругами, напр. **кр.** Самуэльсона и К°, марка ТА (съ 4-мя кругами около 80 р., съ однимъ—40 р.; каждый переставной кругъ—около 12 р.). Бенталя: марки ТКА, ТКВ, ТКС и ТКD (30—45 р.; каждый переставн. кругъ 10—20 р., смотря по величинѣ), Гунта и Тауэля («Тини» и «Гемъ») и др. **Кр.** Эккерта въ Берлинѣ (копіи на заводѣ Э. Липгарта въ Москвѣ), стоющая 50—65 р., дѣлается съ ножами для мелкой и для крупной рѣзки. Для полученія сам. мелкой рѣзки — кашицеобразной (мезги) — **кр.** Бенталя (рис. 16-й) марокъ ЕРА, ЕРС, ЕРD, ЕРВ и ЕРЕ (разница въ величинѣ), въ которыхъ измельченіе производится желѣзн. барабаномъ съ стальн. зубцами и безконечн. спиральн. винтомъ, вращающимися одновременно; марка ЕРD (съ барабаномъ 10×9 дюйм.) около 50 р. (рис. 16-й); копіи съ нея—у Лильпопъ, Рау и Левенштейнъ и на Варшавск. фабрикѣ землед. машинъ (45—70 р.). Производительность и стоимость **кр.** зависятъ отъ діаметра круговъ или длины барабановъ; при діаметрѣ круговъ въ 18, 21, 25, 30 и 36 дюйм. получается 10 — 20 пуд. рѣзки въ часъ, при 1 — 2 мальчикахъ. Закрытыя **кр.** лучше, потому, что не брызжутъ.

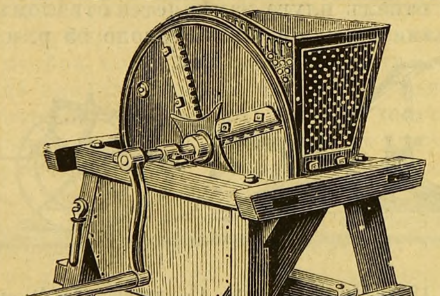


Рис. 15-й. Корнерѣзка.

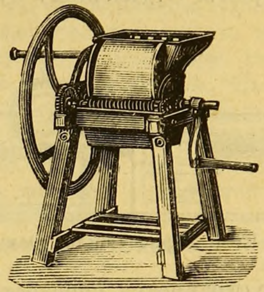


Рис. 16-й. Корнерѣзка Бенталя.

Косилки или *сѣнокосилки* служатъ для кошенія травъ, а иногда и для жатвы хлѣбовъ. По устройству сходны съ жнеями и отличаются отъ нихъ главн. образомъ отсутствіемъ сбрасывающаго прибора и платформы (см. **Машины жатвенныя**). На рис. 17-мъ *нн*—ходов. колеса, *п*—рама, съ помѣщеннымъ на ней механизмомъ для передачи движенія рѣзцу; *з*—дышло, *и*—вальки для запряжки, *б*—сидѣнье, *д*—рѣжущій приборъ. Большая часть сказаннаго о жатв. машинахъ относится и къ **к.**, а потому здѣсь будутъ приведены только нѣкотор. отличительныя подробности. *Ходов. колесъ*, обыкновенно чугунныхъ, одно или два; **к.** съ однимъ колесомъ (строющ. чаще въ Англіи) не удобны, п. ч. боков. тяга въ нихъ значительнѣе, дышлу трудно придать правильн. положеніе и сидѣніе приходится такъ, что ходов. колесо между ногъ работника. Діаметръ колесъ 30—40 дюйм., смотря по ширинѣ рѣзца; ширина обода 3½—4 дюйма.

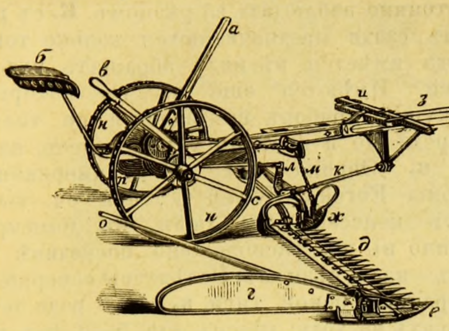


Рис. 17-й. Косилка „Тигръ“.

Рама, чугунн., желѣзн., стальн. или, рѣже, деревянная, укрѣплена на оси ходов. колесъ, обыкновенно неподвижно, но иногда такъ, что можетъ нѣсколько подниматься и опускаться. *Дышло* прикрѣпляется къ рамѣ возможно ближе къ колесу, сосѣднему съ рѣжущ. приборомъ; иногда дышло или вага (большой валекъ) соединяется, кромѣ того, съ брускомъ рѣжущ. прибора (*к*—рис. 17-й).

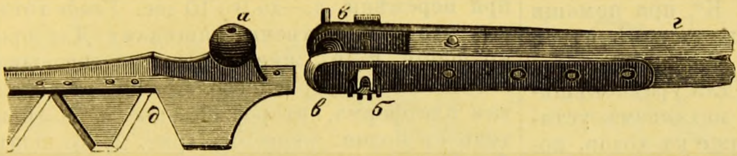


Рис. 18-й. *г*—тяга, *а*—пятка рѣзца, *д*—рѣзецъ, *в, в*—ложкообразн. наконечники, *б*—гайка съ болтомъ.

Сидѣнье придѣлывается къ задн. части рамы или дышла. *Рѣжущій приборъ* отличается отъ такого-же прибора жней только размѣрами; основной брусокъ его постепенно съуживается къ свободному концу; пальцы такой-же формы, но выпуклѣе; пластинки рѣзца гладкія и только при обращеніи **к.** въ жнею замѣняются запилеными (см. стр. 554). *Наружный* (*е*, рис. 17-й) и *внутренній (ж) башмаки* прикрѣплены къ рѣжущему прибору; они обыкновенно полозообразной формы и снабжены внизу или стальн. полозьицами, или маленьк. колесками, при помощи которыхъ весь приборъ скользитъ по неровностямъ. Къ наружн. башмаку прикрѣпленъ *раздѣлитель*—или въ формѣ деревянн. щитка (*г*, рис. 17-й) съ дополнительнымъ направителемъ *(о)*, или-же въ видѣ двухъ изогнутыхъ деревянн. палокъ (рис. 19-й). Внутренній башмакъ вовсе безъ особ. раздѣлителя, или-же, рѣже, съ раздѣлителемъ въ формѣ изогнутаго прута. Раздѣлитель наружн. башмака служитъ для отдѣленія срѣзанной травы отъ несрѣзанной и для образованія свободн. полосы (рис. 21-й), по которой проходятъ ходов. колесо и одна изъ лошадей; чѣмъ шире эта полоса, тѣмъ лучше. Особ. приспособленіемъ раздѣлитель этотъ можетъ б. установленъ выше или ниже.

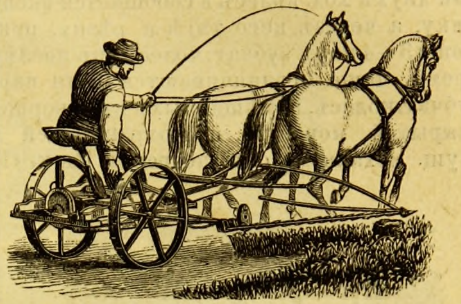


Рис. 19-й. Косилка „Бокей“ въ моментъ поднятія рѣзца.

Рѣжущ. приборъ скрѣпленъ съ рамою, притомъ такъ, что можетъ свободно двигаться вверхъ и внизъ и, кромѣ того, нѣсколько измѣнять свое положеніе — изъ горизонтальнаго въ наклонное. Это необходимо для принаравливанія рѣзца къ неровностямъ почвы. Рѣжущій приборъ **к.** «Тигръ» (рис. 17-й) обладаетъ наибольшою подвижностью. Во всѣхъ **к.** существуетъ *подъемный рычагъ а* (рис. 17-й), обыкновенно соединенный съ рѣзцомъ желѣзн. цѣпью (*м*); онъ служитъ для подъема рѣжущ. прибора (на высоту до 8 — 10 вершк.) при какомъ-либо препятствіи (на рис. 19-мъ показанъ моментъ этого подъема); въ **к.** «Тигръ» и нѣкотор. другихъ, кромѣ того, имѣется *установочный рычагъ в* (рис. 17-й), которымъ, при помощи тяги и колѣна (*л*), рѣзецъ можетъ б. на ходу установленъ горизонтально или наклонно—оч. важное приспособленіе.

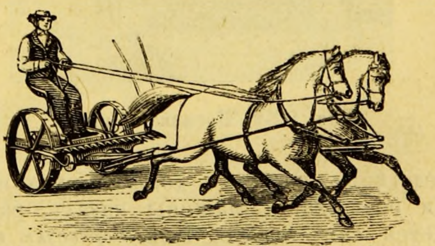


Рис. 20-й. Косилка „Бокей“ при перевозкѣ.

Тяга, движущая рѣзецъ, также какъ и въ жнеяхъ, съ одной стороны соединена съ эксцентрикомъ, а съ другой—съ головкою пятки рѣзца (см. стр. 554); но такъ какъ при косьбѣ приходится имѣть дѣло со

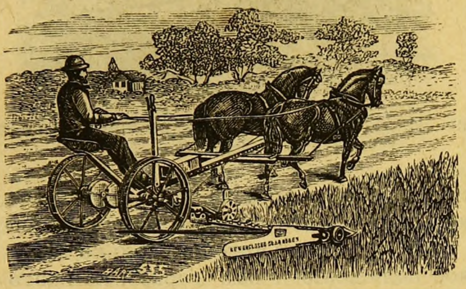


Рис. 21-й. Косилка Горнсби и сынов.

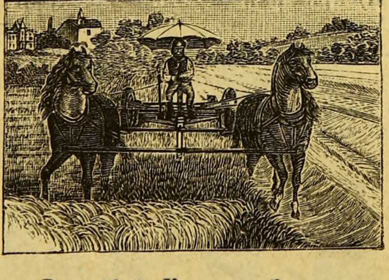


Рис. 22-й. Косилка „Эврика“.

всякаго рода полями—со склонами, откосами и т. п., то въ **к.** скрѣпленіе тяги съ головкою пятки рѣзца болѣе подвижное—при помощи двухъ ложкообразныхъ наконечниковъ, стягиваемыхъ болтомъ съ гайкою (рис. 18-й). *Движеніе* рѣзца исходитъ также отъ одного или двухъ ход. колесъ и сообщается эксцентрику, а черезъ него тягѣ и рѣзцу, при помощи 3—4 паръ зубчат. колесъ; въ послѣднее время чаще ограничиваются 3-мя парами зубчат. колесъ, помѣщаемыхъ въ совершенно закрытой коробкѣ, предохраняющей движущ. механизмъ отъ засоренія. Въ **к.** «Континенталь» Джонстона и К°, при помощи 5-ти паръ зубч. колесъ, можетъ измѣняться скорость движенія рѣзца, сообразно тому, мягка или жестка трава. Для уравновѣшиванія боков. тяги, движ. механизмъ устанавливается возможно ближе къ ходов. колесу, противуположному рѣзцу. Въ **к.**, какъ и въ жнеяхъ, имѣется приспособленіе, посредствомъ котораго движущ. механизмъ, при осаживаніи машины назадъ, расцѣпляется самъ собою. При *перевозкѣ* **к.** рѣжущ. приборъ или укладывается на дышло спереди, напр. въ **к.** «Бокей» (рис. 20-й), или-же, чаще, устанавливается вертикально; первый способъ безопаснѣе для работника. По ширинѣ рѣзца, **к.** бываютъ $3^1/_2$, 4, $4^1/_2$, 5, 6 и 7-футовыя; **к.** послѣднихъ двухъ размѣровъ назыв. «великанами». По расположенію рѣжущ. прибора,—съ *переднимъ* и *заднимъ* рѣзцомъ; передн. расположеніе рѣзца (рис. 17-й, 19-й и 21-й) въ настоящ. время практикуется чаще и считается болѣе удобнымъ: уменьшаетъ боков. тягу, дѣлаетъ возможнымъ употребленіе **к.** на неровныхъ поляхъ и позволяетъ работнику постоянно наблюдать за рѣзцомъ. **К.** съ рѣзцомъ сзади предпочитаются только тогда, когда имѣется въ виду обращать ихъ въ жнеи. Имѣются еще **к.**, въ которыхъ рѣжущій приборъ помѣщается не только спереди, но и противъ ходов. колесъ, напр. въ **к.** «Эврика» (рис. 22-й) американск. фирмы Eureka Mower C°; при оч. высокихъ колесахъ (40 дюйм. въ діаметрѣ), дышло въ ней расположено посрединѣ колесъ—надъ рѣзцомъ. Вслѣдствіе совершенн. устраненія боков. тяги, **к.** этого рода легче другихъ на ходу; рѣзецъ ихъ 5—6 фут. шириною; при работѣ одна изъ лошадей идетъ въ травѣ. *Производительность* **к.** зависитъ отъ ширины рѣжущ. прибора: **к.** въ 3—$3^1/_2$ фут., при 1 сильн. лошади, скашиваетъ въ 10 час. до 3 каз. десят., при перемѣнной л. — до 4 дес.; въ 4—$4^1/_2$ фут., при 2 лошад.,—до $4^1/_2$—5, при перемѣнн. л.—до 5—6 дес.; въ 6—7 фут., при 4 лош.,—7—8 дес., а при перемѣнн. л.—до 9—10 дес. *Уходъ* тотъже, что и за жатвенн. машинами. Для превращенія **к.** въ жнею съ ручн. сбрасываніемъ, къ ней приспособляются: рѣшетчатая платформа, второе сидѣнье и раздѣлитель съ полев. колесомъ (рис. 23-й); платформа обыкновенно подвижная: въ моментъ сбрасыванія сжатаго хлѣба (ручн. граблями) работникъ опускаетъ ее ногою. Но въ послѣднее время распространяется все болѣе и болѣе приспособленіе, при которомъ требуется всего одинъ работникъ (рис. 24-й): къ обыкн. **к.** прикрѣпляется рѣшетчат. платформа, мотовило со стойкою и раздѣлитель съ полевымъ колесомъ; платформа періодически опускается сама собою и освобождается отъ сжатаго хлѣба; кромѣ того, работникъ м. опускать ее, по желанію, при помощи педали. Въ обоихъ случаяхъ требуется немедленная вязка хлѣба въ снопы. *Вѣсъ* косилки 15—20 пуд.; цѣна 200—225 р. Къ лучшимъ **к.** относятся: изъ американскихъ — «Тигръ» Стодарда и К° (рис. 17-й), «Бокей» (рис. 19-й и 20-й) зав. Адріансъ, Платтъ и К°, **к.** Мак-Кормика, В. Вуда, «Континенталь» Джонстона и др.; изъ англійскихъ—Самуэльсона и К°, Горнсби и сыновей (рис. 21-й), Говарда и др. Большія **к.** въ 6—7 фут.—В. Диринга и К°, Брадлей и К°. Приспособленія для обращенія **к.** въ жнею стоятъ около 60 р. (при покупкѣ вмѣстѣ съ машиною дешевле). Стоимость педальной косилки-жнеи фирмы Осборнъ и К° (въ Одесскихъ складахъ)—240 р.

Кочкорѣзы или *кочкосрѣзыватели*—для срѣзыванія кочекъ и кротовинъ. **К.** долженъ не только срѣзать кочку, но также размельчить и разбросать ее по поверхности. Онъ состоитъ изъ *рѣзца,* на подобіе плужнаго, разрѣзывающаго кочку вертикально, *лемеха,* подрѣзывающаго кочку горизонтально, и дополнительн. частей для окончательн. размельченія кочки. На рис. 25-мъ изображенъ желѣзный **к.** барона Мантейфеля, вѣсомъ около 1¼ пуд. и цѣною 16 р. (у Шварцгофа въ Ригѣ) — 23 р. На рис. 26-мъ **к.** графа Уварова, съ оглоблями, вѣсящій 2 пуд. и стоющій 18 р. (у Э. Липгарта въ Москвѣ)— 22 р.; у обоихъ **к.** лемехъ и рѣзецъ стальные; управленіе плужное. Для мелкихъ кочекъ и вообще для выравниванія поля оч. полезенъ *кочкорѣзъ-волокуша* (рис. 27-й), состоящій изъ рамы съ полозьями вверху (для перевозки); къ передн. бруску рамы прикрѣплены мелкія зубья или ножи, посрединѣ рамы больш. ножъ, расположенный косвенно (по діагонали), а въ щель между двумя половинами задн. бруска зажимается хворостъ въ видѣ широкой метелки. Этотъ **к.** не только срѣзываетъ и раздираетъ мелкія кочки, но и выравниваетъ почву, а потому иногда наз. *кочк. стругомъ;* требуетъ 2—3 лошадей, вѣситъ 4—5 пуд. и стоитъ 45 р. (Буркгардъ и Урлаубъ въ Спб. и Москвѣ).

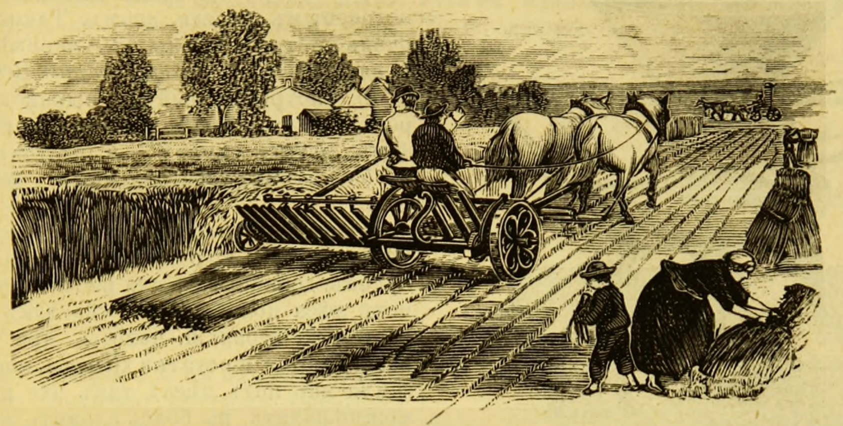


Рис. 23-й. Косилка, обращенная въ жнею, съ 2-мя работниками.

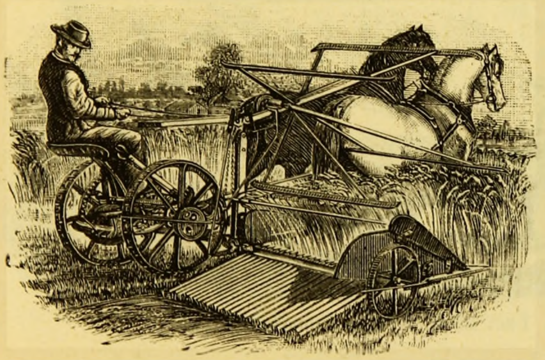


Рис. 24-й. Косилка-жнея съ однимъ работникомъ.

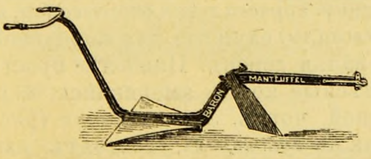


Рис. 25-й. Кочкорѣзъ Мантейфеля.

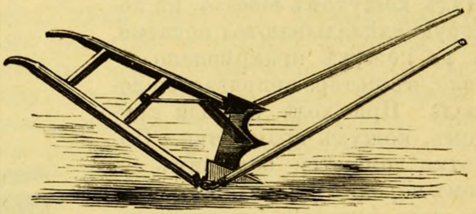


Рис. 26-й. Кочкорѣзъ гр. Уварова.

Куколеотборники (зерноотборники) — см. **Сортировки.**

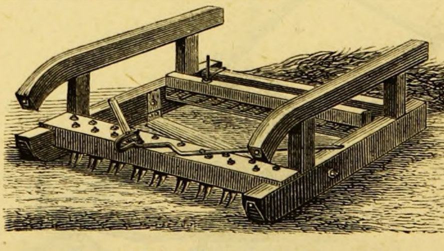


Рис. 27-й. Кочкорѣзъ-волокуша.

Кукурузодробилки. Наиболѣе извѣстная **к.**, оч. распространенная въ Америкѣ, изображена на рис. 28-мъ. На чугунн. *станкѣ,* прикрѣпляемомъ къ полу или друг. прочн. основанію, покоится неподвижный стальной *жерновъ,* съ крупн. шипами или зубьями вверху и мелкою насѣчкою внизу; жерновъ накрытъ *кожухомъ* (наружн. жерновомъ), внутренняя поверхность котораго им. также соотвѣтств. шипы, зубья и насѣчку. Надъ кожухомъ *воронка,* въ которую накладываются початки, а на кожухѣ прикрѣплено *водило,* въ которое впрягается лошадь. При ходѣ лошади кругомъ, кожухъ вращается. Початки ломаются большимъ зубомъ воронки и попадаютъ между жерновомъ и кожухомъ, откуда раздробленное зерно, вмѣстѣ съ мягкою сердцевиною, вываливается въ подставленную корзину. Вѣситъ 10—15 пуд., стоитъ 100—160 р., смотря по размѣру (Гельферихъ-Саде въ Харьковѣ).

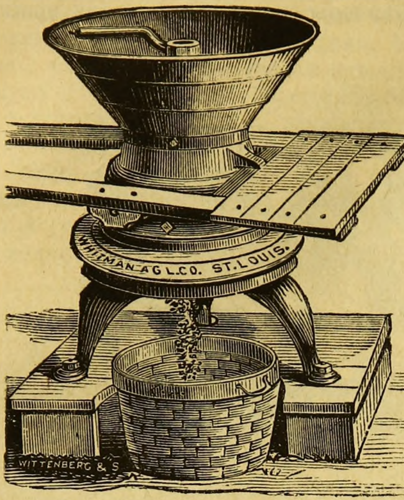


Рис. 28-й. Кукурузодробилка.

Лопаты конныя (*конн. струги, конн. скобели*) служатъ для различн. землян. работъ, въ томъ числѣ для выравниванія дорогъ, полей и пр., а иногда для срѣзыванія кочекъ. На рис. 29-мъ видно устройство лопаты, а на рис. 30-мъ примѣненіе ея на практикѣ. Она или желѣзная, или деревянная, но въ обоихъ случаяхъ съ стальнымъ, заостреннымъ спереди, дномъ. Такого рода л. очень употребительны въ Америкѣ и стоятъ у насъ 45—60 р. *Конный стругъ* Вебера (рис. 31-й), употребляемый для выравниванія дорогъ, захватываетъ полосу шириною въ 4 фута; вѣситъ около $6^{1}/_{2}$ п. и стоитъ на мѣстѣ 55 марокъ; изготовленный у насъ—25—30 р.

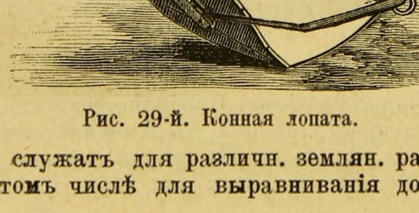


Рис. 29-й. Конная лопата.

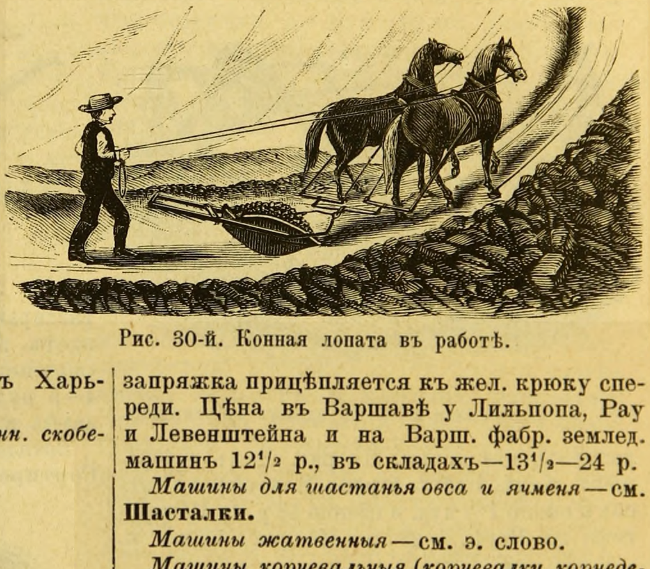


Рис. 30-й. Конная лопата въ работѣ.

Лугорѣзы (дернорѣзы, корнерѣзы, рѣзаки) употребл. для подготовки подъ пашни стар. луговъ, дернистыхъ или расчищенныхъ изъ подъ лѣса полей. Л-мъ участокъ разрѣзывается на небольш. полосы, при чемъ имъ разсѣкаются и остатки древесн. корней (если земля изъ подъ лѣса), такъ что послѣ л-за можно пахать, не боясь сломать плуга. Подобн. л. употребл. крестьянами сѣв. губерній. Въ *рѣзакѣ Лильпопа* (рис. 32-й) въ деревянн. дышло спереди вдѣлана стойка съ колесомъ, а сзади желѣзн. рѣзецъ, на подобіе косы, и рукоятка; опусканіемъ или поднятіемъ стойки регулируется глубина рѣзки; запряжка прицѣпляется къ жел. крюку спереди. Цѣна въ Варшавѣ у Лильпопа, Рау и Левенштейна и на Варш. фабр. землед. машинъ $12^{1}/_{2}$ р., въ складахъ—$13^{1}/_{2}$—24 р.

Машины для шастанья овса и ячменя—см. **Шасталки.**

Машины жатвенныя—см. э. слово.

Машины корчевальныя (*корчевалки, корнедеры, древовалы*) служатъ для корчеванія пней и для валки деревъ. Наиболѣе простые изъ нихъ лѣсные когти, американск. корнедеръ и лѣсной чортъ. *Лѣсные когти* (рис. 33-й), наз. также *зубодеромъ,* состоятъ изъ 3—4 сильн. желѣзн. крюковъ, сваренныхъ вмѣстѣ и заканчивающихся ушкомъ; когти зацѣпляются за пень, а къ ушку ихъ прицѣпляется двухконный валекъ: пни не толще 3 вершк. вырываются легко, для нѣсколько болѣе толстыхъ требуется подмога рабочихъ, а у пней до 6—8 вершк. предварительно подрубаются боков. корни. *Корнедеръ американскій* (рис. 34-й) состоитъ изъ длинн. рычага (бревна въ 9—10 арш. длиною), цѣпи о 3—4 кольцахъ, крюка *а* и больш. кольца *б;* крюкъ зацѣпляется за пень *(г),* толст. конецъ бревна (6 вершк. толщиною) вкладывается въ кольцо *б,* а въ валекъ *в* впрягается пара лошадей, которыя, описывая кругъ, выворачиваютъ пень.

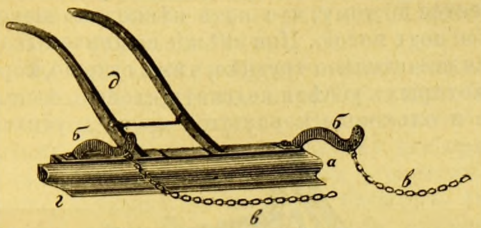


Рис. 31-й. Конный стругъ Вебера: *а*—дерев. брусъ съ стальн. ножомъ *г*; *бб*—желѣзн. стойки; *вв*—цѣпи для запряжки; *д*—рукоятки.

Стар. елов. пни выкручиваются свободно даже при толщинѣ въ 10 вершк. Стоимость корнедера около 15 р., а когтей о 3 крюкахъ — 5 р. (у Н. П. Сабанѣева, Ярославск. губ., почт. станція Курба).

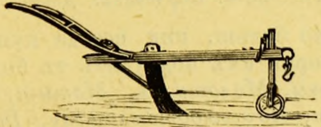


Рис. 32-й. Лугорѣзъ (рѣзакъ) Лильпопа.

Лѣсной чортъ или *швейцарскій древовалъ* (рис. 35-й) состоитъ изъ бревна (рычага) *а,* въ—15—20 фут. длиною; къ концамъ бревна прикрѣплены колеса; на толст. концѣ двѣ цѣпи, а къ болѣе тонкому прицѣпленъ валекъ *d;* при корчеваніи толст. конецъ ставится между 2-хъ пней; короткая цѣпь зацѣпляется за одинъ пень *(b),* а болѣе длинная за другой *(c)*—выворачиваемый; впряженная лошадь (или пара) движетъ бревно по направленію къ корчуемому пню (точечн. лин. на рис. показываютъ перемѣщеніе бревна, начиная отъ *i*).

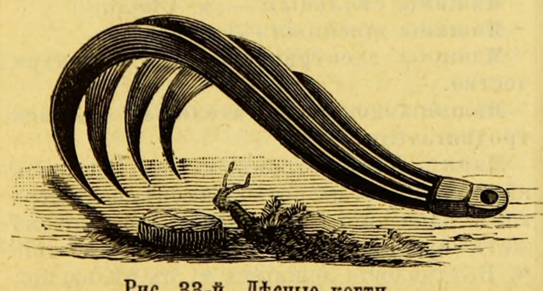


Рис. 33-й. Лѣсные когти.

Чтобы рычагъ не могъ податься назадъ, работникъ, по мѣрѣ движенія его, зацѣпляетъ крючокъ третьей цѣпи *(g)* за одно изъ колецъ длинной цѣпи *(h)*. Точно такимъ-же образомъ лѣсн. чортъ употребл. и для валки деревъ, при чемъ длинная цѣпь *(h)* зацѣпляется за стволъ валимаго дерева возможно выше. М. б. сдѣланъ любыми плотникомъ и кузнецомъ; цѣпи д. б. прочныя корабельныя, а толст. конецъ окованъ желѣзомъ.

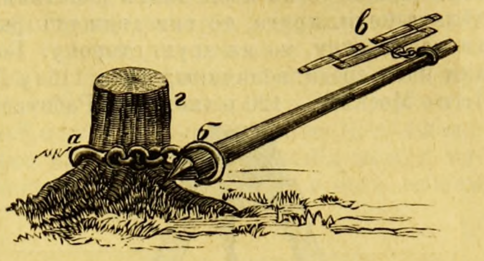


Рис. 34-й. Американскій корнедеръ.

Есть **корч. м.,** приводимые въ дѣйствіе и безъ помощи животныхъ: руками работника; но онѣ болѣе сложны. На рис. 36-мъ изобр. **корч. м.** *Шустера;* устройство и дѣйствіе ея понятны изъ рисунка: станокъ ставится надъ пнемъ, который зацѣпляется желѣзн. клещами, висящими на жел. цѣпи; послѣдняя, затѣмъ, посредствомъ рукоятки и зубчатаго колеса, наматывается на горизонтальн. ось, укрѣпленную вверху между двухъ поперечн брусковъ; машина годна для пней въ 2—3 вершк. въ отрубѣ и расчитана на 1-го работника; если пень толще, то устанавливаются 2 машины, изъ которыхъ каждая приводится въ дѣйствіе *только однимъ* работникомъ (не насиловать).

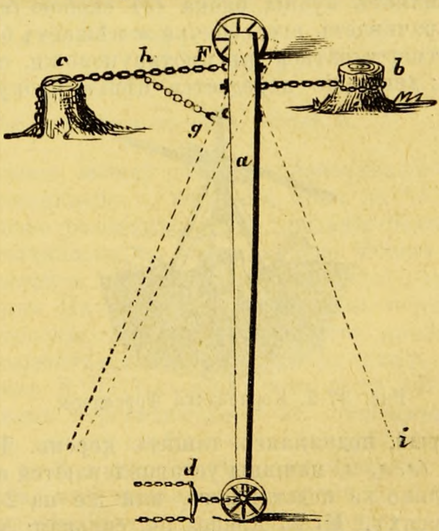


Рис. 35-й. Лѣсной чортъ.

Вѣсъ машины около 6 пуд., цѣна 40—45 р. (комисс. «Работникъ» въ Спб. и Москвѣ). Въ **корч. м.** *Форселеса* (рис. 37-й) выкорчеваніе производится винтомъ; послѣдній постепенно поднимается при вращеніи гайки, въ которой онъ сидитъ; гайка-же вращается посредствомъ 2-хъ рычаговъ, на противуположн. концы которыхъ дѣйствуютъ 2 работника; на нижн. концѣ винта муфта съ ушками, къ которымъ привѣшена желѣзн. цѣпь, обматывающая пень; если мѣстность не позволяетъ работникамъ дѣлать полн. круга, то они движутъ рычаги то въ одну, то въ друг. сторону. Годна для пней средн. величины; цѣна 115 (у Листа въ Москвѣ) — 120 р. (комисс. «Работникъ» въ Спб.). **К. м.** *Дэвиса* (рис. 38-й), дѣйствующая посредствомъ 2-хъ блоковъ, изъ которыхъ большій *(д)* вращается на оси между двухъ стальн. или желѣзн. полосъ; посредствомъ цѣпи *(в)* онъ соединяется съ меньшимъ блокомъ *(г)*, къ которому прицѣплена цѣпь *(к)*, охватывающая корень пня. Работникъ, поднимая и опуская рычагъ *(б)*, зацѣпляетъ зубцы блока *(д)* скобою *(е)* и поварачиваетъ его; собачка *ж* мѣшаетъ блоку отвертываться въ противуположн. сторону; движеніе передается цѣпью блоку *г*, который, поднимаясь, тащитъ корень. Три ноги *(л, л, л)* машины устанавливаются или отдѣльно на подставкахъ, или же на 2-хъ полозьяхъ. **К. м.** Дэвиса оч. сильная: № 9 ея, при двухъ работникахъ, можетъ поднять грузъ въ 20—30 тысячь фунт. Стоимость этого № на мѣстѣ въ Америкѣ (H. L. Bennet. Westerville, Ohio, U. S. A.) 45 доллар. № 1—35, № 2—40, № 4 (особенно рекомендуемый)—50—и № 5—70 долл. Въ **к. м.** Форселеса и Дэвиса, вмѣсто нижней цѣпи, м. б. употреблены клещи, какъ въ **к. м.** Шустера.— *Корчеваніе* пней въ почвѣ не оттаявшей или уже засохшей послѣ оттаяванія гораздо труднѣе, чѣмъ въ почвѣ оттаявшей, но не успѣвшей еще сплотиться; въ это-то время, когда земля по выраженію крестьянъ «чередится», и слѣдуетъ корчевать; что земля «очередилась», узнается по тому, что пень нѣсколько шевелится подъ ногою. Пни свѣжіе выкорчевываются значительно труднѣе, чѣмъ старые, корни которыхъ успѣли подгнить; еловые, сосновые и ольховые корчуются легче другихъ. Нѣсколько больш. пни всегда нужно окопать и корни ихъ подрубить съ боковъ.

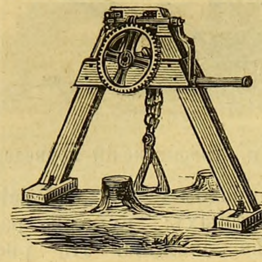


Рис. 36-й. Корчевалка Шустера.

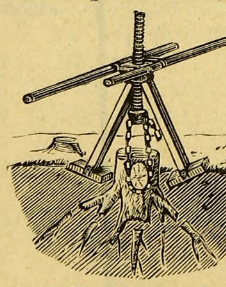


Рис. 37-й. Корчевалка Форселеса.

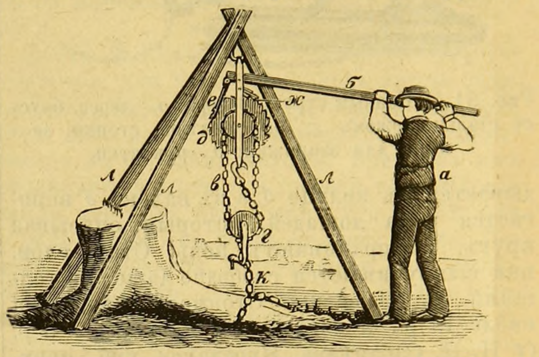


Рис. 38-й. Корчевалка Дэвиса.

Мельницы, Молотилки, Мотыги, Окучники, Плуги, Початкоотдѣлители, Почвоуглубители, Прессы различн. рода, *Приводы, Пропашники, Просорушки, Сажалки, Свеклокопатели, Скоропашки, Соломоподъемники, Соломорѣзки, Сортировки, Сохи, Стеблеизмельчители, Стогометатели, Сѣноворошилки, Сѣнокосилки* — см. выше *Косилки; Сѣноподъемники, Сѣноскучиватели, Сѣялки* и др.— см. или подъ соотв. названіями, или **Орудія сельско-хозяйственныя**. — **В. В. Черняевъ.**

Машины счетныя — см. **Счетчики.**

Машины сѣяльныя — см. **Сѣялки.**

Машины швейныя — см. **Шитье.**

Машины электрическія — см. **Электричество.**

Машины электродвигательныя — см. **Электродвигатели.**

Маякъ. Устройствомъ **м.** въ Россіи завѣдуетъ морск. ми—ство. Законъ, подъ страхомъ наказанія, запрещаетъ все, что можетъ препятствовать правильн. дѣйствію **м.** Выставленіе ложныхъ **м.**, съ цѣлью причинить кораблекрушеніе, намѣренная порча **м.** или потушеніе на немъ огня наказуется лишеніемъ всѣхъ правъ состоянія и ссылкою въ каторжн. работу на 10—12 лѣтъ, а если виновные — лица, надзирающія за **м.**, то степенью выше; раскладываніе, во время навигаціи, огня въ 5—10 верстахъ отъ **м.**, хотя-бы и безъ злаго умысла,—заключеніемъ въ тюрьму на 2—8 мѣсяц. или арестомъ отъ 7 дней до 3 мѣсяц.

За нерадѣніе въ содержаніи **м.** служащіе наказуются въ первый разъ денежн. взысканіемъ до 10 р., во второй—отрѣшеніемъ отъ должности; въ оч. важныхъ случаяхъ м. б. и за первую вину исключены изъ службы или заключены въ тюрьму на 4—8 мѣс. (Ул. о нак., ст. 1203—6; уст. торг., ст. 1141—43).

Маятникъ—см. **Часы.**

Мебель должна прежде всего служить для нашего удобства и затѣмъ—для украшенія нашего жилища. За исключеніемъ рѣдкихъ случаевъ, матеріаломъ для приготовленія **м.** служитъ дерево; о сортахъ дерева, идущихъ на **м.**, — см. **Столяръ.** Наиболѣе употребительные *способы соединенія* деревянн. частей **м.** между собою: *вязка въ нахлестку или накладку* (рис. 1-й)—самый грубый; *вязка въ накладку съ усомъ* (рис. 2-й)— б. ч. при обшивкѣ стѣнъ; *вязка прорѣзнымъ шипомъ съ усомъ* (рис. 3-й)—для сборки рамъ для шкафовъ, буфетовъ и др. филенчатой **м.** (филенки вставляются въ пазы рамъ); *вязка вдолбнымъ шипомъ въ потемки* (рис. 4-й)—для скрѣпленія обвязокъ (рамъ) столовъ, стульевъ и пр., а также поперечинъ съ ножками; *сборка полукруглымъ пазомъ* (рис. 5-й)—для соединенія досокъ м. собою; *вязка ящичнымъ шипомъ* (рис. 6-й)—для связыванія досокъ ящиковъ. Вязка полуциркульныхъ частей м. собою обыкновенно производится *въ нахлестку.* О столярныхъ пріемахъ—см. **Столяръ**, объ обойной работѣ—**Обойщикъ.**—Удобство и устойчивость **м.** для сидѣнья зависятъ главнымъ образомъ отъ трехъ условій: высоты и глубины (при достаточной ширинѣ) сидѣнья и наклона спинки. Сидѣнье вполнѣ удобно только тогда, когда сидящій можетъ свободно принять на немъ положеніе, показанное на рис. 7-мъ, а для этого оно не должно б. ни слишкомъ высоко, ни слишкомъ низко: для большинства высота сидѣнья отъ пола не должна б. болѣе 9 вершк., а если сидѣнье мягкое пружинное,—то 10—$10\,^1/_4$ вершк. (1 верш. здѣсь прибавленъ на сжиманіе пружины); выше—только для лицъ высок. роста. Глубина сидѣнья — $11\,^1/_2$ — 13 вершк. Для устойчивости, наклонъ спинки назадъ у стула (кресла или дивана) д. б. таковъ, чтобы перпендикуляръ, опущенный отъ верхушки спинки на полъ, отстоялъ отъ конца задней ножки *не болѣе,* чѣмъ на $^1/_4$ или даже только на $^1/_5$ часть разстоянія между переднею и заднею ножками, а если ножки связаны между собою поперечинами или крестовиною, то не болѣе, чѣмъ на $^1/_2$ сказаннаго разстоянія. Для приданія большей устойчивости **м.**, часто заднюю ножку отклоняютъ назадъ соотвѣтственно уклону спинки. На рис. 8-мъ представленъ чертежъ построенія деревяннаго скелета наиболѣе употребительной формы кресла (стиль Людовика XVI). Изъ точки *а* на полу АБ возставить перпендикуляръ *аб,* отложить на немъ высоту сидѣнья *ав:* если сидѣнье твердое, то 9, а если мягкое, то 8 вершк. (полагая, что мягкое сидѣнье въ 2 вершк. толщиною и вдавится сидящимъ на 1 верш.). Черезъ точку *в* провести линію *вг,* параллельную АБ; отложить на *вг* линію *ве,* длиною въ 13 вершк.; изъ *е* опустить на полъ перпендикуляръ *еж.* Отъ *в* до *д* отмѣрять длину, равную *ав,* а отъ *а* до *і* — $^1/_5$ часть длины *аж,* т. е., немного болѣе $2\,^1/_2$ вершк. ($2\,^3/_5$); точку *д* соединить прямою съ *і.* Затѣмъ, поставивъ одну ножку циркуля въ

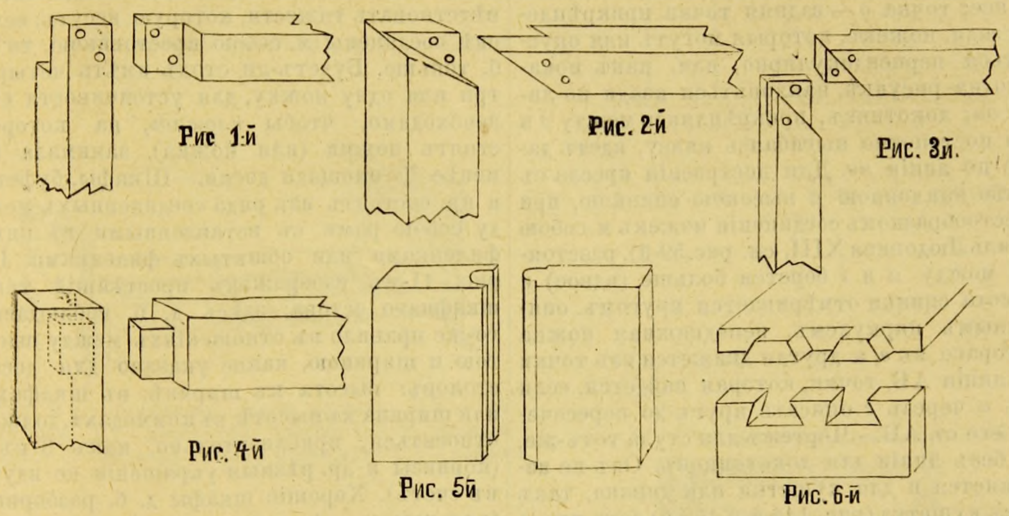


Рис 1-й

Рис. 2-й

Рис. 3-й

Рис. 4-й

Рис. 5-й

Рис. 6-й

Рис. 1-й, 2-й, 3-й, 4-й, 5-й, 6-й. Способы соединенія деревянн. частей **м.**

а, описать другою изъ *ж* кругъ, который пересечетъ линію *ід* въ *м,* а линію *вг* въ *к;* изъ *к* опустить перпендикуляръ *ки;* далѣе, поставивъ одну ножку циркуля въ *о,* описать другою изъ *и* кругъ, который пересечетъ линію *ід* на ея продолженіи въ *п;* изъ точки *м* провести линію *мн,* параллельную *вг.* Въ полученномъ чертежѣ будутъ имѣться всѣ данныя для построенія кресла, сообразно приведенному внизу рисунка масштабу (въ вершкахъ): высота сидѣнья *(ав* или *еж)* 8 вершк., глубина сидѣнья *(ое)* 11½ вершк., наклонъ спинки *оп* и высота ея—12 вершк. отъ сидѣнья или 20 вершк. отъ пола; между точками *к* и *е* мѣсто для прикрѣпленія переднихъ ножекъ, задняя линія которыхъ можетъ доходить до линіи *ки,* но не заходить за нее; точка *о* — задняя точка прикрѣпленія задн. ножекъ, которыя могутъ или опускаться перпендикулярно, или, какъ показано на рисункѣ, наклоняться кзади по линіи *оа;* локотникъ, прикрѣпляясь между *д* и *м* и постепенно выгибаясь книзу, идетъ далѣе по линіи *мн.* Для построенія кресла съ болѣе наклонною и высокою спинкою, при крестообразномъ соединеніи ножекъ м. собою (стиль Людовика XIII, см. рис. 59-й), разстояніе между *а* и *і* берется больше (вдвое) и высота спинки отмѣривается кругомъ, описаннымъ циркулемъ, неподвижная ножка котораго въ *в,* а другая движется изъ точки на линіи АБ, точки, которая найдется, если изъ *а* черезъ *е* описать кругъ до пересеченія его съ АБ.—Чертежъ для стула тотъ-же, но безъ линіи для локотниковъ. Онъ не измѣняется и для кушетки или дивана, такъ какъ кушетка (рис. 144-й и 152-й) есть ничто иное, какъ кресло, сидѣнье котораго значительно удлинено (углублено), а диванъ—кресло съ оч. расширеннымъ сидѣньемъ. Постройка обыкн. деревянн. кровати показана на рис. 9-мъ; продольные бруски (В) д. б. скрѣплены съ поперечными (Т) болтами съ гайками, такъ чтобы кровать могла разбираться. Одиночныя кровати у насъ дѣлаются въ 1¼, 1 арш. 2 вершк. и даже въ 1 арш. шириною; но удобная односпальная кровать д. б. отъ 1½ до 1¾, двухспальная около 2½ арш. шириною; длина около 2¾ арш., болѣе или менѣе, смотря по росту спящаго. Удобнѣе невысокія кровати (б. ч. нашихъ кроватей слишкомъ высоки). При постройкѣ и украшеніи кроватей рѣзьбою — избѣгать слишкомъ больш. выпуклостей или углубленій, острыхъ угловъ или краевъ и т. п. Способъ построенія обыкновен. стола о 4-хъ ножкахъ изображенъ на рис. 10-мъ. Высота столовъ для обыденнаго употребленія (рабочихъ, письменныхъ, обѣденныхъ и т. п.), включая крышку, для людей средн. роста, т. е. для большинства, д. б. около 16—18 вершк.; высота столовъ, ставящихся главн. образомъ только для украшенія (въ парадныхъ гостиныхъ, подзеркальныхъ, приставныхъ и т. п.), можетъ быть и выше. Если столъ четырехъугольный или овальный, то для глаза пріятнѣе всего, если длина его доски относится къ ширинѣ какъ 3 къ 2 (около); впрочемъ, для столовъ, стоящихъ посрединѣ комнатъ, отношеніе это можетъ измѣняться сообразно размѣрамъ комнаты; но вообще квадратныхъ столовъ, какъ и комнатъ, слѣдуетъ избѣгать. Толщина доски стола—отъ ¾ до 1¼ дюйм., ширина рамы, на которой лежитъ доска,—въ 4 раза больше (3—5 дюйм.); но для извѣстн. цѣлей можно, конечно, строить и болѣе тяжелые или легкіе столы. Ножки стола, какъ и м. для сидѣнья, д. всегда соотвѣтствовать тяжести, которую несутъ; если онѣ соединены м. собою крестовиною, то м. б. тоньше. Будетъ-ли столъ имѣть четыре, три или одну ножку, для устойчивости его необходимо, чтобы *площадь,* на которой стоятъ ножки (или ножка), занимала не менѣе ⅔ площади доски.—Шкафы, буфеты и пр. состоятъ изъ ряда соединенныхъ между собою рамъ съ вставленными въ нихъ филенками или обшитыхъ филенками. На рис. 11-мъ изображенъ простѣйшій типъ шкафнаго остова; здѣсь д. б. соблюдаемо то-же правило въ отношеніяхъ между высотою и шириною, какое указано для доски столовъ: высота къ ширинѣ, въ шкафахъ, или ширина къ высотѣ, въ коммодахъ, должна относиться, приблизительно, какъ 3 къ 2 (корнизы и др. рѣзныя украшенія не идутъ въ счетъ). Хорошіе шкафы д. б. разборные (для перевозки), т. е. рамы ихъ д. б. скрѣплены между собою болтами, а не клеемъ Если м. изъ двухъ половинъ — верхней и нижней (напр. буфеты), то, для прочности и *красоты,* нижняя д. б. непремѣнно и солиднѣе и массивнѣе верхней. Колонки и пилястры, украшающія м., д. ясно выдѣляться (не сливаться съ корпусомъ). — Различн. части м. вырѣзываются изъ цѣльныхъ кусковъ дерева (рис. 12-й); но если м. изъ дорогаго заморскаго дерева (напр. краснаго или палисандроваго), то изъ послѣдняго вырѣзываются только нѣкотор. части: ручки, ножки, деревянн. части спинки и т. п.; остальныя дѣлаются изъ березы, липы или друг. мѣстнаго дерева и, затѣмъ, видимыя поверхности ихъ (напр. наружн. поверхность рамы сидѣній) покрываются фанерками изъ дорогаго дерева. Точно также б. ч. только покрываются фанерками большія плоскости: столовыя доски, поверхности шкафовъ и коммодовъ и пр. (см. **Фанерки**). — На рис. 13-мъ, 14-мъ, 15-мъ, 16-мъ и 17-мъ показано нѣсколько моделей, легко исполнимыхъ всякимъ, немного знакомымъ съ столярн. мас-

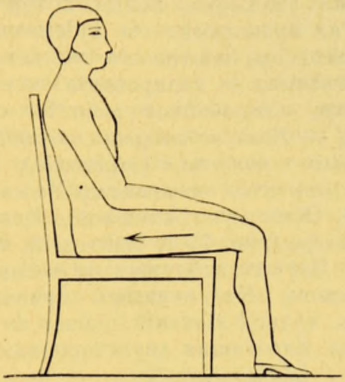


Рис. 7-й. Нормальная высота и глубина сидѣнья.

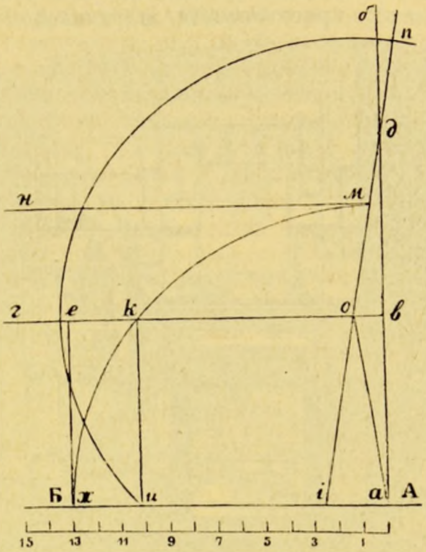

б
п
д
н
м
г
е
k
о
в
Б
х
и
і
а
А
15
13
11
9
7
5
3
1

Рис. 8-й. Чертежъ для построенія кресла (или стула).

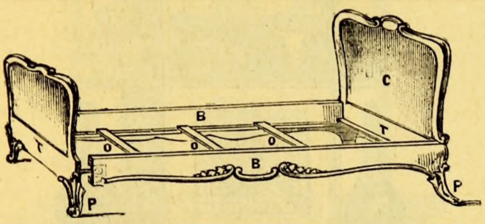

С
В
Т
О
О
О
Т
В
Р
Р

Рис. 9-й. Обыкновенн. дерев. кровать: В,В — продольные, Т,Т—поперечные бруски; О,О,О—перекладины; С—филенка въ рамѣ изголовья; Р,Р—ножки.

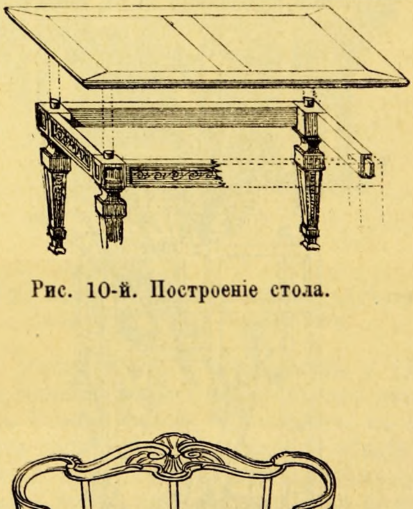


Рис. 10-й. Построеніе стола.

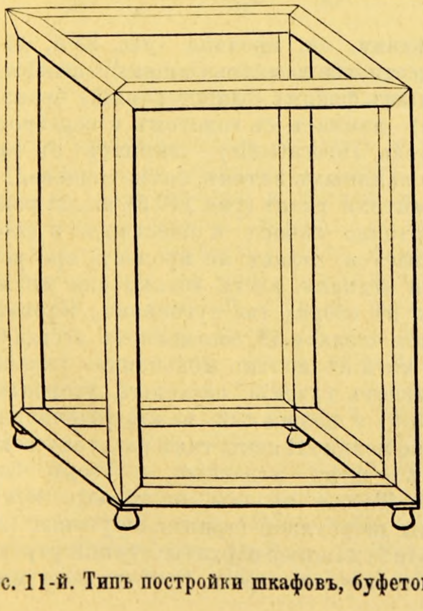


Рис. 11-й. Типъ постройки шкафовъ, буфетовъ и пр.

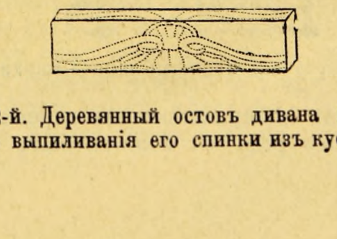


Рис. 12-й. Деревянный остовъ дивана и (внизу) способъ выпиливанія его спинки изъ куска дерева.

терствомъ, обдѣлки каминовъ или печей (также углубленій въ стѣнахъ или угловъ комнатъ), приготовленія жардиньерокъ и этажерокъ въ японскомъ вкусѣ. Для сравненія на рис. 16-мъ изображена неотдѣланная этажерка, а на рис. 17-мъ этажерка, уже украшенная выпиленною изъ дерева работою. Такого рода **м.** можетъ быть также обиваема матеріею — сукномъ, бархатомъ, плюшемъ, кретономъ и т. п. На рис. 18-мъ — висячая этажерка, полки которой укрѣплены на проволокѣ. — О пріемахъ, употребляемыхъ при построеніи **м.** изъ дерева — см. **Столяръ,** о полированіи ея — см. **Полировка,** объ обойной работѣ — см. **Обойщикъ.** — Изъ *мебельныхъ матерій* самыя изящныя — *вышивныя* (tapisserie), къ которымъ относятся знаменитые Гобелены (Gobelins), Обюссонъ (Aubusson), Бове (Beauvais) и др. (рис. 75-й, 82-й—84-й, 95-й, 97-й и др.). Затѣмъ слѣдуютъ *шелковыя матеріи* и *бархатъ.* Къ первымъ принадлежатъ: штофъ, лучшій ліонскій (damas de Lyon) — толстая блестящая двухсторонняя матерія съ цвѣтами, оч. прочная (рис. 85-й, 86-й); еще блестящѣе лампасъ (lampas) — штофъ съ атласнымъ фономъ (односторонній); брокаръ (парча) — лампасъ съ золотомъ и серебромъ, брокатель (brocatelle) — лампасъ съ примѣсью льняныхъ нитокъ, болѣе дешевая, но оч. эфектная ткань (рис. 140-й); шелк. репсъ недостаточно гибокъ и блестящъ и скоро засаливается; атласъ не проченъ, требуетъ богатой отдѣлки, идетъ только для мягкой мебели въ сборку (на пуговкахъ). Бархатъ, настоящ. шелковый, составляетъ всегда богатое, хотя нѣсколько монотонное украшеніе; бываетъ гладкій, тисненый, узорчатый (рис. 73-й) и полосатый; между узорчатыми особенно великолѣпенъ, такъ наз., генуезскій бархатъ — фонъ атласный, а узоръ бархатный. Также прочны, но гораздо менѣе эфектны шерстяной (трипъ), джутовый (см. **Джутъ**) и бумажный бархаты: лучшій утрехтскій — изъ козьей шерсти. Особаго рода мяг-

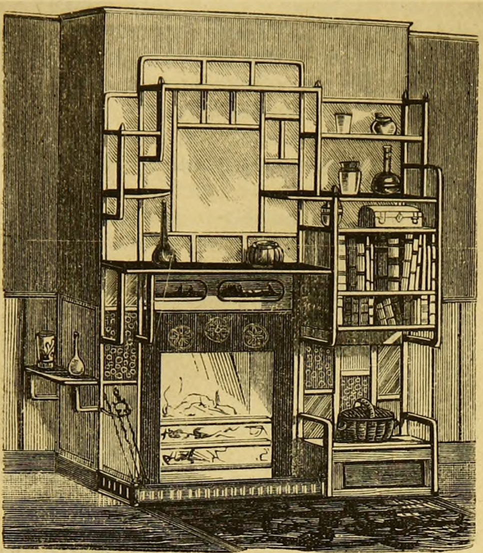


Рис. 13-й. Образчикъ обдѣлки деревомъ камина (или печи).

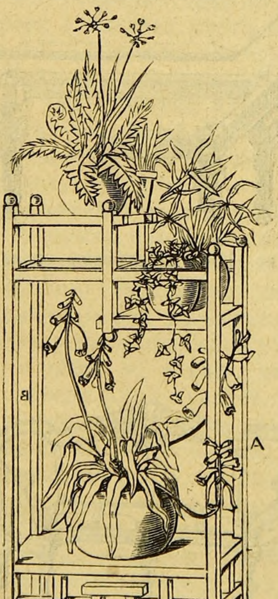


Рис. 14-й. Образчикъ легко выполнимой жардиньерки.

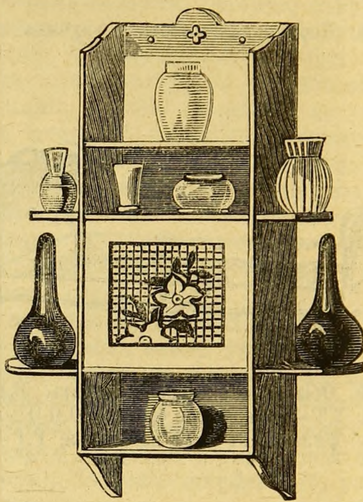


Рис. 15-й. Висячая этажерка въ японск. вкусѣ.

кій нѣжный бархатъ — *плюшъ* (peluche): идетъ для занавѣсей и драпировокъ, но не для обивки сидѣній, менѣе проченъ. Изъ *шерстяныхъ матерій:* ластингъ или шерст. атласъ, дама (шерст. штофъ) и репсъ; изъ нихъ лучшая для **м.**, хотя въ настоящ. время и не модная, матерія — дама: прочная, двухсторонняя, прекрасно чистится и красится. Репсъ, гладкій или разноцвѣтный, теперь въ модѣ; также, какъ и шелковый, скоро салится, но чист. шерстяной — двухсторонній и проченъ; съ примѣсью бумаги— односторонній и скоро теряетъ видъ. Изъ *бумажныхъ* — мебельные ситцы и кретоны самыхъ разнообразныхъ цвѣтовъ и рисунковъ, иногда оч. изящныхъ; идутъ главн. образомъ для спаленъ и лѣтней **м.** Если вытисненный рисунокъ хорошъ, то оч. красива матерія, извѣстная подъ названіемъ *бурдесуа* (bourre de soie)—бумажная ткань, покрытая по лицевой сторонѣ легк. пушкомъ. Въ послѣдн. время въ больш. употребленіи, вслѣдствіе своей относительной дешевизны, толстыя *пеньковыя матеріи* съ разнообразн. рисунками на нихъ, иногда оч. красивыми, эфектными, даже богатыми, но чаще всего — безвкусными и грубыми (такими именно переполнено большинство нашихъ лавокъ); на **м.** обыкновенно оч.скоро теряютъ свѣжесть, мшатся и становятся грязными.—*Стили мебели.* Нравы и потребности народовъ выражаются въ произведеніяхъ ихъ искусствъ; гдѣ выраженіе это придаетъ искусству типичныя особенности, характеризующія его, тамъ является *стиль,* для образованія котораго требуется, конечно, извѣстная степень развитія искусства. Стили **м.** въ большинствѣ случаевъ измѣнялись рядомъ съ архитектурными и находились въ зависимости отъ послѣднихъ (поэтому, подробности—см. **Постройки**). Приводимыми въ словарѣ рисунками **м.** имѣется въ виду практически познакомить читателя со стилями **м.**, понятія о которыхъ у насъ вообще оч. смутны, дать возможность желающимъ имѣть образчики для подражанія и тѣмъ способствовать развитію мебельнаго искусства въ Россіи. Этими причинами, въ особенности послѣднею, объясняется обиліе рисунковъ. У цивилизованныхъ народовъ древняго міра мебельный обиходъ былъ не такъ значителенъ и вообще не имѣлъ того значенія, какое пріобрѣлъ въ позднѣйшія времена На рис. 19-мъ изображено кресло египетскаго фараона Рамзеса, съ характерн. чертами архитектурнаго стиля тогдашняго времени, (изображенія символическихъ животныхъ и растеній и гіероглифы); египетскій табуретъ (рис. 20-й) носитъ на себѣ слѣды вліянія греческ. искусства и принадлежитъ позднѣйшей эпохѣ, вѣроятно, Птоломеевъ. На рис. 21-мъ, 22-мъ и 23-мъ изображены

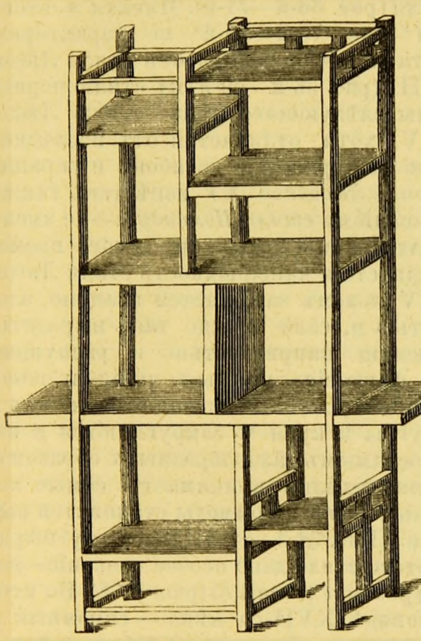


Рис. 16-й. Остовъ стоячей этажерки въ японск. вкусѣ.

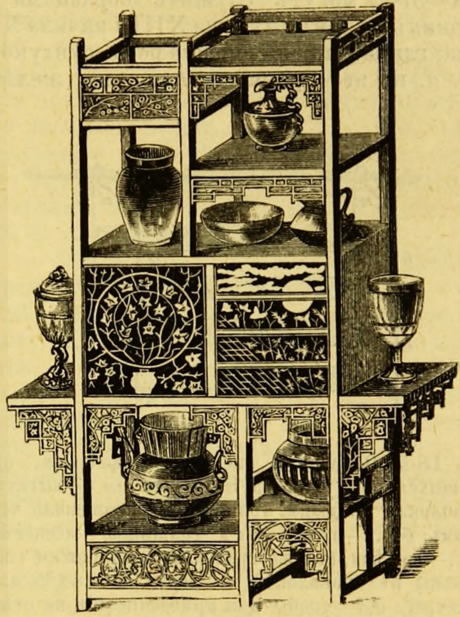


Рис. 17-й. Та-же (рис 16-й) этажерка, обдѣланная выпиленн. дерев. украшеніями.

употреблявшіеся у древн. Грековъ стулъ, столъ и скамья съ тазомъ передъ нею для омовенія ногъ; кровати ихъ мало отличались отъ обыкн. нашихъ и (какъ и у западн. народовъ до VI вѣка) служили не только для сна, но и мебелью для сидѣнья; на пиршествахъ онѣ ставились вокругъ столовъ. На рис. 24-мъ изображена мебель древн. Римлянъ: мраморное курульское кресло, найденное въ римскомъ форумѣ на мѣстѣ древн. судилища, кровать, шкафъ, столъ и ключи, отрытые въ Помпеѣ; на рис. 25-мъ—бронзовый табуретъ римскаго претора. Къ византійск. стилю принадлежитъ представленный на рис. 26-мъ тронъ Ѳеодосія Великаго. Рис. 27-й—37-й могутъ служить образцами м. среднихъ вѣковъ до конца XIII и начала XIV вѣка; главн. украшеніе шкафовъ, сундуковъ и т. п. въ это время состояло въ желѣзн. оправѣ (замки и пр.), обыкновенно тщательно обработанной, и въ окраскѣ или раскраскѣ; съ конца XIII-го вѣка къ м. начинаютъ примѣняться архитект. украшенія и въ теченіи XIV и XV вѣк. господствуетъ такъ наз. *стрѣльчатый* или *готическій стиль,* б. ч. украшеній котораго заимствованы изъ церковной архитектуры (рис. 38-й—44-й). Но до XVI вѣка комнатной мебели было мало; съ XVI вѣка въ искусствахъ наступаетъ *эпоха возрожденія,* отразившаяся и на м.; то, что называютъ *стилемъ возрожденія* (renaissance) выражается на м. главн. образомъ въ *рельефной рѣзьбѣ:* рельефные колонки, каріатиды, статуэтки, листья и др. части растеній, животныя, дѣйствительныя и мифологическія, человѣческ. фигуры, различн. рода узоры; при этомъ полное отсутствіе позолоты и металловъ (за исключеніемъ замковъ) и вообще однотонный цвѣтъ м., весь эфектъ которой заключается въ формѣ и рѣзьбѣ,—вотъ существ. черты этого стиля, строгаго и вмѣстѣ изящнаго. (Рис. 46-й—65-й). Для м. этого рода идетъ главн. образомъ дерево съ однородною древесиною: дубъ, черное дерево, орѣхъ. Въ XVII-мъ вѣкѣ господствуетъ парадный *стиль Людовика XIV;* разныя фигуры, колонки и пр. прошлаго вѣка исчезаютъ; на мѣсто ихъ является сплошная позолота или богатыя инкрустаціи изъ желтой мѣди, бронзы, черепахи и слоновой кости: характеристикою этого стиля служитъ именно мебель послѣдняго рода, извѣстная подъ названіемъ *«Буль»*, по имени изобрѣтателя и творца ея—знаменитаго Буля (рис. 66-й—71-й). Мягкая м. этого времени (рис. 73-й—75-й) не характерна; она составляетъ переходъ отъ стиля Людовика XIII (рис. 56-й—59-й) къ стилю первой половины слѣдующаго вѣка—стилю Людовика XV, хотя отличается отъ послѣдней меньшею вычурностью изгибовъ и украшеній. *Стиль Людовика XV* извѣстенъ также подъ названіемъ *стиля Помпадуръ*—по имени законодательницы моды и вкуса того времени; парадность и напыщенность стиля Людовика XIV въ немъ замѣняется граціею, элегантностью и, если можно такъ выразиться, дамскою капризностью и распущенностью фантазіи; прямыя линіи и плоскости, по возможности, изгоняются: ножки и ручки, углы и края м. закругляются и изгибаются самымъ разнообразнымъ образомъ, бронзовая отдѣлка принимаетъ самые неожиданные изгибы; коммоды становятся выпуклыми. (Рис. 78-й—86-й). Высшему выраженію этого стиля дано особое названіе—*рококо* или *рокаиль* (rocaille) (рис. 86-й). Во второй половинѣ XVII-го вѣка — скромный и изящный *стиль Людовика XVI-го*: всѣ вообще изгибы смягчаются, бронзов. украшенія менѣе выпуклы, но еще деликатнѣе, ножки выпрямляются; часто встрѣчаются украшенныя живописью фарфоровыя вставки, наклейка изъ розоваго дерева, рѣшетки, желобчатыя колонки, сфинксы, грифоны, каріатиды и т. п. изъ золоченой бронзы, овальн. медальоны въ фанеркахъ шкафовъ, коммодовъ и въ спинкахъ сидѣній; наивн. идиллическ. сцены (пастушки, овечки, цѣлующіеся голубки и т. п.) въ рисункахъ и украшеніяхъ. (Рис. 87-й—99-й)). Начиная съ XVII вѣка, исторія мебельнаго искусства есть главн. образомъ исторія производства м. во Франціи, преимущественно въ Парижѣ; остальныя страны Европы только болѣе или менѣе удачно подражали французскимъ образцамъ; поэтому, понятно, что съ паденіемъ этого искусства во Франціи послѣ смерти Людовика XVI-го оно падаетъ и въ друг. странахъ. Во времена

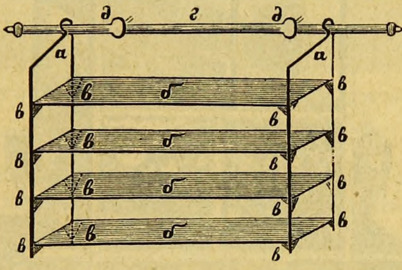


Рис. 18-й. Образчикъ висячихъ этажерокъ, продающихся на улицахъ Ньюіорка: *аа* — выгнутая проволока ($^3/_{16}$ дюйм. толщиною), окрашенная черн. лакомъ; *б,б*...—полки ($^1/_4$ д. толщиною—ясеневыя); *в,в*...—желѣзн. (также крашеныя) поддержки (привинчены къ проволокѣ); *г*—дерев. палка ($^3/_4$ д. въ діаметрѣ); *д,д*—скобы для привѣшиванія на стѣну.

франц. республики и послѣ нея предшествовавшіе меб. стили были въ загонѣ; стали искать образцовъ въ древн. мірѣ—и въ результатѣ оказались довольно безвкусн. произведенія (рис. 101-й, 102-й); особ. извѣстностью пользовалась въ это время м. Жакоба (Jacob): рис. 101-й. Въ настоящ. время снова принялись изучать стили XVI, XVII и XVIII-го вѣк. и подражать имъ (рис. 131-й—151-й). Изъ друг. странъ Италія въ XVI — XVIII вѣкахъ отличалась замѣчательн. инкрустаціями, преимущественно изъ разноцвѣтн. камней, но также изъ слонов. кости, перламутра или эмали—вкусъ, занесенный въ эту страну съ востока; подобнаго рода работы въ ходу въ Италіи и въ настоящее время, но качество ихъ гораздо ниже. — *Русская мебель* (рис. 104-й—123-й). Самая національная русская м., ведущая свое начало съ незапамятныхъ временъ,—сплошныя *лавки* вдоль стѣнъ комнаты, утвержденныя на столбикахъ или подставкахъ и иногда съ краевъ обдѣланныя *опушкою* изъ теса. До начала XVIII-го вѣка на такихъ лавкахъ сидѣла вся Россія, включая сюда и русскихъ царей, а теперь сидитъ вся масса простаго народа. Подъ нѣкотор. лавками помѣщались *рундуки* (родъ неб. шкафа) съ затворками, преимущественно подъ лавкою у входной двери, называвшеюся *коникомъ*. Цари и бояре обивали лавки полстями и войлокомъ и затѣмъ краснымъ или зеленымъ сукномъ (украшеннымъ галуномъ), рѣже—сафьяномъ; или-же накрывали лавки суконными *полавочниками*, подбитыми крашениною; середина полавочниковъ обыкновенно была одного цвѣта, а спускавшаяся кайма другого; бывали и вышитые или клинчатые, а также бархатные полавочники. Иногда на лавки клали *бумажники*, т. е. матрацы изъ хлопчатой бумаги, выстеганные въ шахматъ, или сафьянные *тюшаки* (тюфяки). Эти-же лавки, конечно, служили и кроватями, при чемъ подъ головы ставились деревянные *подголовки* (рис. 107-й), служившіе вмѣстѣ и ларцами, въ которыхъ прятались драгоцѣнности. *Столы* сначала, конечно, были самые простые; только позже въ нихъ стала появляться рѣзьба; у людей побогаче—дубовые или липовые—крашеные, иногда на точеныхъ ногахъ. Они покрывались скатертями или сукномъ, а иногда и обивались послѣднимъ. Послѣ лавокъ и столовъ самое важное мѣсто занимали *скамьи* малыя или *передаточныя* и большія—*спальныя;* безъ спинки или со спинкою, глухою или рѣшетчатою; на нѣкотор. скамьяхъ спинки могли переметываться на вертлюгахъ на обѣ стороны (рис. 114-й, 115-й); покрывались скамьи такъ-же, какъ и лавки. *Стольцы* (столецъ)—табуреты, съ круглымъ или квадратн. сидѣньемъ. *Стулья* и *кресла* были уже подражаніемъ иностранцамъ и до Петра Великаго употреблялись оч. рѣдко; кресла считались даже у царей почетною м., замѣнявшею тронъ (рис. 117-й, 118-й). Для вещей, кромѣ *рундуковъ*, упомянутыхъ выше, служили: *казенки* — родъ шкафовъ (изъ лип. досокъ), прибивавшихся къ стѣнѣ на-глухо и служившихъ для храненія казны (т. е. драгоцѣнн. вещей); *поставцы*—то въ формѣ невысокихъ (въ 1 арш.) стѣнныхъ этажерокъ, повѣшенныхъ на стѣны на желѣзн. петляхъ, безъ дверецъ, но съ занавѣсками; то въ видѣ настоящихъ шкафовъ, съ дверцами; были поставцы и съ *уступомъ*, состоявшіе, на подобіе нынѣшнихъ буфетовъ, изъ 2-хъ частей: верхней—меньшей и нижней—большей; *сундуки, ларцы, скрыни* (коммоды). Вся м. дѣлалась изъ простаго дерева и у богатыхъ людей часто раскрашивалась. — На рис. 124—130-мъ приведено нѣсколько образцовъ восточной м; изъ нихъ на кресла китайск. властителей и великаго могола слѣдуетъ смотрѣть, какъ на м. исключительную.

— *Меблировка* всегда д. сообразоваться со средствами, причемъ прежде всего нужно имѣть въ виду удобство и затѣмъ уже красоту. Хорош. гладкая м. и представительнѣе, и свидѣтельствуетъ о вкусѣ болѣе, чѣмъ купленная за ту-же цѣну м. съ затѣйливою рѣзьбою или друг. украшеніями; притомъ-же м. послѣдн. рода требуетъ тщательнаго ухода, т. е., лишнюю прислугу—иначе быстро загрязняется и теряетъ видъ. Мебели д. б. достаточно, но она не должна загромождать комнаты, не д. дѣлать ее похожею на мебельн. магазинъ: это и не удобно, и не гигіенично, и безвкусно; лучше недостатокъ, чѣмъ излишекъ м. Величина м. должна соотвѣтствовать размѣрамъ комнаты: большая м. въ маленьк. комнатѣ дѣлаетъ послѣднюю мизерною. Зеркала составляютъ большое украшеніе; при помощи ихъ можно сдѣлать комнату и свѣтлѣе, и больше на видъ; но такъ какъ большія зеркала, въ величину оконъ или дверей, особенно зеркала вдѣлываемыя въ стѣны, имѣютъ видъ отверстій или пустотъ, то ихъ *никогда не слѣдуетъ помѣщать въ узкихъ простѣнкахъ между двумя окнами или дверьми*—чтобы не отнять у потолка видимой опоры. Цвѣтъ стѣнъ или обоевъ д. согласоваться съ меблировкою комнаты, т. е., хотя и не быть одинаковымъ (этого тоже не слѣдуетъ) съ цвѣтомъ обивки м., но гармонировать съ нимъ. При этомъ нужно помнить, что изъ цвѣтовъ солнечнаго спектра (красный, оранжевый, желтый, зеленый, синій и фіолетовый) наиболѣе гармонируютъ между собою и взаимно возвышаютъ яркость другъ друга цвѣта дополнительные другъ къ другу (см. **Цвѣта**), т. е., такія отъ смѣшенія которыхъ получается бѣлый цвѣтъ: различн. оттѣнки краснаго съ зеленымъ, синяго съ оранжевымъ, фіолетоваго съ желтымъ, и обратно. Бѣлый и сѣрый цвѣта гармонируютъ со всѣми, и примѣсь ихъ можетъ сдѣлать гармоничнымъ сочетаніе такихъ цвѣтовъ, которые иначе представляютъ непріятный контрастъ; напр. ярко-синій и ярко-желтый цвѣта рядомъ непріятны, а блѣдно (соломенно) желтый (т. е. желтый съ примѣсью бѣлаго) прекрасно идетъ къ блѣдно-голубому или темно-синему. Точно также хорошо гармонируютъ м. собою различн. оттѣнки одного и того-же цвѣта. Бѣлый, желтый и красный суть свѣтлые (освѣщающіе) цвѣта, синій, зеленый и фіолетовый—темные (затемняющіе): первые слѣдуетъ употреблять тамъ, гдѣ нужно освѣтить (напр. на сѣверной сторонѣ, въ комнатахъ, окна которыхъ выходятъ въ тѣнистый садъ и т. п.); послѣдніе—наоборотъ. Но, при этомъ, нужно помнить, что ярко-бѣлый цвѣтъ, освѣщая самъ, заставляетъ другіе предметы (въ томъ числѣ лица и туалеты) казаться темнѣе; кромѣ того онъ непріятенъ для глазъ; зеленый, синій и фіолетовый цвѣта (но не свѣтъ), наоборотъ, — придаютъ колоритъ: блѣдныя лица кажутся румянѣе, а румяныя красными; желтый и особенно красный блѣднятъ, но не вредятъ цвѣту лица, а потому идутъ для большинства физіономій. Все сказанное относится и къ цвѣтамъ мебели. Если по стѣнамъ картины и др. украшенія, которыя должны отчетливо выдѣляться, то обои д. б. или гладкіе, или, если съ рисунками, то одного цвѣта съ фономъ; при отсутствіи на стѣнѣ украшеній, ихъ должны замѣнять цвѣтные узоры обоевъ. Меблируя жилище, всѣ эти условія нужно имѣть въ виду, такъ какъ изящество, красота меблировки *болѣе зависитъ отъ нихъ,* чѣмъ отъ богатства мебели. Выборъ **м.** и распредѣленіе ея въ комнатахъ зависитъ отъ личнаго вкуса; здѣсь можно только указать на нѣкоторыя общепринятыя правила, съ оговоркою, однако, что во всѣхъ этихъ правилахъ слишкомъ много рутины, мѣшающей дѣйствовать личнымъ вкусамъ, иногда, можетъ быть, артистическимъ, и дѣлающей внутреннюю обстановку цивилизованныхъ жилищъ, не смотря на роскошь многихъ изъ нихъ, до скуки однообразною. *Передняя* никогда не д. б. загромождена: скамья и нѣсколько стульевъ или только стулья, столъ, зеркало, стѣнная или стоячая вѣшалка. *Пріемная:* столъ посреди комнаты, покрытый цвѣтною скатертью, съ разбросанными по немъ иллюстрированными книгами, альбомами и т. п.; симметрически разставленный вдоль стѣнъ рядъ стульевъ строгаго стиля (напр, эпохи возрожденія), дубовыхъ или орѣховыхъ, обитыхъ сафьяномъ, тисненымъ бархатомъ или репсомъ; зеркало (а), нѣсколько картинъ (но не семейныхъ портретовъ), хорош. гравюръ или фотографій; комната свѣтлая, но обои, обивка **м.** и занавѣсы не свѣтлыхъ цвѣтовъ. *Гостиная.* Казенный, до тошноты надоѣвшій, видъ нашихъ гостиныхъ извѣстенъ всѣмъ: диванъ, передъдиванный столъ, покрытый скатертью, съ неизбѣжною лампою посрединѣ и пр. Гостиная изобрѣтеніе запада, и вотъ какъ тамъ ее меблируютъ: **м.** мягкая, но не крытая вполнѣ матеріею, а съ выступающею деревянною отдѣлкою; главная **м.** — кресла, съ стилемъ которыхъ д. согласоваться вся остальная; необходимое число стульевъ, соотвѣтствующихъ кресламъ, одинъ диванъ — необходимая принадлежность, а если комната большая, то дивановъ м. б. нѣсколько, и чѣмъ они разнообразнѣе по формѣ, тѣмъ лучше: кромѣ обыкновеннаго,—козетки (неб. диванъ для двухъ, обыкновенно въ формѣ двухъ, соединенныхъ креселъ, съ небол. кругл. или овальн. столикомъ посрединѣ, на спинкѣ дивана), маркизы (небольшой полукруглый диванъ), dos-à-dos (мебель, на которой сидятъ спинами другъ къ другу: рис. 137-й), «Эсъ»—мебель въ формѣ ∽ (см. рис. 142-й) и т. п.; нѣсколько легкихъ стульевъ, табуретовъ и meubles de fantaisie; въ простѣнкахъ простѣночные столы (консоли — consoles) или изящные шкафики, этажерки и пр. съ разставленными на нихъ или въ нихъ (если дверцы стеклянныя) бездѣлушками; по угламъ и тамъ и сямъ — маленькіе столики; рояль или фортепьяно. Если гостиная большая, то посрединѣ или большой столъ, или жардиньерка, или ваза съ растеніями, или, наконецъ, круглый диванъ съ корзиною или вазою цвѣтовъ посрединѣ (въ малой гостиной большой столъ замѣняется нѣскольк. малыми, разбросанными тамъ и сямъ). Столовые часы, канделябры, вазы и т. п. на каминахъ, простѣночныхъ столахъ и пр., ковры на полу... Всего д. б. достаточно и даже много, но все это слѣдуетъ размѣстить такъ, чтобы не мѣшать движенію и не загромождать комнаты. Занавѣсы и портьеры или изъ той-же матеріи, какъ обивка **м.**, или подходящіе; обои гармонирующіе (см. выше). Обивка лучше всего шелковая, затѣмъ бархатная и, наконецъ, шерстяная (см. выше). М. *столовой* извѣстна всѣмъ; наиболѣе подходящіе стили—возрожденія или русскій. Размѣры и форма стола д. соотвѣтствовать комнатѣ (на кажд. мѣсто не менѣе 14 вершк.); стулья или безъ обивки, или обитые кожею: тисненою, шагреномъ и т. п. Изящно, если стѣны и потолокъ обшиты деревомъ съ рѣзьбою; если нѣтъ,—то обои, не яркіе, но и не темные, съ однообразнымъ серьезн. узоромъ. По стѣнамъ—различн. рода фаянсъ, металлическ. блюда, картины съ изображеніемъ ландшафтовъ, охотничьихъ сценъ, фруктовъ, битой дичи и т. п. Портьеры и занавѣсы тяжелые. Часы—лучше всего тумбою (въ шкафчикѣ). Въ *спальнѣ* допускается произволу больше, чѣмъ гдѣ-либо; **м.**, конечно, д. б. мягкая удобная, но она м. б. крытая вполнѣ или съ видимою деревянною отдѣлкою; притомъ избранный стиль, до извѣстной степени, можно разнообразить примѣсью другого, чего не допускается въ парадныхъ комнатахъ; диваны и канапе изгоняются изъ спаленъ, но, вмѣсто нихъ, м. б. кушетки. Кровать можно избрать любую (см. рисунки); но кровати съ колонками идутъ только для большихъ спаленъ. Занавѣсы къ кровати д. б. только для виду и ни въ какомъ случаѣ не мѣшать свободн. доступу воздуха къ спящему, а лучше ихъ совсѣмъ не имѣть. Если мѣсто позволяетъ, то кровать д. прикасаться къ стѣнѣ только изголовьемъ (какъ на рис. 136-мъ). Коммоды и шкафы, конечно красивые и негромоздкіе, совершенно у мѣста въ спальнѣ; столики рабочіе, письменные, маленькое бюро и т. п.—по вкусу. Зеркало — на особ. туалетѣ или даже на коммодѣ, или зеркальный шкафъ. Обои веселые, но спокойные, съ нерѣзкимъ—лучше неопредѣленнымъ рисункомъ; по стѣнамъ эстампы, портреты, неб. картины, этажерки съ бездѣлушками и т. п. Обивка **м.**, занавѣсы и портьеры—шелковые, кретоновые или ситцевые. Умывальникъ и проч. принадлежности туалета лучше держать въ друг. комнатѣ—рядомъ (cabinet de toilette). Убранство *кабинета* различно, смотря по вкусу и роду занятій обитателя его. Бюро или письменный столъ д. б. поставленъ такъ, чтобы свѣтъ падалъ слѣва и никакъ не прямо въ глаза; м. для сидѣнья мягкая, но съ видимою деревянною обдѣлкою; вполнѣ крытая матеріею—только тогда, когда кабинетъ меблируется въ восточн. вкусѣ. Стѣны м. б. украшены картинами, оружіемъ, рѣдкостями и т. п. Обои—см. общія правила.— Кто желаетъ меблировать ту или другую комнату въ чисто русскомъ вкусѣ, не долженъ пренебрегать русскими лавками вдоль стѣнъ; сдѣлать ихъ можетъ всякій столяръ или даже плотникъ, а убранныя такъ, какъ ихъ убирали въ былыя времена русскіе бояре (см. выше), онѣ украсятъ комнату лучше, чѣмъ рядъ банальныхъ стульевъ. Сдѣлавъ ихъ достаточно широкими (отъ 12 до 16 вершк.), приладивъ къ нимъ пружины и обивъ стѣну до извѣстной высоты матеріею, подбитою волосомъ, морскою травою и т. п., ихъ можно превратить въ удобн. диваны; въ этомъ послѣднемъ видѣ онѣ оч. могутъ итти для кабинетовъ, а въ первомъ (т. е., безъ пружинъ)—для зала или пріемной. Подходящіе русск. столы, скамьи м. б. также найдены (см. рисунки).—**М.** требуетъ тщательнаго *ухода;* ежедневно, послѣ выметанія комнаты, мягкія части д. б. вычищены травяною щеткою, а дерево вытерто тряпкою: полированое—сухою, а лакированое—сначала смоченною водою (негорячею), а потомъ сухою. Ковры и мягкую **м.**—выколачивать разъ въ 1—2 недѣли или, по крайней мѣрѣ, 1 разъ въ мѣсяцъ гибкою камышев. палочкою (въ продажѣ существуютъ оч. удобныя съ узорчатыми загибами на томъ концѣ, которымъ колотятъ): не въ самой комнатѣ, а на воздухѣ. О вощеніи **м.**—см. это слово, о лакировкѣ и полировкѣ ея—см. **Полировка** и **Столяръ**. Для *выравниванія попорченныхъ* деревянн. частей **м.** можетъ служить слѣдующ. замазка: 16 част. наскобленнаго воска растереть хорошенько съ 16 част. (по вѣсу) скипидара, прибавить мелко толченой натур. смолы и подкрасить подъ цвѣтъ дерева порошкомъ крокуса (кровавика), одного или съ сажею. Чтобы придать новой дубовой **м.** болѣе темный цвѣтъ,—поставить ее въ *наглухо* закрытое мѣсто (м. *не должна касаться стѣнъ*) вмѣстѣ съ глубокою тарелкою нашатырнаго спирта, плотно запереть: черезъ сутки м. потемнѣетъ достаточно. Къ ст. приложенъ *альбомъ мебельныхъ рисунковъ.*

Мебель садовая—см. **Садъ.**

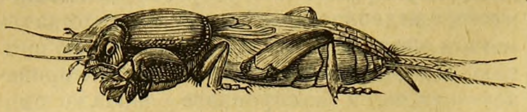
Мебель школьная—см. **Школы.**

Медвѣдица—см. **Небо, Созвѣздія.**

Медвѣдка—низкоколесная телѣжка (платформа) для перевозки больш. тяжестей; также наз. особ. рода машины, подымающія тяжести при помощи зубчатыхъ колесъ; бочарн. верстакъ, двуручный плотничн. стругъ, каменную плиту, которою чистятъ палубу на судахъ.

Медвѣдка или **медвѣдокъ** (Gryllotalpa vulgaris), наз. также **землянымъ ракомъ** или **земл. сверчкомъ:** неуклюжее насѣкомое (см. рис.) изъ сем. прямокрылыхъ, около 2-хъ дюйм. длиною, сѣровато-бураго цвѣта, снизу желтое; покрыто коротк. волосками; лопатообразныя передн. ноги приспособлены для рытья; летаетъ. Треніемъ коротк. передн. крыльевъ самцы производятъ чириканье. **М.** любитъ рыхлую песчаную почву и особенно размножается въ сухое лѣто. Распространена во всей средн. и южн. Россіи. Питаясь насѣкомыми, преимущественно гусеницами, личинками хруща и дождев. червями, она могла-бы приносить пользу, если бы при рытьѣ своихъ подземныхъ ходовъ, не перегрызала корней растеній и тѣмъ не причиняла-бы значительн.

вредъ огородамъ, полямъ, садамъ и молод. лѣсамъ. Истребляютъ ее разрушеніемъ гнѣздъ и яичекъ, которыя разыскиваютъ въ іюнѣ мѣсяцѣ, руководствуясь, при этомъ, или тѣмъ, что здѣсь въ маѣ встрѣчались м., или же хилѣніемъ растеній на извѣстн. площадяхъ и слегка приподнятою ходами м. почвою (послѣдніе обыкновенно вершка на 2 подъ землею); для истребленія взрослыхъ м. вкапываютъ въ землю цвѣточн. горшки (отверстіе дна заткнуть), такъ, чтобы края горшка были нѣсколько ниже ходовъ м.; попадающихъ въ горшки насѣкомыхъ, по временамъ, вынимаютъ и умерщвляютъ. Мнѣніе, что укусъ м. ядовитъ, лишено всякого основанія.



Медвѣдка.

Медвѣдокъ—молодой боберъ въ Камчаткѣ; см. **Медвѣдка.**

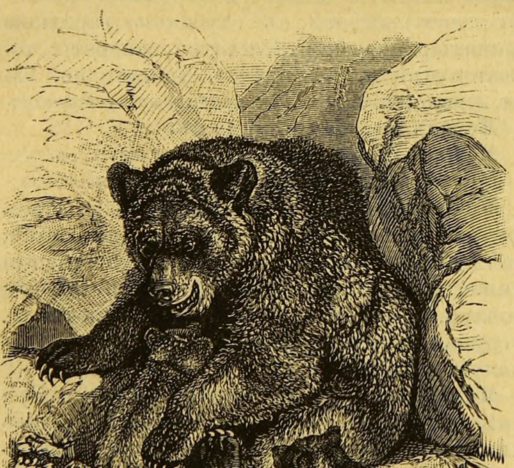


Рис. 1-й. Бурый медвѣдь.

Медвѣдь (Ursus)—хищн. животное изъ сем. того-же названія. Встрѣчается во всѣхъ широтахъ. Въ холодн. странахъ шерсть его длиннѣе и гуще, въ жаркихъ короче. Переднія ноги м. гораздо длиннѣе заднихъ; онъ ступаетъ на всю подошву, которая почти гола и оставляетъ слѣдъ (см. **Слѣды**), похожій на человѣческій (съ прибавкою когтей). Ѣстъ и мясо, и ягоды, и овесъ и др. растительн. пищу, смотря по времени года и условіямъ мѣстности; особенно лакомъ до меда и муравьевъ. Въ холодн. странахъ впадаетъ на зиму въ спячку, для чего залѣгаетъ въ берлоги, которыя устраиваетъ б. ч. въ глухой лѣсной чащѣ въ природныхъ углубленіяхъ, подъ скалами, или въ ямахъ, вырытыхъ имъ, часто у корней павшихъ деревъ; иногда, впрочемъ, ложится прямо на землю, устланную мохомъ, и закрываетъ себя хворостомъ и мхомъ. Можетъ жить до 50 и болѣе лѣтъ. Нравъ угрюмый, движенія неуклюжи, но, при бѣгствѣ, легки; прекрасно лазаетъ по деревьямъ. Охотятся за м. ради его шкуры, мѣхъ которой лучше всего по окончаніи линянія (у бураго м. въ сентябрѣ), а отчасти и для мяса (особенно вкусна мякоть его ступней). Видовъ нѣсколько; для насъ наиболѣе интересенъ *бурый* м. (U. arctos) — бураго цвѣта, отъ 4 до $5^1/_2$ и даже до $6^1/_2$ футъ длиною; прежде водился во всей Европѣ, но теперь на западѣ попадается только на горахъ, у насъ-же почти вездѣ въ лѣсныхъ мѣстностяхъ, какъ въ европейской, такъ и азіатск. Россіи. У насъ отличаютъ м. стервятника—побольше и м. муравейника — поменьше, хотя и падаль и муравьевъ ѣдятъ оба. Залегаетъ бурый м. въ берлогу, когда установится настоящая зима и выпадетъ достаточно снѣга: въ средн. Россіи б. ч. въ октябрѣ, въ сѣверной иногда уже въ сентябрѣ (около Воздвиженья), а въ Литвѣ и Волыни—въ ноябрѣ (на Кавказѣ бродитъ всю зиму); выходитъ изъ берлоги въ средн. Россіи въ мартѣ, на сѣверѣ въ апрѣлѣ, а на югѣ уже въ февралѣ. Самецъ лежитъ одинъ, а самка съ медвѣжатами и *пестуномъ* (одно- или двугодовалый медвѣжонокъ, оставляемый самкою изъ предшествовавшаго приплода для ухода за новымъ поколѣніемъ). Въ средн. Россіи течка начинается около начала іюня, а метъ (2, рѣдко 3 медвѣженка) происходитъ въ февралѣ (поздній въ мартѣ), на сѣверѣ позже, а на югѣ раньше (въ январѣ). Охота на м. производится зимою: *облавою* съ загонщиками; на *берлогѣ* съ 1—2 собаками (лайками), которыми м. вызывается изъ берлоги и задерживается; въ *догонку* (до утомленія звѣря) съ собаками по слѣду, если м. не ложится въ берлогу; весною, рѣже осенью,—на *приваду*, т. е. на падаль въ ямѣ, покрытой прочн. потолкомъ съ окошкомъ, черезъ которое м. беретъ мясо; въ августѣ—на овсахъ, когда стемнѣетъ; въ обоихъ послѣднихъ случаяхъ стрѣляютъ съ *лабаза*, т. е. съ сидѣнья, устроеннаго, при помощи жердей и т. п., на одномъ или двухъ деревьяхъ, сучья которыхъ обрублены до высоты 4--5 арш. (до сидѣнья); весною-же и лѣтомъ — *скрадомъ*, т. е. осторожнымъ выслѣживаніемъ и подкарауливаніемъ **м.** на солнцепекахъ, по рѣчкамъ, на муравейникахъ или ягодахъ и т. п. Для зимней охоты необходимо умѣнье бѣгать на лыжахъ. Для охоты на **м.** нуженъ хорош. штуцеръ центральн. боя или, еще лучше, штуцеръ-экспрессъ; коническія пули съ стальн. наконечниками или экспрессн. пули бьютъ сильнѣе. Цѣлиться слѣдуетъ съ возможною выдержкою (не спѣша) — въ переднія части (рану въ животъ или задъ **м.** переноситъ легко). Стрѣлокъ д. б. хорошій, смѣлый и хладнокровный—иначе можно легко поплатиться жизнью. Подходить къ убитому **м.** осторожно: если уши прижаты, онъ еще живъ. Ловятъ **м.** капканами, котор. д. б. около 30 фунт. вѣсомъ съ привязанными къ нимъ чурками, чтобы **м.** не унесъ. Ставятъ капканы на тропахъ и только слегка прикрываютъ. *Бѣлый* или *полярный* **м.** (U. maritimus)—6—8 фут. длиною и около 6 пуд. вѣсомъ; мѣхъ бѣлый съ желтоватымъ отливомъ; носъ, губы, подошвы и когти черные. Водится по берегамъ сѣв. полярн. морей; свирѣпъ, питается только животною пищею и не впадаетъ въ спячку; хорошо плаваетъ и ныряетъ. Неволю, даже въ умѣренныхъ климатахъ, переноситъ довольно хорошо и можетъ размножаться въ ней; но ему необходимы вода и извѣстн. просторъ. Спаривается съ бурою медвѣдицею (потомки болѣе похожи на мать). Мясо, говорятъ, вредно, но шкура цѣнится довольно дорого.—*Американскій* **м.** (U. americanus)—чернаго цвѣта съ ржаво-красною мордою, 5—7 фут. длиною: въ сѣв. Америкѣ. Въ торговлѣ извѣстенъ черн. мѣхъ этого **м.**—Есть и др. виды: *малайскій, сѣрый* или *гризли* и пр.

Меделянка—см. **Собаки.**

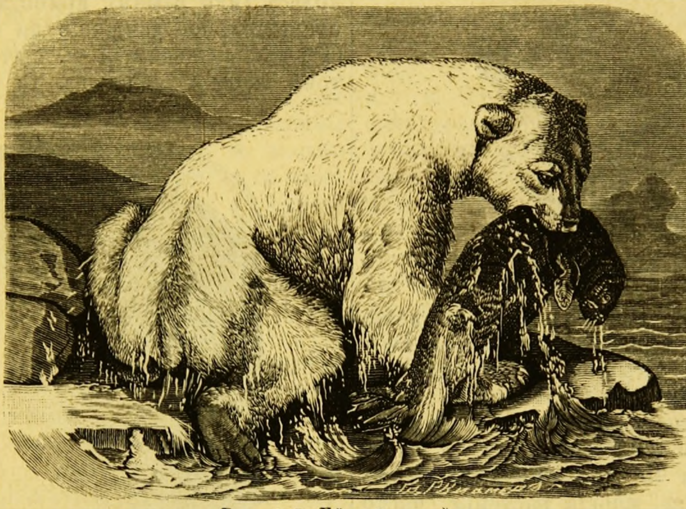
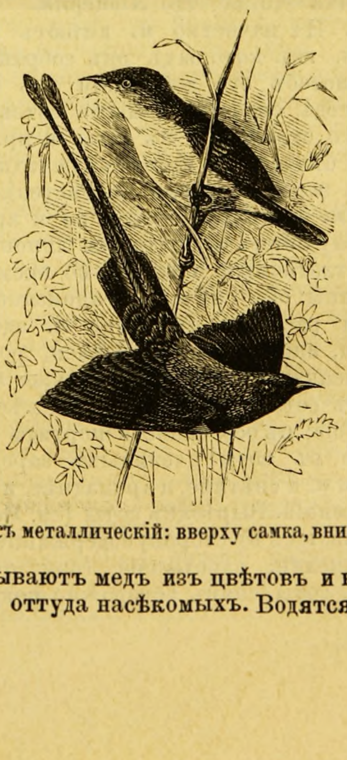


Рис. 2-й. Бѣлый медвѣдь.

Медіумъ—лицо, обладающее силою сообщаться съ духами и даже вызывать ихъ (см. **Спиритизмъ**).

Медокъ—красн. бордосск. вино, довольно высокаго достоинства; лучшіе сорта его: Château Margot, Ch. Lafitte, Ch. Latour, Ch. Larose и Léoville, St. Julien и др. То, что продается у насъ подъ названіемъ просто «медокъ», не им. къ настоящ. медку никакого отношенія и обыкновенно оч. плохаго качества.

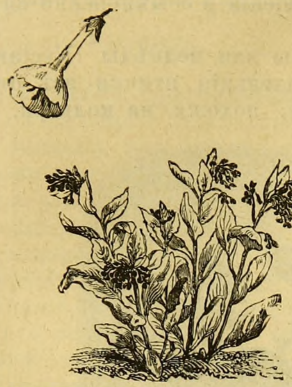
Медососы или **медоѣды** (Nectarinia)—оч. красив. маленькія птички изъ отряда воробьиныхъ; похожи на колибри, но отличаются отъ нихъ болѣе коротк. крыльями, болѣе длинными ножками и желобоватымъ расщепленнымъ языкомъ, которымъ они высасываютъ медъ изъ цвѣтовъ и вытаскиваютъ оттуда насѣкомыхъ. Водятся въ тро-



Медососъ металлическій: вверху самка, внизу самецъ.

пическ. Африкѣ и Азіи. Существуетъ болѣе 100 видовъ. Употребляются для тѣхъ-же цѣлей, какъ и колибри.

Медуника или **медуница** (Pulmonaria) — многолѣтн. трава изъ сем. бурачниковыхъ. У насъ въ лѣсахъ распространена далеко на сѣверъ P. officinalis, распускающая свои синіе, съ розов. оттѣнкомъ, цвѣты раннею весною, когда лѣсъ еще не одѣлся. Миленькое растеніе, легко разводимое дѣленіемъ на всякой хорош. почвѣ. Красивѣе— *виргинская* м. (P. virginica) и особенно называемая въ садоводствѣ *сибирскою* (P. sibirica), котор., впрочемъ, относится къ друг. роду того-же сем.: Mertensia.



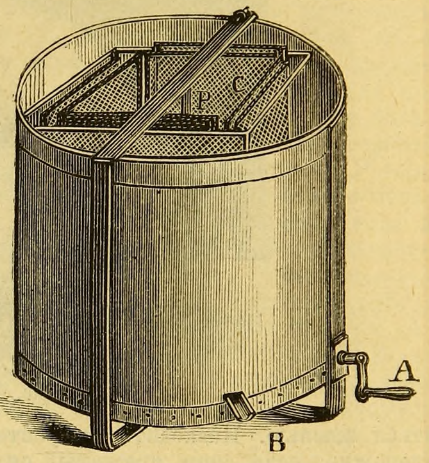
Медуника виргинская.

Медуница или **медуничникъ.** Такъ въ разн. мѣстахъ наз. многія растенія, часто принадлежащія къ совершенно различн. семействамъ: нѣкот. *таволи* (см.), *подмаренники* (см.), *медунику* (см.) и пр.

Медуничникъ—см. **Медуница.**

Медунка—то-же, что **Люцерна.**

Медъ. На качество м. имѣютъ вліяніе растенія, изъ которыхъ онъ собранъ пчелами, способъ его добыванія изъ сотовъ, время года, свойства самыхъ сотовъ, давность его отложенія въ соты и пр. **М.** съ клевера бѣлъ, какъ сало, съ гречихи—желтый, съ вереска — темный. Растенія сообщаютъ м. не только цвѣтъ, но и ароматъ. У насъ лучшимъ м. считается липовый (*липецъ*), отлагаемый пчелами во время цвѣтенія липы: онъ свѣтелъ и ароматенъ. Нѣкоторыя растенія придаютъ м. ядовитыя свойства, напр. аконитъ, азалея, рододендронъ, олеандры и др. Чѣмъ меньше м. оставался въ сотахъ, чѣмъ онъ свѣжѣе, тѣмъ онъ лучше; въ особенности портитъ м. присутствіе въ сотѣ пчелиныхъ зародышей. Весенній м. и свѣтлѣе, и ароматнѣе, и слаще, чѣмъ осенній. Вырѣзавъ соты (см. **Пасѣка**), откладываютъ въ сторону содержащіе дѣтку, т. е., пчелин. зародышей (они темнѣе); остальн. соты, снявъ осторожно покрышку съ ячеекъ, опрокидываютъ на волосяное сито — вытекшій м. будетъ перваго сорта. Въ большемъ количествѣ и гораздо скорѣе этотъ сортъ получается при помощи центробѣжн. *медо-отдѣлителя* (Грушка, Горицутти, Бургхарда и др.), который обыкновенно употребл. при ульяхъ съ выемными рамками (см. **Пасѣка**); вынутыя рамки съ сотами, послѣ снятія покрышки съ ячеекъ, ставятся (рис.) во внутренній ящикъ (С), стѣнки котораго изъ проволочныхъ или нитяныхъ ситъ,—по стольку, сколько сторонъ въ ящикѣ (а ихъ бываетъ 4—6—8); послѣдній, посредствомъ ручки (А) и зубчатыхъ колесъ (или ремня), приводится въ быстр. вращательное движеніе на вертикальн оси (Р); выбрасываемый м. вытекаетъ изъ сотовъ черезъ желобокъ Б: минуты черезъ 2—3 операція окончена; извлекши м. съ одной стороны сотовъ, ихъ поварачиваютъ къ ситамъ другою и снова вращаютъ ящикъ. Чтобы м. былъ хорошъ и получился въ возможно больш. количествѣ, извлеченіе д. производить въ не жаркой, но теплой комнатѣ (18—22° Р.). Собравъ медъ въ поливенн. чашки, даютъ постоять 12—24 час. и, затѣмъ, снимаютъ пѣну (иначе скоро портится). Второй сортъ получается выжиманіемъ сотовъ (завернутыхъ въ полотно), изъ которыхъ уже вытекъ перв. сортъ, подъ прессомъ; часто ихъ предварительно подогрѣваютъ (м. больше, но онъ хуже). Если нѣтъ пресса, то положивъ соты, изъ которыхъ уже вытекъ первый сортъ, въ поливенн. сосудъ съ дыркою внизу, заткнутою пробкою, кипятятъ сосудъ въ водѣ, хорошенько мѣшая соты; когда масса превратится въ кашицу, сосудъ вынимаютъ и оставляютъ въ покоѣ на 12 час.; удаляютъ пробку и собираютъ вытекающій черезъ



Медо-отдѣлитель Бургхардта.

дырку м.—чистый и прозрачный; черезъ нѣсколько дней снимаютъ пѣну. Третій сортъ—выжиманіемъ подъ прессомъ сотовъ, содержащихъ дѣтку. Сохраняютъ м. въ прохладн. (не выше 15° Р.) и хорошо провѣтриваем. мѣстѣ, въ бочкахъ (вполнѣ сухихъ, новыхъ или тщательно вымытыхъ кипяткомъ съ неб. количествомъ поташа), поливенной посудѣ (лучше), стеклянн. банкахъ, покрытыхъ полотномъ, пропитанн. водкою, и сверху толстою (пергаментною) бумагою, но всего лучше—свинымъ пузыремъ; для предохраненія отъ порчи, на поверхность м. можно налить слой воска въ мизинецъ толщиною.—Лучшіе сорта м.—бѣлаго или золотисто-желтаго цвѣта, ароматны (напр. *липецъ*), густы и прозрачны. Отвердѣваютъ (засахариваются) тѣмъ скорѣе, чѣмъ больше въ нихъ кристалл. сахара: поэтому, весенніе скорѣе осеннихъ. Засахаренный м. можно сдѣлать снова жидкимъ, если сосудъ съ нимъ поставить въ теплую воду. Изъ иностранныхъ сортовъ знаменитъ *нарбонскій* (французскій) — желтоватый и оч. ароматный; у насъ—*крымскій*.—Въ продажн. м. часто подмѣшаны патока, крахмалъ, мука, песокъ и т. п.: подмѣшанный м. при нагрѣваніи густѣетъ, а чистый, наоборотъ, становится жидкимъ; если развесть м. водою, то тверд. подмѣси осѣдаютъ на дно, а мука окрашиваетъ воду въ бѣлый цвѣтъ. М. въ сотахъ наз. *сотовымъ* м.—Для полученія *очищеннаго* м. (наз. въ аптекахъ Mel depuratum или despumatum), 7 ф. меда разводятъ $1^{3}/_{4}$ ф. чист. воды и кипятятъ 3 мин. съ 16 зол. порошка мѣла; прибавляютъ 35 зол. угольнаго порошка (предварительно промытаго и высушеннаго); хорошенько перемѣшавъ, вливаютъ 3 яичн. бѣлка, взбитыхъ съ 21 зол. воды; продалжая мѣшатъ, кипятятъ еще 3 мин.; давъ остыть $^{1}/_{4}$ час., процѣживаютъ сквозь фланель два раза. Такой м. можетъ употребляться, вмѣсто сахарн. сиропа, для приготовленія вареній, конфектъ, наливокъ и т. п.; хорошо закупоренный, сохраняется долго. М. питателенъ и удобоваримъ; онъ идетъ на приготовленіе пряниковъ, напитка, наз. также медомъ, медовыхъ красокъ и пр.

Медовый уксусъ: 2 част., по вѣсу, м. вскипятить съ 48 ч. воды; снять пѣну, прибавить 1 ч. хорош. уксуса; еще покипятивъ нѣкоторое время, сцѣдить въ боченокъ и оставить бродить недолго въ тепломъ мѣстѣ; сцѣдить чист. жидкость, а мутную просвѣтлить рыбьимъ клеемъ (см. **Вино**), послѣ чего слить обѣ въ боченокъ и, когда уксусъ станетъ достаточно киселъ, разлить въ бутылки. Прибавляется въ воду для питья.

Медъ-напитокъ. 1 част., по вѣсу, м. развести въ 5—6—8 ч. воды, смотря по желаемой крѣпости, прокипятить (на легк. огнѣ) около 1 часа, снимая пѣну; дать остыть и отстояться, сцѣдить съ осѣвшей гущи; наполнить жидкостью чистый (безъ запаха) боченокъ, который поставить открытымъ въ хорошо провѣтрив. мѣсто при температурѣ не ниже 12° и не выше 20° Р.; черезъ 2—3 дня отъ сильнаго броженія выливается часть жидкости (имѣть подставку для собиранія ея), которую, когда станетъ тише, снова прилить. Оканчивается броженіе черезъ 4—6 недѣль; послѣ этого боченокъ поставить въ погребъ и, прежде употребленія м., дать ему отстояться. Если желательно, чтобы м. былъ пѣнистымъ, разлить въ бутылки. На пасѣкахъ для приготовленія такого м. можно употреблять содержащую медъ воду, въ которой промываются соты, воскъ и т. п. Чтобы приготовить болѣе крѣпкій, спиртуозный, м., воду и медъ смѣшать поровну, варить не 1, а 3—4 часа, постоянно снимая пѣну. Въ теченіи перваго года напитокъ еще похожъ на сиропъ, но затѣмъ пріобрѣтаетъ свойства вина. Чѣмъ лучше употребленный медъ, тѣмъ вкуснѣе напитокъ. Если употребляемый для приготовленія медъ не ароматенъ, то, при кипяченіи, можно прибавить корицы, мускатн. орѣха, кишнеца и т. п. Прибавляя, до кипяченія, соковъ различн. фруктовъ, можно получить яблочный, вишневый, малинный и пр. меды; послѣ кипяченія и по успокоеніи броженія, иногда приливается коньякъ, вино или пиво.

Межа — граница. На границахъ дачъ городскихъ, уѣздныхъ, становыхъ и владѣльческихъ оставляется полоса земли—*межникъ*, шириною отъ 1 до 3 саж. Полоса эта, отдѣляемая пополамъ отъ смежн. дачъ, не можетъ находиться въ частн. владѣніи: она предметъ государств. права и дѣйствію давности не подлежитъ. (Зак. меж., ст. 586, зак. гражд., ст. 563). Истребленіе пограничн. м. съ противозаконн. цѣлью наказывается заключеніемъ въ тюрьмѣ отъ 4 до 8 мѣс. или денежн. взысканіемъ до 50 р. (Ул. о нак., ст. 1605).

Межеваніе государственное раздѣляется на *генеральное* и *спеціальное;* первое производится для опредѣленія окружн. границъ цѣлымъ дачамъ, безъ распредѣленія ихъ на отдѣльн. владѣльческіе участки; второе — им. въ виду именно опредѣленіе границъ участковъ отдѣльн. владѣльцевъ, внутри окружной межи. Генеральн. м. производится по усмотрѣнію правительства, по извѣстн. правиламъ (Зак. меж., ст. 387—565), и для частн. лицъ обязательно. Спеціальн. м. бываетъ: 1) коштное—черезъ землемѣровъ генеральнаго м., 2) черезъ уѣздн. землемѣровъ и 3) полюбовное — черезъ посредниковъ. Коштное м. производится на общ. основаніи съ генеральнымъ, только тамъ, гдѣ не открыто еще генеральн. м.: или по Высоч. повелѣніямъ и указамъ сената, или по требованіямъ друг. присутств. мѣстъ, или, наконецъ, по просьбѣ частн. владѣльцевъ, котор. для этого д. обращаться съ прошеніями въ межевую канцелярію съ 1-го октября по 1-е февраля ежегодно. За три мѣс. до посылки землемѣровъ, меж. канцелярія публикуетъ объ этомъ на счетъ просителей: чтобы смежные владѣльцы могли приготовить крѣпости и пр. Расходы по **м.** несутъ владѣльцы. Размежеваніе черезъ уѣздн. землемѣровъ производится, на счетъ владѣльцевъ, по общему согласію всѣхъ соучастниковъ въ одной дачѣ, выраженному въ полюбовной сказкѣ, написанн. по извѣстн. формѣ и представл., при прошеніи, губернск. правленію. Владѣльцы черезполосныхъ или общихъ земел. дачъ могутъ просить размежеванія къ однимъ мѣстамъ, если на общ. ихъ дачу они получили уже планъ и межев. книги и внесли пошлины. Планы и межев. книги владѣльцы получаютъ изъ межев. канцеляріи. Полюбовное размежеваніе, черезъ посредниковъ, дачъ, находящ. въ общемъ владѣніи, производится на основаніи особ. правилъ (Зак. меж., ст. 772); если владѣльцы, безъ предварит. съемки дачи, раздѣлили ее въ натурѣ **м.** собою, то имъ остается только просить посредническую коммиссію о высылкѣ уѣздн. землемѣра для утвержденія сдѣланн. межъ и составленія плановъ и меж. книгъ; если владѣльцы, прежде раздѣла дачи, пожелаютъ снять съ нея планъ, то могутъ или нанять частн. землемѣра, или просить посредн. коммиссію о командированіи казенн. землемѣра; наконецъ, владѣльцы м. предоставить размеваніе посреднику, на основаніи ст. 793 и слѣд. меж. зак. Но и полюбовное размежеваніе не всегда обязательно: если соучастники согласятся оставаться въ общ. владѣніи и выразятъ свое согласіе въ полюбовной сказкѣ (такое согласіе не мѣшаетъ въ будущемъ просить о размежеваніи); мелкопомѣстнымъ владѣльцамъ (менѣе 15 десят.) вообще дозволяется оставаться въ общ. владѣніи. Если между владѣльцами согласія не послѣдовало, то каждый можетъ просить посредн. коммиссію о выдѣленіи слѣдующ. ему части. (Меж. зак., ст. 1, 2, 387—565, 730—33, 737—8, 748, 751—54, 759, 767, 774—77, 792—3).

Мездра—ноздреватая клѣтчатка на внутр. поверхности кожи, срываемая (отчасти) съ кожею. Также наз. изнанку выдѣланной кожи.

Мезонинъ—неполный верхній этажъ дома.

Меланхолія—см. **Умопомѣшательство.**

Мелисса (Melissa officinalis). Многолѣтн. трава изъ сем. губоцвѣтныхъ; попадается дико въ Крыму и на Кавказѣ. Въ садоводствѣ есть разность съ пестрыми листьями, которая годится для украшенія скалистыхъ группъ. Требуетъ открытыхъ мѣстъ и питательной почвы. Размножается побѣгами отъ корневища или дѣленіемъ (лучше всего весною). Часто разводится для пчелъ; употребл. въ косметическ. искусствѣ, въ медицинѣ—въ тѣхъ-же случаяхъ и пропорціяхъ, какъ и ромашка.

Мельницы состоятъ изъ мелющаго снаряда (*в* на рис. 1-мъ) и механизма, приводящаго его въ движеніе (*а*, В, *б*). По устройству мелющаго снаряда **м.** могутъ б. раздѣлены на **м.** съ *обыкновенными жерновами,* горизонтальными или вертикальными, въ которыхъ зерна перетираются между обращенными другъ къ другу плоскими поверхностями тяжелыхъ круговъ—жерноповъ; **м.** съ *коническими жерновами*—на подобіе кофейныхъ **м.**, и **м.**, въ которыхъ зерно перетирается между боковыми (круглыми) поверхностями рядомъ вертящихся цилиндровъ или валовъ—*вальцовыя* **м.** По движущей силѣ—на *вѣтряныя*, *водяныя*, *паровыя*, *конныя* и *ручныя*. Мелющія поверхности д. обладать извѣстн. шероховатостью.

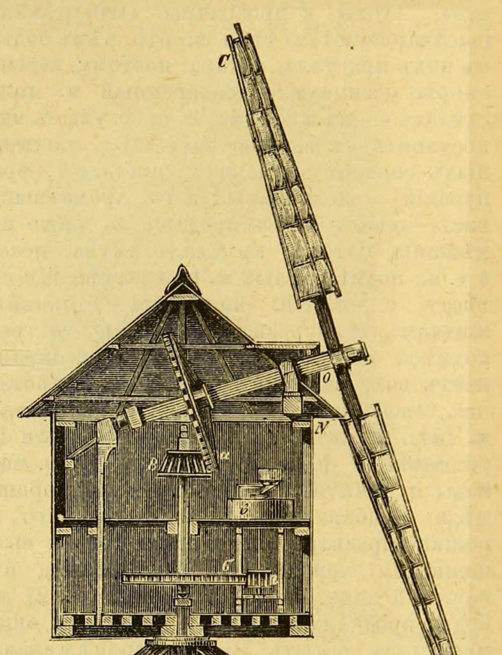


Рис. 1-й. Вѣтряная **м.**

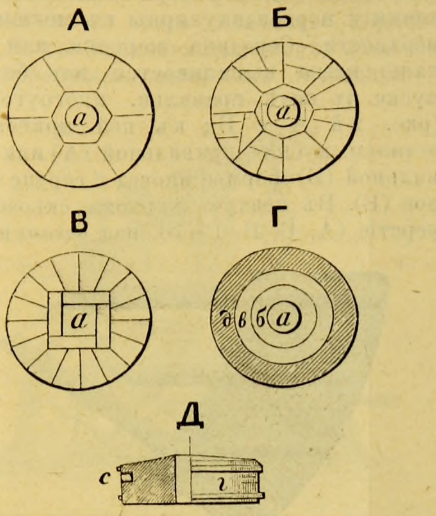


Рис. 2-й. А, Б, В, Г—горизонтальный, Д—продольный разрѣзъ обыкн. жернова; точечн. линія на рис. Б—положеніе параплицы.

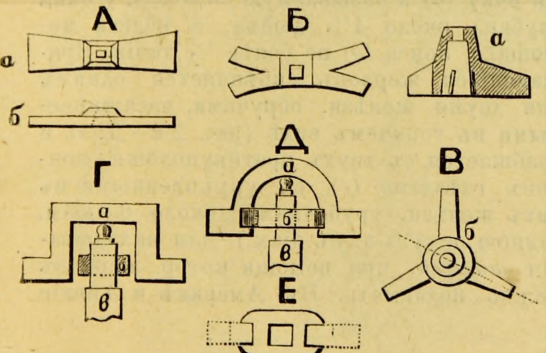


Рис. 3-й. Параплицы. На рис. А: *а*—въ планѣ, *б*—въ профилѣ; на рис. В: *а*—въ профилѣ, *б*—въ планѣ.

Наиболѣе пригодный матеріалъ для мелющ. снарядовъ—*камни*, наз. мельничными или жерновыми; на металлахъ шероховатости быстро стираются и возобновляются съ трудомъ; дерево—слишкомъ мягко. Чтобы шероховатости (насѣчки) сохранялись долго и не крошились, *жернов. камни* д. обладать достаточн. *твердостью* и *вязкостью,* но не чрезмѣрными, такъ какъ иначе насѣчка была-бы оч. затруднительна. Кромѣ того, жернов. камни д. б. *зернистаго*, по возможности равномѣрнаго, *сложенія* (лучше, если грани зеренъ остры) и достаточно *пористы* (мелко ноздреваты). Этимъ условіямъ болѣе или менѣе соотвѣтствуютъ нѣкотор. песчанники, кварцы, гранитъ, порфиръ и извѣстн. вулканическія породы. *Песчанники* (см.) употребл. главн. образомъ для размола ржи (для пшеницы—рѣдко: сильно измельчаютъ оболочки зеренъ и придаютъ мукѣ темный цвѣтъ), для лущенія зеренъ, для перемола отрубей и т. п.; въ Россіи лучшіе—московскіе (употребл. и для пшеницы), пронскіе (Рязанск. губ.), изъ села Гаряинова (Тул. губ.), уральскіе, изъ земли Войска Донскаго, оренбургскіе, путивльскіе (Курск. губ.). Но наиболѣе пригодны для жернововъ *кварцы;* лучшіе мелкозернистые французскіе — изъ Лаферте (La Ferté sous Jouarre въ деп. Сены и Марны) и изъ Бержерака (Bergerac, деп. Дордоны). Изъ Лаферте лучшіе блѣдно-голубоватаго оттѣнка, затѣмъ, по порядку достоинства, — желтоватые, красноватые, блѣдно-сѣроватые и бѣлые (образцы м. видѣть въ Сельск. хозяйств. музеѣ въ С.-Петерб., въ Солян. городкѣ); одно изъ драгоцѣнн. качествъ камней Лаферте то, что они не полируются и остаются постоянно шероховатыми (настоящія *самоковки*). Почти всѣ значительныя м. снабжены жерновами Лаферте. Бержеракъ—менѣе пористы и потому хуже (лучшіе—красив. бѣлаго цвѣта). Венгерскіе уступаютъ французскимъ. Изъ *гра-*

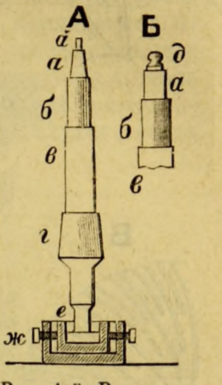


Рис. 4-й. Веретена.

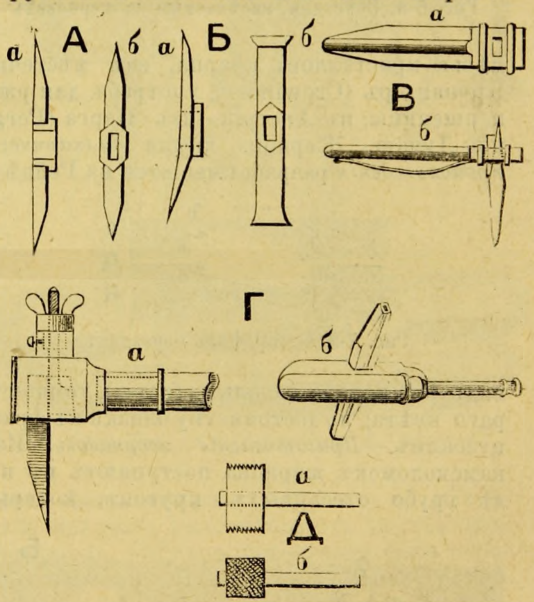


Рис. 5-й. Инструменты для наковки жернововъ. На рис. А, Б, Д: *а*—профиль, *б*—планъ; на рис. В: *а*—планъ, *б*—профиль. Г: *а* и *б*—два способа вставленія рабочей части въ рукоятку.

нитовъ и *порфировъ* немногіе удовлетворяютъ условіямъ пористости и вязкости; б. ч. скоро полируются, крошатся; въ Германіи жернова этой породы, съ примѣсью кристалловъ кварца, изъ мѣстечка Кровиндеръ (Crowinder), употребл. для ржи и пшеницы; въ Австріи—изъ Перга (Perg) по Дунаю. Жернов. камни *вулканическ. происхожденія* разработываются на Рейнѣ—видъ шлаковаго базальта (лавы), темно-сѣраго цвѣта; по достоинству близки къ французскимъ.

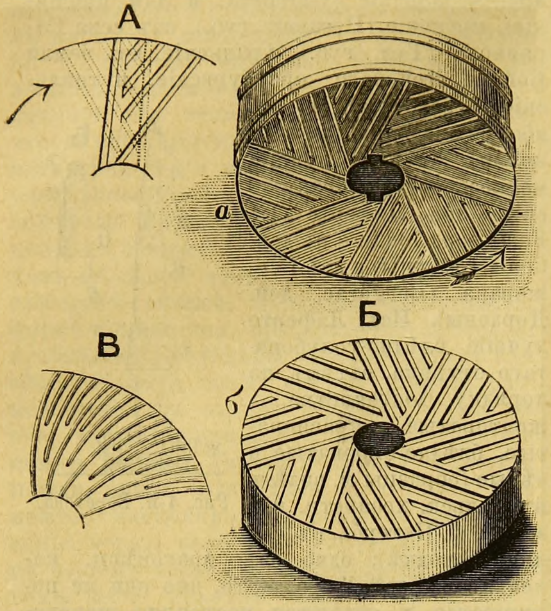


Рис. 6-й. Бороздки, насѣкаемыя на жерновахъ.

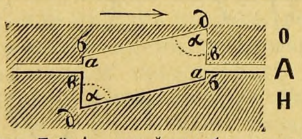


Рис. 7-й А—профиль бороздокъ.

—*Приготовленіе жернововъ.* Изъ каменоломокъ жернова поступаютъ въ видѣ грубо отесанныхъ круговъ, которые окончательно обдѣлываются на мѣстѣ.

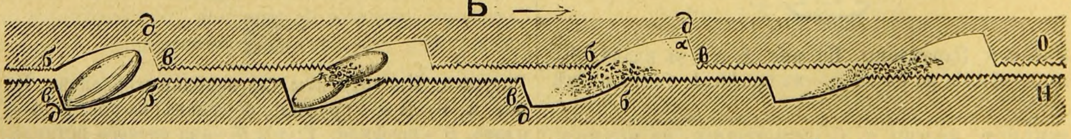


Рис. 7-й Б—профиль бороздокъ. Показано постепенное растираніе зерна. О—верхній, Н—нижній жерновъ.

Такъ какъ камень рѣдко равномѣрно однообразенъ по сложенію, то б. ч жернова для помола составляются изъ нѣсколькихъ призматическихъ кусковъ, тщательно подбираемыхъ и склеиваемыхъ или гипсомъ, разведеннымъ на чистой, глинистой или квасцовой водѣ, или цементомъ: къ окружности, гдѣ треніе наибольше, помѣщаются куски высшаго достоинства, а къ срединѣ—болѣе низкаго сорта. Швы д. б. оч. тонки и перпендикулярны къ мелющей поверхности. Середина жернова или *сердце* чаще всего выпиливается изъ большаго куска въ видѣ правильн. многоугольника (рис. 2-й А и Б); къ ней пригоняются остальн. куски—правильной (А) или неправильной (Б) формы; иногда и сердце составное (В). Въ центрѣ жернова сквозное отверстіе (А, Б, В, Г—*а*), наз. *очкомъ* или *глазомъ*, а вокругъ него три пояса (Г): *б*—середина или сердце или вечея, *в*—поясъ *неполнаго соприкосновенія* или *дворъ* и *д*—поясъ *полнаго соприкосновенія—мелющій* или *полозъ*.

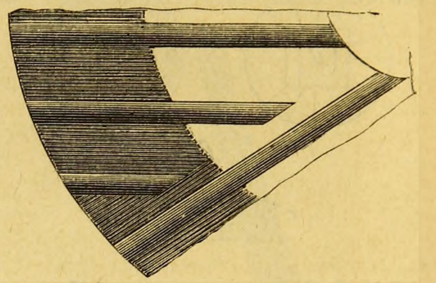


Рис. 8-й. Мелкія бороздки на мелющемъ поясѣ.

Иногда поясамъ *б* и *в* придаютъ вогнутость (сферическую), постепенно углубляющуюся къ очку (*а*) и называемую *глоткомъ*: у очка глубина около $1^1/_2$ дюйма, а вблизи мелющаго пояса (*д*) не болѣе $^1/_4$ линіи. Вращающійся жерновъ скрѣпляется однимъ или двумя желѣзн. обручами, насаживаемыми въ горячемъ видѣ (рис. 2-й—Д: *г*), и снабжается съ двухъ противуположн. концовъ гнѣздами (*с*), съ укрѣпленными въ нихъ желѣзн. трубочками (около 6 дюйм. длиною и $1^1/_2$ д. въ діам.)—для вкладыванія *штырей*, при помощи котор. жерновъ можно поднимать. Въ Америкѣ и Англіи употребл. жернова около 5 футъ въ діаметрѣ, во Франціи—$4^1/_4$—$4^1/_2$ ф., а на водяныхъ м. иногда до $6^1/_2$ ф., въ Германіи—4—5 ф., въ Россіи—чаще всего $3^1/_2$—4 ф.—Два жернова, расположенные горизонтально одинъ надъ другимъ, составляютъ обыкновенный мельничн. *поставъ;* вращается только одинъ жерновъ, б. ч. верхній, назыв. *бѣгуномъ* или *верхнякомъ;* нижній, наз. *лежнемъ* или *нижнякомъ,* утверждается неподвижно. Въ приготовленіи и продажѣ они отличаются м. собою· тѣмъ, что верхняя поверхность (не мелющая) бѣгуна нѣсколько шарообразно выпуклая (толщина у краевъ 1—$1^{3}/_{4}$ фут.) и очко его (для впуска зерна и воздуха) большое: $^{1}/_{5}$ (и болѣе) всего діаметра жернова; нижнякъ—вездѣ равной толщины (7—8 дюйм.) и съ меньшимъ очкомъ, нерѣдко квадратнымъ или многоугольнымъ. Стершійся до половины бѣгунъ замѣняютъ новымъ, а онъ самъ нерѣдко ставится на мѣсто нижняка. Въ очко бѣгуна утверждается желѣзная *параплица* или *жибка* (рис. 3-й), посредствомъ которой онъ насаживается на веретено.

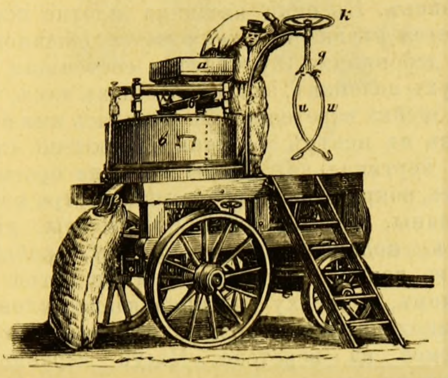


Рис. 9-й. Передвижная **м.** Гаррета.

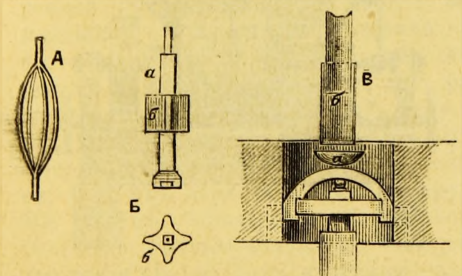


Рис. 10-й. Снаряды для регулированія питанія жерноковъ. А: обыкн. колотушка. Б: колотушка съ крестовиною (*а*—колотушка, *б*—крестовина). В—центробѣжный приборъ.

Соединеніе бѣгуна съ веретеномъ или *глухое*—при помощи *обыкн. параплицы,* или-же *свободное*—посредствомъ *двойной параплицы.* Обыкн. параплица имѣетъ одну изъ формъ, показ. на рис. 3-мъ: А, Б; она прочно укрѣпляется (рис. 2-й—Б) въ гнѣздахъ, высѣченныхъ въ бѣгунѣ (на глубинѣ 5—6 дюйм. отъ мелющ. поверхности), заклинивается здѣсь или заливается свинцомъ или гипсомъ; квадратное отверстіе ея (1—$1^{1}/_{4}$ д. вверху, 2 д. внизу) точно также прочно насаживается на призматическ. головку веретена; длина ея на 6—7 дюйм. больше діаметра очка, толщина 1—$1^{1}/_{2}$ д. Но самое прочное соединеніе—трехлапою чугунною параплицею (рис. 3-й—В) съ коническимъ отверстіемъ, соотвѣств. такой-же головкѣ веретена. Центръ отверстія параплицы д. совпадать съ центромъ бѣгуна и, слѣдовательно, осью веретена. Недостатокъ глухаго соединенія тотъ, что разъ веретено, по какой-либо причинѣ, уклонилось отъ вертикальн. положенія,—бѣгунъ перестаетъ быть горизонтальнымъ. Недостатокъ этотъ устраняется свободнымъ или качающимся соединеніемъ посредствомъ *двойной параплицы* (Г и Д на рис. 3-мъ), которая состоитъ изъ скобы (*а*), называемой *бугелемъ,* и бруска или *гонялки* (Г, Д—*б* и Е); дугообразная (Д) или согнутая подъ прямыми углами (Г), скоба прочно (какъ сказано выше) соединяется концами съ бѣгуномъ и имѣетъ въ серединѣ круглую *лунку,* которою она ложится на закругленную *цапфу* веретена (*в*); въ серединѣ гонялки (см. Д и Е) квадрат-

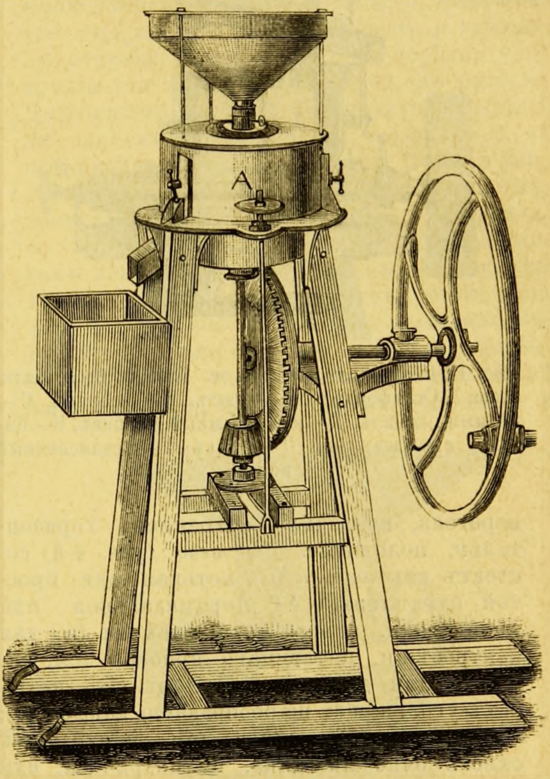


Рис. 11-й. Ручная **м.** Аккермана. А—поставъ.

ное отверстіе, черезъ которое проходитъ головка веретена, а по концамъ выемки, пропускающія бугель и зацѣпляющія его при вращеніи веретена. Иногда гонялка впускается въ жерновъ на-крестъ съ бугелемъ (Г). При двойной параплицѣ бѣгунъ легко снимается съ веретена (гонялка остается на послѣднемъ) и, вслѣдствіе того, что можетъ качаться на головкѣ веретена, постоянно сохраняетъ горизонтальн. положеніе. *Веретено* (рис. 4-й) состоитъ изъ *головки* (*а*), которая для простой параплицы (А) пирамидальная или коническая, иногда со шпенькомъ (а') для центробѣжн. питающаго прибора (см. ниже), а для двойной параплицы (Б)—четырехъ-угольная съ шарообразною *цапфою* (*д*); цилиндрической *шейки* (*б*), проходящей сквозь очко нижняка, цилиндрическ. или четырехъугол. *стержня* (*в*) съ коническ. утолщеніемъ (*г*) для насадки зубчат. колеса или шкива, вращающаго веретено, и, наконецъ, *пятника* (*е*), которымъ веретено устанавливается въ *подпятникъ*, состоящій изъ стальной пластинки (съ лункою посрединѣ), закрѣпляемой въ желѣзн. или чугунной коробкѣ (*ж*) клиньями или винтами. Основаніе коробки подпятника приспособлено для подъема или опусканія веретена—съ цѣлью измѣненія разстоянія между жерновами; измѣненіе это производится поднятіемъ подпятника (а вмѣстѣ съ нимъ веретена и бѣгуна), укрѣпленнаго, для этого, на рычагѣ, который движется вверхъ или внизъ особ. винтомъ, сбоку станины, обыкновенно снабженнымъ колесообразною рукояткою.—Для установки нижняка такъ, чтобы поверхность его была вполнѣ горизонтальна, а центръ совпадалъ съ осью веретена, въ простыхъ мельницахъ его кладутъ на брусчатую постилку пола, окружаютъ его рамою и, затѣмъ, подклиниваютъ снизу и сбоковъ (или снизу подливаютъ извести). Но при болѣе совершенн. устройствѣ вывѣрка нижняка дѣлается особ. установочными винтами—снизу (на поддонѣ) и сбоковъ. Въ очко нижняка плотно вставляется втулка или *кружловина*, обыкновенно деревянная (буковая) и состоящая изъ двухъ половинъ, заклиниваемыхъ такъ, чтобы шейка веретена обхватывалась ими какъ разъ въ центрѣ жернова и веретено стояло вертикально. Чтобы мука не просыпалась, вокругъ шейки веретена, внутри кружловины, на серединѣ ея высоты, дѣлаютъ кольцеобразную выемку, набиваемую конск. волосомъ или шерстью съ саломъ, а вверху нижняка къ кружловинѣ приколачивается кольцо изъ пакли, надѣваемое на веретено. Часто деревянная кружловина—съ металлическ. вкладышами, прижимаемыми къ шейкѣ клиньями, а иногда кружловина—чугунная съ бронзовыми вкладышами, подтягиваемыми снизу болтами.—Постава съ вращающимся нижнякомъ, при неподвижн. верхнякѣ, употребляются рѣдко, не смотря на бóльшую ихъ производительность; еще рѣже приводятся въ движеніе оба жернова.—Жернова окружаются *кожухомъ*, на разстояніи около 2 дюйм. отъ ихъ боков. поверхности,—изъ листовъ желѣза или деревяннымъ *(обечье)*. Мука собирается въ кожухѣ и оттуда, черезъ каналъ внизу кожуха, поступаетъ или прямо въ мѣшокъ, или въ пеклевальный снарядъ (см.).—*Иструменты для приготовленія и*

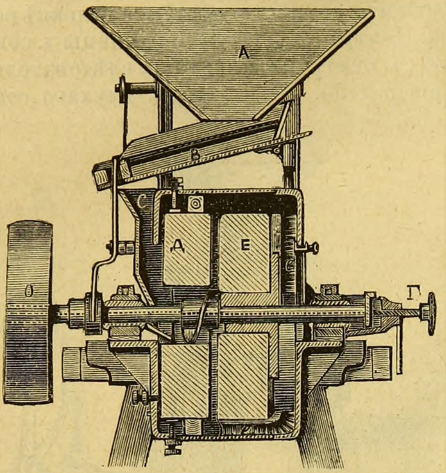


Рис. 12-й. Продол. разрѣзъ м. Джеффери и Блякстона („Стамфордъ“). А—ковшъ, В—башмакъ, С—питающ. каналъ, Д—неподвижный жерновъ, Е—бѣгунъ; *е,е*—щеточки. О—шкивъ; Г—установочный винтъ.

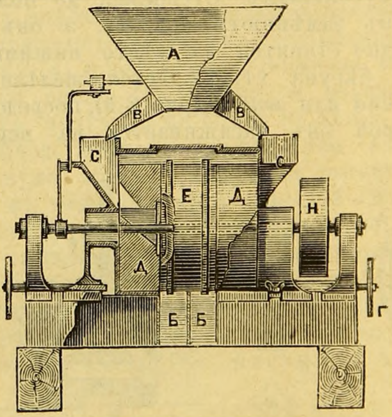


Рис. 13-й. Поперечн. разрѣзъ м. системы Умфрида. А, В, С, Г—то-же, что на рис. 12-мъ; ДД—неподвижн. жернова, Е—бѣгунъ, ББ—выходы для муки.

исправленія жернововъ (рис. 5-й): *кирки*—остроконечныя (А) и плоскія (Б), съ отверстіемъ посрединѣ для рукоятки и около 15 дюйм. длиною; *бороздчатый молотокъ* (Д), 5—6 дюйм. высотою, съ квадратн. основаніемъ (сторона квадрата $2^{1}/_{2}$—3 дюйм.), прорѣзаннымъ остроконечн. пирамидками, также съ отверстіемъ для рукоятки. Инструменты—или желѣзные, наваренные сталью, или изъ литой стали; для удешевленія изъ лит. стали дѣлается только рабочая часть, которая, въ случаѣ надобности, м. б. замѣнена запасною; въ Г (рис. 5-й) показаны способы вставленія рабочей части. И кирки, и молотокъ служатъ для насѣчки, молотокъ—для производства равномѣрн. шероховатости на мелющ. поверхности.—*Насѣчка* — выдалбливаніе ряда бороздокъ на мелющихъ поверхностяхъ жернововъ. Число и глубина бороздокъ зависитъ отъ качества камня: чѣмъ онъ шероховатѣе, тѣмъ бороздки менѣе глубоки и тѣмъ ихъ меньше, и наоборотъ; расположеніе бороздокъ м. б. различно, но *необходимо,* чтобы бороздки бѣгуна, во время работы, перекрещивались съ бороздками нижняка *на подобіе ножницъ* (рис. 6-й А), а для этого бороздки на обоихъ жерновахъ д. б. расположены совершенно одинаково, если и тотъ и другой положить мелющею поверхностью кверху, и, напротивъ того, перекрещиваться, если ихъ наложать одинъ на другой (Б). На бѣгунѣ бороздки д. б. наклонены въ сторону, противуположную направленію движенія (Б—*а*), а на нижнякѣ—въ сторону движенія (Б—*б*). Насѣчка дѣлается *прямолинейная* или *кривая.* Первая, самая употребительная, по мѣсту изобрѣтенія, назыв. также *американскою;* производить и поддерживать ее гораздо легче, чѣмъ кривую, и помолъ при ней происходитъ равномѣрнѣе; но преимуществами этими она обладаетъ только тогда, когда сдѣлана правильно; на рис. 6-мъ—А и Б показанъ образецъ такой насѣчки; на немъ можно видѣть болѣе длинныя, *главныя,* бороздки, доходящія до очка, и, между ними, болѣе короткія—*побочныя.* Число главныхъ бороздокъ тѣмъ больше, чѣмъ значительнѣе діаметръ жернова и чѣмъ плотнѣе камень. Если помолъ ведется въ одинъ пріемъ, т. е., сразу мелко, то, для предупрежденія нагрѣва муки, бороздъ дѣлается больше, а если помолъ повторительный, при которомъ мука не нагрѣвается такъ сильно, то—бороздъ меньше. Число побочныхъ бороздъ между каждыми двумя главными рѣдко больше 6, чаще 3—4. При криволинейной насѣчкѣ помолъ идетъ медленнѣе и мука часто перегрѣвается, особенно если примѣнена *старая круговая* или *голландская* насѣчка; *новая круговая* насѣчка (В—рис. 6-й) м. б. полезною для обдирки или лущенія зеренъ и перемола отрубей, хотя пока еще нерѣдко употребляется и для помола зерна въ муку.—Достоинство насѣчки въ значительн. степени зависитъ отъ формы профиля, т. е., поперечнаго разрѣза бороздокъ. Прежде употреблялись квадратный, прямоугольный, треугольный или полукруглый профили; но всѣ они оказались мало пригодными, такъ какъ мука, задерживаясь бороздками такой формы, засоряетъ ихъ, вслѣдствіе чего значительн. часть зерна выходитъ недостаточно перемолотою. Гораздо удовлетворительнѣе чаще всего употребляемый нынѣ профиль, показ. на рис. 7-ми А; но и при такихъ бороздкахъ совершенно тонкій помолъ не возможенъ, такъ какъ кромка *а б,* хотя и ничтожная (въ толщину ногтя или въ $^{1}/_{4}$ линіи глубиною), мѣшаетъ безпрепятственному выхожденію мелкой крупки на площадки между бороздками, гдѣ только и происходитъ окончательное размельченіе ея въ муку; кромѣ того, въ острыхъ углахъ (*а*) бороздокъ нижняка задерживают-

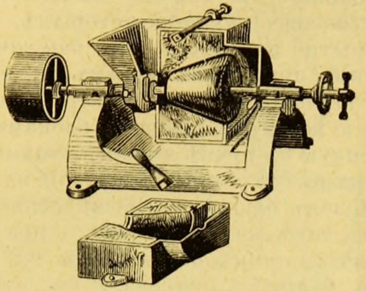


Рис. 14-й. Продол. разрѣзъ м. съ коническими жерновами.

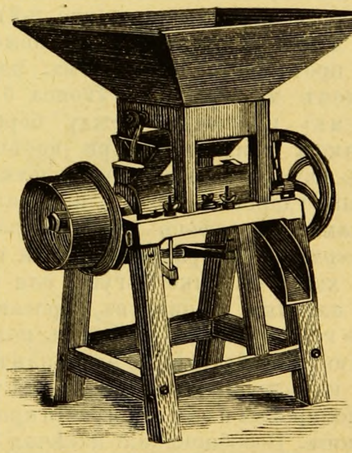


Рис. 15-й. Фермерская м. Михеля.

ся крупа и мука, что значительно затрудняетъ передвиженіе помола. Поэтому, предпочтительнѣе профиль, изображенный на рис. 7-мъ въ Б (на немъ видно постепенное измѣненіе зерна, по мѣрѣ его движенія по бороздкамъ, между двумя жерновами); но такого рода насѣчка годится только для зерна предварительно ободраннаго, такъ какъ въ противномъ случаѣ отдѣленіе сильно измельченныхъ отрубей (оболочекъ) отъ муки оч. затруднительно; поступаютъ такъ: если помолъ производится въ одинъ пріемъ, то зерно сначала обдираютъ на особ. поставѣ или иной машинѣ, а если въ два или нѣсколько пріемовъ,—то первые разы между болѣе разставленными жерновами, а потомъ, послѣ тщательн. очищенія крупы отъ отрубей, между достаточно сближенными жерновами. При такомъ способѣ мука получается лучшаго качества. Ширина бороздокъ (отъ *б* до *в* въ Б и отъ *а* до *в* въ А рис. 7-й) $^1/_2$—1 дюйм., глубина (*в д*) около $^1/_4$—$^1/_2$ дюйм. Иногда, для лучшаго втягиванія зерна между мелющ. поверхностями, или дѣлается глотокъ (стр. 596), или увеличивается глубина бороздокъ у очка: то или другое или въ одномъ бѣгунѣ, или-же въ обоихъ жерновахъ. На мелющемъ поясѣ (*д*—рис. 2-й), имѣющемъ въ ширину 7—8—10 дюйм., и площадки между бороздками д. б. остро-шероховаты, для чего ихъ насѣкаютъ рядами самыхъ мелкихъ бороздочекъ или штриховъ (рис. 8-й)—отъ 4 до 18, а при оч. тщательномъ помолѣ—до 20 на протяженіи 1-го дюйма; на всемъ остальномъ пространствѣ (пояса *б* и *в* на рис. 2-мъ) площадки между бороздками оставляютъ гладкими.—При насѣчкѣ бороздокъ киркою и штриховъ молоткомъ направленіе ударовъ всегда д. б. параллельно бороздкамъ: *ни одного удара параллельно краю жернова.*—Собравъ поставъ и пустивъ его въ ходъ, въ очко бѣгуна, для окончательн. наточки жернововъ, бросаютъ нѣсколько горстей песка, иногда съ водою; эту операцію, впослѣдствіи, по временамъ, повторяютъ, не останавливая хода,—для уничтоженія полировки и для заостренія кромочекъ жернововъ. Возобновленіе насѣчки д. производиться своевременно: при постоянномъ помолѣ, наиболѣе добротныхъ жернововъ черезъ 7—10 дней, менѣе добротныхъ—чаще: дня черезъ 3, а нѣкоторыхъ черезъ день. Для исправленія пустотъ, появляющихся иногда на жерновахъ отъ работы, употребляется *замазка:* 4 ф. квасцовъ и $^2/_5$ ф. соды поставить въ чугунн. тиглѣ, вымазанномъ саломъ, въ кузнечн. горнъ; когда смѣсь станетъ жидкою, всыпать 1 ф. толченаго мельничн. камня, $^2/_5$ ф. сѣрнаго цвѣта (или толчен. сѣры) и $^1/_5$ ф. смолы. Сплавленный на слаб. огнѣ составъ влить въ пустоты, предварительно очищенныя щеткою, обдутыя мѣхомъ, промытыя и высушенныя; жерновъ д. б. тепловатъ. *Или* пустоты заливаютъ гипсомъ, разведеннымъ на квасцовой водѣ, съ прибавкою желѣзн. опилокъ. Если изъ жернова вывалится кусокъ, вставить его обратно—на замазкѣ или цементѣ. — Зерно, для помола, засыпается въ ковшъ (*а*—рис. 9-й), подъ которымъ, вмѣсто дна, корытцо или совокъ, наз. *башмакомъ* (*б*); послѣдній привѣшенъ однимъ краемъ къ станку ковша, а другимъ на веревочку, проходящую по двумъ маленьк. блокамъ и закрѣпленную на ручкѣ въ рамѣ станины; поворотомъ ручки придаютъ большій или меньшій наклонъ башмаку. Обыкновенно этотъ наклонъ такъ малъ, что зерно, при неподвижномъ башмакѣ, не сыплется изъ ковша; поэтому, башмакъ приводятъ въ сотрясеніе *колотушкою:* чаще всего въ видѣ развилины изъ 4-хъ, выпуклыхъ наружу, желѣзн. прутовъ (А на рис. 10-мъ); укрѣпленная нижн. концомъ на параплицѣ, колотушка, вращаясь вмѣстѣ съ бѣгуномъ, толкаетъ прутами башмакъ, подъ которымъ желѣзн. воронка, опускающаяся къ самому очку бѣгуна. Иногда колотушка—въ видѣ стержня съ надѣтою на него крестовиною (Б — рис. 10-й): квадратное гнѣздо на нижн. концѣ стержня надѣвается на шпенекъ головки веретена (а' на рис. 5-мъ). Башмакъ м. б. замѣненъ болѣе правильно дѣйствующимъ центробѣжнымъ приборомъ—въ видѣ чашечки (рис. 10-й В—*а*), укрѣпленной на параплицѣ и получающей зерно изъ установленной надъ нею (болѣе или менѣе близко) зернопроводной трубки (*б*). На больш. м. зерно или крупу засыпаютъ въ одномъ изъ верхн. этажей въ ларь, изъ котораго ведутъ къ поставамъ зернопроводныя трубки (деревянн., жестян. или кожанныя).—Для болѣе удобнаго подъема, въ случаѣ надобности, бѣгуна существуютъ особ. *краны,* одинъ изъ образцовъ которыхъ представленъ на рис. 9-мъ (*д*) отведеннымъ; чтобы подвести его къ бѣгуну, стоитъ только повернуть желѣзный рычагъ *е;* подвѣшенныя къ крану дуги съ крючками (*и*—*и*) служатъ для захватыванія штырей бѣгуна, а колесо *к* съ винтомъ—для поднятія или опусканія крана. Въ мельничн. строеніяхъ кранъ дѣлаютъ въ видѣ деревянн. стойки, поворачивающейся на цапфахъ въ подшипникахъ потолочной и половой балокъ.—Устройство механизма, сообщающаго движеніе бѣгуну, *передаточнаго механизма,* въ м., какъ и въ б. ч. машинъ, основано на системѣ зубчатыхъ колесъ, дѣйствіе которыхъ легко понять по рис. 1-му; иногда, вмѣсто колеса *г,* на веретено надѣвается шкивъ, приводимый въ движеніе ремнемъ; при послѣдняго рода передачѣ движеніе бѣгуна равномѣрнѣе. Во всякомъ случаѣ, передача движенія д. б. устроена такъ, чтобы бѣгунъ можно было остановить независимо отъ остановки двигателя.—На *качество муки* мельникъ м. вліять, измѣняя скорость вращенія бѣгуна, количество поступающихъ въ поставъ зеренъ и разстояніе между жерновами. Если, при данной скорости бѣгуна, мука выходитъ грубая,—сыпать зерна меньше; если и послѣ этого мука на ощупь недостаточно мягка,—понизить бѣгунъ; когда послѣ пониженія замедляются и движеніе бѣгуна, и выходъ муки,—ускорить движеніе бѣгуна; но если и затѣмъ мука выходитъ медленно, перегрѣвается и становится какъ-бы липкою, то слѣдуетъ поднять бѣгунъ и увеличить питаніе постава. При медленномъ вращеніи бѣгуна, зерна перемалываются крупнѣе и производительность меньше; при слишкомъ быстромъ—мука черезъ-чуръ мелка, перегрѣта и плохаго качества. Большіе жернова вообще вращаются медленнѣе малыхъ; скорость вращенія не должна быть ниже 20 и выше 32 футъ въ секунду (средняя 27—31 футъ). *Производительность.* Принято, что на хорошемъ поставѣ съ франц. жерновами въ $4^1/_2$ ф. въ діам., при 6 лош. силахъ и 120 оборотахъ, перемалывается въ 1 часъ около 10 пуд. пшеницы (ржи менѣе: на $^3/_7$—$^2/_7$). Песчанниковые жернова, безъ вреда для ихъ бороздокъ, могутъ перемолоть только 0,6 ($^3/_5$) этого количества: не болѣе, какъ при $4^1/_2$ лош. сил., $5^1/_2$ ф. діам. и 107 обор.—Но общаго правила въ этомъ отношеніи установить нельзя—нужно руководствоваться опытомъ. Выходящая изъ постава мука всегда нагрѣта и содержитъ пары; если ее оставить въ этомъ видѣ въ кучѣ, то она, отъ осѣданія паровъ, слипается (комья). На небольшихъ **м.** муку, для охлажденія, оставляютъ лежать тонкимъ слоемъ 2—3 дня; для охлажденія больш. массъ муки употребл. особ. *мучные холодильники* (hopperboy). Такъ какъ нагрѣваніе муки происходитъ въ поставахъ, то для уменьшенія его устраиваютъ вентиляцію послѣднихъ; наиболѣе удовлетворительною пока оказывается *вытяжная вентиляція* (exhauster) съ приспособленіемъ для улавливанія мучн. пыли.

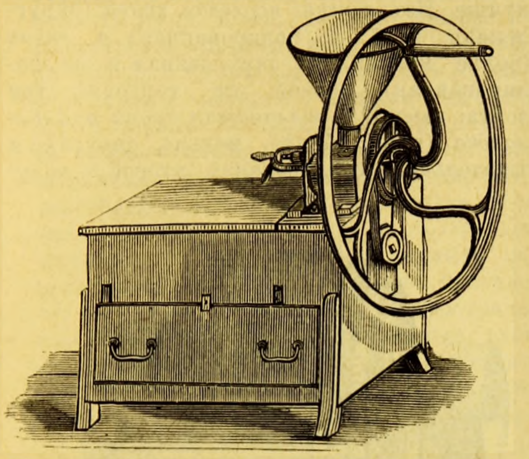


Рис. 16 й. Ручная **м.** Ллойда.

Съ описанными горизонтальн. жерновами дѣлаются **м.** всякаго рода, въ томъ числѣ переносныя ручныя; изобр. на рис. 11-мъ ручн. **м.** Аккермана (въ Москвѣ), съ горизонт. каменн. жерновами (12 дюйм. въ діам.), производитъ $1^1/_4$—$2^1/_2$ пуд. муки въ 1 часъ; стоитъ въ С.-Петерб. 140 р.; больш. размѣровъ—250—370 р.—**М.** съ *вертикальными жерновами* бываютъ съ 2-мя и 3-мя жерновами, изъ которыхъ движется только одинъ. На рис. 12-мъ показанъ поперечн. разрѣзъ **м.** съ 2 жерновами Джеффери и Блякстона, а именно послѣднее ея усовершенствованіе, извѣстное подъ названіемъ «Стамфордъ», отличающееся приспособленіемъ щетокъ (*e*), очищающихъ кожухъ отъ муки: при діам. жерн. въ 18 д. мелетъ около 7 п. въ часъ, при 3—4 лош. силахъ; стоитъ въ С.-Петерб. 185 р., съ франц. жерновами на 45 р. дороже. Подражаніе этой **м.** — «Тріумфъ» Буркгардта и Урлауба (С.-Петерб.)—150 (діам. 15 д.), 175 (18 д.), 275 р. (24 д.). На рис. 13-мъ поперечный разрѣзъ **м.** съ *тремя жерновами* системы Умфрида; движется одинъ средній жерновъ E. Если желаютъ работать только съ 2-мя жерновами, отодвигаютъ одинъ изъ жернововъ Д и прекращаютъ питаніе съ этой стороны. **М.** Умфрида введе-

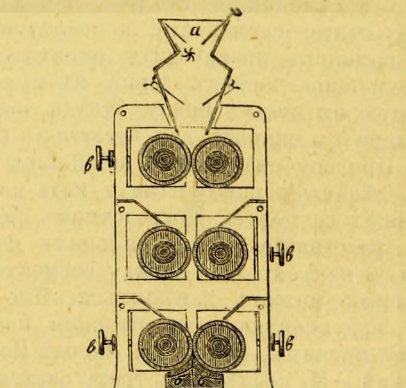
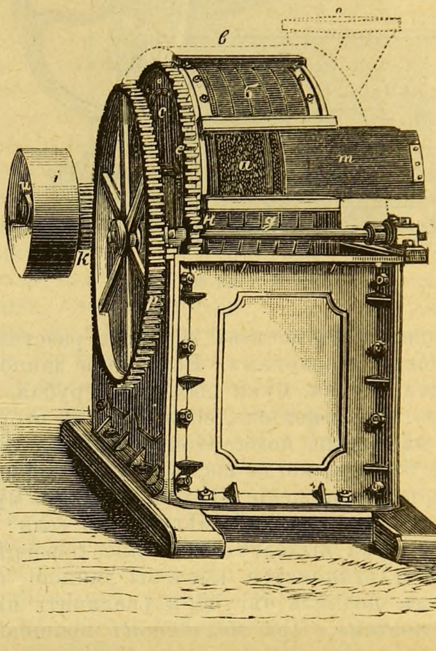


Рис. 17-й. Вальцовая **м.**

на въ нашемъ интендантствѣ. На рис. 14-мъ продольн. разрѣзъ м. съ каменными *коническими жерновами,* мелющей на подобіе кофейной м. Вертикальн. и коническ. жернова дѣлаются иногда металлическіе; но такіе жернова обыкновенно не годятся для мелкаго помола и хороши только въ началѣ; затѣмъ, по мѣрѣ притупленія, они становятся все менѣе и менѣе удовлетворительными. На рис. 15-мъ—америк. *фермерская* **м.,** измѣненная Михелемъ (Озерск. мастерская Тульск. губ.), дающая до 4—5 п. крупн. помола въ часъ (140 р.); на рис. 16-мъ—*ручная* **м.** *Ллойда* съ мукосѣйкою или пеклевальн. приборомъ, около 3/4 пуда въ часъ тонкой пшеничн. муки (125 р.); обѣ съ коническ. металлическ. жерновами. *Вальцовыя* **м.** состоятъ изъ 2—3-хъ паръ цилиндрическихъ жерновововъ(«вальцовъ»); въ поставѣ изъ 3-хъ паръ (рис. 17-й), для мелкаго помола,—двѣ верхн. пары съ гладкими, б. ч. фарфоровыми, поверхностями, а нижняя—съ мелко рифлеными или бороздчатыми стальными поверхностями. Вращаются всѣ вальцы: вальцы одной пары въ противуположн. направленіяхъ. Изъ ковша *а,* снабженнаго задвижкою и валикомъ, регулирующими теченіе зеренъ, послѣднія постепенно проходятъ всѣ три пары вальцовъ; подъ нижнею парою находятся сегменты (*б—б*) изъ жерноваго камня или чугуна, покрытаго мелко насѣченными стальн. накладками; между этими сегментами и послѣднею парою вальцовъ происходитъ окончательное размельченіе частицъ зерна въ муку, падающую въ ящикъ внизу, откуда она м. б. отведена въ снарядъ для *пеклеванія* (см. э. сл.). При грубомъ помолѣ всѣ 3 пары вальцовъ дѣлаются рифлеными и подъ каждою изъ нихъ сегменты. Посредствомъ винтовъ *в, в...* разстояніе между вальцами каждой пары, а винтовъ *г, г*—между сегментами и вальцами можетъ измѣняться. Изъ заводовъ, приготовляющихъ вальцов. постава, между прочимъ, извѣстенъ заводъ Израэля въ Вѣнѣ.—**М.** послѣднихъ трехъ системъ (съ вертикальными, коническими и цилиндрическими жерновами) производительнѣе **м.** съ горизонтальн. жерновами, требуютъ отъ двигателя меньше силы, нагрѣваютъ муку слабѣе; установка ихъ и передача имъ движенія несравненно проще (отъ приводовъ обыкновенн. устройства); притомъ, онѣ дешевле, требуютъ менѣе ремонта, удобнѣе для ухода и даютъ муку желаемой тонкости; для обыкновенн. хозяйства особенно примѣнимы м. съ вертикальн. или коническ. жерновами. (О приводахъ для м.—см. **Приводы**).—**С. Кулѣшовъ.**

Мельницы для крупы, крупорушки, круподерки или просорушки. Крупа приготовляется изъ различн. хлѣбн. зеренъ. Изъ *пшеницы*—единственно *манная крупа:* вмѣстѣ съ смоленскою, самая нѣжная изъ всѣхъ родовъ крупы; на мукомольн. мельницахъ изъ нея мелется высшій сортъ муки — «крупчатка»; чѣмъ ровнѣе эта крупа и чѣмъ меньше въ ней мучной пыли, тѣмъ она лучше. Изъ *ячменя: перловая крупа* (округленная и б. ч. полированная) и *ячная* (болѣе мелкая, не округленная и не полированная); первой въ торговлѣ три сорта: высшій — *голландская крупа* или *голландка* (чище, бѣлѣе, мельче, округлѣе и тщательно отполирована), второй — *полуголандка* (крупнѣе и менѣе отдѣлана), третій — *простая перловая крупа* (только очищенное отъ шелухи зерно, не полированное вовсе); ячной крупы 5 сортовъ: первые три представляютъ болѣе измельченную и отдѣланную крупу, называемую *продѣльною* (зерна измельчены ровно, чисты, безъ примѣсей), и отличаются м. собою величиною крупинокъ (первый самый мелкій, третій сам. крупный и, кромѣ того, темнѣе); послѣдніе два сорта, назыв. *воловьею крупою,* — крупнѣе, съ неровн. крупинками, нечисты и съ мучною пылью. Изъ *овса* — *овсяная крупа:* первый сортъ—зерна крупнѣе, ровнѣе, безъ примѣсей, второй — зерна мельче, съ посторонн. примѣсью. Изъ *гречихи*—*гречневая крупа:* высшій сортъ—*смоленская крупа,* бѣлая, похожая на манную, отъ которой отличается стальн. или свѣтло-сѣрымъ отливомъ (манная — слегка желтовата); прочіе сорта: *яд-*



Голл. крупорушка Тая (Туе).

рица—чистое лущеное полное зерно; *продѣльная* или *велигорка* — зерна раздроблены на 2—3 части; *обыкновенная* или *машинная*—крупнѣе, темнѣе и менѣе чиста, чѣмъ предъидущая. Изъ *проса—пшено:* первый сортъ—чистое полное зерно золотисто-желт. цвѣта, второй — значительно свѣтлѣе, содержитъ немного мучн. пыли, но безъ постор. примѣси; третій—цвѣтомъ похожъ на первый, но съ большою примѣсью мучн. пыли и сѣмянъ сорн. травъ.—Лущеніе, рушаніе или обдираніе съ зеренъ оболочекъ производится или на обыкновенныхъ мучн. поставахъ, между жерновами, разставленными на достаточн. разстояніи; или на особ. крупяныхъ поставахъ, которые м. б. или въ особ. отдѣленіи мукомольной **м.**, или-же составлять особ. мельницы. Устройство круподерн. поставовъ оч. разнообразно; наиболѣе распространены *голландскіе постава,* употребляемые главн. образомъ для ячменя, но также для пшеницы и др. зеренъ; при помощи ихъ не только обдираются зерна, но и получаются разн. сорты крупы. *Голландская круподерка* (см. рис.) состоитъ изъ одного вертикальн. жернова *а*, помѣщеннаго въ металлическ. кожухѣ съ сѣтчатымъ проволочн. ободомъ *б* и *д*, съ двумя боков. стѣнками *с* изъ желѣзн. листовъ, продыравленныхъ на подобіе терки и обращенныхъ шероховатою стороною внутрь (къ жернову); этотъ кожухъ окруженъ снаружи вторымъ—глухимъ, б. ч. деревяннымъ, кожухомъ *в*, нижняя половина котораго составляетъ станину и заключаетъ ящикъ для принятія крупы. Жерновъ и внутренн. кожухъ вращаются въ противуположн. направленіяхъ, не съ одинаковою скоростью (кожухъ обыкновенно разъ въ 50 медленнѣе)—посредствомъ двухъ паръ зубчатыхъ колесъ: *е*, *н*, *р*, *к;* изъ нихъ *е* сидитъ на ободѣ внутр. кожуха. Движеніе передается отъ привода посредствомъ шкива *і*. Засыпается зерно черезъ ковшъ о. Зерна обдираются шероховатостями камня и терки и, обтираясь одно о другое, закругляются; шелуха и пыль проносятся сквозь рѣшетки обода внутренн. кожуха и собираются внизу около ящика для крупы, готовое-же зерно спускается, по окончаніи работы, въ самый ящикъ черезъ особ. отверстіе внутри кожуха, закрытое во время работы задвижкою *т*. Зерно подвергается дѣйствію круподерки, пока не получитъ надлежащій видъ. Вынутое изъ круподерки, кладется на сито—для удаленія шелухи и пыли. Так. образомъ получается самый грубый сортъ, который, затѣмъ, м. б. превращенъ въ болѣе тонкіе сорта повтореннымъ пропусканіемъ черезъ круподерку. Засыпаютъ не непрерывно, какъ въ мукомольн. **м.**, а каждый разъ опредѣленную порцію, которую, по окончаніи ея обработки, замѣняютъ новою. Послѣ каждаго пропуска черезъ поставъ отсѣваютъ отъ мучнист. частицъ и пыли. Такъ какъ мелкая перловая крупа м. б. получена только продолжительн. обработкою въ поставѣ, вслѣдствіе чего много теряется въ видѣ мучной пыли, то иногда зерно предварительно дробятъ на отдѣльн. поставахъ и, затѣмъ уже, пускаютъ въ круподерку. Приготовленную крупу, для приданія ей гладкости и лоска, полируютъ: смѣшавъ съ мякиною и лузгою, пропускаютъ въ особ. поставѣ—или между гладкими поверхностями деревянн. барабана и кожуха, или между деревянною поверхностью внутренн. конуса и, кожухомъ, обтянутымъ кожею. Если требуется болѣе мелкая, но не округленная, крупа, напр. мелкая ячневая крупа,—крупу, послѣ перваго выхода ея изъ круподерки, подвергаютъ дробленію: или на обыкновенн. мучныхъ поставахъ съ жерновами изъ песчанника (твердозернистаго), или-же въ особ. крупяныхъ поставахъ, между прочимъ, и на вальцовыхъ; но измельченіе на мучн. поставахъ менѣе равномѣрно и не даетъ крупы выше 2-го сорта. На мукомольныхъ **м.** круподерками пользуются для предварительн. (передъ помоломъ на муку) измельченія зерна пшеницы и освобожденія его отъ лузги. Описанная и др. подобныя круподерки, служащія для обработки зеренъ ячменя, пшеницы и пр., не годятся для гречихи, по причинѣ значител. хрупкости и особ. строя ея шелухи; гречнев. крупа удовлетворительно приготовляется на поставахъ съ рифлеными коническими поверхностями кожуха и бѣгуна, вращающагося на вертикальн. оси, узкимъ концомъ книзу. Но размельченіе гречневой крупы на болѣе тонкіе сорта м. б. произведено и на обыкновенн. мучномъ поставѣ.—Просо не дробится, а только освобождается отъ оболочки (шелухи), что достигается на поставѣ въ родѣ мукомольнаго, но съ глинянымъ подомъ на нижнякѣ. Главное условіе — однородность строенія жернововъ (безъ щелей, трещинъ и пустотъ), насѣчка которыхъ д. б. сплошная, рашпилевидная, безъ бороздокъ и производится острою съ широкимъ лезвіемъ киркою (см. **Мельницы,** рис. 5-й Б); очко бѣгуна дѣлается съ глоткомъ (см. тамъ-же) и шире, чѣмъ въ мучн. поставахъ. Нижнякъ обхватывается особою кадью, края которой вершка на 3 выше его поверхности; кадь набивается до краевъ глиною—по возможности, однородною, достаточно вязкою, но не оч. жирною (чтобы не потѣла и не лопалась). Гладкая, упругая и липкая поверхность глинянаго пода задерживаетъ оболочки зерна и быстро покрывается ими, такъ что мараетъ зерно только въ самомъ началѣ. Въ серединѣ выровненной поверхности пода (у веретена) дѣлается чашеобразное углубленіе, въ которомъ зерно скопляется прежде, чѣмъ попадетъ подъ жерновъ. Обрушиваніе проса производится въ нѣсколько пріемовъ: послѣ перваго пропусканія получается *обойка* (просо, очищенное отъ земли и пыли), послѣ втораго—*пестрó* (полуобрушенное просо), послѣ третьяго—*полубѣлка;* наконецъ, послѣ четвертаго (послѣдняго) — *бѣлка* (совершенно обрушенное зерно). Послѣ каждаго пропусканія зерно подсѣвается на ситѣ (см. выше). Разсортированное (въ сортировкѣ), по объему и вѣсу, пшено окончательно обработывается толченіемъ въ особ. ступкахъ—для освобожденія его отъ той части его ядра (около зародыша), въ которой находится горькое масло, портящее его вкусъ. Другого рода просорушки, въ котор. зерно подвергается ударамъ, не годны, п. ч. разрушаютъ часть зерна, а разрушенное пшено, называемое *сѣчкою,* почти не им. рыночной цѣны.— **С. Кулѣшовъ.**

Мельхіоръ или новое серебро — сплавъ 50—66% мѣди, 13—18% никеля и 19—31% цинка; цвѣтомъ похожъ на серебро; 8,4—8,7 уд. вѣса; также ковокъ, какъ и желт. мѣдь, но тверже ея; прекрасно полируется. Хорошій **м.** на воздухѣ не измѣняется. Ложки, подстаканники, самовары, подсвѣчники и др. издѣлія изъ **м.** извѣстны всѣмъ; посеребреныя гальваническ. путемъ, онѣ им. видъ настоящ. серебра и, для обыкновенн. употребленія, могутъ вполнѣ замѣнять его; достоинство ихъ зависитъ главн. образомъ отъ толщины покрывающаго ихъ слоя серебра. Для кислыхъ жидкостей или кушаній вообще не годятся. Ложки, вилки и т. п. должно посеребрять вновь, какъ скоро покрывающій ихъ слой серебра начнетъ сходить. Чистить не слѣдуетъ ничѣмъ, что можетъ стереть серебро, а лучше всего ограничиваться простымъ мытьемъ въ водѣ съ мыломъ. У насъ существуетъ нѣсколько хорош. фабрикъ мельх. издѣлій: въ С.-Петербургѣ, Москвѣ и Варшавѣ.

Мензула — инструментъ, употребляемый при землемѣрныхъ снимкахъ.

Мензура и мензурка—сосудъ съ дѣленіями для измѣренія жидкостей (въ аптекахъ, химическ. лабораторіяхъ и т. п.).

Менискъ — оптическое стекло съ одной стороны выпуклое, а съ другой вогнутое.

Менструація—то-же, что **Очищеніе мѣсячное.**

Мергель—то-же, что **Рухлякъ.**

Мережи—см. **Рыболовство.**

Меренги—см. **Безе.**

Меридіанъ есть воображаемый кругъ, перпендикулярный къ горизонту и разсѣкающій землю, по направленію ея оси, на двѣ половины—восточную и западную. **М.** даннаго мѣста пересѣкаетъ это мѣсто и, продолженный вверхъ, проходитъ черезъ его зенитъ (см.). Въ полдень солнце стоитъ на меридіанѣ, а потому **м.** наз. также *полуденнымъ кругомъ.* Меридіаномъ опредѣляется долгота мѣста, которая считается къ востоку или западу (восточная или западная долгота) отъ *перваго меридіана;* до сихъ поръ за первый **м.** нѣмцы и мы считали **м.**, проходящій черезъ островъ Ферро, англичане—**м.** Гринвича, французы—**м.** Парижа; но въ 1884 г. конгрессомъ астрономовъ всѣхъ странъ, бывшимъ въ Вашингтонѣ, рѣшено принимать за первый **м.**—гринвичскій. Всѣ мѣста, находящіяся на одномъ и томъ-же **м.**, им. одну и ту-же долготу. Опредѣленіе **м.**—см. **Часы солнечные.**

Мериносы—см. **Овцы.**

Меринъ—кастрированный жеребецъ.

Мерланъ (Gadus merlangus)—морск. рыба изъ рода трески, но жиже и свѣтлѣе обыкновенн. трески и съ болѣе острымъ рыломъ; длиною отъ 8 дюйм. до 2 футъ. Водится обильно у сѣв. береговъ зап. Европы.

Мерлушки—см. **Овчины.**

Месмеризмъ—см. **Магнетизмъ животный.**

Металлоидъ—такъ въ химіи наз. простыя тѣла, не относящіяся къ металламъ, а именно: водородъ, хлоръ, бромъ, іодъ, фторъ, кислородъ, сѣру, селенъ, теллурій, азотъ, фосфоръ, мышьякъ, боръ, кремній, углеродъ (всего 15).

Металлъ британскій—то-же, что **Мельхіоръ.**

Металлы раздѣляются на *легкіе* (удѣл. вѣсъ не выше 5,0) и *тяжелые* (уд. вѣсъ выше 5°). Къ первымъ принадлежатъ: *щелочные* **м.** (всѣ легче воды)—калій, натрій, литій, цезій, рубидій; *щелочныя земли*—барій, стронцій, калцій и магній; *земли*—алюминій, цирконій, бериллій или глицій, церій, итрій, торій, лантанъ, эрбій, тербій и дидимій (послѣдніе 5 еще оч. мало извѣстны). Къ тяжелымъ **м.** относятся: *тугоплавкіе*—марганецъ, желѣзо, кобальтъ, никель, хромъ, уранъ, молибденъ, ванадій и вольфрамъ, *легче-плавкіе*—олово и мѣдь; *легко-плавкіе*—висмутъ, свинецъ, таллій, индій, галлій, цинкъ и кадмій; *благородные* (не окисляющіеся отъ одного соприкосновенія съ воздухомъ)—ртуть, серебро, золото, платина, палладій, родій, осмій, рутеній и иридій; наконецъ, не принадлежащіе ни къ одной изъ сказанн. группъ—ніобій, титанъ и танталъ.

Метахромотипія — искусство отпечатывать (типо- или лито-графскимъ путемъ) цвѣтныя изображенія такъ, чтобы ихъ можно было съ бумаги переносить на друг. предметы: дерево, стекло, фарфоръ, металлы, кожу, клеенку и пр. Для этого печатаютъ (или рисуютъ литографск. красками или чернилами) на особ. бумагѣ, называемой *автографическою.* Сущность автогр. бумаги заключается въ томъ, что сторона ея, несущая рисунокъ, покрыта слоемъ какого-либо вещества, которое воспринимаетъ рисунокъ, не пропуская (или почти не пропуская) его до бумаги, и которое въ то-же время растворимо въ жидкости, не растворяющей краски рисунка, напр., въ холодн. водѣ при типо-и-лито-графской или маслян. краскѣ. Подобнымъ веществомъ м. б. гуммиарабикъ, крахмалъ и пр. Если рисунокъ, отпечатанный или нарисованный сказанными красками на такой бумагѣ, приклеить къ фарфору, стеклу, клеенкѣ и т. п. чѣмъ-либо, не растворяющимся въ водѣ, и затѣмъ смочить водою бумагу, то слой, на которомъ отпечатанъ рисунокъ, растворяется—рисунокъ покидаетъ бумагу и остается на предметѣ, къ которому приклеенъ. Понятно, что какъ слой для рисунка, такъ и жидкость для растворенія его можно разнообразить: напр., покрывать бумагу веществомъ, растворимымъ въ спиртѣ, и, вмѣсто воды, употреблять спиртъ; но въ такомъ случаѣ слѣдуетъ и рисовать или печатать красками, которыя не измѣнялись-бы отъ спирта. Одинъ изъ способовъ приготовленія автографическ. бумаги описанъ въ ст. **Литографія** на стр. 465: бумага, нагрунтованная хорош. крахмаломъ, напр. изъ тапіоки или аррорута (аррорутная бумага), покрытая, затѣмъ, растворомъ гуммигута и отшлифованная пемзою; бумага д. б. безъ клею (иначе рисунокъ не отстанетъ). Рисунокъ или предметъ, на который желаютъ перевести рисунокъ, покрываютъ тонк. слоемъ жидкаго копаловаго лака (раствора 1 части обыкн. копал. лака въ 12 част. чист. скипидара), даютъ высохнуть (фарфоръ или стекло—въ воздушн. банѣ—см. э. сл.); прикладываютъ бумагу съ рисункомъ правою стороною на предметъ и осторожно нажимаютъ на лѣвую тампономъ, суконн. рулеткою или костяною гладилкою (напр., ручкою зубн. щетки). Когда рисунокъ присталъ, бумагу увлажаютъ съ лѣв. стороны, сначала слегка—сырою губкою, а затѣмъ, когда предметъ уже просвѣчиваетъ, сильнѣе—кистью; когда бумага вполнѣ смокла, особенно украевъ (около 1/2 мин.), ее захватываютъ за край и быстро снимаютъ. Переведенный рисунокъ осторожно промываютъ влажною губкою (не трутъ, а слегка нажимаютъ), чтобы удалить крахмалъ и пр. По высыханіи рисунка его можно покрыть лакомъ и полировать. Если желаютъ, чтобы рисунокъ, переведенный на фарфоръ, можно было, затѣмъ, укрѣпить обжиганіемъ,—краски рисунка д. б. металлическія, плавкія (см. **Фарфоръ**—рисованіе на). Въ Севрѣ при переводѣ подобн. рисунковъ поступаютъ такъ: отпечатываютъ рисунки (черные или цвѣтные) на тонкой шелковой бумагѣ (papier joseph), не заключающей нисколько клею и достаточно увлаженной; потомъ, кладутъ бумагу лѣвою стороною на воду; когда поверхность фарфора, покрытая, какъ сказано выше, лакомъ, высохнетъ (въ воздушн. банѣ), бумагу съ рисункомъ, давъ предварительно стечь на пачкѣ пропускн. бумаги (или на фланели), прижимаютъ къ фарфору, который, затѣмъ, обжигаютъ, не отнимая бумаги; вмѣсто лака (для приклеиванія рисунка), фарфоръ можно покрыть слаб. растворомъ квасцовъ, высыхающимъ оч. быстро на воздухѣ. Такъ называемая *декалкоманія* основана именно на отпечатаніи рисунковъ на автографической бумагѣ.

Метеорологія—ученіе о явленіяхъ, происходящихъ въ воздухѣ; въ тѣсн. смыслѣ—ученіе о погодѣ; имѣетъ важное значеніе въ примѣненіи къ сельск. хозяйству—см. **Погода.**

Метеоризмъ — пученіе живота вѣтрами (см. **Вѣтры**).

Метеоры—такъ наз. вообще всѣ явленія, происходящія въ воздухѣ; въ тѣсномъ смыслѣ—особыя воздушн. явленія: падающія звѣзды, сѣверн. сіяніе и т. п.

Метисы—дѣти отъ европейцовъ и американск. индіанокъ. Также назыв. у животныхъ помѣси отъ простой матки и породистаго самца.

Метла. Такъ наз. у насъ множество растеній, преимущественно изъ сем. злаковъ, а именно—травы съ болѣе или менѣе раскидистыми соцвѣтіями въ видѣ метелокъ; особенно мног. виды изъ рода *Agrostis,* называемые также *полевицами,* дающіе хорош. сѣно и въ сѣверн. и средней Россіи оч. распространенные по лугамъ (см. **Луга**).

Метла (насѣк.)—то-же, что **Поденка.**

Метлика или метлица раст. — то-же, что **Метла.**

Метлица насѣк.—то-же, что **Поденка.**

Метлы—лучшія изъ березов. прутьевъ. Навязывать прутья на палку лучше, когда они совершенно высохли, такъ какъ иначе, отъ высаханія ихъ на палкѣ, разслабнетъ завязка; но передъ навязываніемъ—опустить ихъ на сутки въ воду.

Метранпажъ—см. **Типографія.**

Метрдотель (maître d'hôtel)—завѣдующій столомъ и кухнею у важныхъ особъ.

Метрики — см. **Свидѣтельства метрическія.**

Метрологія—ученіе о мѣрахъ и вѣсахъ (см. **Мѣры и Вѣсы**).

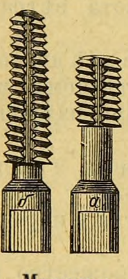
Метрономъ—инструментъ съ часов. механизмомъ для измѣренія коротк. промежутковъ времени, напр. для опредѣленія темпа въ музыкѣ.

Метръ составляетъ основаніе десятичн. системы мѣръ (см. **Мѣры и Вѣсы**), въ настоящ. время принятой почти вездѣ въ Западн. Европѣ. Онъ равняется 1 десятимилліонной части четверти земн. меридіана. 1 м.=0,4687 саж.=1,4061 арш.=3,2809 русск. или англ. фут.=39,3708 дюйм.=3,1862 пруск. и 3,1637 австр. фут.

10000 метр.=1 миріаметру= 9,374 верст.
1000 » =1 километру=0,9374 верст.
100 » =1 гектометру= 46,87 саж.
10 » =1 декаметру= 4,687 саж.
1 метръ= » =0,4687 саж.

1/10 метр.=1 дециметру=3,9371 дюйм.=2,25 вершк.; 1/100 метр.=1 сантиметру=0,39371 дюйм.=3,9371 лин.; 1/1000 метр.=1 миллиметру=0,39371 лин.

1 квадр. м.=0,2197 кв. саж.=10,7643 кв. фут.=1550,06 кв. дюйм.=1,9771 кв. арш. =506,143 кв. вершк.—1 куб. м.=0,10296 куб. саж.=35,3166 куб. фут.=61027,1 куб. дюйм. =2,7800 куб. арш.=11386,98 куб. вершк.



Метчики.

Метчики — инструменты для нарѣзки винтовъ въ деревѣ или металлѣ (рис.); бываютъ цилиндрическіе (*а*) и коническіе (б). Сначала обыкновенно проходятъ коническимъ **м.**, а затѣмъ цилиндрическимъ. Бываютъ различн. діаметровъ.

Механикъ. Въ губерніи, гдѣ развиты фабрики и мануфактурн. промышленность, министромъ ф-совъ, по представленію губернаторовъ, назначаются механики, преимущественно изъ воспитанниковъ технолог. института, а въ случаѣ недостатка въ послѣднихъ, — и изъ вольныхъ **м.** Въ Москву, кромѣ механика, назначается еще и помощникъ его. Механики состоятъ: въ Москвѣ—при моск. отдѣленіи совѣта торговли и мануфактуръ, а въ друг. губерніяхъ—при комитетахъ торговли и мануфактуръ; гдѣ нѣтъ послѣднихъ—при губернаторахъ.—Фабриканты и заводчики могутъ, за вознагражденіе по соглашенію, приглашать губернск. механика для осмотра ихъ заведеній, совѣщанія или составленія плановъ и смѣтъ. **М.** исполняютъ порученія губернаторовъ по осмотру заводовъ и фабрикъ, свидѣтельствованію паров. машинъ, составленію описей фабричн. заведеній и пр. (Уст. фабр. и заводск., ст. 28 и 49).

Мечеть—магометанскій храмъ.

Мигрень (hemicrania)—такъ наз. головн. боль, занимающую одну половину головы и являющуюся періодически, приступами, черезъ различн. промежутки времени. Приступы продолжаются отъ нѣскольк. часовъ до нѣскольк. дней и сопровождаются то блѣдностью больной половины головы (h. spastica), то краснотою ея (h. paralytica). Передъ приступомъ больные обыкновенно чувствуютъ общее нервное разстройство, часто дурноту, давленіе въ головѣ, головокруженіе или шумъ въ ушахъ, мерцаніе въ глазахъ, ознобъ, тошноту и т. п. Оканчивается приступъ постепенно, нерѣдко послѣ рвоты. Ближайшая причина **м.** заключается, вѣроятно, то въ судорогѣ (h. spastica), то во временномъ параличѣ (h. paralitica) сосудодвигательн. нервовъ; какъ судорога, такъ и параличъ вызываются, нужно полагать, возбужденіемъ головн. мозга, признаки котораго б. ч. предшествуютъ **м.** (см. выше). **М.** чаще встрѣчается у женщинъ, чѣмъ у мужчинъ, обыкновенно появляется не раньше полов. зрѣлости и къ старости б. ч. исчезаетъ; но иногда ее наблюдали и у дѣтей; м. б. наслѣдственною. Располагаютъ къ ней: общая нервн. раздражительность, малокровіе и вообще дурное питаніе, неправильн. регулы и т. п. *Леченіе:* главное—покой и возможное устраненіе внѣшн. впечатлѣній (см. **Голова**—*боль головная*). Изъ лекарствъ однимъ помогаетъ иногда крѣпкій кофе или кофеинъ (около 1 грана на пріемъ), другимъ kali bromatum (10 — 15 гран. на пріемъ) или хининъ (5 гр.), третьимъ холодн. компрессы на голову, горчичники къ икрамъ, тепл. ножн. ванны или электризація головы и т. п.; но большинству помогаетъ только *абсолютный покой* (см. выше). Въ промежуткахъ нужно, конечно, дѣйствовать противъ всего того, что располагаетъ къ **м.** или вызываетъ ее: лечить малокровіе, нервн. раздражительность, неправильность регулъ и т. п.

Мизантропія—нелюбовь къ людямъ.

Мизгирь или **земляной паукъ** (Lycosa rossica): изъ рода тарантулъ; длиною около 1-го дюйма и болѣе; встрѣчается въ южной и юговосточн. Россіи; живетъ въ норахъ. Въ народѣ укушеніе его считаютъ ядовитымъ, но это не вѣрно.

Микрометръ—приборъ для измѣренія оч. малыхъ величинъ, напр., предметовъ, видимыхъ подъ микроскопомъ, или малыхъ зрительн. угловъ въ астрономическ. трубахъ. Онъ состоитъ или изъ тонкой сѣти линій нарѣзанн. алмазомъ на стеклѣ (на разстояніи отъ 0,1 до 0,01 миллим. одна отъ другой, при толщинѣ самыхъ линій не болѣе 0,01 милл.), или-же изъ такой же сѣти нитей, тонкихъ какъ паутина. **М.** или прикрѣпленъ къ микроскопу (или астроном. трубѣ) неподвижно, или-же можетъ передвигаться.

Микроскопъ есть инструментъ для опти-

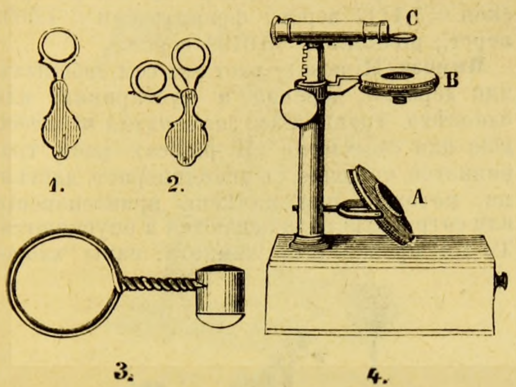


Рис. 1-й. Простые микроскопы.

ческаго увеличенія оч. малыхъ предметовъ. Различаютъ простые и сложные **м.** *Простой* **м.** или *лупа* состоитъ изъ одного выпуклаго стекла съ коротк. фокусомъ; м. б. нѣсколько стеколъ, *склеенныхъ* между собою, но всѣ онѣ вмѣстѣ играютъ роль одного стекла. Смотря по цѣли, стекла лупы оправляются различн. образомъ; на рис. 1-мъ: 1—обыковенная лупа, 2—двойная лупа, 3—лупа часовщиковъ и 4 — лупа для разсматриванія предметовъ насквозь: С—лупа, В—просвѣрленная посрединѣ подвижная подставка, на которую кладется предметъ, и А—вогнутое зеркало, посредствомъ котораго предметъ освѣщается снизу (насквозь); названіе прост. **м.** даютъ по преимуществу лупѣ послѣдн. устройства. На рис. 2-мъ изображена одна изъ употребительн. формъ *сложнаго* **м.**, который состоитъ изъ нижняго стекла, наз. *объективомъ*, стоящаго надъ разсматриваемымъ предметомъ, и верхняго—*окуляра*, черезъ который глазъ, какъ въ лупу, разсматриваетъ изображеніе предмета, увеличенное первымъ стекломъ; вслѣдствіе этого въ сложн. **м.** увеличеніе двойное: одно объективомъ и другое окуляромъ, а потому м. б. гораздо значительнѣе. Окуляръ и объективъ вставлены въ противуп. концы одной и тойже трубки, зачерненной внутри. Обыкновенно какъ окуляръ, такъ и объективъ въ настоящ. время дѣлаются не изъ одного стекла, а изъ системы нѣскольк. стеколъ. Части **м.** на рис. 2-мъ расположены въ томъ-же порядкѣ, какъ и на рис. 1-мъ (4); но здѣсь прибавлено сбоку выпуклое стекло на шарнирѣ — для освѣщенія непрозрачн. предметовъ сверху. Обыкновенныя увеличительн. стекла, при нѣсколько значительн. увеличеніи, окрашиваютъ изображеніе въ радужн. цвѣта и, потому, дѣлаютъ его неяснымъ; для устраненія этого недостатка употребляютъ *ахроматическія* стекла (см. **Стекла оптическія**): для сложныхъ **м.** всегда, а для простыхъ часто. Говоря объ увеличеніи, производимомъ **м.**, обыкновенно считаютъ линейное увеличеніе (т. е. діаметра предмета). Лупы увеличиваютъ отъ 3 до 10—20 разъ, рѣдко болѣе. Увеличеніе не для всѣхъ глазъ одинаковое: чтобы узнать его, нужно разстояніе яснаго зрѣнія глаза (см. **Зрѣніе**) раздѣлить на фокусное разстояніе стекла; (см. **Стекла оптическія**); такимъ образомъ, лупа съ фокусомъ въ 2 сант. для глаза, читающаго ясно на разстояніи 30 сант., увеличиваетъ въ 15 разъ, а для глаза, читающаго на разстояніи 20 сант.,—въ 10 разъ. Наложеніе одной лупы на другую увеличиваетъ изображеніе соотвѣтственно (двойная лупа). Сложн. м. увеличиваютъ несравненно значительнѣе: до 1000 и до 1500 разъ, но съ совершенною ясностью обыкновенно только до 500—600 разъ; увеличеніе ихъ есть произведеніе изъ увеличенія объективомъ на увеличеніе окуляромъ; напр., если первый увеличив. въ 20, а послѣдній въ 10 разъ, то все увеличеніе = 20×10 = 200 разъ. Существуютъ **м.** съ такъ назыв. *иммерсіонною системою*, въ которыхъ изслѣдуемый предметъ разсматривается не въ воздухѣ, а въ водѣ, а такъ какъ разница въ способности преломленія свѣта между водою и стекломъ менѣе, чѣмъ между воздухомъ и стекломъ, то при такой системѣ ясное увеличеніе м. доходить до 1000 и болѣе разъ. Степень увеличенія сложн. **м.** измѣряется сравненіемъ дѣленій *микрометра* (см. э. сл.), *увеличенныхъ микроскопомъ*, съ дѣйствительными мѣрами (миллиметрами). Измѣненіе степени увеличенія даннаго **м.** производится обыкновенно

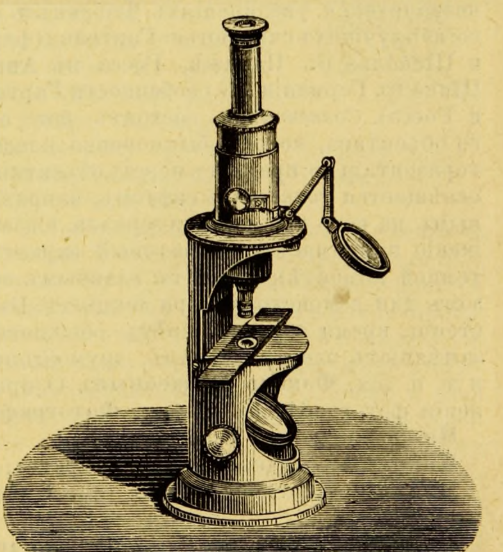


Рис. 2-й. Сложный микроскопъ.

перемѣною объективовъ и окуляровъ; и тѣхъ и другихъ при сложн. м. дается нѣсколько. Чтобы, на основаніи линейнаго, узнать *квадратное* или плоскостное, т. е., дѣйствительное, увеличеніе предмета, стоитъ только линейное увеличеніе помножить само на себя; напр., при линейн. увеличеніи въ 200 разъ, квадратное=200×200=40.000 разъ. Употребленіе м. въ настоящ. время оч. обширно: для изслѣдованій анотимическихъ, физіологическихъ, химическихъ, медицинскихъ и техническихъ, для открытія подмѣсей и т. п. Жидкости изслѣдуются непосредственно (неб. капля на стеклышкѣ, прикрытая или неприкрытая друг. тоненьк. стеклышкомъ); плотныя тѣла д. б. разрѣзаны (бритвою или др. остр. ножемъ) на тончайш. слои; кости, зубы и т. п.—распилены или расколоты и потомъ отшлифованы на оселкѣ до нужной тонкости. Если предметъ недостаточно прозраченъ самъ по себѣ, то его разсматриваютъ въ жидкости, увеличивающ. его прозрачность: глицеринѣ, скипидарѣ, водѣ и т. п. (нужно, однако, чтобы жидкость не измѣняла предмета). Въ случаѣ нужды, употребляютъ микрохимическ. реагенты: щелочи, кислоты и т. п. Пріучаться къ м. слѣдуетъ всегда при незначительн. увеличеніяхъ. Фабрикъ м. много; изъ лучшихъ считаются: Гартнака (фирма) и Шевалье въ Парижѣ, Росса въ Англіи, Шика въ Германіи (въ особенности Гартнака и Росса). *Солнечный* м. состоитъ изъ одного объектива, котор. обыкновенно кладется горизонтально; предметъ передъ объективомъ освѣщается *солнечнымъ* свѣтомъ, направленнымъ на него при помощи зеркала, а изображеніе принимается на матовый экранъ (въ темной комнатѣ); служитъ главнымъ образомъ для демонстрацій при лекціяхъ. Въ настоящ. время солнечн. свѣтъ обыкновенно замѣняютъ электрическимъ, друмондовымъ и т. п. (см. **Фонарь волшебный**). О примѣненіи фотографіи къ м.—см. **Фотографія**.

Микрофонъ—см. **Телефонъ**.

Микстура—жидкая смѣсь лекарствъ.

Милиція—земское войско (см. **Ополченіе**).

Миліарія—то-же, что **Сыпь просовидная**.

Миллиграммъ—см. **Граммъ**.

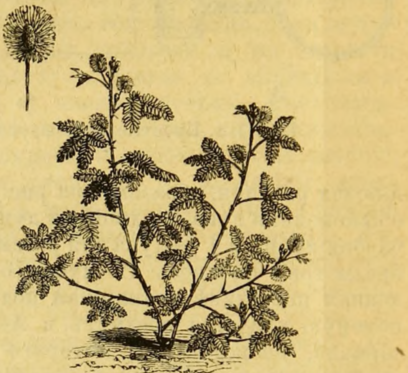
Миллиметръ—см. **Метръ**.

Милліардъ—то-же, что *билліонъ:* 1000 милліоновъ.

Милостыня. Прошеніе м. закономъ воспрещается. Виновные въ прошеніи м., по лѣни, подвергаются заключенію въ тюрьму отъ 2-хъ недѣль до 1-го мѣс., а если прошеніе м. сопровождалось дерзостью, грубостью или обманомъ,—то отъ 1-го до 3-хъ мѣс.; то-же наказаніе для лицъ, обратившихъ прошеніе м. въ ремесло. Если родители или лица, обязанныя попеченіемъ о дѣтяхъ, допускаютъ ихъ просить м., то подвергаются или аресту до 15 дней, или денежн. взысканію до 50 р. (Уст. о пред. и прес. прест., ст. 191—5; уст. о нак., нал. мир. суд., ст. 49—51).

Миля: географическая или нѣмецкая=7 (собственно 6,9559) верстъ; морская (англ.) =1,7390 верст.; англійская=1,5086; австрійская=7,1117 верст.; французская=1,5092 верст.; шведская=10,0193 верст.

Мимоза (Mimosa)—раст. изъ сем. бобовыхъ: или деревья, деревца и кустарники, или однолѣтн. травы. Сам. знаменитая м. *недотрога* или *стыдливая* (M. pudica)—раст. травянистое, колючее, съ двоякоперист. листьями, которые при малѣйш. прикосновеніи или сотрясеніи складываются и опускаются. То-же производятъ темнота, пары хлороформа или эфира. Мелк. цвѣточки собраны въ видѣ свѣтлорозовыхъ головокъ. Разводится сѣменами. Сѣютъ весною въ горшки, въ питательн. почву, съ примѣсью песка, ставятъ въ тепло (теплицу) и поливаютъ умѣренно. Сѣянцы пересаживаютъ, вмѣстѣ съ землян. комомъ, въ болѣе крупн. горшки; хорошо пересаживать нѣсколько разъ, увеличивая постоянно посуду. Любитъ солнце и много воздуху. Не допуская до плодовъ обрѣзываніемъ и перенося на зиму въ теплицу, можно сохранить растеніе и на слѣдующій годъ. Другая м. — *M. sensitiva* также чувствительна. Изъ нечувствительныхъ особенно изящна *M. kermesina:* деревцо съ двояко-перист. листьями и красн. цвѣтами; ее выводятъ изъ сѣмянъ въ теплицѣ, а когда окрѣпнетъ, года черезъ 2, держатъ въ холодн. оранжереѣ.



М. стыдливая.

Мимулусъ (Mimulus)—травы изъ сем. норичниковыхъ, съ оч. красив., хотя и не крупными цвѣтами. Часто разводятся въ цвѣтникахъ и весьма любимы. Сѣютъ въ мартѣ въ умѣренн. теплицѣ или въ горшки, въ рыхл. торфяную землю, съ примѣсью $^1/_4$ глинистой. Посѣянныя сѣмена засыпаютъ тонк. (въ $^1/_2$ линіи) слоемъ песка. Поливать черезъ сито или тонкою спринцовкою. Сѣянцы, какъ можно, скорѣе разсадить, а въ половинѣ іюня хорошо окрѣпшія растенія посадить на мѣста въ рыхл. землю изъ 2 ч. листовой или торфяной и 1 ч. садовой. Въ южн. Россіи можно сѣять прямо въ клумбы или гряды, съ осени или весною. Осенній посѣвъ даетъ растенія съ болѣе яркими цвѣтами. Сюда относятся: *M. cardinalis* и его разности: *M. luteus*, *M. speciosus*, *M. cupreus*, *M. hybridus* и пр. *M. moschatus*—съ небольш. желтыми цвѣточками и мягкими пушист. листиками, пахнущими сильно мускусомъ; разводится чаще всего въ горшкахъ, которые держатъ на окнахъ; думаютъ, что онъ удаляетъ своимъ запахомъ моль.

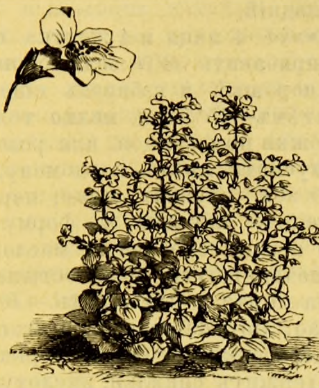


Рис. 1-й. **M.** luteus.

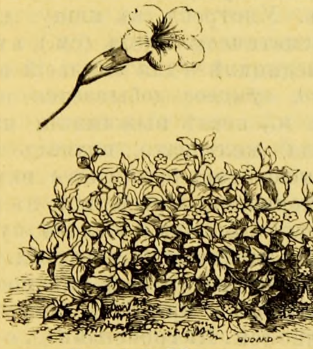
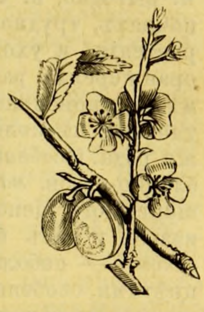


Рис. 2-й. **M.** moschatus.

Минаретъ — башня при магомет. мечети; съ нея созываютъ правовѣрныхъ на молитву.

Миндаль (Amygdalus). Средн. величины деревья и кустарники изъ группы миндалеобразныхъ (Amygdalaceae); самое извѣстное изъ нихъ — *обыкновенн. миндальн. дерево* (A. communis). Первочальн. отечествомъ его считаютъ Малую и южн. часть Средн. Азіи съ Персіею, юго-восточн. Закавказьемъ и Греціею. Отсюда оно распространилось издревле по берегамъ Средиземн. моря. У насъ м. разводится только въ Закавказьи и на южн. берегу Крыма. Въ западной Европѣ заходитъ довольно далеко на сѣверъ отъ побережья Средиземн. моря, но здѣсь цвѣты его, распускающіеся ранн. весною, терпятъ отъ послѣдн. заморозковъ и мартовск. непогодъ. Съ точки зрѣнія садоводства, въ ранн. цвѣтеніи заключается главн. недостатокъ миндальн. дерева. Чтобы ослабить этотъ недостатокъ, м. часто садятъ на сѣверн. скатахъ, подверженныхъ холодн. вѣтрамъ и потому задерживающихъ цвѣтеніе м. до установленія погоды. **М.** довольствуется всякою почвою, кромѣ сырой. Разводится преимущественно сѣменами, которыя, впрочемъ, довольно скоро теряютъ способность проростанія; поэтому, нужно или сѣять тотчасъ послѣ сбора осенью, или же сохранять сѣмена въ ящикахъ, слоями пересыпанными пескомъ. Посѣянныя осенью или въ концѣ зимы, даютъ ростки, которые пересаживаются въ питомникъ (безъ укорачиванія корня). На третій годъ деревцо цвѣтетъ и можетъ давать плоды. Но при разведеніи сѣменами далеко не всегда сохраняется сортъ; поэтому прививка оч. употребительна и для м. Не любитъ посторонняго дичка и прививается надежнѣе всего на собственн. сѣянцахъ, выведенныхъ изъ сильн. сортовъ. Лучшій способъ—окулировка со спячимъ глазкомъ (лѣтняя); ее можно производить въ первый-же годъ послѣ посѣва. Прививка на сливу, съ цѣлью задержать цвѣтеніе, сомнительна. **М.** растетъ хорошо и безъ обрѣзки; при значительномъ разведеніи, обрѣзка и не употребляется: удаляютъ только сушь и оч. старыя и корявыя вѣтви. Обрѣзкою, впрочемъ, можно освѣжать стар. деревья. Въ орнаментальн. садоводствѣ минд. дерево цѣнно уже потому, что ранѣе всѣхъ др. плодов. деревъ покрывается безчисленн. розовыми или бѣлыми цвѣтами, часто безъ листьевъ. Главн. породъ 2: *горькій* и *сладкій* м. Разводится преимущественно сладкій м., который, повидимому, ближе къ дикому родичу, чѣмъ горькій; но послѣдній даетъ болѣе сильныя деревья и, потому, часто употребляется, какъ дичокъ, не только для др. сортовъ м., но также для абрикоса и персика. Главн. сорты м. по Декену: 1) *Дикій* м., цвѣтущій слишк. рано и, потому, дающій мало плодовъ, которые, притомъ, съ оч. толст. тверд. оболочкою. 2) *Полу-тонкій*


Цвѣты и плоды миндаля.

(mi-fin ou à la dame)—плоды обильные, оболочки тонкія, ломающіяся между пальцами. 3) *Тонкій* (fin ou à la princesse)—сам. высокій сортъ плодовъ, болѣе длинныхъ и плоскихъ, чѣмъ у предъидущаго. 4) *Пучкоплодный* (à flots ou à trochets)—плоды съ полужесткою скорлупою, но оч. обильны. 5) Petite-verte отличается драгоцѣнн. свойствомъ поздн. цвѣтенія, а потому разводится часто, хотя плоды его и не особенно хороши. Больше всего разводятся 2 и 3 сорты; перваго избѣгаютъ. Сборъ **м.** въ августѣ или въ началѣ осени. Плоды созрѣли, когда наружная, волокнистая, оболочка начинаетъ лопаться; ихъ снимаютъ длинн. гибк. жердями и кладутъ въ сух. мѣсто, гдѣ наружн. оболочка окончательно слѣзаетъ. Взрослое дерево даетъ средн. числомъ 14—15 фунт. шелушенаго миндаля. Не смотря на довольно слабую производительность, разводить **м.** выгодно, п. ч. онъ растетъ хорошо и на почвахъ, трудно обработываемыхъ подъ др. растенія, а ухода почти не требуетъ. Въ оранжереяхъ разводить **м.** не стоитъ. Кромѣ обыкновеннаго **м.**, въ садоводствѣ извѣстно еще нѣсколько породъ и видовъ тогоже рода. Особенно изященъ **м.** съ прелестн. блѣдно-розов. *махровыми цвѣтами* (A. communis flore pleno). *Малорослый* **м.** (A. nana), назыв. у насъ *бобовникомъ* или *дикимъ персикомъ*, — небольш. кустарникъ съ розов. цвѣтами, особенно характерный для нашихъ степей; на западъ, въ дик. состояніи, доходитъ едва до Вѣны, не переходя Карпатъ; разводится съ успѣхомъ во всѣхъ садахъ и достигаетъ здѣсь довольно больш. размѣровъ. Изъ его мохнат. плодовъ, похожихъ на коротенькіе бобы, а еще болѣе—на незрѣлые плоды обыкн. персика, у насъ мѣстами добываютъ масло. *Сибирскій бобовникъ* (A. sibirica) похожъ на предъидущій, но гораздо выше ростомъ.—Сладкій **м.** получается съ юга Франціи, изъ Испаніи, Португаліи, Италіи и пр.; сорты съ хрупкою скорлупою (лучшіе французскіе изъ Прованса — à la princesse, à la dame и пр.: см. выше) встрѣчаются въ торговлѣ обыкновенно въ скорлупѣ, твердо-скорлупные—б. ч. безъ скорлупы. Плоды горьк. **м.** больш. частью меньше; они получаются изъ Сѣв. Африки, Сициліи, Минорки и пр. Хорош. сладк. **м.** долженъ б. твердъ при изломѣ, снаружи свѣтло-коричневаго, а внутри бѣлаго цвѣта, пріятн. вкуса. Употребл. **м.** въ кухонномъ, кондитерск. и парфюмерн. искусствахъ, въ медицинѣ (въ формѣ минд. молока—см. ниже). И сладкій, и горьк. **м.** состоятъ главн. образомъ изъ *эмульсина* (бѣлковинн. тѣло) и *миндальн. масла* (около 54% въ сладк. и 28—40% въ горьк.); въ горьк. **м.** сюда присоединяется *амигдалинъ,* имѣющ. горьк. вкусъ и, подъ вліяніемъ эмульсина и *воды*, превращающійся въ ядовитую синильн. кислоту, которою и пахнетъ горьк. **м.**; превращеніе это происход. только въ присутствіи воды; если горьк. **м.** вымочить въ спиртѣ (обсолютномъ), то амигдалинъ растворяется и горьк. **м.** дѣлается также безвреденъ, какъ и сладкій.

Булка минд.: 4 яица и 4 желтка взбивать 1 часъ, прибавить $58^1/_2$ зол. хорошаго сахара въ порошкѣ и взбивать еще нѣкот. время; затѣмъ—$15^1/_2$ зол. мелко толчен. **м.**, 2 стол. ложки померанцов. или розов. воды, корицы, мускатн. цвѣта, кардомону, по вкусу, и $58^1/_2$ зол. крупчат. муки; перемѣсить все тщательно, сложить въ форму (не совсѣмъ до верха), смазанную масломъ, медленно испечь; вынуть; когда остынетъ, разрѣзать на ломти и поджарить.—*Вода горькихъ* **м.** (aq. amygdalarum amararum) получается перегонкою толчен. горьк. **м.** съ водою; содержитъ синильн. кислоту (1 ч. на 1000 ч.); употребляется по 10—30 капель на пріемъ, какъ противунервное средство (безъ особ. пользы).—*Масло минд.* получается выжиманіемъ, какъ изъ сладкихъ, такъ и изъ горьк. **м.** (при выжиманіи изъ послѣднихъ избѣгать малѣйшаго прибавленія воды — см. выше); прозрачно, свѣтло-желт. цвѣта, нѣжн. вкуса, почти безъ запаха, не высыхаетъ. Употребл. въ пищу, для приготовл. косметическ. маслъ (см.), въ живописи, въ медицинѣ—для эмульсій и мазей. *Масло минд. эфирное* добывается перегонкою горьк. **м.**, послѣ выжиманія изъ него жирн. масла: желтовато, пахнетъ синильною кислотою, горько-жгучаго вкуса, оч. ядовито (вторичною перегонкою, въ присутствіи известков. молока и желѣзн. купороса, м. б. лишено ядовитости); употребл. въ парфюмерн. искусствѣ (мыло), для сообщенія запаха ликерамъ и пр. М. б. приготовлено искусственно (см. **Нитробензинъ**).—*Молоко минд.:* на 1 штоф. воды 18 зол. сладк. **м.** и 18 зол. сахара; очистивъ **м.**, растереть его хорошенько (въ мрам. ступкѣ) съ небольш. количествомъ воды, затѣмъ развести остальною водою, растворить сахаръ и процѣдить. Можетъ служить для приготовленія кашицъ изъ риса, тапіоки, манн. крупы, для кремовъ, мороженаго и пр. (способъ приготовленія тотъ-же, какъ и изъ коров. молока); въ медицинѣ служитъ растворяющ. средствомъ для мног. лекарствъ. — *Мыло минд.:* 1 фунт. очищ. горьк. **м.** растереть до тонкости съ 3 ф. розов. воды, прожать все сквозь полотно; положить въ мѣдн. котелокъ съ 1 ф. нарѣзанн. хорош. бѣлаго и 1 ф. марсельск. мыла; постоянно мѣшая, держать на легк. огнѣ, пока мыло не распустится вполнѣ; процѣдить жидкость (горячею) сквозь полотно въ чист. мѣдн. котелокъ, прибавить 1 ф. шестипроцентнаго раствора соды и кипятить (мѣшая), пока масса не превратится въ густую тягучую кашу (проба тянется съ лопатки толстою ниткою); прибавить $13\frac{1}{2}$ зол. соли, хорошенько смѣшать; снова кипятить (не мѣшая), пока мыло не всплыветъ наверхъ. Когда, при кипяченіи, начнутъ показываться *больш.* пузыри и охлажденная проба твердѣть, — мыло готово: котелъ удалить съ огня, мыло снять ложкою, слить въ формы и, застывшее, разрѣзать на куски. — *Обсахаренный* м.—также, какъ орѣхи обсахар. (см. **Орѣхи**).— *Отруби миндальныя*—выжимки послѣ отжиманія масла; употребл. для ваннъ, обмываній; мягчатъ кожу.—*Печенья минд.*—см. **Печенья** и **Макароны**.—*Пирогъ минд.:* 39 зол. сладк. **м.** и 10 штукъ горьк. **м.**, обваривъ, очистивъ, промывъ и вытеревъ, какъ слѣдуетъ, растереть (въ ступкѣ) съ 1-мъ яйцомъ, которое вливать не сразу, а въ 3 пріема; прибавить 38 зол. сахара, 38 зол. хорош. масла, 1 стол. ложку апельсинн. воды (eau de fleur d'oranger), $1\frac{1}{2}$—2 зол. соли и, одно за другимъ, 3 яица; растереть все тщательно. 1 ф. слоенаго тѣста (см.) раздѣлить на 2 части, раскатать каждую въ кружокъ толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца; одинъ кружокъ положить на пирожный листъ, покрыть его миндальн. тѣстомъ, оставивъ край пальца въ $1\frac{1}{2}$ шириною; накрыть вторымъ кружкомъ, склеить края (слегка смочивъ) больш. пальцомъ, подровнять ихъ рѣзцомъ, смазать (ровно) взбитымъ яйцомъ; печь 50 мин. (въ не слишкомъ жаркой печи); когда простынетъ, посыпать просѣянн. сахаромъ.— *Пудингъ минд.:* $\frac{1}{4}$ ф. сладк. и 4 штуки горьк. **м.**, очистивъ, растереть съ водою въ гладкое тѣсто; размѣсить съ 24 зол. растопленн. масла; прибавить 4 взбит. яйца, сокъ и натерт. корку $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ кружки сливокъ, 1 больш. рюмку хереса и 2 полн. стол. ложки сахара; хорошенько размѣшать и положить въ пирожн. блюдо (**Кухня**—рис. 9-й), выложенное внутри слоен. тѣстомъ; печь $\frac{1}{2}$ часа.—*Сиропъ минд.:* 3 ф. сладк. **м.** и 29 зол. горьк. **м.** растереть хорошенько съ неб. количествомъ воды; изъ 3 ф. рафинада и $\frac{1}{2}$ кружки воды сварить сиропъ 2-й степени (см. **Сиропъ**); мѣшая и держа на легк. огнѣ, прибавить въ сиропъ постепенно минд. тѣсто; еще горячую массу прожать сквозь полотно; разлить въ бутылочки, закупорить и держать въ прохл. мѣстѣ. Служитъ для приготовленія минд. молока (развести водою). *Тѣсто минд.* — косметическ. средство, смягчающее кожу: а) 2 ф. мелко толчен. горьк. **м.** варить, непрерывно мѣшая, на легк. и ровномъ огнѣ съ $\frac{1}{2}$ кружк. розов. воды до тѣхъ поръ, пока масса не превратится въ нѣжн. тѣсто; подъ самый конецъ варки прибавить еще $\frac{1}{4}$ кружки розов. воды; по окончаніи варки, тѣсто тщательно растереть въ ступкѣ, прибавивъ, понемногу, $1\frac{1}{5}$ ф. спирта и 22 зол. бергамотн. эссенціи; прожать сквозь средн. сито и разложить въ банки (при варкѣ держаться подальше отъ ядовит. паровъ горьк. **м.** и варить или на открыт. воздухѣ, или въ хорошо вентилир. комнатѣ). б) Растереть хорошенько 500 част. меда съ 8 част. (по вѣсу) яичн. желтка, прибавить 500 ч. миндальн. масла, 250 ч. нѣжно растерт. горьк. **м.**, 7 ч. бергамотн. и 7 ч. гвоздичн. эссенціи; прожать сквозь средн. сито, разложить въ банки.—*Эмульсія минд.*—см. **Эмульсія**.—*Эссенція минд.* — 1 ф. сладк. **м.** и $12\frac{1}{2}$ зол. горьк. **м.** растереть до нѣжности съ розов. водою, прожать сквозь полотно, еще растереть съ розов. водою и снова прожать сквозь полотно; подсластить 48 зол. сахара, прокипятить нѣскольк. минутъ, охладить, разлить въ бутылочки. Также, какъ и минд. сиропъ, служитъ для приготовленія минд. молока.

Минералъ. Въ противуположность растеніямъ и животнымъ, **м—ми** наз. тѣла, лишенныя органическаго строенія и потому именуемыя также *неорганическими*. Въ болѣе тѣсн. смыслѣ **м—ми** наз. неорганическ. тѣла, входящія въ составъ земной коры.

Минея — церковная книга, содержащ. службы святымъ на кажд. день мѣсяца, съ изложеніемъ ихъ житія; по числу мѣсяцовъ раздѣляется на 12 част. **М.** *общая*—общія службы святымъ; **м.** *четья* или *минеи-четьи великія,* составленн. московск. митрополитомъ Макаріемъ, содержатъ не только полныя описанія житія святыхъ, но и сочиненія учителей церкви; *м. ч. малыя* составлены позже. Есть нѣсколько изданій **м. ч.** св. сѵнода.

Министерства—высш. установленія для общ. завѣдыванія отдѣльн. отраслями управленія въ государствѣ. Управленіе кажд. **м.** ввѣряется одному лицу—министру, избираемому непосредственно Государемъ; товарищъ м-ра не раздѣляетъ съ нимъ власти и получаетъ самостоят. значеніе только во время отсутствія или болѣзни м-ра, когда онъ, по особ. Выс. повелѣнію, м. вполнѣ замѣнять м-ра.—При кажд. **м.**, въ качествѣ учрежденій докладывающихъ, существ. департаменты и канцелярія м-ра. Департаменты состоятъ изъ директоровъ, вице-директоровъ, начальниковъ отдѣленій, столоначальниковъ и пр.; канцелярія образована по обычн. образцу всѣхъ канцелярій. При **м.** существуютъ также и совѣщательн. учрежденія: 1) совѣтъ министра; 2) общія присутствія въ департаментахъ и 3) спеціальн. совѣты при нѣкот. департаментахъ. Совѣтъ м-ра, подъ его предсѣдательствомъ, составляется изъ директоровъ всѣхъ департаментовъ и изъ лицъ, назначаемыхъ по Высоч. повелѣнію; но въ совѣтъ м. б. приглашаемы и постороннн. лица. Общ. присутствія де-товъ образуются изъ директора, вице-директора и начальниковъ отдѣленій. (Учр. мин., ст. 1—34, 117, 269—70). Въ настоящ. время въ Россіи существуетъ 10 **м-въ:** м. иностр. дѣлъ, **м.** финансовъ, **м.** госуд. имуществъ, **м.** внутр. дѣлъ, **м.** народн. просвѣщенія, **м.** путей сообщенія, **м.** юстиціи, **м.** военное, **м.** морское и **м.** Имп. двора.

Министерство военное завѣд. всѣми частями арміи. М-ръ управляетъ *м-вомъ* посредствомъ слѣдующ. установленій: 1) *Военн. совѣтъ* разсматриваетъ, въ качествѣ высшей инстанціи, всѣ дѣла военно-административной юстиціи и всѣ законопроекты, касающіеся военн. вѣдомства; предсѣдательствуется м-ромъ и состоитъ изъ членовъ, опредѣляемыхъ и увольняемыхъ Выс. указами. 2) *Главный военный судъ*, представляющій кассаціонн. инстанцію военн. судовъ и законодательный органъ по вопросамъ относительно устройства высш. судовъ. 3) *Канцелярія м-ва* съ юрисконсультомъ. 4) *Главный штабъ*, которому подлежатъ дѣла по личн. составу, по устройству, службѣ, образованію и хозяйству войскъ. Въ штабѣ сосредоточиваются всѣ свѣдѣнія о составѣ войскъ. Главн. штабъ завѣдуетъ также геодезическ. работами, составленіемъ картъ, плановъ и др. изслѣдованіями мѣстностей въ военн. отношеніи; для этой цѣли при немъ существуютъ военно-топографическ. отдѣлъ и военно-учен. комитетъ. Находится подъ вѣдѣніемъ *начальника главн. штаба.* Кромѣ этихъ органовъ общ. управленія, при **м-вѣ** образовано 7 *главн. управленій,* завѣдующ. отдѣльн. частями военн. вѣд.: 1) *интендантск. управленіе,* 2) *главн. артиллерійск. управленіе,* 3) *главн. инженерн. управленіе,* 4) *главн. военно-медицинск. управленіе,* 5) *главн. управленіе военно-учебн. заведеній,* 6) *главн. управленіе казачьихъ войскъ* и 7) *главн. военно-судное управленіе.* (Положеніе о военномъ министерствѣ).

Министерство внутр. дѣлъ обнимаетъ различн. отрасли внутр. управленія. При м-рѣ вн. дѣлъ состоятъ 2 товарища и совѣтъ м-ра. Предметы вѣдомства м-ва распредѣляются между слѣдующ. департаментами и установленіями: 1) *Департаментъ государств. полиціи:* высшее завѣдываніе полиціей въ государствѣ; къ нему относятся и дѣла полиціи политической, вѣдавшіяся прежде III-мъ отдѣленіемъ собств. Е. И. В. канцеляріи, упраздненнымъ въ 1880 г., и дѣла полиціи общей, подлежавшія прежде д-ту полиціи исполнительной. 2) *Главное тюремн. управленіе:* всѣ мѣста заключенія гражд. вѣдомства, исправительн. пріюты и арестанск. пересыльная часть. Его составляютъ: начальникъ управленія съ помощникомъ, тюремн. инспекторы и канцелярія; какъ совѣщательный органъ, при управленіи состоитъ особ. совѣтъ по тюремн. дѣламъ. 3) *Хозяйственный департаментъ:* дѣла по обществ. призрѣнію, народн. продовольствію и городск. хозяйству. 4) *Департаментъ медицинскій:* гражданск. медиц. часть, надзоръ за больницами, за дѣятельностью врачей и повивальн. бабокъ, за аптеками, заботы о мѣрахъ противъ эпидем. болѣзней и пр. При де—тѣ особ. ветеринарн. отдѣленіе. 5) *Департаментъ общ. дѣлъ:* дѣлопроизводство по личн. составу, счетоводство и отчетность м—ва. 6) *Земскій отдѣлъ:* дѣла по устройству земск. хозяйства во всей имперіи; дѣла между помѣщиками и бывш. крестьянами, между владѣльцами земель и поселянами (царанами) Бессарабской губ. 7) *Статистическій совѣтъ* и *центральный статист. комитетъ:* статистика имперіи. 8) *Техническо-строительный комитетъ:* технич. часть гражданск. сооруженій въ губерніяхъ и дѣла строительной полиціи, т. е. дѣла по надзору за исполненіемъ правилъ о строеніяхъ въ городахъ и селеніяхъ. 9) *Главное управленіе по дѣламъ печати,* по отношенію изданій безъ предварит. цензуры, вѣдаетъ: а) общее наблюденіе за ними; б) разсмотрѣніе прошеній о разрѣшеніи періодическ. изданій; в) дѣла о пріемѣ залоговъ отъ издателей період. изданій; г) дѣла объ администрат. взысканіяхъ съ означенн. изданій; д) возбужденіе судебн. преслѣдованій противъ издателей, редакторовъ или авторовъ. Относительно подцензурныхъ изданій—наблюдаетъ за дѣйствіями подвѣдомственн. ему цензурн. комитетовъ и цензоровъ и разрѣшаетъ ихъ недоразумѣнія. Главн. управленію подлежатъ также дѣла объ открытіи типографій, литографій и т. п., книжн. торговли и надзоръ за ними. 10) *Департаментъ почтъ и телеграфовъ.* (Учр. мин., ст. 1197, прим. къ. п. 1 и 1198, долполн. 2—по прод. 1881 г.; ст. 1210 по прод. 1876 г.; 1221—28, 1307—21, ст. 1200, прилож. I и II и прим. 2—по продолж. 1876 г.; ст. 1638; правила 6-го апрѣля 1865.).

Министерство государств. имуществъ вѣдаетъ: 1) управленіе госуд. имуществами, лѣсн. и горн. частями; 2) поземельн. устройство бывшихъ госуд. крестьянъ; 3) попечительство надъ *а)* крестьянами сибирск. губерній и нѣкотор. иностранн. поселенцами, *б)* евреями-землевладѣльцами, водворенными на казенн. земляхъ Херсонск. и Екатеринославск. губ. и *в)* инородцами Сибири, Архангельск., Астраханск. и др. губ.; 4) сельск. хозяйство. **М.** гос. им. выдаетъ также дозволител. свидѣтельства на поиски янтаря въ казенн. земляхъ. Въ составъ **м-ва,** кромѣ **м-ра,** входятъ: товарищъ м-ра, совѣтъ м-ра, съ ученымъ комитетомъ при немъ, горный совѣтъ, горный учен. комитетъ, юрисконсультъ съ помощниками, чиновники особ. порученій, врачъ, секретари, общій архивъ, 4 департамента и, рядомъ съ ними, отдѣлъ по преобразов. земельн. устройства государ. крестьянъ. 1) *Департаментъ земледѣлія и сельск. промышленности: а)* попеченіе о сельск. хозяйствѣ, *б)* завѣдываніе учебн. и образцов. сельско-хозяйств. заведеніями м-ва, *в)* собираніе статист. свѣдѣній по сельск. хозяйству и о состояніи государств. имуществъ. Въ этотъ д-тъ подаютъ прошенія о привиллегіяхъ по сельск. хозяйству. 2) *Департаментъ лѣсной:* управленіе и охраненіе лѣсовъ, состоящихъ въ вѣдѣніи м—ва, и все, что касается чиновъ корпуса лѣсничихъ, лѣсн. стражи и лѣсн. учебн. заведеній; собираніе статист. свѣдѣній о лѣсахъ и лѣсн. хозяйствѣ. 3) *Горный департаментъ:* дѣла по управленію горн. заводами—казенными, частными и царства польскаго, а также дѣла по частн. золотопромышленности. 4) *Деп-тъ общихъ дѣлъ:* инспекторская часть и общія дѣла **м-ва,** производство судныхъ дѣлъ по всѣмъ частямъ мин-ства и попечительство надъ нѣкотор. колоніями иностр. поселенцевъ и надъ инородцами. 5) *Временный отдѣлъ по земельн. устройству госуд. кр-нъ: а)* дѣла по земельн. устройству бывш. государств. крестьянъ; *б)* управленіе свободн. казенн. землями, оброчными статьями (кромѣ лѣсныхъ) и имѣніями, равно имѣніями заграничн. монастырей въ Бессарабск. губ.; *в)* дѣла по межеванію и регулированію. (Учр. мин., по прод. 1876 г., ст. 943, 945—8, 983, 994 прим. къ 5 п., прилож. къ ст. 1007, п. 7, ст. 672 и слѣд., 964, 1067, 1175, 969).

Министерство Императ. двора вѣдаетъ всѣ части придворн. управленія. М-ръ Импер. двора—главный начальникъ придворн. вѣдомства. Ему подчинены слѣдующ. установленія: 1) *Конторы: придворная Е. И. Величества* и *Московская дворцовая.* Первая завѣдуетъ довольствіемъ Импер. фамиліи, дворцами, эрмитажемъ, садами и оранжереями придворн. вѣдомства, а также дѣлопроизводствомъ по пожалованію въ придворн. званія и чины; московская контора—тѣ-же предметы въ Москвѣ. 2) *Кабинетъ Е. И. Величества* завѣдуетъ *а)* собственностью Государя, *б)* родословн. книгою Импер. дома и *в)* хранитъ тайныя завѣщанія членовъ Имп. фамиліи, а по желанію завѣщателя, и завѣщанія открытыя (Полн. Собр. Зак., № 1408). 3) *Департаментъ удѣловъ,* вѣдающій особ. имѣнія и доходы, выдѣленные для содержанія Имп. фамиліи, и, кромѣ того, управляющій нѣкотор. др. государевыми имѣніями. 4) *Канцелярія,* въ которой сосредоточено общее управленіе дѣлами **м-ва.** 5) *Контроль м—ва двора* для ревизіи счетовъ и особ. кассъ — одной въ Петербургѣ, другой въ Москвѣ. 6) Для управленія отдѣльн. частями придв. вѣдомства: а) *Управленіе егермейстерскою частью,* завѣд. Импер. охотою, б) *Управленіе придв. конюшенн. частью,* в) *Строительная контора,* г) *Дворцовыя правленія* въ Царск. Селѣ, Петергофѣ и Гатчинѣ, д) *Управленіе дворцами членовъ Имп. фамиліи,* е) *Дирекція Имп. театровъ,* ж) *Главн. управленіе госуд. коннозаводства.* 7) *Экспедиція церемоніальн. дѣлъ.* 8) *Капитулъ Имп. и Царск. орденовъ.* 9) *Имп. археологическ. коммиссія,* имѣющая цѣлью розысканіе, собираніе и изученіе древн. памятниковъ отечеств. исторіи. (Учр. мин., ст. 1945—2318).

Министерство иностранн. дѣлъ вѣдаетъ: 1) политическ. сношенія съ иностр. правительствами; 2) покровительство русск. торговлѣ и вообще русск. интересамъ въ чуж. государствахъ; 3) ходатайство о законн. защитѣ русскихъ подданныхъ за-границею, и 4) содѣйствіе къ удовлетворенію законн. требованій иностранцевъ въ Россіи. **М.** ин. дѣлъ состоитъ изъ м-ра, носящ. названіе канцлера или вице-канцлера, товарища министра, совѣтниковъ **м-ва** и чиновниковъ особ. порученій. Установленія этого **м.** раздѣляются на 1) центральныя и 2) заграничныя. Къ *центральнымъ* принадлежатъ: 1) *Совѣтъ* м-ра, состоящ., подъ предсѣдательствомъ м-ра, изъ его товарища, старш. совѣтниковъ, двухъ штатныхъ членовъ и другихъ, назначаемыхъ по особ. Высоч. повелѣніямъ, и изъ директоровъ канцеляріи, департаментовъ и архивовъ. Въ совѣтѣ разсматриваются дѣла, переданныя ему м-ромъ, и подвергаются испытанію, по установл. программѣ, лица, желающія служить по дипломатическ. части. 2) *Канцелярія м-ра*—для политическ. переписки. 3) *Департаментъ азіатскій,* завѣдующій политическ. дѣлами Востока. По просьбѣ частн. лицъ въ немъ переводятся акты и документы на восточн. языкахъ. 4) *Департаментъ внутренн. сношеній*—всѣ сношенія Россіи съ иностранн. державами, входящими въ составъ европейск. международнаго союза. 5) *Департаментъ личнаго состава и хозяйств. Дѣлъ,*—дѣла о личн. составѣ **м-ва** и завѣдываніе имуществомъ м-ва. 6) *Государственный и С.-Петербургск. главный архивы;* въ первомъ хранятся акты и бумаги, касающіеся важн. внутренн. дѣлъ имперіи, во второмъ—дѣла м-ва ин. дѣлъ. 7) *Московск. главный архивъ* хранитъ акты и бумаги прежн. временъ, по 1801 годъ.—*Къ заграничн.* установленіямъ м-ва относятся: 1) *посоль-*

ства и *миссіи,* 2) *генеральн. консульства, консульства, вице-консульства* и *агентства.* (Учр. мин., прил. къ ст. 2319; учр. мин. ин. дѣлъ, ст. 1—6, 11—20, 23—52).

Министерство морское. Главн. начальникъ его и всего флота—*генералъ-адмиралъ;* непосредственное-же управленіе **м-вомъ,** на основаніи приказовъ генералъ - адмирала, принадлежитъ *управляющему морскимъ м-вомъ,* при которомъ состоитъ его *помощникъ.* Законосовѣщательн. органомъ служитъ *совѣтъ адмиралтейства,* разсматривающій проекты законовъ и штатовъ по морск. вѣдомству; ему-же принадлежитъ и высш. распорядительная власть. Президентъ совѣта—генералъ - адмиралъ, вице - президентъ — управляющій мин-ствомъ; члены назначаются Выс. указами. При м-вѣ учрежденъ *Морской Штабъ*—по аналогіи съ Гл. Шт. Вн. **м.** Въ составъ м-ва, кромѣ того, входятъ: 1) *Канцелярія.* 2) *Морск. техническій комитетъ.* 3) *Гидро-графическій департаментъ:* изслѣдованіе водныхъ путей. 4) *Инспекторскій департаментъ:* дѣла личн. состава флота. 5) *Главный военно-морской судъ* — высшая инстанція морск. судовъ и органъ для обсужденія законопроектовъ по военно-морск. судной части. 6) *Главное военно-морское судное управленіе,* подъ начальствомъ *главн. морск. прокурора.* 7) *Военно-морское кодификаціонное управленіе.* 8) *Управленіе флота генералъ-штабъ-доктора.* 9) *Контрольный департаментъ морск. отчетовъ.* 10) *Комитетъ морск. учебн. заведеній,* завѣдующ. С.-Петербургск. морск. училищемъ и техническ. училищемъ въ Кронштадтѣ. (Собран. Узакон. 1867 г., № 542, 1875 г., № 871).

Министерство народн. просвѣщенія. Кромѣ м-ра и его товарища, въ составъ **м-ва** входятъ: 1) *Совѣтъ м-ра.* 2) *Департаментъ народн. просвѣщенія*: средоточіе всего дѣлопроизводства **м-ва;** черезъ него-же исполняются положенія совѣта м-ра и учен. комитета. 3) *Ученый комитетъ:* разсмотрѣніе, по порученію м-ра, различн. педагогич., учебн. и учен. вопросовъ; назначеніе конкурсовъ на составленіе лучш. учебн. руководствъ и присужденіе премій. 4) *Археографическая коммиссія:* занимается систематическ. изданіемъ источниковъ по отечеств. исторіи. 5) *Редакція журнала м-ва народн. просвѣщенія,* въ которомъ обнародываются правительств. постановленія и распоряженія по вѣдомству нар. просв. и излагается общ. ходъ учебн. части въ Россіи и за границею. 6) *Архивъ* **м-ва.** (Учр. мин., прил. къ ст. 1376 по прод. 1876, п. п. 1—31).

Министерство путей сообщенія вѣдаетъ внутр. сообщенія—водяныя и искусственныя сухопутныя: судох. рѣки, каналы, желѣзн. дороги, шоссе и т. п. Кромѣ м-ра и его товарища, въ составъ его входятъ: 1) *Совѣтъ м-ра.* 2) *Управленіе шоссейн. и водян. сообщеніями.* 3) *Управленія желѣзн. дорогами;* кажд. изъ этихъ управленій состоитъ изъ начальника, техническо-инспекторск. комитета и департамента. 4) *Департаментъ общ. дѣлъ:* дѣла секретныя и бумаги на имя м-ра, дѣла по личн. составу **м-ва,** составленіе смѣты и годов. отчета **м-ва,** эмеритальн. касса инженеровъ пут. сообщ., дѣла по учебн. заведеніямъ **м-ва,** дѣла слѣдственныя, архивъ и типографія **м-ва.** 5) *Юрисконсультъ* и его *помощникъ.* 6) *Временн. статист. отдѣлъ.* 7) *Штатные и сверхштатные инженеры.* (П. С. З. № 49.092).

Министерство финансовъ вѣдаетъ: 1) госуд. доходы, за исключеніемъ касающихся госуд. имуществъ, 2) движеніе госуд. суммъ, 3) доставленіе государству кредита и покрытіе госуд. обязательствъ и 4) составленіе смѣты госуд. доходамъ и расходамъ. При мин-рѣ состоятъ: 1) товарищъ его, 2) совѣтъ, 3) общая канцелярія, 4) учен. комитетъ, 5) чиновники особ. порученій, 6) юрисконсультъ и его помощникъ. Въ составъ **м-ва** входятъ: 1) *Департаментъ таможенн. сборовъ* — взиманіе пошлинъ съ загранични. товаровъ, преслѣдованіе контрабанды, дѣла по браку товаровъ и карантинн. управленіе. 2) *Деп-тъ торговли и мануфактуръ:* заботится о развитіи торговли и мануфактурн. промышленности въ государствѣ. Кромѣ общ. всѣмъ деп-мъ учрежденій, при этомъ д-тѣ существ. особ. совѣтъ торговли и мануфактуръ, состоящій, подъ предсѣдательствомъ товарища м-ра, изъ 24 членовъ, избираемыхъ м-ромъ, съ Высоч. утвержденія, изъ среды фабрикантовъ, торговцевъ и ученыхъ на 4 года; онъ обсуждаетъ, по предложенію м-ра, вопросы, относящ. до мануфактуръ и торговли. 3) *Деп-тъ неокладн. сборовъ*—акцизы съ винокур., сахарн. и табачн. производствъ. 4) *Деп-тъ окладн. сборовъ:* поступленіе прям. налоговъ. 5) *Д-тъ государств. казначейства:* движеніе казенн. суммъ по приходамъ и расходамъ всѣхъ казначействъ, главное счетоводство по приходамъ и расходамъ, ревизія кассов. оборотовъ главн. казначейства и казенныхъ палатъ. Въ вѣдѣніи его находится главн. казначейство. 6) Особ. *канцелярія по кредитной части*—займы и ссуды по внѣшн. и внутренн. кредиту. 7) *Государственная коммиссія погашенія долговъ.* 8) *Государственный банкъ* (см. **Банкъ**) съ его конторами и отдѣленіями. 9) *С.-Петербургская и Московская сохранныя и ссудныя казны* (см. **Ломбардъ**). 10) *Главн. выкупное учрежденіе.* 11) *Экспедиція заготовленія государств. бумагъ.* (Учр. мин., ст. 384—5, 806—942).

Министерство юстиціи. Съ званіемъ м-ра юстиціи соединено званіе генералъ-прокурора; при м-рѣ — товарищъ. Въ составъ м-ва входятъ: 1) *Консультація* при м-вѣ, разсматрив. дѣла, при рѣшеніи которыхъ въ общ. собраніяхъ сената не было узаконенн. большинства голосовъ или рѣшеніе которыхъ сенатомъ не согласно съ мнѣніемъ м-ра юст. Она состоитъ изъ оберъ-прокуроровъ всѣхъ департаментовъ сената, директора деп-та м-ва юстиціи, членовъ по назначенію, старшаго консульта, юрисконсультовъ и ихъ помощниковъ. 2) *Департаментъ м-ва юстиціи,* состоящій изъ отдѣленій: а) распорядительнаго, б) уголовнаго, в) гражданскаго, г) законодательнаго, д) статистическаго и е) бухгалтерскаго. 3) *Канцелярія* — дѣлопроизводство по дѣламъ м-ра. 4) *Управленіе межевою частью.* 5) *Московск. архивъ м-ва и С.-Петербургск. архивъ справокъ о судимости.* (Учрежд. мин., ст. 1905—1943).

Министръ—см. **Министерства.**

Миніатюръ—рисунокъ (чаще всего портретъ) въ маленьк. видѣ, обыкновенно раскрашенный красками. Въ наст. время оч. часто дѣлаютъ **м.**, раскрашивая фотограф. снимки, которые м. б. предварительно переведены на слоновую кость, фарфоръ и т. п. (см. **Фотографія**).

Миноги (Petromyzon)—рыбы изъ отряда круглоротыхъ. Отличаются отъ всѣхъ друг. рыбъ несовершенствомъ развитія органовъ и образомъ жизни. Скелета не им. вовсе: его замѣняетъ у нихъ хрящеватая спинная струна. Тѣло червообразное, безъ чешуи; плавниковъ только 2: на спинѣ; задній примыкаетъ къ хвосту. Ротъ круглый и можетъ присасываться, какъ кровесосн. банка; внутри его множество мелкихъ и нѣсколько больш. рогов. зубовъ. Выходитъ **м.** изъ яйца недоразвитою—въ формѣ личинки, которая настолько отличается отъ взросл. **м.**, что ее принимали прежде за особ. рыбку—*пескоройку* (Ammocoetes branchialis): около 7—8 дюйм. длиною, желтоват. цвѣта съ темнобур. полосами вдоль спины; пескоройки сначала слѣпыя, ростутъ оч. медленно, такъ что превращаются въ настоящ. **м.** только на 4-мъ или 5-мъ году. Всѣ **м.** паразиты, присасываются своимъ ртомъ къ другимъ рыбамъ и пожираютъ ихъ. Мечутъ икру въ мартѣ, апрѣлѣ или маѣ, смотря по мѣстности; вскорѣ послѣ метанія самецъ и самка умираютъ. Наиболѣе извѣстн. виды у насъ: *рѣчная* **м.** (P. fluviatilis) и *ручьевая* **м.** (P. Planeri). Первая отъ 8 до 20 дюйм. длиною, сверху оливко-зеленаго, сбоковъ желтоватаго, а снизу бѣлаго цвѣта, водится у береговъ и въ рѣкахъ Европы, Америки и Японіи; у насъ—въ рѣкахъ Бѣлаго, Балтійск., Чернаго и Каспійск. морей и въ больш. озерахъ (Ладожскомъ, Онежскомъ и Псковскомъ); самый значительн. ловъ ея при устьяхъ Наровы и Невы, гдѣ она начинаетъ показываться (приходя изъ Ладожск. озера) въ исходѣ іюля или началѣ августа. Держится въ глубинѣ. Въ Невѣ ее ловятъ *мордами* или *бураками* (см. **Рыболовство**), которые привязываютъ, по 10—100 штукъ, на длинной веревкѣ и спускаютъ на дно отверстіемъ по теченію: иногда попадается по 50 штукъ въ морду. Ручьевая **м.** отличается отъ рѣчной меньшей величиною (7—8 дюйм.) и болѣе свѣтлою спиною; у насъ—въ Финляндіи, Остзейск. губ. и мног. внутр. рѣкахъ (смѣшивается съ рѣчною). *Морская* **м.** (P. marinus), отъ 2 до 3 и болѣе фут. длиною: по берегамъ морей и въ рѣкахъ сѣверн. Европы, Азіи, Америки и сѣв. Африки.—*Мясо* **м.** вкусно, хотя жестковато и не оч. удобоваримо. Чаще всего ѣдятъ **м.** маринованную (см. **Маринованіе**); друг. кушанья—какъ изъ угря.

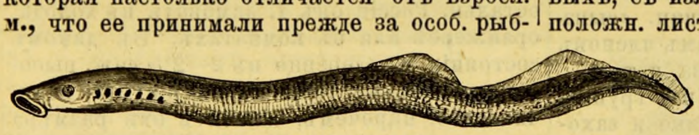


Рис. 1-й. Рѣчная минога.

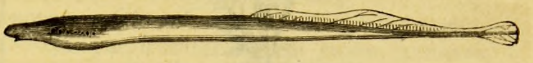
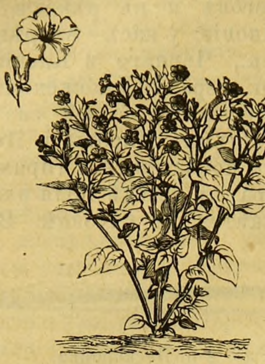


Рис. 2-й. Пескоройка.

Минута: $^1/_{60}$ часа и градуса; въ **м.** 60 сек. Для сокращенія **м.** изображаютъ ковычкою (′) надъ цифрою, напримѣръ 5′ 6″ будетъ 5 мин. 6 секундъ.

Мирабеллы—см. **Сливы.**

Мирабилисъ или **ночная красавица** (Mirabilis) — больш. травы изъ сем. никтаговыхъ, съ изящн. цвѣтами, цѣльн. противуположн. листьями и толст. шишковатыми корнями, похожими на черн. рѣпу. Цвѣты раскрываются только вечеромъ и ночью: отъ прямаго солнечн. свѣта тотчасъ закрываются и уже болѣе не распускаются днемъ. Разводятъ или, подобно георгинамъ, корнев. шишками, или сѣменами. Сѣятъ въ мартѣ въ теплицы или корзины; въ началѣ іюня высаживаютъ на тепл. солнечн. мѣста. Корни садятся весною прямо въ клумбы; сохраняютъ ихъ въ погребахъ—въ пескѣ. Въ южн. и отчасти въ средн. Россіи можно сажать въ полу-оттѣненныхъ и даже тѣнист. мѣстахъ. Главныхъ 2 вида: *Обыкновенная* **м.** (M. jalapa) съ бѣл., желт., красн. и полосатыми цвѣтами, и *M. longiflora:* цвѣты бѣлые длинные. Цвѣты обѣихъ вечеромъ и ночью сильно и пріятно пахнутъ, особенно второй, которая сама по себѣ не красива и разводится только ради аромата. Обыкнов. **м.**, хотя и удается лучше въ питательн. землѣ, но вообще замѣчательна неразборчивостью къ почвѣ.



Обыкнов. мирабилисъ.

Миражъ, марево или *фата моргана* (у итальянцевъ)—призраки предметовъ (людей, кораблей, деревьевъ, городовъ и пр.), являющихся наш. глазу тамъ, гдѣ ихъ нѣтъ, обыкновенно въ обратн. видѣ и какъ-бы носящихся надъ водою. **М.** зависитъ отъ отраженія (вмѣсто преломленія) свѣтовыхъ лучей, идущихъ отъ болѣе или менѣе отдаленныхъ предметовъ (и потому идущихъ оч. наклонно), при переходѣ ихъ изъ болѣе холодн. воздуха въ оч. нагрѣтый, напр. слой воздуха надъ раскаленн. пескомъ. Поэтому, основаніемъ **м.** служатъ дѣйствительные предметы — невидимые или даже видимые (въ послѣдн. случаѣ мы видимъ и предметъ и его отраженіе въ обратн. видѣ). **М.** часты въ жарк. песчаныхъ степяхъ (Сахара, аравійск. и средне-азіатск. пустыни), по берегамъ Сицилійскаго пролива и пр.

Мирза — персидское слово, означ. «сынъ князя»; приставляется къ именамъ членовъ царств. династіи: Хазревъ-мирза и т. п.

Мирика (Myrica)—кустарники изъ группы мириковыхъ. У насъ растутъ дико и заходятъ довольно далеко на сѣверъ—въ Финляндію и въ Сибири до Сахалина включительно. M. gale: небольш. кустарникъ съ незначительн. цвѣтами; не дуренъ въ паркахъ: для наполненія пустыхъ мѣстъ между деревьями (любитъ тѣнь). Сѣверо-американск. *M. cerifera* извѣстна своими плодами, покрывающимися воскообразн. веществомъ, которое и употребляется, какъ воскъ; менѣе вынослива, чѣмъ предъидущая. Обѣ требуютъ сыроватой почвы, разводятся сѣменами и отводками.

Миріаграммъ = 10.000 граммамъ (см. **Граммъ**) = 24,419 фунт.

Миріаметръ—см. **Метръ.**

Мирончикъ—сортъ яблокъ (см. **Яблоки**).

Миронъ—то-же, что **Усачъ** (рыба).

Миротонъ—кушанье изъ варен. говядины (см. **Говядина**—*вареная съ лукомъ*).

Мирра—засохшій сокъ изъ Balsamodendron myrrha, дерева, растущ. въ Аравіи, Египтѣ, Абиссиніи и пр. Состоитъ изъ смѣси смолы и камеди; желтовато-или красновато-коричнев. цвѣта, слегка просвѣчиваетъ, хрупка, жирно-глянцовита, съ сильн. ароматическ. запахомъ и горьк. вкуса; въ водѣ не растворима, въ спиртѣ—не вполнѣ. Въ торговлѣ **м.** сортируютъ: сначала отсѣеваютъ сам. мелк. кусочки (in granis), затѣмъ изъ оставшагося на ситѣ выбираютъ первый сортъ—больш. круглые болѣе свѣтлые куски (in baculis), и второй сортъ — куски меньше, желтаго или красно-желтаго цвѣта (обыкн. отборная **м.** — electum); остатокъ продается подъ именемъ натуральной **м.** (in sortis). **М.** употребл. въ медицинѣ, въ наст. время почти только, какъ наружн. средство—въ формѣ *спиртн. настойки* (tinctura myrrhae: 1 част. **м.** на 5 ч. крѣпк. спирта), которую прибавл. въ воду для перевязки вялыхъ и вонючихъ язвъ или ранъ; также для приготовленія полосканій, зубн. элексира и т. п. Внутрь прежде прописывалась противъ хроническ. катарра дыхат. органовъ: теперь оставлена.

Миртъ (Myrtus communis): всѣмъ извѣстн. деревцо или кустарникъ съ вѣчно-зелеными ароматн. листьями и небольш. бѣлыми цвѣточками. Растетъ дико на средиземномъ поморьи, а также на юго-западн. берегахъ Англіи и въ Ирландіи; внутрь странъ не подвигается и терпитъ отъ морозовъ. У насъ на открыт. воздухѣ **м.** можетъ удаваться только на южн. берегу Крыма и на черноморск. берегу Закавказья; во всей остальн. Россіи онъ д. зимовать въ холодн. оранжереѣ или въ комнатахъ. Въ дикомъ состояніи **м.**—деревцо въ 2—$2^{1}/_{2}$ саж. высотою, у насъ-же чаще въ видѣ куста; величина его, впрочемъ, зависитъ отъ размѣра кадки или горшка, въ котор. онъ посаженъ. **М.** довольствуется всякою питательн. почвою, боится сырости и любитъ свѣтъ. Поливать нужно соотвѣтственно времени года, т. е. больше въ жаркое и сухое время и возможно меньше въ сырое и зимнее. Разводится отводками и отпрысками.

Миссіи—см. **Посольства.**

Мистраль — такъ на югѣ Франціи наз. холодн. сѣверо-западн. вѣтеръ.

Митенки — перчатки безъ пальцевъ: съ французскаго *mitaines*.

Миткаль — груб. коленкоръ, употребляемый главнымъ образомъ для набивки ситцовъ; въ наст. время нашъ **м.** не уступаетъ въ добротѣ англійскому.

Митрополитъ—см. **Духовенство.**

Мичманъ—у насъ первый чинъ во флотѣ.

Мишень—см. **Стрѣльба.**

Мишура—серебреная или золоченая плоская, тонкая и узкая, проволока изъ мѣди или, въ новѣйшее время, и изъ желѣза, иногда—чисто золотая или серебряная. Лучшая дѣлается въ Ліонѣ (Франція). Служитъ для приготовленія канители, галуновъ и т. п.

Міазма—болѣзнетворное вещество, развивающееся въ почвѣ, при извѣстн. условіяхъ влажности, теплоты и пр., поступающее оттуда въ воздухъ или воду и, черезъ посредство того или другого, дѣйствующее на людей или животныхъ, вызывая въ нихъ различн. болѣзни, назыв. міазматическими. Сущность **м.**, какъ и вообще заразы, нужно думать, заключается въ микроскопическ. живыхъ организмахъ, поступающихъ, при зараженіи, въ тѣло животнаго или человѣка. См. **Зараза** и **Малярія.**

Міопія—то-же, что близорукость (см. **Зрѣніе** и **Очки**).

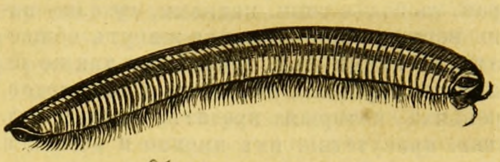
Міръ сельскій—см. **Село,**

Младенецъ, младенчество—см. **Возрастъ.**

Млекопитающія (Mammalia)—классъ позвоночн. животныхъ, рождающихъ дѣтей живыми и кормящихъ ихъ молокомъ груди.

Многобрачіе. Вступленіе лица христ. вѣры, уже состоящаго въ бракѣ, въ нов. бракъ, по русск. законамъ, наказуется лишеніемъ всѣхъ правъ и преимуществъ и ссылкою въ Сибирь или отдачею въ испр. арестанск. отдѣленія на время отъ $1^{1}/_{2}$ до 3 лѣтъ, а если лицо, при вступленіи въ нов. бракъ, скрывало существованіе прежняго, — то лишеніемъ всѣхъ правъ состоянія и ссылкою въ Сибирь на поселеніе. Если, при этомъ, обманъ сопровождается представленіемъ ложныхъ документовъ, то виновный подвергается, кромѣ того, наказанію за подлогъ—по правиламъ о совокупности преступленій. Во всѣхъ случаяхъ виновные предаются еще и церковн. покаянію. **М.** есть преступленіе взаимное: виновнымъ въ **м.** признается и тотъ, кто, хотя самъ и не состоитъ въ бракѣ, но вступаетъ въ бракъ съ друг. лицомъ, завѣдомо для него, связаннымъ прежн. супружествомъ; наказаніе и въ этомъ случаѣ то-же, но заключеніе въ арестантск. отдѣл. не можетъ быть болѣе $2^{1}/_{2}$ л. Виновными въ **м.** могутъ б. и лица друг. вѣроисповѣданій, если оно запрещено законами ихъ вѣры; но наказаніе ихъ иное: заключеніе въ смирительн. домѣ на время отъ 8 мѣс. до 1-го года и 4-хъ мѣс. съ потерею нѣкотор. особ. правъ и преимуществъ. (Ул. о нак., ст. 1554, 1555, 1558).

Многоноги или многоножки принадл. къ кольчатымъ червямъ; тѣло червообразное, состоитъ изъ множества колецъ и можетъ свертываться въ спираль; многочисл. ножки простыя (не суставныя). **М.** распространены по всему земному шару и особ. вреда не приносятъ. *Обыкн. многоножка* (Julus terrestris — см. рис.), около 1—$1^{1}/_{4}$ дюйм. длиною, коричнев. цвѣта съ желтоват. полосами на спинѣ; движется волнообразно. Ютится обыкновенно подъ камнями, въ щеляхъ стѣнъ и вообще въ темн. и сырыхъ мѣстахъ.



Обыкнов. многоножка.

Многоножка—см. **Многоноги.**

Многоцвѣтница (Vanessa polychloros) — всѣмъ извѣстн. дневн. бабочка съ ярко-желто-красн. крыльями, въ распущенн. состояніи около $2^{1}/_{2}$ дюйм. шириною; на задн. крылѣ больш. черн. пятно у передн. края, на переднемъ — спереди 3 большія, сзади 4 маленьк. черн. пятна; у наружн. края рядъ полулунн. синихъ пятенъ. Встрѣчается во всей Европѣ, сѣверн. Азіи, Японіи и пр.,

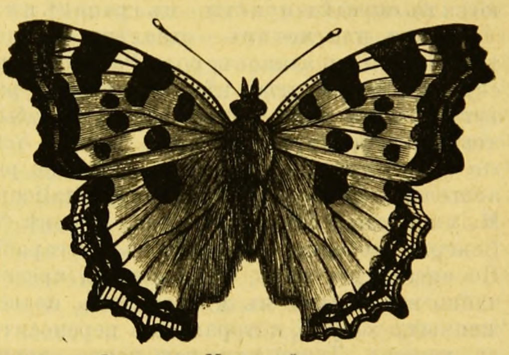


Рис. 1-й. Многоцвѣтница.

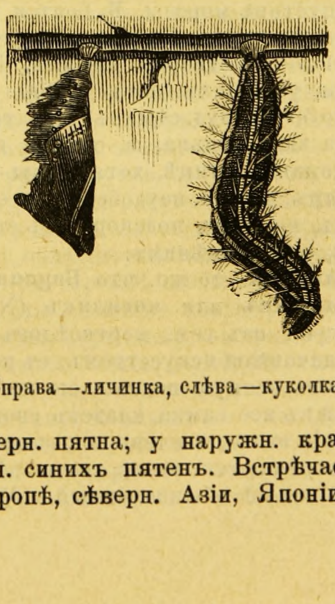


Рис. 2-й. Справа—личинка, слѣва—куколка **м-цы.**

обыкновенно съ конца іюня по сентябрь, но нѣкот. самки перезимовываютъ и весною кладутъ яйца. *Личинка* (червякъ) синевато-черная съ желт. шипами, между которыми бѣл. волоски. Оч. угловатая коричневато-сѣрая, съ болѣе темн. пятнами, *куколка* виситъ вертикально. Личинки живутъ обществами на ильмѣ, ивѣ, тополѣ, но также на вишняхъ, грушахъ, яблоняхъ и др. плодов. деревьяхъ, которымъ вредятъ, объѣдая ихъ вѣтви: присутствіе ихъ именно и узнается по голымъ вѣтвямъ и по кучкамъ ихъ испражненій внизу на деревѣ. Истребляютъ ихъ, собирая или стряхивая съ дерева и, затѣмъ, умерщвляя.

Мобилизація—приведеніе арміи изъ мирн. положенія въ военное; производится передъ объявленіемъ войны или въ виду возможной войны; выражается слѣдующ. мѣрами: созываются отпускн. и запасн. военн. чины, войско вооружается, закупаются лошади и всѣ необход. припасы, всѣ военн. силы распредѣляются извѣстн. образомъ и стягиваются въ опредѣл. пункты—къ границѣ и т. п.

Могаръ или **мохаръ**—однолѣтн. кормов. трава изъ сем. злаковъ, рода *Panicum* (просо) и отдѣла Setaria; нѣкоторые виды растутъ у насъ дико почти вездѣ. **М.** обыкновенно считается за особ. видъ — *Setaria* (Pon.) *germanica,* но это собственно разность *итальянскаго проса* (Panicum italicum). **М.** уже давно сѣется въ средн. Европѣ (въ Венгріи особенно) и у насъ въ Бессарабіи. По опытамъ у насъ, онъ оказался чрезвычайно выгоднымъ въ мѣстностяхъ, подверженныхъ засухѣ, которая имъ переносится оч. хорошо. Лучшая для него почва—черноземъ или супесь, но онъ растетъ хорошо и на нетяжелыхъ глинистыхъ почвахъ. Земля подъ **м.** должна б. тщательно заготовлена, лучше съ осени; но весною не мѣшаетъ ее снова вспахать, и сѣять, какъ можно, раньше, пропустивъ морозы. **М.** боится всего болѣе сорныхъ травъ. На кажд. десятину требуется $1\frac{1}{2}$—2 четверик. сѣмянъ. При благопріятн. условіяхъ даетъ до 350—450 пуд. сѣна и до 50—60 пуд. сѣмянъ. Питательность его сѣна значительна, а сѣмена идутъ на кормъ домашн. птицѣ, хотя годны и въ пищу людямъ. Главн. неудобства **м.** его однолѣтность, но, какъ подспорье въ степн. хозяйствѣ, онъ неоцѣнимъ.

Могильница—то-же, что **Барвинокъ.**

Могильщикъ или **могилякъ** (Necrophorus)—жуки изъ сем. мертвоѣдовъ (Silphidae); отличаются искусствомъ, съ которымъ зарываютъ всякую падаль; ею же они питаются и въ нее самка кладетъ свои яички; вслѣдствіе этого, **м.** очень полезныя насѣкомыя. Встрѣчаются вездѣ; есть нѣсколько видовъ: самый обыкновенный — *N. vespillo* (рис. 1-й), отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ дюйм. длиною, чернаго цвѣта съ 2 оранжев. поперечн. полосами; грудь золотисто-желтая, покрытая волосками; *N. germanicus* (рис. 2-й), отъ 1 до $1\frac{1}{2}$ дюм. длиною, черный съ желт. пятномъ на лбу; иногда на надкрыльяхъ темно-красные пятнышки; *N. mortuorum* и др.

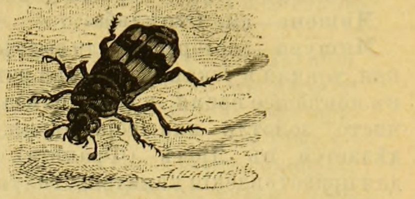


Рис. 1-й. N. vespillo.

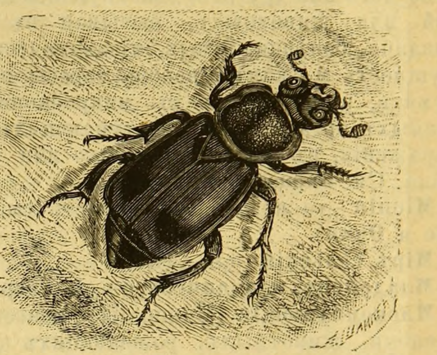


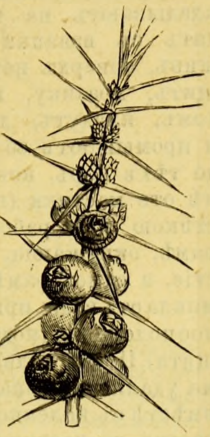
Рис. 2-й. N. germanicus.

Могилякъ — см. **Могильщикъ.**

Могэръ (mohair). Такъ англичане наз. ангорскую шерсть; въ торговлѣ—матеріи изъ этой шерсти и вообще матеріи, содержащія козью шерсть.

Модуль — мѣра, употребляем. въ строительн. искусствѣ для опредѣленія отдѣльн. частей колоннъ. Величина **м.** зависитъ отъ толщины колонны: онъ равенъ $\frac{1}{2}$ діаметра колонны и дѣлится на 30 частей.

Можжевельникъ. (Juniperus). Кустарники и деревья изъ сем. кипарисовыхъ. У насъ больше всего распространены **м.** обыкновенный (J. Communis) и казацкій (J. Sabina). Первый идетъ далеко на сѣверъ, попадаясь въ Архангельск. губ. гораздо далѣе предѣла лѣсовъ. Второй встрѣчается только на югѣ, хотя выдерживаетъ зимы на открыт. воздухѣ и подъ Петербургомъ. Обыкн. **м.** (рис.) растетъ въ видѣ крупн. кустовъ, но въ глухихъ мѣстахъ, гдѣ его не тревожатъ, нерѣдко принимаетъ древовидн. форму и достигаетъ 2—3 саж. и больше высоты. Стелющіеся густые кусты казацкаго **м.,** покрытые сплошь чешуйчатыми, темнозелеными листьями, оч. эффектны въ паркахъ. Высокоствольные **м.** у насъ могутъ хорошо расти только на Кавказѣ и въ Крыму. Изъ нихъ J. excelsa, пахучее и прочное дерево котораго извѣстно въ торговлѣ и ремеслахъ подъ именемъ кипариснаго, растетъ довольно обильно на южн. берегу Крыма и за Кавказомъ. Другой видъ—J. foetidissima считается нѣкоторыми только разностью предъидущаго. Смолистое и сильно ароматное дерево древовидныхъ м. противится червоточинѣ и гніенію; въ древности изъ нихъ дѣлали гробы для знатныхъ лицъ, а въ настоящ. время — гробы для высокопоставленн. іерарховъ. Въ монастыряхъ изъ него приготовляютъ иконы и кресты; оно-же идетъ на карандаши. Черные ягодообразные плоды обыкн. м. ароматны и горьк. вкуса, дѣйствуютъ, какъ мочегонное, давать которое, однако, не слѣдуетъ безъ совѣта врача. *Можжевеловую водку* можно приготовить настаиваніемъ водки на ягодахъ; вотъ одинъ изъ рецептовъ: 1500 част., по вѣсу, хорош. крѣпкой водки настоять недѣлю на 45 част. сух. ягодъ, процѣдить, разбавить растворомъ 1500 ч. сахара въ 1000 ч. кипяч. воды; но лучшая можжевеловка получается перегонкою спирта на ягодахъ. Листья казацк. м. (folia sabinae) употреблялись прежде въ медицинѣ, какъ кровегонное средство, но теперь оставлены, п. ч. скорѣе вредны, чѣмъ полезны. Перегонкою изъ того и другого м. можетъ б. добыто *эфирное масло.*



Можжевельникъ обыкновенный.

Мозаика—искусство воспроизводить рисунки соединеніемъ различн. образомъ окрашенныхъ твердыхъ веществъ. **М.** древн. грековъ и римлянъ составлялась изъ правильн. геометрическихъ фигуръ (преимущественно кубовъ) мрамора и др. цвѣтн. камней, при помощи которыхъ выкладывались различн. рисунки (рис. 1-й). Отъ римлянъ этого рода м. перешла въ Византію и къ арабамъ; но послѣдніе, вмѣсто мрамора, часто употребляли глазированныя глинян. плитки. Въ средн. вѣка была въ больш. ходу м. (религіозная) изъ разноцв. стеколъ на золотомъ фонѣ. Изъ родовъ новѣйш. м. особенно извѣстны флорентійская и римская. Въ первой изъ разноцвѣтн. камней вырѣзываются самыя формы различн. частей рисунка, который обыкновенно выкладывается на камнѣ болѣе темн. или свѣтлаго цвѣта, выдолбленномъ на извѣстную глубину (рис. 2-й и 3-й). Въ римск. м. рисунокъ составляется изъ множества небольш. разл. формы камешковъ, которые, по склеиваніи, шлифуются. Рис. римской м. не приведено, п. ч. она, за исключеніемъ матеріала и, можетъ быть, нѣкотор. подробностей самаго производства, мало отличается отъ русской (см. ниже). Въ Россію м. перешла изъ Византіи и достигла въ ней, если не больш. распространенія, то значительн. совершенства; существуетъ нѣсколько высокохудожеств. произведеній ея, преим. религіозн. содержанія. На рис. 4-мъ изображенъ образецъ крупной, а на рис. 5-мъ—мелкой русск. м.—**М.** изъ дерева, назыв. по французски marquéterie, относится къ мебельн. искусству и будетъ описана въ ст. **Фанерки;** своего рода спеціальность составляетъ также ювелирная м. О мозаичн. полахъ—см. **Полы.**—Во всѣхъ случаяхъ куски камня, стекла или дерева и пр. склеиваются между собою и наклеиваются на твердую подкладку клейк. веществомъ, соотвѣтствующимъ матеріалу и назначенію м. Для склеиванія и приклеиванія разноцвѣтн. естественн. или искусств. камешковъ, стекла, эмали и т. п. служитъ цементъ, составъ котораго м. б. оч. разнообразенъ (см. **Замаски** и **Цементы** для склеиванія камней и пр., а также **Стекло, Фарфоръ, Эмаль**); ювелиры, между прочимъ, употребл. слѣд. 2 цемента: 1) 1 часть (по вѣсу) гашен. извести и 3 част. мрамора въ порошкѣ размѣшать въ тѣсто съ взбит. бѣлкомъ, разведеннымъ водою: бѣлый и быстро сохнущій, но боится сырости; 2) 1 ч. гашен. извести и 3 ч. травертина (красноватый известк. туфъ, находим. въ окрестностяхъ Рима) въ порошкѣ размѣсить въ тѣсто съ олифою: просыхаетъ недѣли черезъ 3, а потому удобенъ для медленн. работъ. Чтобы цементъ присталъ къ поверхности, на котор. наклеивается, на ней нужно сдѣлать въ различн. направленіяхъ бороздки. Если основаніемъ для м. служитъ камень, напр. мраморъ, то, вмѣсто того, чтобы выдалбливать въ немъ углубленія для рисунка особ. инструментами, ихъ можно вытравить: для этого, начертивъ на мраморѣ контуръ рисунка, всѣ мѣста, которыя не пойдутъ подъ рисунокъ (весь фонъ), покрываютъ жирн. литографич. чернилами и, затѣмъ, обливаютъ камень разведенною кислотою (см. стр. 466 столб. 2-й ст. **Литографія**), которая, оставивъ нетронутыми мѣста, покрытыя чернилами, вытравитъ въ остальныхъ углубленія; послѣднія, снявъ съ камня чернила (скипидаромъ), выполняютъ цементомъ, окрашеннымъ въ желаемые цвѣта металлическ. красками; когда цементъ высохнетъ,—шлифуютъ и полируютъ. Чтобы цементъ, при окраскѣ его, давалъ хорош. колера, онъ д. б. бѣлый, напр. магнезіальный цементъ (см. **Цементы**). Описанный сейчасъ способъ м. такъ простъ, что, при извѣстн. упражненіи, м. б. исполняемъ всякимъ, у кого есть терпѣніе.—По свѣдѣніямъ, собранн. въ мастерской *Мозаичн. отдѣленія* Имп. академіи художествъ, матеріаломъ для русск. м. настоящ. времени служитъ стекло, окрашенное въ различн. цвѣта металлическ. красками, называемое *смальтомъ* и приготовляемое на Имп. стеклянн. заводѣ (Спб., за Невск. монастыремъ, по Невѣ)—въ формѣ плитокъ, средн. числомъ, немного болѣе $^1/_2$ дюйм. толщиною, около $4^1/_2$ д. длиною и 4 д. шириною. Для золотаго фона дѣлается стекло съ верхомъ изъ листоваго золота, покрытаго напаеннымъ на немъ тонк. слоемъ стекла. Въ мастерской плитки распиливаются на четырехъ-угольн. палочки желаем. толщины и длины, а палочки разламываются сам. художникомъ: надпиливъ палочку трегранн. напильникомъ поперекъ, художникъ разламываетъ ее на кусочки, при помощи *ломалки* (рис. 6-й) и молотка, придаетъ кажд. кусочку нужн. форму, съ выемками и *зацѣпами* внизу (для прониканія впослѣдствіи цемента между кусочками),—на *тальонѣ* (состоящемъ изъ молотка, одинъ конецъ котораго въ формѣ остр. долота и неб. наковальни, утвержденной на камнѣ); наконецъ, сглаживаетъ бока кусочковъ (для лучш. прилеганія ихъ другъ къ другу) на вертящемся (горизонтально) свинцов. кругѣ, политомъ смѣсью наждака съ водою (низъ кусочковъ д. оставаться шероховатымъ — съ *зацѣпами* для мастики и цемента). Самая мозаичная работа, представляющая обыкновенно копію съ какой-либо картины, производится слѣдующ. образомъ: Прежде всего приготовляется изъ досокъ крѣпк. деревянн. рама въ формѣ ящика безъ дна, отъ 3—4 до 7—9 и болѣе дюйм. глубиною, смотря по размѣрамъ картины; на глубинѣ около 1 дюйма отъ верхняго (или передняго, если рама стоитъ) края въ раму вставляется досчатое *дно,* обтянутое груб. парусиною, которая пришивается къ нему толст. нитками (черезъ просверленн. дырочки). Дно, перегораживающее так. образомъ раму,—съ лицев. стороны, сверхъ парусины, покрывается бумагою, приклеиваемою у краевъ. Послѣ этого, лицевое углубленіе заливается гипсомъ (алебастромъ) въ уровень съ краями рамы (по засыханіи гипсъ шлифуется). На окрѣпшемъ гипсѣ рисуютъ контуръ картины (обыкновенно при помощи кальки, снятой съ оригинала) и, затѣмъ, по мѣрѣ работы, вынимаютъ куски гипса (до дна), выполняя углубленія мозаикою, которая приклеивается на мѣсто *мастикою,* накладываемою на дно (до половины или трети высоты) и состоящею изъ пшеничн. муки, мѣла и мраморн. порошка на водѣ; мастика, приставая къ нижн. концамъ стеклышекъ и, при извѣстн. надавливаніи, проникая между ними, удерживаетъ ихъ на мѣстѣ. Когда работа кончена, на мозаичн. картину наклеиваютъ коленкоръ, при помощи сплава изъ воска и терпентина: смазавъ (кистью) мозаику горяч. сплавомъ, накладываютъ на нее коленкоръ и проходятъ съ изнанки горяч. утюгами. Наложивъ, поверхъ парусины, ровный досчатый щитъ, мозаику, вмѣстѣ съ рамою и щитомъ, кладутъ, лицомъ книзу, на столъ и промываютъ ее струею воды (осторожно) до тѣхъ поръ, пока она не очистится вполнѣ отъ мастики (гипсъ весь замѣненъ мастикою при работѣ); для стока воды въ рамѣ, окружающ. мозаику, дѣлается отверстіе, а самой рамѣ, когда мастика уже размякла отъ воды, придается нѣсколько наклонное положеніе (подкладка подъ одинъ конецъ щита). Послѣ полнаго очищенія мозаики, рама удаляется (она на винтахъ) и мозаика, вмѣстѣ съ коленкоромъ, осторожно передвигается на подвижную платформу или другой, рядомъ стоящій, совершенно горизонтальный столъ; окружается новою, менѣе глубокою, рамою и заливается растворомъ портландск. цемента съ примѣсью мелк. рѣчн. песка (больше или меньше, смотря по цементу)—до высоты слоя подъ мозаикою въ $^1/_2$—1 дюйм. и болѣе (смотря по величинѣ картины); пока цементъ еще жидокъ (быстро) на него опускаютъ каменную (изъ путиловской плиты, мрамора и т. п.) доску, соотвѣтств. величины и толщины, просверленную насквозь дырками и внутри дорожками—для захватыванія цементомъ и выхожденія воздуха при наложеніи (въ мастерской моз. отдѣленія, работающей б. ч. картины значительн. величины, опусканіе каменн. досокъ производится по блокамъ). Когда цементъ затвердѣетъ, ему, снявъ раму, даютъ окрѣпнуть (нѣсколько недѣль, мѣсяцъ), по временамъ смачивая доску водою. Послѣ этого, мозаику поворачиваютъ лицомъ кверху, очищаютъ и, обливъ расплавленн. воскомъ, шлифуютъ каменн. досками (изъ песчанника) и рѣчн. пескомъ: сначала крупнымъ, а затѣмъ, постепенно, все болѣе и болѣе мелкимъ; подъ конецъ—остатками прежде растертаго песка. Во время шлифованія обливаніе воскомъ повторяется: для заполненія углубленій. Когда м. получитъ глянецъ, остается только удалить песокъ и пр. изъ углубленій и заполнить послѣднія воскомъ, окрашеннымъ въ подходящ. цвѣта. Для мелкой м. (рис. 5-й) употребляется, такъ наз., *тянутый смальтъ,* приготовляемый изъ *шмельца* (болѣе легкоплавкій смальтъ) вытягиваніемъ на паяльной лампѣ. Мастерская *мозаичн. отдѣленія* акад. худож. въ настоящ. время занята главн. образомъ приготовленіемъ мозаичн. образовъ для Исакіевск. собора (замѣною живописн. образовъ мозаичными). Многія изъ ея произведеній отличаются больш. художественностью. Она принимаетъ и частн. работы (отъ 1 до 30 р. и болѣе за квадр. вершокъ). Въ заключеніе, издатель считаетъ долгомъ выразить искренн. благодарность какъ завѣдующему отдѣленіемъ, А. Фролову, такъ и г-мъ художникамъ: только благодаря ихъ любезности, могло быть помѣщено приведенное выше подробн. описаніе русск. м.

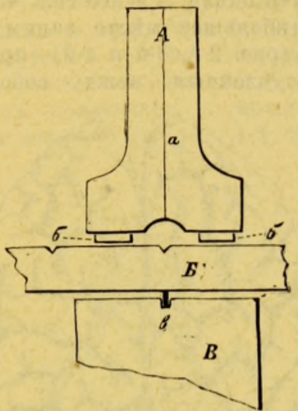


Рис. 6-й. А—ломалка, желѣзная или деревянная; *б,б*—кожанн. подушечки на ней (для сообщенія эластичности удару). Б—палочка стекла. В—деревянн. стойка съ вставленною посрединѣ стальн. пластинкою *в*. Линія *а*—центръ ломалки. Установивъ палочку (Б), какъ показано на рис., ударить по ломалкѣ молоткомъ.

Мозги—питательное и удобоваримое кушанье. Употребляются **м.** бычачьи, бараньи, свиные и др., но самые вкусные—телячьи. Прежде всего **м.** нужно тщательно очистить отъ покрывающ. ихъ перепонки, сосудовъ, крови и пр. и отмочить въ теплой водѣ, пока станутъ бѣлы; затѣмъ прокипятить $^1/_2$ часа въ водѣ, подсоленой, подкисленной уксусомъ (на 7 стак. воды $3^1/_2$ зол. соли и около $^1/_4$ стак. уксуса) и, если желаютъ, приправленной перцомъ, лукомъ, лавров. листомъ и петрушкою. Отваривъ, дать стечь. Сервировать можно съ различн. соусами—а ла пулетъ, метрдотель, пикантъ, томатъ и др. (см. **Соусы**): **м.** разогрѣваются въ этихъ соусахъ; или-же просто съ *масломъ*, предварительно подрумяненнымъ на сковородѣ (au beurre noir) и приправленнымъ зеленою петрушкою. *Поджаренные въ маслѣ* **м.:** свареные сказанн. образомъ **м.** разрѣзать на 5—6 кусковъ, приправить перцомъ, солью и уксусомъ; дать стечь; опустить въ растопленное масло, не слишкомъ горячее, и, когда поджарились, подавать съ букетомъ зелен. петрушки на верху. *Или:* куски свареныхъ **м.**, посыпанные перцомъ и солью, обмазать бѣлкомъ, обвалять въ сухаряхъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ. *Супъ изъ* **м.**: разрѣзать свареные м. на куски; обмазавъ яйцомъ и обвалявъ въ мукѣ, поджарить на сковородѣ съ масломъ; растолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ сухарями изъ 3-хъ копѣечн. французск. булки, развести въ кострюлѣ нужн. количествомъ мясн. бульона, прокипятить, процѣдить сквозь сито; сервировать съ гренками.

Мозгъ. Большія скопленія нервнаго вещества наз. мозгомъ. У человѣка и вообще позвоночныхъ животныхъ такія скопленія существуютъ въ черепѣ и позвоночномъ каналѣ. Въ черепѣ—*головной мозгъ*, въ позвоночн. каналѣ—*спинной мозгъ;* оба соединены между собою (см. рис. въ ст. **Система нервная**), оба образованы изъ сѣраго и бѣлаго нервн. вещества; первое состоитъ изъ нервн. клѣтокъ и въ головн. мозгѣ расположено главн. образомъ снаружи (рис. 2-й), а въ спинномъ—внутри (рис. 5-й); второе—изъ нервн. волоконъ. Дѣятельная роль принадлежитъ клѣткамъ; волокна служатъ только проводниками или спеціальн. нервн. возбужденія, выработаннаго клѣтками, или-же внѣшнихъ впечатлѣній къ клѣткамъ (подробности—см. **Система нервная**). Въ спинномъ **м.** начинаются всѣ двигательные и оканчиваются всѣ чувствующіе нервы туловища и конечностей; въ головномъ **м.**—12 паръ головно-мозговыхъ нервовъ, въ которыхъ заключаются волокна отъ всѣхъ органовъ чувствъ, за исключеніемъ чувствующихъ волоконъ туловища и конечностей, и двигательныя волокна для мышцъ головы. Так. образомъ и тотъ и другой мозги черезъ чувствующіе нервы воспринимаютъ впечатлѣнія отъ внѣшн. міра, а черезъ двигательные вызываютъ движенія въ мышцахъ. Но спинной мозгъ въ состояніи производить только *простые рефлексы,* т.-е., отдѣльныя непроизвольныя (безсознательныя) движенія, вызываемыя непремѣнно внѣшн. раздраженіемъ чувствующаго нерва, напр., отдергиваніе ноги при щипкѣ или уколѣ ея и т. п. (подробности о рефлексахъ—см. **Система нервная**); онъ не ощущаетъ и не сознаетъ. Головн. мозгъ, кромѣ сказанныхъ простыхъ рефлексовъ въ области своихъ (головно-мозговыхъ) нервовъ, производитъ сочетаніе простыхъ рефлексовъ всего тѣла въ сложныя, цѣлесообразныя движенія, непроизвольныя или произвольныя; онъ ощущаетъ, сознаетъ, мыслитъ, служитъ источникомъ воли. И головн. и спинн. **м.** одѣты снаружи тремя оболочками: *мягкою* (pia mater), прилегающею къ веществу **м.**, проникающею во всѣ его углубленія и оч. богатою сосудами, *паутинною* (tunica arachnoides) и, наконецъ, *твердою* оболочкою (dura mater), которая въ позвоночникѣ окружаетъ спинной мозгъ въ формѣ свободн. трубки, а въ черепѣ плотно срощена съ внутр. поверхностью послѣдняго и образуетъ нѣсколько отростковъ: *больш. продольн. серповидный отростокъ* (falx cerebri), опускающійся въ глубокую борозду между полушаріями больш. мозга (см. ниже), *малый продольн. серповидный* (falx cerebelli) — въ бороздку между обѣими половинами мозжечка, и *поперечный отростокъ* (tentorium cerebelli), отдѣляющій большой мозгъ отъ мозжечка. Мягкая и паутинная оболочки отдѣлены другъ отъ друга *головноспинною жидкостью* (liquor cerebro-spinalis), которая предохраняетъ головн. и спинн. **м.** отъ неравномѣрнаго давленія. Средн. числомъ *головн.* **м.** мужчины вѣситъ 1358, женщины 1220 граммъ ($3^1/_3$ и 3 фунт.); въ немъ отличаютъ три главн. части: *большой* **м.** (cerebrum), *малый* **м.** или *мозжечекъ* (cerebellum) и *продолговатый* **м.** (medulla ablongata): рис. 1-й. 2-й и 4-й. На большой **м.** приходится около $^7/_8$ всего гол. **м.**, и въ этой массѣ наибольшее мѣсто занимаютъ 2 *полушарія* (рис. 2-й, 3-й и 4-й)—правое и лѣвое, раздѣленныя между собою глубок продольною бороздою, въ которой помѣщается упомянутый выше больш. серповидный отростокъ твердой оболочки. Поверхность полушарій увеличивается еще тѣмъ, что онѣ не гладки, а состоятъ изъ множества складокъ—*извилинъ* (gyri), которыхъ обыкновенно тѣмъ больше, чѣмъ совершеннѣе животное и чѣмъ развитѣе умъ. Глубокою-же поперечною *Сильвіевою бороздою* (*б* — рис. 4-й) кажд. полушаріе раздѣляется на

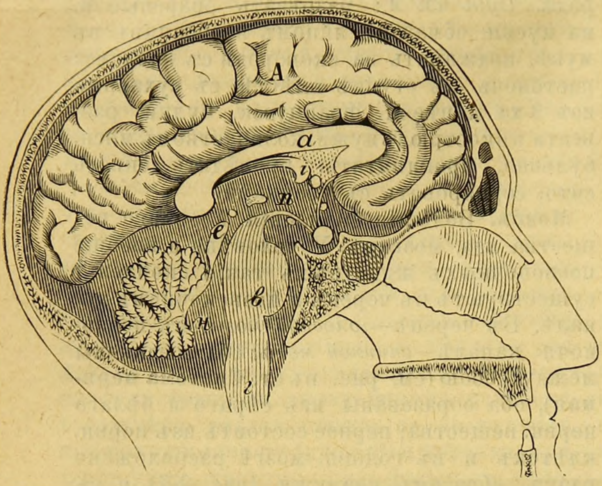


Рис. 1-й. Продольный разрѣзъ головн. **м.** и черепа.

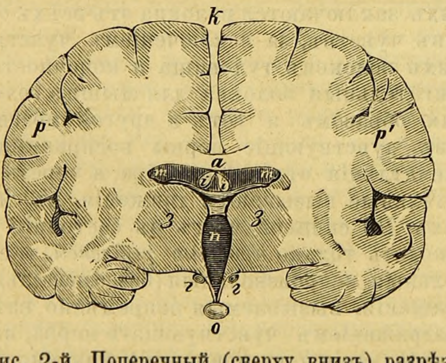


Рис. 2-й. Поперечный (сверху внизъ) разрѣзъ головн. **м.**

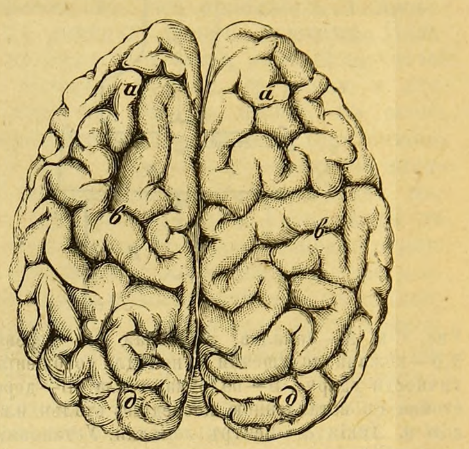


Рис. 3-й. Головн. **м.** сверху (полушарія гол. **м.**).

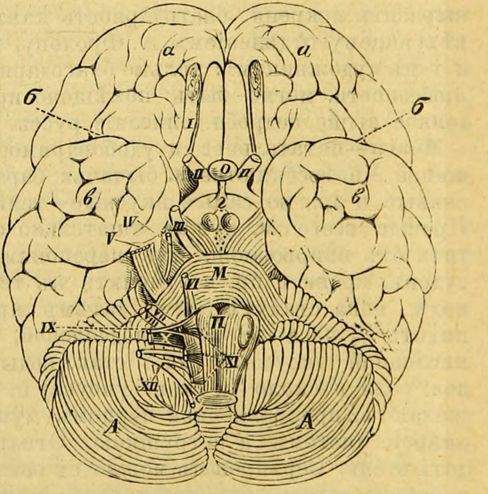


Рис. 4-й. Головной **м.** снизу (основаніе головн. **м.**).

переднюю — меньшую и заднюю — большую долю; послѣдняя, въ свою очередь, подраздѣляется на *среднюю* и *заднюю* доли (рис. 3-й, 4-й). Оба полушарія соединены между собою въ нѣскольк. мѣстахъ перемычками и въ серединѣ, подъ продольною бороздою, — *мозолистымъ тѣломъ* (*а*—рис. 1-й и 2-й), подъ которымъ и лежащимъ подъ нимъ *сводомъ* (*і*), на уровнѣ *п* (рис. 1-й), находятся полости: 2 *боковыхъ желудочка,* по одному въ каждомъ полушаріи, и между ними *средній* или *третій* (*п*—рис. 1-й, 2-й); посредствомъ узкаго Сильвіева канала (подъ *е* на рис. 1-мъ) средній желудочекъ соединяется съ *заднимъ—четвертымъ* (*н*), помѣщеннымъ между продолговатымъ мозгомъ (*в*) и мозжечкомъ (*б*). Боковые желудочки выполнены сзади *зрительными буграми* (*з*—рис. 2-й) и спереди *полосатыми тѣлами* (*т*); позади третьяго желудочка, надъ Сильвіевымъ каналомъ,—*четверохолміе* (*е*, рис. 1-й). При разсматриваніи гол. м. снизу (рис. 4-й) видно: *аа* переднія и *вв* среднія *доли* полушарій (заднія закрыты мозжечкомъ), *бб*—*Сильвіевы борозды*, *о*—*мозговой придатокъ, перекрестъ зрительн. нервовъ* (II II), *г*—два *сосцевидныхъ тѣльца*, М—*Вороліевъ мостъ*, соединяющій больш. мозгъ съ продолговатымъ и мозжечкомъ, АА—*мозжечекъ* и П—*продолговатый мозгъ;* наконецъ, 12 паръ *головно-мозговыхъ нервовъ,* означенныхъ (слѣва) римск. цифрами по порядку. Мозжечекъ также состоитъ изъ 2-хъ полушарій (АА) и средней части—*червячка* (на рис. 3-мъ червячекъ проглядываетъ сзади между задними долями полушарій больш. мозга); продольн. разрѣзъ мозжечка представляетъ рисунокъ, похожій на развѣтвл. дерево—*дерево жизни* (arbor vitae), *б* на рис. 1-мъ. Продолговатый м. (*в*—рис. 1-й и П—рис. 4-й) соединяетъ гол. м. съ спиннымъ (*г*—рис. 1-й), котораго онъ составляетъ непосредственное продолженіе; черезъ него нервн. волокна переходятъ изъ спиннаго м. въ головной и наоборотъ—большая часть послѣ предварительнаго перекрещиванія ихъ здѣсь или въ сам. верхн. части спиннаго м. Спинной м. представляетъ съ виду толстый шнурокъ, спускающійся отъ затылочной дыры черепа (отъ продолговатаго мозга) вдоль позвоночника до 2-го или 3-го поясничнаго позвонка, гдѣ онъ оканчивается, такъ назыв., *конскимъ хвостомъ* (cauda equina), образуемымъ заостреннымъ концомъ спинн. мозга и отходящими отъ него нервн. нитями (см. рис. въ ст. **Система нервная**). На рис. 5-мъ представленъ поперечн. разрѣзъ спинн. м.: внутри (черная часть рис.) сѣрое вещество, состоящее, какъ сказано выше, главн. образомъ изъ нервн. клѣтокъ, а вокругъ бѣлое вещество (нервн. волокна); посрединѣ сѣраго вещества, вдоль спинн. мозга, идетъ каналъ; бѣлое вещество спереди и сзади раздѣляется продольн. бороздками (*а* и *б*); *вв*—*переднія, ее—заднія рога* сѣраго вещества; *дд—переднія, жж—боковые* и *зз—заднія* бѣлые *пучки* спинн. м.; *кк*—переднія (двигательные) корешки, *лл*—заднія (чувствующіе) корешки спинномозгов. нервовъ; на заднемъ корешкѣ сидитъ нервн. узелокъ (рис. 6-й).— Выйдя изъ спиннаго мозга, корешки эти соединяются въ одинъ общій нервн. стволъ (рис. 6-й); такимъ образомъ отъ спиннаго м. происходятъ 31 пара нервовъ, распредѣляющихся въ мышцахъ и кожѣ туловища и конечностей. Физіологическ. роль больш. м. по преимуществу психическая; въ наружномъ слоѣ сѣраго вещества его полушарій (рис. 2-й) совершаются *всѣ* акты мыслительной дѣятельности: сознательныя ощущенія, представленія, сочетаніе мыслей, распоряженія воли и пр.; остальныя части служатъ только или для сообщенія сѣрому веществу полушарій внѣшнихъ впечатлѣній, или для передачи его распоряженій исполнительнымъ механизмамъ. Но хотя всѣ ощущенія, въ томъ числѣ и боль, чувствуются только полушаріями больш. мозга (сѣрымъ веществомъ), сами полушарія не чувствительны: ихъ можно рѣзать, жечь и пр., не причиняя ни малѣйшей боли. По изслѣдованіямъ послѣдн. времени, двигательные волевые импульсы исходятъ изъ задней части переднихъ долей полушарій. притомъ, изъ отдѣльн. центровъ для лица, рукъ, ногъ и пр.; произношеніе словъ и вообще рѣчь находятся въ зависимости отъ особ. центра, лежащаго въ третьей лобной извилинѣ *лѣваго* полушарія, близъ Сильвіевой борозды; сознательн. зрительн. ощущенія происходятъ въ задней части заднихъ долей, слуховыя—въ височныхъ извилинахъ средн·

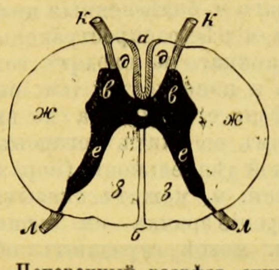


Рис. 5-й. Поперечный разрѣзъ спиннаго м.

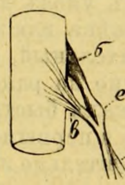


Рис. 6-й. Кусокъ спиннаго м. съ отходящими отъ него корешками: *в*—передній, *б*—задній корешокъ; *е*—узелокъ задн. корешка; *г*—общій стволъ.

долей, осязательныя—въ тѣхъ-же мѣстахъ, гдѣ и двигательн. волевые импульсы. Волокна, проводящія къ полушаріямъ впечатлѣнія, проходятъ, повидимому, черезъ зрительные бугры, а волокна, посредствомъ которыхъ воля распоряжается движеніями, — черезъ полосатыя тѣла. Разрушеніе четверохолмія влечетъ за собою слѣпоту. Роль мозжечка, нужно думать, заключается въ гармоническомъ сочетаніи сложныхъ движеній. Продолговатый мозгъ заключаетъ тѣ-же элементы для прост. *рефлексовъ,* какъ и спинной мозгъ (см. ниже); но, кромѣ того, въ немъ находятся центры для сложн. рефлексовъ: для закрыванія вѣкъ, для чиханія, кашля, сосанія и жеванія, для отдѣленія слюны и для рвоты; въ немъ происходитъ сочетаніе отдѣльныхъ (простыхъ) спинно-мозговыхъ рефлексовъ въ сложные, распространенные: только при участіи его возможны совмѣстные рефлексы (движенія) нѣсколькихъ конечностей и различн. мышцъ тѣла. Въ продолговатомъ-же мозгѣ находятся центры для, такъ называемыхъ, *автоматическихъ движеній* въ нашемъ тѣлѣ, т. е., такихъ движеній, которыя совершаются независимо не только отъ воли, но и отъ внѣшн. впечатлѣній — подъ вліяніемъ внутреннихъ процессовъ: столь важныя для нашего существованія дыхательныя, кишечныя и сердечныя движенія, расширеніе и сокращеніе сосудовъ; центры, управляющіе пóтомъ, и центры, раздраженіе которыхъ вызываетъ общія судороги. Наконецъ, въ продолговат. мозгѣ лежитъ тотъ *жизненный узелъ* (noeud vital Флурана), одинъ уколъ котораго мгновенно убиваетъ человѣка или животнаго (лучшій, наименѣе мучительный, способъ убоя скота основанъ именно на раненіи этого узла: острый узкій кинжалъ быстро втыкается между затылкомъ и первымъ шейн. позвонкомъ); вообще, относительно жизни продолговат. м. играетъ самую существенн. роль изъ всей нервн. системы. Въ *спинномъ* м. заключаются центры (клѣтки) для производства *простыхъ рефлексовъ* (см. выше и **Система нервная**) въ отдѣльн. мышцахъ или мышечн. группахъ всѣхъ частей тѣла, за исключеніемъ головы (въ шейн. области спинн. м. помѣщаются центры для расширеніе зрачковъ); въ немъ идутъ всѣ волокна, проводящія внѣшн. впечатлѣнія отъ различн. частей туловища и членовъ къ головн. м., и всѣ волокна, передающія этимъ частямъ тѣла двигательные (волевые) импульсы гол. м.; первыя идутъ въ заднихъ (*зз*, рис. 5-й), а послѣднія въ переднихъ и боковыхъ пучкахъ (*дд* и *жж*). Самъ по себѣ спинной м., также какъ головной (см. выше), не чувствителенъ, но очень чувствительны задніе корешки (*б*, рис. 6-й) его. (См. **Система нервная**). — *Болѣзни мозга.* Болѣзненное состояніе спинн. или головн. м. выражается обыкновенно или въ ненормально усиленной, или, наоборотъ, въ ненормально ослабленной дѣятельности зависящихъ отъ нихъ органовъ чувствъ и движенія. То и другое можетъ быть и независимо отъ спинн. или головн. м. — при страданіи самого органа чувствъ или движенія или завѣдующаго имъ нерва; но въ такомъ случаѣ пораженіе им. обыкновенно чисто мѣстный характеръ, ограничивается однимъ органомъ, извѣстн. мышцою или областью нерва. При страданіяхъ головн. или спиннаго м. болѣзненныя явленія всегда болѣе или менѣе распространены. Въ сферу вѣденія спиннаго м. входятъ только нервы туловища и конечностей (см. выше), а потому болѣзни его никогда не выражаются пораженіемъ высшихъ органовъ чувствъ и психической дѣятельности (пораженіе шейн. части спинн. м. можетъ оказывать вліяніе на расширеніе зрачка—см. выше); притомъ, въ спинн. мозгѣ страдаютъ обыкновенно одновременно обѣ его половины, вслѣдствіе чего вызываемыя пораженіемъ его разстройства почти всегда двустороннія: если параличъ, то параличъ обѣихъ ногъ (paraplegia) или (при пораженіи шейн. части спинн. м.) всѣхъ 4-хъ конечностей. Головн. м. вліяетъ на всѣ нервы и всю нервн. систему, а потому при болѣзняхъ его разстройства не ограничиваются туловищемъ и конечностями, а распространяются на мышцы и органы чувствъ, помѣщенные на головѣ; поражается въ немъ, напротивъ того, чаще одна какая-либо половина: соотвѣтственно этому и разстройства замѣчаются *б. ч.* только въ одной половинѣ, напр. парализуются нога и рука одной стороны (hemiplegia). Нервн. волокна, идущія отъ головнаго мозга въ спинной, какъ сказано выше, перекрещиваются въ продолговат. м. или въ верхн. части спиннаго мозга м., т. е., волокна отъ правой половины гол. мозга идутъ въ спинномъ м. по лѣвой сторонѣ и наоборотъ; вслѣдствіе этого при страданіи какой-либо половины гол. м. поражается всегда противуположная половина туловища и конечностей. Нервн. волокна головно-мозговыхъ нервовъ также перекрещиваются, но перекрещиваются внутри самаго гол. м., а потому органы чувствъ и движенія на головѣ могутъ поражаться или съ той-же стороны, какъ и мозгъ, или съ противуположной, смотря потому, ниже или выше перекрещиванія ихъ находится мѣсто пораженія гол. мозга; при пораженіи, напр., какого-либо полушарія—параличъ (или друг. разстройство) будетъ съ противуположной стороны не только въ конечностяхъ и туловищѣ, но и на головѣ. Ограниченныя пораженія сѣраго вещества полушарій могутъ причинять отдѣльные параличи одной руки или одной ноги и т. п., соотвѣтственно тому въ какомъ изъ двигательн. волевыхъ центровъ сосредоточилось пораженіе (см. выше). Страданіе умственныхъ способностей (см. **Умопомѣшательство**) всегда указываетъ на пораженіе сѣраго вещества полушарій. Опредѣлить, страдаетъ-ли головн. или спинной мозгъ вообще, отличить болѣзни одного изъ нихъ отъ другого и, въ нѣкотор. случаяхъ, приблизительно указать мѣсто страданія — возможно и не для врача, основываясь даже только на данныхъ, приведенныхъ здѣсь; но спеціальное распознаваніе болѣзней гол. и спинн. м. доступно только врачу, основательно знакомому съ физіологіею и патологіею нервн. системы; поэтому, описывать здѣсь спеціальныя болѣзни головн. и спинн. м. было-бы излишнимъ; исключеніе м. б. сдѣлано только для нѣкоторыхъ изъ нихъ, наиболѣе извѣстныхъ публикѣ. *Апоплексія* гол. м. или «ударъ» (Apoplexia или haemorrhagia cerebri)—изліяніе крови въ гол. м.; припадки, вызываемые ею, зависятъ, во-первыхъ, отъ разрушенія (разрыва) мозговаго вещества излившеюся кровью и, во-вторыхъ, отъ того давленія, которое эта кровь производитъ на окружающія части мозга; послѣдніе послѣ поправленія исчезаютъ, а первые остаются навсегда; и тѣ и другіе м. б. различны, смотря по мѣсту кровеизліянія, по количеству излившейся крови и быстротѣ, съ которою произошло кровотеченіе. Если разорвавшійся кровен. сосудъ большой и крови сразу вышло много, то больной, какъ пораженный «ударомъ», мгновенно падаетъ безъ сознанія; при оч. небольш. кровеизліяніяхъ, наоборотъ, вся исторія можетъ ограничиться приступомъ головокруженія и временнаго легкаго помраченія сознанія; наконецъ, если кровотеченіе значительно, но произошло медленно, то того, что называютъ ударомъ, можетъ и не быть вовсе, хотя указанныя ниже послѣдствія его, тѣмъ не менѣе, постепенно развиваются. Пораженный ударомъ лежитъ обыкновенно неподвижно въ непробудной спячкѣ (coma); лицо его нерѣдко оч. красно, дыханіе глубоко, шумно, съ храпѣніемъ, при чемъ щеки и губы то втягиваются, то надуваются; часто одинъ уголъ рта отвисаетъ болѣе, чѣмъ другой; пульсъ полный, сильный, б. ч. замедленъ; приподнятыя конечности безсильно падаютъ; моча или задержена, или испражняется непроизвольно. Въ нѣкот. случаяхъ больные такъ и умираютъ въ спячкѣ; но чаще они переживаютъ ее и постепенно, обыкновенно въ теченіи нѣскольк. дней, приходятъ въ сознаніе. Описанныя тяжелыя явленія, зависящія отъ давленія излившеюся кровью, исчезаютъ, но остаются параличи: въ конечностяхъ и туловищѣ со стороны противуположной пораженію гол. мозга, а въ лицѣ или съ той-же стороны, или также съ противуположной (см. выше). Если поправленіе не прерывается новымъ кровотеченіемъ, то параличъ медленно, но улучшается и, въ благопріятныхъ случаяхъ, по истеченіи нѣск. мѣсяцевъ можетъ исчезнуть; но обыкновенно поправленіе не бываетъ полнымъ, а только до извѣстн. степени: тѣ или другіе остатки паралича не уничтожаются никогда; все зависитъ отъ мѣста и обширности разрушеннаго кровотеченіемъ вещества мозга. Чаще всего апоплексія бываетъ въ возрастѣ за 50 л., обыкновенно у лицъ, страдающихъ болѣзненн. перерожденіемъ оболочекъ артерій (склерозомъ или атероматозомъ); располагаютъ къ ней — пьянство, сифилисъ, подагра, хронич. болѣзни сердца и легкихъ; несомнѣнно также вліяніе наслѣдственн. предрасположенія и такъ назыв. *апоплексическаго сложенія* (не оч. высокіе, но дородные люди съ короткою плотною шеею, любящіе хорошо попить и поѣсть). *Леченіе.* Если ударъ случился внѣ дома, — то *возможн. осторожность при переноскѣ: всякое сотрясеніе можетъ усилить кровотеченіе или вызвать вновь останавившееся;* гдѣ возможно,— лучше оставить лежать больнаго первые дни тамъ, гдѣ его засталъ ударъ. Пораженный ударомъ долженъ лежать неподвижно, съ приподнятыми головою и верхн. половиною тѣла, въ нежаркой, хорошо вентилируемой, комнатѣ; на голову—пузырь со льдомъ (не прямо, а черезъ сухую тряпку); слабительный клистиръ (см. **Клистиръ**), а когда возможно, то и слабительное внутрь; кровопусканія только въ рѣдк. случаяхъ— у здоровыхъ полнокровн. людей (никогда безъ врача); тишина и спокойствіе вокругъ, полусвѣтъ. Когда сознаніе возвратится— хорошее діететическое содержаніе (то-же спокойствіе, чист. воздухъ, питательная, но удобоваримая пища) и леченіе паралича электричествомъ, растираніемъ (массажъ), пассивною гимнастикою и т. п., по совѣту и при помощи врача. Какъ во время апоплексіи, такъ и послѣ, всегда нужно имѣть въ виду возможность повторенія кровотеченія и, соотвѣтственно этому, стараться избѣгать всего того, что можетъ вызвать его: нравственн. волненій, опьяненія, пресыщенія, трудн. механическ. работъ и т. п.—словомъ всего того, что ускоряетъ и усиливаетъ біеніе сердца. Описанные припадки удара могутъ б. вызваны и не кровеизліяніемъ въ гол. м., а *закупориваніемъ* какого-либо изъ его сосудовъ (*эмболія*); но отличить одну отъ другой эти обѣ формы удара можетъ только оч. опытный врачъ и то не всегда.—Самостоятельн. *воспаленія* **гол. м.** встрѣчаются рѣдко; обыкновенно-же бываютъ или вслѣдствіе раненія черепа, или распространенія воспаленія съ смежн. органовъ, чаще всего гнойн. воспаленія внутр. уха (съ костоѣдою каменистой части височн. кости), или переноса заразительн. матеріи съ другихъ, хотя и отдаленныхъ, органовъ (при гнойн. отравленіи); наконецъ, вслѣдствіе распространенія общей бугорчатки на мозгъ (см. **Чахотка**). Напротивъ того, совершенно самостоятельное значеніе имѣетъ *эпидемическое воспаленіе оболочекъ головнаго и спиннаго мозга* (Meningitis cerebro-spinalis epidemica), часто сопровождающееся и воспалительными гнѣздами въ веществѣ мозга. Какъ показываетъ названіе, болѣзнь является эпидемически, т. е., поражаетъ одновременно многихъ; *міазматическаго* происхожденія, но не *заразительная* (см. **Зараза, Міазмы**). Характеризуется сильн. головною болью, обыкновенно въ затылкѣ, болью въ спинѣ, неподвижностью затылка и позвоночнаго столба, болѣзненностью послѣдняго при давленіи; голова часто оттянута назадъ; лихорадка, появляющаяся съ самаго начала, иногда (не всегда) послѣ потрясающаго озноба; нерѣдко рвота въ первое время болѣзни. Въ легкихъ случаяхъ сознаніе сохраняется, а въ тяжелыхъ болѣе или менѣе затемнѣно—то апатія, то бредъ, а иногда спячка; распространенныя судороги только въ оч. тяжел. случаяхъ, б. ч. кончающихся смертью. Присоединеніе др. явленій со стороны нервн. системы (параличей движенія или орган. чувствъ) зависитъ отъ распространенія болѣзн. процесса на тѣ или др. части поверхности мозга. Для распознованія болѣзни оч. важно появленіе въ большинствѣ случаевъ *пузырчатаго лишая* на губахъ или лицѣ. Продолжается болѣзнь б. ч. 2—4, иногда 6—8 и болѣе недѣль; въ оч. легкихъ случаяхъ припадки едва выражены и быстро исчезаютъ. За исключеніемъ этихъ легкихъ случаевъ, отъ болѣзни умираетъ 30—40%; послѣ поправленія въ тяжелыхъ случаяхъ иногда остаются разстройства слуха, зрѣнія и различн. друг. органовъ чувствъ, а также мѣстн. параличи и т. п. *Леченіе*—покой, какъ при ударѣ; пузырь со льдомъ на голову; пьявки за уши, рожки вдоль позвоночника; поддержаніе испражненій; иногда, для успокоенія больнаго, подкожн. впрыскиванія (врачемъ) морфія. Къ счастью, болѣзнь эта у насъ является не часто.— *Сухотка спинн. мозга* или, какъ ее теперь называютъ, *прогрессивная атаксія* (Tabes dorsalis)—болѣзнь, зависящая отъ перерожденія задн. пучковъ спиннаго мозга. Развивается обыкновенно постепенно: начинается б. ч. *стрѣляющими болями* въ ногахъ, то незначительными, то оч. сильными, *онѣмѣніемъ* и *зудомъ* въ концахъ пальцовъ ногъ (преимущественно 4 и 5-мъ), ощущеніемъ *пояса* на туловищѣ; въ этомъ видѣ болѣзнь можетъ существовать отъ нѣскольк. мѣсяцовъ до нѣскольк. лѣтъ; но рано или поздно къ нимъ присоединяется *неправильность походки,* которая становится затруднительною, невѣрною; ноги поднимаются неестественно высоко и опускаются съ топотомъ; при закрытыхъ глазахъ больные не только не могутъ ходить, но и, стоя, шатаются; они не чувствуютъ твердой опоры подъ ногами: имъ кажется, что подошвы ихъ ступаютъ по шерсти и т. п. Болевая и осязательная чувствительность нижн. конечностей ослабляется; присоединяются разстройства мочеотдѣленія. Медленно, въ теченіи многихъ лѣтъ, но б. ч. неизмѣнно болѣзнь постепенно ухудшается; больные перестаютъ совсѣмъ ходить, ноги становятся параличными, нерѣдко присоединяются неправильности въ движеніяхъ и верхнихъ конечностей. Случаи выздоровленія крайне рѣдки; б. ч. оканчивается смертью, хотя длится многіе годы и даже десятки лѣтъ. Причины мало извѣстны; въ нѣкотор. случаяхъ, повидимому, вызывается сифилисомъ. Начинается б. ч. въ возрастѣ около 35—45 л. и поражаетъ чаще мужчинъ, чѣмъ женщинъ. *Леченіе* д. б., конечно, подъ наблюденіемъ опытнаго врача; наибольшую пользу приносятъ электричество и теплыя полуванны (20—24° Р, минутъ 10), вмѣстѣ съ легкимъ растираніемъ кожи. Очень важно пребываніе въ умѣренно - тепломъ и постоянномъ климатѣ. Гдѣ можно подозрѣвать участіе сифилиса, — іодистый кали внутрь и втираніе ртутной мази снаружи. (См. **Параличи**).

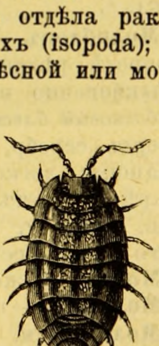
Мозжечекъ—см. **Мозгъ**.

Мозоль есть утолщеніе верхн. роговаго слоя *кожицы* (см. **Кожа**), вслѣдствіе давленія или тренія. **М.** бываютъ *плоскія,* безъ рѣзк. границъ, или *возвышенныя—рѣзко ограниченныя.* Плоскія чаще всего встрѣчаются на подошвахъ и ладоняхъ, также между пальцами ногъ (при оч. узкой обуви); возвышенныя, обыкновенно вдающіяся въ кожу отросткомъ(«корешкомъ»), являются б. ч. на мѣстахъ, гдѣ между кожею и костью мало жира, чаще всего на тыльной поверхности пальцевъ ногъ. **М.** легче образуются на нѣжной кожѣ; нѣкотор. лица особенно расположены къ нимъ; врожденная или привычная огрубѣлость кожи, напротивъ того, до извѣстн. степени, предохраняетъ отъ нихъ и, во всякомъ случаѣ, дѣлаетъ ихъ менѣе болѣзненными. Первое самое главн. средство противъ **м.** — устраненіе причинъ: часто одной перемѣны обуви на болѣе широкую (не давящую) и мягкую бываетъ достаточно для излеченія **м.**; при сильн. болѣзненности — воздержаніе отъ движеній на нѣкоторое время; теплыя ножн. ванны (если **м.** на ногахъ), послѣ которыхъ **м.** нерѣдко легко снимаются или срѣзываются (какъ при срѣзываніи, такъ и при сдираніи **м.** быть осторожнымъ, чтобы не ранить здоровыя части); подобно тепл. ваннамъ дѣйствуетъ прикладываніе нѣкотор. пластырей, напр., *обыкновенн. свинцоваго* (см. **Пластыри**), или даже толстаго слоя свѣчнаго сала (для приданія консистенціи, послѣднее иногда смѣшиваютъ съ тонкимъ порошкомъ сургуча). Оч. полезно наклеиваніе надъ возвышенными **м.** всѣмъ извѣстныхъ кружковъ (изъ войлока или трута) съ отверстіями. Можно самому приготовить такіе кружки, между прочимъ, слѣдующ. образомъ: на лайкѣ или замшѣ намазать ровный слой свинцов. пластыря, прорѣзать дырочку соотвѣтственно величинѣ **м.**, покрыть нижн. поверхность кожи растворомъ гуммиарабика и наклеить на **м.**; сверху наложить слой того-же пластыря (на замшѣ) безъ дырки. Постояннымъ ношеніемъ такихъ кружковъ можно избавиться совсѣмъ отъ **м.** Противъ **м.** между пальцами иногда оч. помогаетъ такой способъ леченія: класть между пальцами на день—слой хорош. *чистой* ваты, а на ночь—свѣчное сало; каждое утро, передъ вкладываніемъ ваты, сало тщательно смывать теплою водою и обмытыя части вытирать *на-сухо;* продолжать непрерывно 1—3 мѣсяца (при этомъ, конечно, просторная мягкая обувь). Прижиганія обыкновенно не помогаютъ; хвалимыя объявленіями секретныя средства, по меньшей мѣрѣ, безполезны. Иногда подъ **м.** образуется пузырекъ, наполненный жидкостью, при чемъ окружающ. части б. ч. воспаляются; для уничтоженія того и другого требуется спокойствіе, прикладываніе свинцов. примочекъ и т. п.

Мокрецъ—болѣзнь задн. поверхности бабокъ у лошадей. Сначала являются опухоль, жаръ и краснота, затѣмъ образуются пузырьки (экзема), которые, лопаясь, источаютъ жидкость, склеивающую шерсть и засыхающую въ желтоватые струпья. При надлежащ. уходѣ, струпья черезъ 10—14 дней отпадаютъ, больн. мѣста затягиваются кожею и болѣзнь проходитъ. При неблагопріятн. условіяхъ, образуются мокнущія язвы и трещины, сочащія вонючую жидкость; тѣ и другія распространяются въ глубину и въ сосѣднія части. При дальнѣйшемъ запущеніи, болѣзнь можетъ обратиться въ хроническую: кожа утолщается, становится бугристою, мѣстами покрывается бородавками или рогов. наростами; съ теченіемъ времени такое утолщеніе кожи распространяется выше—до скаковаго или колѣннаго сустава; шерсть выпадаетъ, кожа покрывается язвами; иногда присоединяются гніеніе стрѣлки, свищи копытъ и т. п., а у молод. лошадей можетъ произойти воспаленіе лимфатическ. желѣзъ, влекущее за собою *лихой* или *сапъ*. Болѣзнь чаще на заднихъ, чѣмъ на переднихъ ногахъ; причины ея — нечистое содержаніе, сырость, холодъ и грязь. *Леченіе*—прежде всего чистота: обмыванія тепловатою водою съ мыломъ; въ началѣ болѣзни этого одного, съ присоединеніемъ развѣ жирныхъ втираній, часто достаточно для излеченія болѣзни; при жарѣ и значительн. болѣзненности—теплыя припарки изъ отрубей или льнянаго сѣмени (покрытыя сверху сукномъ, войлокомъ и т. п.); когда кожа оч. мокнетъ,—свинцовая вода или свинцовая мазь; при дурномъ запахѣ—обмыванія и примочки пятипроцентн. растворомъ карболовой кислоты. При застарѣломъ **м.**—втираніе ртутной мази, смазываніе іодною настойкою, смѣшанной съ 8 част. глицирина... но лучше всего въ такомъ случаѣ обратиться къ опытн. ветеринару.

Мокрица (Stellaria media) — однолѣтн. стелющаяся трава изъ сем. гвоздичныхъ; принадлежитъ къ числу самыхъ назойливыхъ сорныхъ травъ, сильно разрастающихся въ огородахъ и садахъ, особенно при поливкѣ. Ее необходимо выпалывать съ корнемъ: иначе опять выростаетъ.

Мокрица—животныя изъ отдѣла ракообразныхъ и сем. равноногихъ (isopoda); б. ч. ихъ живутъ въ водѣ (прѣсной или морской); нѣкоторыя на землѣ—въ темныхъ сырыхъ мѣстахъ. Сам. обыкновенные виды: *стѣнная* **м.** (Oniscus murarius), 8—12 лин. длиною, сверху черно-коричневаго или темно-сѣраго цвѣта съ 2 рядами желтоват. пятенъ; держится въ темн. сырыхъ мѣстахъ, подъ камнями и т. п., зимою скрывается; питается гнилыми растительными веществами; *погребная* **м.** (Porcellio scaber)—похожа на предъидущую, но тоньше, сѣрая или черновато-сѣрая; живетъ подъ камнями, въ погребахъ и пр. Обѣ безвредны. Для истребленія ихъ въ подвалахъ — насыпаютъ на полъ слой негашеной извести въ палецъ толщиною: когда известь отъ сырости потухнетъ, **м.** заползаютъ подъ нее и погибаютъ; *или* раскладываютъ пустыя тыквы



Стѣнная **м.**

брюквы, рѣпы и т. п. и, затѣмъ, убиваютъ заползающихъ въ нихъ **м.**

Мокса—обжогъ кожи зажженною ватою, съ цѣлью отвлеченія; болѣе не употребляется въ медицинѣ, такъ какъ вполнѣ замѣнима менѣе жестокими средствами.

Молельня или **молитвенный домъ**—зданіе для богослуженія и др. религіозн. требъ, но не имѣющее вида и значенія храма. Православныя **м.** могутъ б. устраиваемы только въ особ. случаяхъ: сгоранія церквей, слишкомъ обширн. прихода и пр., но лишь на время и съ разрѣшенія епархіальн. начальства. (Уст. строит., ст. 241). Раскольникамъ дозволено отправлять богослуженіе и духовн. требы въ частн. и молитв. домахъ, исправлять (кажд. разъ съ разрѣшенія губернатора или начальника области) принадлежащ. имъ молитв. зданія, съ тѣмъ, однако, условіемъ, чтобы наружн. видъ ихъ не былъ измѣненъ. Распечатаніе запечатанныхъ **м.** раскольниковъ м. б. произведено только съ разрѣшенія мин. вн. дѣлъ и безъ всякаго торжества. Строенія, обращаемыя, съ разрѣшенія м-ра вн. дѣлъ, въ раскольничьи **м.**, не должны имѣть ни вида правосл. храмовъ, ни наружн. колоколовъ; кресты и иконы надъ входомъ въ **м.** не запрещаются. (Собр. узак. 1883 г. № 469). Нарушеніе этихъ установленій закона наказуется тюрьмою отъ 4 до 8 мѣс., а зданія, построенныя безъ надлежащ. разрѣшеній или несогласно съ ними, подвергаются сломкѣ или исправленію на счетъ виновныхъ. (Улож. о нак., ст. 206, по измѣн. 1884).

Молибденъ—металлъ, встрѣчающійся въ природѣ рѣдко и никогда въ чист. видѣ: обыкновенно въ соединеніи съ сѣрою *(молибденовый блескъ)* или свинцомъ. Чистый **м.** твердъ, серебр. цвѣта, блестящъ, оч. тугоплавокъ; легко окисляется и въ сильн. жарѣ сгораетъ, превращаясь въ молибденов. кислоту. Не им. до сихъ поръ никакого практическ. примѣненія.

Молка—то-же, что **Червецъ.**

Моллюски—то-же, что **Слизняки.**

Молнія—см. **Гроза, Громоотводъ.**

Молодило или **молодильникъ** (Sedum). Многолѣтн. травы изъ сем. толстянковыхъ, съ мясист. листьями сизоватаго оттѣнка. Въ Россіи довольно много видовъ; нѣкоторые идутъ далеко на сѣверъ—до Колы. У однихъ листья небольшіе, въ видѣ вальковъ: S. acre; у другихъ плоскіе: S. maximum и близкіе къ нему, называемые въ нѣкотор. мѣстахъ *заячьей капусткой*. **М.** образуетъ плотные кустики и пучки и часто разводится въ садахъ для украшенія клумбъ или скалист. группъ. Многіе виды не боятся мороза и всѣ довольствуются самою скудною почвою; не требуютъ поливки. Любятъ открыт. мѣста на солнцѣ. Легко разводятся побѣгами, дѣленіемъ и даже листьями, которые можно просто прикрѣплять къ почвѣ. Въ садоводствѣ извѣстно больше 20 разн. формъ. Нашъ *S. acre*, съ желтыми цвѣточками, цвѣтетъ довольно рано и оч. изященъ; къ нему подходятъ по листьямъ *S. album, S. pulchellum.* Изъ плосколистныхъ — сѣверный *S. Rhodiola* — съ желтыми-же цвѣтами, *S. maximum* и пр. Для висячихъ горшковъ употребляется *S. Sieboldii.*

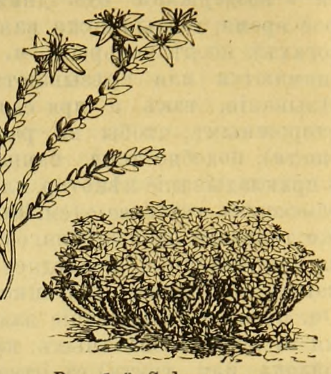


Рис. 1-й. Sedum acre.

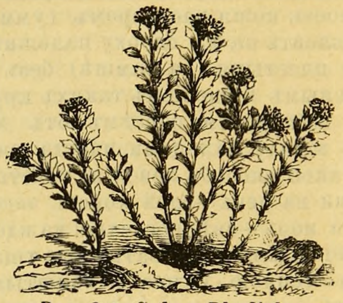


Рис. 2-й. Sedum Rhodiola.

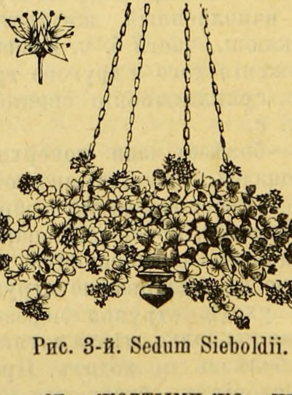


Рис. 3-й. Sedum Sieboldii.

Молозиво—см. **Молоко.**

Молоки — мужск. яица рыбъ. Особенно вкусны **м.** карповъ и сельдей. Отдѣльно м. б. приготовлены такъ: очистивъ отъ крови и вымочивъ до-бѣла, сварить слегка въ водѣ, посоленой и слегка подкисленной уксусомъ; положить въ кастрюлю съ телячьимъ соусомъ (см. **Соусы**), бульономъ и бѣлымъ виномъ (поровну), приправить зелен. петрушкою, лавров. листомъ, перцомъ и солью; поваривъ ¼ часа, вынуть **м.** (держать въ теплѣ), а соусъ, подправивъ масломъ, мукою, лимонн. сокомъ, продолжать варить до нужн. густоты. Подавать, обливъ соусомъ.

Молоко есть жидкость, стостоящая изъ больш. количества воды, въ которой растворены *творожина* (казеинъ), *бѣлковина*, *молочный сахаръ*, нѣкотор. *соли* и, въ видѣ безчисленн. множества *молочныхъ шариковъ*, плаваетъ *масло*. Непрозрачность и бѣл. цвѣтъ **м.** зависятъ именно отъ молочн. шариковъ. Кромѣ того, въ свѣжемъ **м.** всегда находится отъ 5 до 7,6% *угольн. кислоты* и небольш. количество *кислорода* и *азота;* изъ пищи въ него нерѣдко переходятъ *красящія* и *пахучія* вещества. Цвѣтъ нормальн. **м.** обыкновенно бѣлый, слегка синеватый или желтоватый, вкусъ пріятный сладковатый, запахъ слабый, но характерный, особенно при кипяченіи; удѣльн. вѣсъ 1,026—1,035. Свѣже выдоенное или *парное* **м.**, кромѣ температуры, близкой къ температурѣ тѣла, отличается тѣмъ, что въ немъ масло молочн. шариковъ находится въ жидкомъ состояніи; оплотнѣваніе масла происходитъ по мѣрѣ охлажденія **м.**: при 18—16° Ц. (14½—13° Р) оно становится мягкимъ, а при 13° Ц. (10½° Р)—твердымъ (крошится). При стояніи **м.** молочн. шарики (масло) всплываютъ на поверхность — образуется слой *сливокъ,* отличающихся отъ **м.** именно значительно большимъ содержаніемъ масла и, потому, меньшимъ удѣльн. вѣсомъ. По снятіи сливокъ остается *снятое* **м.**: менѣе жирное и густое, но съ большимъ удѣльн. вѣсомъ, чѣмъ цѣльное **м.** Раньше или позже, смотря главн. образомъ по температурѣ, молочный сахаръ **м.**, подъ вліяніемъ воздуха, начинаетъ превращаться въ молочную кислоту — молоко окисляется и *свертывается* или *створаживается:* творожина выдѣляется изъ раствора въ формѣ комковъ *творога.* Пока творогъ еще не осѣлъ изъ свернувшагося **м.** и смѣшанъ съ остальн. частями его, **м.** наз. *кислымъ* **м.** или *простоквашею;* верхній слой или окисшія сливки наз. *сметаною,* а жидкость, которая остается послѣ отдѣленія сметаны и творога,—*сывороткою.* Окисленіе и створаживаніе **м.** обыкновенно происходитъ тѣмъ скорѣе, чѣмъ выше температура окружающ. воздуха; ускоряютъ его также гроза, нечистый и спертый воздухъ и пр.; искусственно оно производится прибавленіемъ къ **м.** небольш. количества уксусной, виннокаменной и др. кислотъ; телячій *сычугъ* створаживаетъ **м.** безъ *окисленія* его (см. **Закваска** *сырная* и **Сыры**). При извѣстн. условіяхъ **м.** можно привести въ спиртное броженіе (см. **Кефиръ** и **Кумысъ**). Въ первые дни послѣ родовъ **м.** наз. *молозивомъ* и отличается особ. качествами: почти не содержитъ творожины и, напротивъ, богаче бѣлковиною и масломъ, обладаетъ слабительн. свойствами. Качества **м.** измѣняются отъ рода и вида млекопитающихъ, породы животнаго, климата, пищи и др. условій. Реакція (см. **Лакмусъ**) **м.** плотоядн. животныхъ всегда кислая, женскаго **м.**—щелочная, а травоядн. животныхъ (напр. коровъ)—щелочная или нейтральная, рѣже слегка кислая. Вотъ химическ. составъ нѣкотор. сортовъ **м.** На 100 частей, по вѣсу, средн. числомъ содержится:

	Въ женск. м.	Въ коров. м.	Въ козьемъ м.	Въ овечьемъ м.	Въ лошадин. м.	Въ ослин. м.
Воды	87,24—90,58	86,93	86,85	82,3	90,7	89,01
Творожины . . .	1,90— 2,21	3,27	2,53	4,7	1,3	3,57
Бѣлковины . . .		0,5	1,26	1,9	0,7	
Масла	2,67— 4,30	4,5	4,34	5,5	1,2	1,85
Молочн. сахара .	3,15— 6,09	4,93	3,78	4,8	5,7	5,05
Солей	0,14— 0,28	0,61	0,65	0,8	0,4	

Козье **м.** отличается характ. козьимъ запахомъ (особенно во время течки) даетъ масла (бѣлаго, плотнаго и прочнаго), меньше чѣмъ корова, и плотный (нѣсколько студенистый) творогъ; овечье **м.** богаче другихъ масломъ (свѣтло-желт. цвѣта, мягкое и непрочное); творогъ его рыхлый и жирный; кобылье и ослиное **м.**, по составу, ближе подходятъ къ женскому и, потому, легче перевариваются человѣкомъ, чѣмъ другія. Въ практическ. отношеніи самое важное значеніе им. коровье **м.** Лучшее **м.** и наиболѣе обильные удои замѣчаются у коровъ въ странахъ съ влажнымъ, умѣренн. и однообразн. климатомъ: излишн. сухость, жаръ или холодъ вредятъ отдѣленію **м.**; возрастъ коровы наиболѣе благопріятный для молока между 4—4½ (обыкновенно послѣ 3-го теленка) и 8—9 годами; послѣ 8—9 л. удои постоянно уменьшаются, а послѣ 11—12 л. корова б. ч. мало годна для **м.** Частое (но правильное) доеніе увеличиваетъ въ **м.** содержаніе творога, а **м.**, выходящее изъ сосковъ подъ конецъ доенія, — самое богатое масломъ; поэтому, неполное выдаиваніе (см. **Корова**) вредитъ и качеству м., и полученію масла. О вліяніи на м. породы, корма и ухода вообще—см. **Корова.** При зеленомъ и влажномъ кормѣ м. больше, но отъ сѣна и хлѣбн. зеренъ оно гуще. Хорошее и обильное м. можетъ б. и при удовлетворительномъ хлѣвномъ содержаніи, но пастбищное кормленіе (см. **Корова**), во всякомъ случаѣ, благопріятнѣе. Отъ корнеплодовъ удои вообще увеличиваются, но молоко становится жиже; кортофель, рѣпа и брюква, кромѣ того, ухудшаютъ вкусъ м.; свекла, морковь, капуста, вмѣстѣ съ сухимъ кормомъ, дѣйствуютъ благопріятно. Масляные жмыхи б. ч. придаютъ м. непріятн. вкусъ. Различн. сорта лука (см. э. сл.:) сообщаютъ м. запахъ; полынь, цикорій, чернобыльникъ, луцины, листья артишоковъ и др. — горечь; молочаи—остроту; многія душист. травы—пріятный ароматъ (молоко степныхъ и нѣкотор. горныхъ коровъ). Усталость (отъ работы, отъ дальняго хожденія на пастбища и т. п.—см. **Корова**) и болѣзни уменьшаютъ количество и ухудшаютъ качество м.—Для опредѣленія количества сливокъ, а слѣдовательно и приблизительнаго содержанія масла въ м. служатъ *сливкомѣры;* на рис. 1-мъ представленъ *сливкомѣръ* (кремометръ) *Шевалье,* состоящій изъ стекляннаго цилиндра, раздѣленнаго на градусы: для изслѣдованія м. наливается до высоты, означенной на цилиндрѣ нулемъ (0) и оставляется въ покоѣ 24 часа; градусъ, до котораго опустится, по истеченіи этого времени, нижн. граница образовавшихся сливокъ, покажетъ процентное содержаніе послѣднихъ въ м. *Сливкомѣръ Крокера* (рис. 2-й) состоитъ изъ стеклянн. воронокъ, выпускныя отверстія которыхъ затыкаются притертыми стеклянн. палочками, и стеклянн. цилиндра, раздѣленнаго на 100 частей; отмѣривъ стекляннымъ цилиндромъ 100 частей молока, вливаютъ его въ одну изъ воронокъ и даютъ отстояться 24 часа, послѣ чего, приподнявъ слегка палочку, осторожно выпускаютъ въ тотъ-же цилиндръ все м. до слоя сливокъ; разница въ количествѣ между цѣльнымъ и снятымъ молокомъ покажетъ содержаніе сливокъ. Въ хорош. м. въ теченіи 24 час. отстаивается отъ 10 до 14% сливокъ; но чтобы содержаніе сливокъ въ различн. сортахъ м. могло быть сравниваемо, необходимо производить изслѣдованія при одинаковой температурѣ (лучше всего при 15° Ц. или 12° Р), такъ какъ при болѣе высокой температурѣ слой сливокъ гуще и тоньше, а при болѣе низкой—рыхлѣе и толще. Удѣльный вѣсъ (см. э. сл.) м. опредѣляется посредствомъ *молочнаго ареометра* (лактоденсиметра), устроеннаго на подобіе всѣхъ другихъ ареометровъ съ постояннымъ вѣсомъ (см. **Ареометръ**); онъ раздѣленъ на градусы отъ 14 (въ самомъ верху) до 42 (въ самомъ низу), соотвѣтствующіе удѣльн. вѣсу молока отъ 1,014 до 1,042, при температурѣ 15° Ц.; поэтому, показанія ареометра вполнѣ вѣрны только при этой температурѣ; если измѣреніе производится при друг. температурѣ, то слѣдуетъ справиться съ особ. *нормальными таблицами,* въ которыхъ (отдѣльно для цѣльнаго и снятаго м.) показаны отклоненія, соотвѣтствующія градусамъ термометра. Снятое м. плотнѣе цѣльнаго: удѣльный вѣсъ послѣдняго колеблется между 1,027 и 1,034, перваго между 1,033 и 1,038. Но показанія какъ сливкомѣра, такъ и ареометра удовлетворительны только для м. завѣдомо натуральнаго, напр. когда желаютъ оцѣнить достоинства м. извѣстн. коровъ и т. п.; въ случаяхъ поддѣлки м. посторонн.

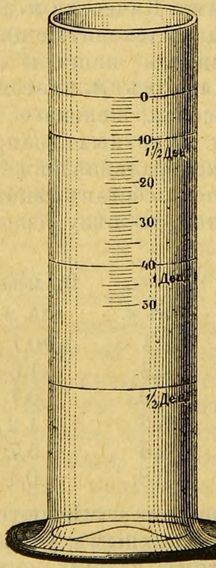


Рис. 1-й. Сливкомѣръ Шевалье.

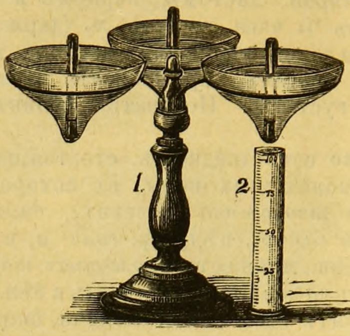


Рис. 2-й. Сливкомѣръ Крокера.

примѣсями ни одинъ изъ показанныхъ выше снарядовъ, ни даже оба вмѣстѣ не ведутъ къ вѣрнымъ результатамъ; въ этихъ случаяхъ самый лучшій цѣнитель, послѣ химическаго анализа,—опытный глазъ и, въ особенности, вкусъ.—*Пороки* **м.** 1) *Водянистое* **м.** синеват. цвѣта, бѣдно жиромъ и творожиною; наблюдается у больныхъ или слишкомъ молодыхъ коровъ, а также при оч. водянистомъ кормѣ, напр. при обильномъ употребленіи корнеплодовъ, пивной гущи или браги, черезъ-чуръ сочной травы (во время дождей) и т. п. 2) *Кислое* **м.**, нерѣдко свертывающееся уже черезъ нѣсколько часовъ послѣ доенія; чаще всего замѣчается лѣтомъ, во время жаровъ, при духотѣ въ хлѣвахъ; иногда — отъ употребленія кислаго корма, но б. ч. есть только слѣдствіе недостаточной опрятности. 3) *Горькое* **м.**: отъ употребленія въ пищу извѣстн. растеній (см. выше), а также вслѣдствіе нѣкотор. болѣзней пищеварител. органовъ и печени; иногда у стародойныхъ коровъ (изъ всѣхъ или только изъ нѣкотор. сосковъ). 4) *Синее* **м.**: 24—48 час. послѣ доенія на поверхности **м.** появляются синеват. точки, быстро расширяющіяся и, наконецъ, покрывающія всю поверхность; синева эта производится микроскопическ. плесневыми грибками (которые, впрочемъ, сами не сини) и дѣйствуетъ заразительно на здоровое **м.**—черезъ посуду, воду и т. п.; поэтому, въ молочняхъ, гдѣ она завелась, иногда держится упорно. Лучшее средство для устраненія этого порока—тщательн. очищеніе посуды, бѣлья и самаго помѣщенія: посуду моютъ въ растворѣ хлорн. извести, бѣлье—въ щелокѣ, а помѣщеніе, плотно заперевъ окна и двери, окуриваютъ зажженною сѣрою (около 1 золотн. сѣры на кажд. кубическ. футъ помѣщенія); часовъ черезъ 4—5 открываютъ и провѣтриваютъ. Синее **м.** вредно для здоровья. Подобнаго-же рода другими грибками **м.** иногда окрашивается въ *красный* или *желтый* цвѣтъ. 5) *Красное* **м.** есть слѣдствіе или съѣданія коровою растеній, содержащихъ красн. красящ. вещество (напр. марены), или же попаданія въ **м.** крови (*кровавое* **м.**): при раненіи и болѣзняхъ вымени, при извѣстн. внутренн. болѣзняхъ, а также послѣ употребленія въ пищу нѣкотор. острыхъ растеній (лютиковъ, молочаевъ, молодыхъ почекъ сосны и т. п.); о красномъ **м.**, производимомъ грибками,—см. *синее* **м.** 6) *Слизистое, тягучее* **м.**—густое и вязкое, иногда настолько, что тянется нитями; даетъ мало сливокъ и трудно сбивается; часто оно въ то-же время и *кислое* (см. выше). Образуется вслѣдствіе слизистаго броженія молочн. сахара, которое **м.** вызываться нечистотою, плохимъ кормомъ, простудою и т. п. Способностью превращать **м.** въ слизистое и вмѣстѣ кислое обладаетъ *жирная трава* (Pinguicula vulgaris), которую въ сѣв. Швеціи, Норвегіи и Финляндіи нарочно употребляютъ съ этою цѣлью, или подмѣшивая ее въ кормъ коровы, или опуская въ молоко: слизистое **м.** сохраняется долго (мѣсяцы) и, не смотря на не особенно пріятный вкусъ, оч. любимо въ названныхъ странахъ. 7) *Песочное* **м.** содержитъ молочные камешки или песокъ, состоящіе изъ смѣси угле-и фосфорно-кислой извести съ творожиною; отложенія образуются въ вымени, соски котораго становятся песчаными на ощупь и иногда засоряются болѣе крупн. камешками. Часто бываетъ слѣдствіемъ употребленія корма или пойла, богатаго известков. солями. 8) *Трудно сбивающееся* **м.**: трудное сбиваніе **м.** въ масло можетъ зависѣть отъ плохого корма, отъ примѣси къ **м.** молозива, отъ нечистоты посуды и пр.; наблюдается также у коровъ стародойныхъ или въ послѣдн. періодѣ стельности.—*Поддѣлка* **м.** заключается или только въ разбавленіи его (цѣльнаго или снятого) водою, или-же въ примѣси къ нему постороннихъ веществъ: крахмала, муки, телячьихъ или бараньихъ мозговъ, коноплянаго или маковаго молока, мѣла или магнезіи и т. п. Нѣкоторыя плотныя примѣси (напр. мѣлъ, мука и т. п.) при стояніи осѣдаютъ на дно сосуда, а при кипяченіи **м.** поднимаются вмѣстѣ съ пѣною; подмѣсь крахмала и вообще мучнистыхъ частей открывается прилитіемъ къ прокипяченному **м.** іодистой настойки (T-ra Jodii), которая окрашиваетъ ихъ въ синій цвѣтъ; маковое или конопляное **м.** (рѣдкая подмѣсь) узнаются по запаху и вкусу; мозги подмѣшиваются у насъ рѣдко. Молоко, разведенное водою, будетъ имѣть меньшій удѣльн. вѣсъ и меньшій процентъ сливокъ (см. выше). Но вообще искусная поддѣлка **м.** можетъ быть вѣрно открыта только химическимъ анализомъ, а приблизительно—лучше всего вкусомъ и глазами (см. выше).—Для *сохраненія* **м.** въ свѣжемъ видѣ прежде всего необходима самая педантическая чистота относительно доенія (см. **Корова**), посуды, бѣлья, лицъ, обращающихся съ **м.** До переливанія **м.** въ сосуды для храненія или отстаиванія, его нужно *процѣдить* черезъ мелкое сито: или изъ конскаго волоса, или, лучше, изъ луженой проволоки, или, еще лучше, черезъ *цѣдилку* изъ бѣлой жести; особенно удобны цѣдилки послѣдняго рода съ двумя ситами, изъ которыхъ одно выемное (для очистки). Полотно или кисея не прочны и трудно чистятся. Въ Америкѣ употребляются цѣдилки въ формѣ ящиковъ съ боковыми стѣнками изъ металлическихъ ситъ, нижній край которыхъ на 1 дюйм. не доходитъ до дна: примѣси падаютъ на дно, а чистое м. проходитъ сквозь боковъ, стѣнки; процѣживаніе идетъ медленнѣе, но чище. Для предупрежденія окисанія м., оч. важно охладить его, какъ можно, скорѣе послѣ доенія; провѣтриваніе м. также замедляетъ его окисленіе. Сам. простой *способъ охлажденія* заключ. въ погруженіи жестян. сосудовъ съ м. въ проточн. хол. воду или воду со льдомъ, или-же жестян. цилиндровъ, набитыхъ льдомъ, въ м. На рис. 3-мъ представленъ оч. простой (легко приготовимый на дому) американск. снарядъ для *провѣтриванія* м.: м. наливается въ цѣдилку *а* и, падая изъ нея тонкими струйками въ ушатъ *б*, провѣтривается и вмѣстѣ охлаждается (снарядъ д. стоять въ прохладн. мѣстѣ). Но лучше всего *холодильникъ Лауренса* (рис. 4-й), состоящій изъ металлическ. ящика А съ волнообразными стѣнками (рис. 5-й), черезъ который протекаетъ холодная вода, налитая въ сосудъ Б; м. вливается въ сосудъ В и черезъ кранъ его попадаетъ въ дырчатый желобъ вверху ящика А, откуда тонкими струйками стекаетъ, съ обѣихъ сторонъ, по наружн. поверхности волнообразн. холодильника и, наконецъ, охлажденное, вытекаетъ въ ушатъ Г. Охлажденіе ускоряется тѣмъ, что вода и молоко текутъ въ противупол. направленіяхъ (рис. 5-й), такъ какъ вода, входя въ холодильникъ снизу, черезъ трубку *а*, выходитъ изъ него вверху, черезъ трубку *б*. При температурѣ воды въ 6—9°Р м. послѣ одного пропуска черезъ холодильникъ охлаждается до 13—15°Р, а послѣ двухъ пропусковъ до 10—12°Р и ниже; при охлажденіи воды льдомъ б. ч. достаточно одного пропуска. При ширинѣ ящика (А, рис. 4-й) въ 11 дюйм. и высотѣ его въ 15 д., 398-ми кружками (40 ведеръ) воды въ теченіи 1-го часа можно охладить около 170 кружекъ (17 ведеръ) парнаго м. до темп. охлаждающей воды. Послѣ употребленія приборъ необходимо всякій разъ промыть, очистить отъ оставшихся частицъ м. (длинною узкою щеткою) и вытереть (при помощи деревянн. лопаточки, обернутой полотномъ). *Сохраненіе* м. Въ молочняхъ сохраняютъ м., ставя жест. сосуды съ м. въ холодн. воду; но так. образомъ м. сохраняется прѣснымъ только короткое время. Гораздо дольше можно сохранять м. отъ окисанія повтореннымъ ежедневн. кипяченіемъ его; но еще лучше поступать такъ: наполнивъ м. бутылки, погрузить ихъ по шейку въ кострулю съ холодн. водою и, нагрѣвъ воду, кипятить $^1/_4$—1 часъ; давъ остыть, *плотно* закупорить бутылки (еще теплыми) и засмолить (въ прохладн. мѣстѣ сохраняется до 1 года и болѣе). Еще вѣрнѣе и дольше хранится м., если его, передъ кипяченіемъ въ бутылкахъ, предварительно подсластить ($2^1/_2$ лота сахара на $^1/_2$ кружки м.) и уварить до половины (на вкусъ хуже перваго); см. ниже—м. *сгущенное*. Прибавленіе въ м. неб. количества натерт. хрѣна даетъ возможность сохранять м. прѣснымъ нѣсколько дней (въ прохладн. мѣстѣ). Немного соды или, лучше, известк. воды (1 чайн. ложка на 4 кружки м.) предохраняетъ м. отъ свертыванія, но не надолго. *Перевозка* м. Сотрясеніе при перевозкѣ дѣйствуетъ

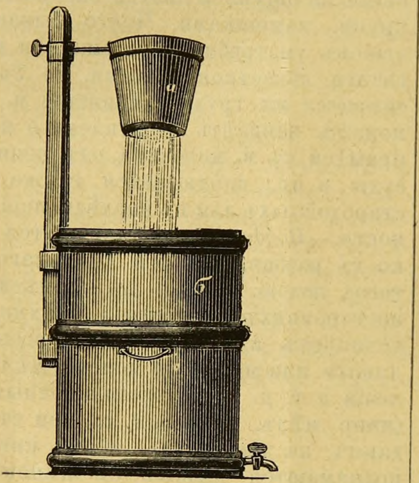


Рис. 3-й. Америк. снарядъ для провѣтриванія м.

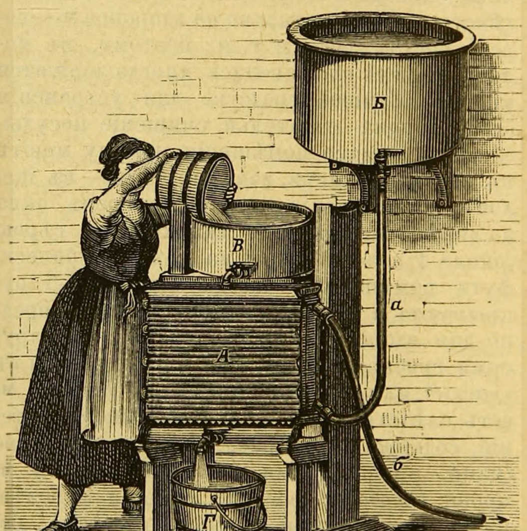


Рис. 4-й. Холодильникъ Лауренса.

всегда вредно на **м.**: мѣшаетъ послѣдующему отстаиванію сливокъ, ускоряетъ окисаніе **м.** и, если оно сильно, производитъ частичное отдѣленіе масла; поэтому, перевозить **м.** слѣдуетъ непремѣнно на рессорныхъ экипажахъ и, притомъ, въ сосудахъ *совершенно полныхъ* и плотно закупоренныхъ. Деревянная посуда лучше предохраняетъ **м.** отъ вліянія температуры, но чистится оч. трудно. Въ послѣдн. время въ Америкѣ для перевозки **м.** употребл. особ. ушаты, крышка которыхъ постоянно плотно придвинута къ **м.** (сколько бы его тамъ ни было). Во всяк. случаѣ, при нѣсколько дальней перевозкѣ **м.** посуда д. б. завернута въ солому, сѣно, траву или др. вещества, предохраняющія лѣтомъ отъ жара, а зимою отъ холода (лѣтомъ перевозить только ночью).— **М.** или употребляется въ натуральн. видѣ, или-же переработывается въ *масло* или *сыръ*. Легче всего и лучш. качества масло добывается изъ *сливокъ*, для полученія которыхъ **м.** должно отстояться. Изъ условій, вліяющихъ на успѣхъ отстаиванія, сам. первое — *полный покой*, всякое нарушеніе котораго (перевозкою, перестановкою, даже сотрясеніемъ пола и т. п.) вредитъ образованію сливокъ. Затѣмъ слѣдуетъ *температура:* отстаиваніе происходитъ тѣмъ быстрѣе чѣмъ меньше во время его измѣняется температура **м.**; чѣмъ ниже температура **м.**, тѣмъ больше, при одинаков. друг. условіяхъ, отстаивается сливокъ, но тѣмъ сливки рыхлѣе и водянистѣе и тѣмъ меньше процентн. содержаніе въ нихъ жира; наоборотъ, при болѣе высок. темп. — слой сливокъ тоньше, но онѣ гуще, богаче жиромъ и бѣднѣе водою; но такъ какъ теплота способствуетъ въ то-же время окисанію **м.**, то болѣе низкая темп. благопріятнѣе для отстаиванія (см. ниже). *Глубина слоя* **м.** и *высота сосудовъ для отстаиванія:* чѣмъ тоньше слой **м.** и площе сосуды, тѣмъ отстаиваніе идетъ скорѣе, полнѣе и сливки получаются гуще и жирнѣе; вслѣдствіе охлаждающ. дѣйствія быстр. испаренія и болѣе полной вентиляціи, **м.**, при этомъ, сохраняется долѣе прѣснымъ, даже и при болѣе высок. температурѣ. *Время отстаиванія:* при нормальн. условіяхъ сам. значительное число молочн. шариковъ переходитъ въ сливки уже по прошествіи 12 час.; въ теченіи этого времени образуется сам. толстый и наиболѣе рыхлый слой сливокъ; затѣмъ, приростаніе слоя идетъ медленно и подъ конецъ отстаиванія, по истеченіи 36 час., сливки даже сжимаются; но чѣмъ дольше отстаиваніе, тѣмъ гуще и жирнѣе сливки; впрочемъ, полнаго выдѣленія жира изъ **м.** никогда не достигается: средн. числомъ въ сливки переходитъ 83% (отъ 78 до 88%). **М.** для отстоя д. б. *чисто*, безъ посторонн. примѣсей: опрятн. помѣщеніе и уходъ, достаточн. провѣтриваніе (безъ сквозняка, производящаго сотрясеніе въ **м.**) и пр.; притомъ,—*прѣсно* во все время отстаиванія, такъ какъ створаживаніе **м.** мѣшаетъ дальнѣйшему переходу жира въ сливки и ухудшаетъ качество масла (масло, приготовленное изъ свернувшагося **м.**, не освобождается отъ излишка творожины и при послѣдующ. обработкѣ, а потому быстрѣе портится).— *Практическ. признаки*, указывающіе, что сливки вполнѣ отстоялись и что *сниманіе* ихъ нельзя дольше откладывать, не рискуя окисаніемъ: сливки начинаютъ слегка ноздреватѣть на поверхности, покрывающейся какъ-бы пленкою; не прилипаютъ къ пальцу, упруги и подаются подъ его давленіемъ; отодвинутыя немного отъ стѣнки сосуда, не возвращаются назадъ; ножъ, воткнутый въ сливки до молока, вынимается безъ **м.**, а прорѣзъ стягивается. *Составъ нормальныхъ сливокъ*: 59,92% воды, 2,6% бѣлковинн. веществъ (творожины и бѣлковины), 3,3% молочн. сахара, 33,55% жира и 0,63% солей; въ *густыхъ* сливкахъ пропорція жира увеличивается до 70,2%, а въ *тощихъ*—уменьшается до 18,18%. Удѣльн. вѣсъ—отъ 0,9922 (оч. жирныя) до 1,0235 (тощія).—Существуютъ различн. *способы отстаиванія* **м.** Самый старинный изъ нихъ *голштинскій*: Тотчасъ послѣ доенія **м.** наливается, слоемъ въ 2¼—3 дюйм. глубиною, въ круглыя буков. или дубов. шайки или сосуды изъ друг. матеріала, круглые-же или 4-угольные, вмѣстимостью отъ 1½ и 2½ до 5 и 6 кружекъ. Посуда съ **м.** ставится въ особ. помѣщеніе, температура котораго *постоянно* поддерживается между 10—12°Р. Это послѣднее условіе дѣлаетъ голштинск. способъ оч. затруднительнымъ и дорогимъ. При томъ-же, не смотря на тщательн. уходъ, выходы получаются не одинаковые въ различн. времена года, такъ какъ, изъ опасенія окисанія (легко происходящаго при сказанной температурѣ и особенно при нѣкоторомъ, всегда возможномъ, повышеніи ея), снимать сливки оч. часто приходится ранѣе полнаго ихъ отстоя, т. е. ранѣе 36 час. (иногда до истеченія 24 час.), и черезъ это терять часть масла. Предварительное быстрое охлажденіе **м.**, тотчасъ послѣ доенія, до температуры молочн. погреба (10—12°Р), употреблявшееся уже при старинн. *голландской* системѣ, до извѣстн. степени устраняетъ недостатки голштинскаго способа. *Дестиноновскій* спо-

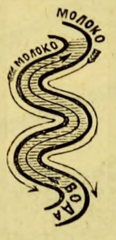


Рис. 5-й. Направленіе воды и **м.** въ холодильникѣ Лауренса (попер. разрѣзъ).

собъ (по имени голштинца Дестинона) отличается отъ обыкновенн. голштинскаго, главн. образомъ, употребленіемъ для отстоя больш. 4-угольныхъ плоскихъ чугунн. тазовъ, покрытыхъ снаружи маслян. краской и лакомъ, а внутри эмалью, вмѣстимостью отъ $9^1/_2$ до 93 кружекъ, при постоянн. высотѣ въ 4 дюйма. Тазы устанавливаются на каменн. или кирпичномъ фундаментѣ, какъ показано на рис. 6-мъ; иногда въ углубленія, покрытыя цементомъ или асфальтомъ и служащія для проточн. воды, которою охлаждается **м.** Тазы обыкновенно не снимаются, но задній конецъ ихъ, посредствомъ винта, показаннаго на рис. 6-мъ, можетъ б. приподнятъ, по желанію. **М.** наливается въ тазы слоемъ въ $2^1/_2$ дюйма, обыкновенно не сразу, а порціями, въ нѣсколько пріемовъ, переходя, по порядку, отъ одного таза къ другому, чтобы дать **м.** время провѣтриться и остыть. Сливки сгребаются *гребкомъ* (рис. 6-й) черезъ болѣе низкій и наклонный передній край таза. Гребокъ состоитъ изъ узкой дощечки (длиною въ ширину таза), которая прикрѣплена къ бруску, снабженному посрединѣ длинною ручкою, а по обоимъ концамъ роликами, катающимися по продольнымъ краямъ таза. Когда нужно снимать сливки, къ тазу подкатываютъ (по рельсамъ) станокъ съ чугуннымъ, внутри эмалированнымъ, желобомъ и дубов. подойникомъ подъ сточнымъ отверстіемъ желоба (рис. 6-й); приподнимаютъ, посредствомъ винта, задн. конецъ таза до тѣхъ поръ, пока сливки не подойдутъ къ сам. верху передн. края; затѣмъ, положивъ гребокъ, какъ показано на рис. 6-мъ, и погрузивъ дощечку его въ сливки до молока, сгребаютъ имъ въ желобъ сначала передн. половину сливокъ (отъ середины), а потомъ заднюю; наконецъ, проходятъ еще разъ гребкомъ по всему тазу— для удаленія остатковъ сливокъ. Прикрѣпленн. къ концамъ дощечки гребка губки или гуттаперчев. пластинки очищаютъ бока таза отъ приставшихъ къ нимъ сливокъ. Оставшееся тощее **м.** удаляютъ дальнѣйшимъ поднятіемъ таза—въ тотъ-же желобъ, промытый послѣ сливокъ молокомъ Приподнятымъ тазъ оставляется, пока не будетъ вычищенъ и просушенъ. Дестиноновскій способъ весьма облегчаетъ уходъ и вообще им. значительн. преимущества передъ обыкн. голштинскимъ. При *Гуссандеровскомъ* способѣ (по имени шведа Гуссандера) отстаиваніе производится въ свѣтлой и сухой комнатѣ, при температурѣ не ниже 13° Р.; **м.** разливается *оч. тонкимъ* слоемъ въ особ. тазы, обыкновенно изъ бѣл. жести; сливки не снимаются, а отдѣляются отъ тощаго **м.** спусканіемъ послѣдняго черезъ узкіе долевые прорѣзы трубочекъ, вставленныхъ въ отверстія дна таза; трубочки заткнуты пробками, которыя вынимаются только тогда, когда отстаиваніе окончено: тощее **м.** свободно вытекаетъ черезъ прорѣзы, сливки-же не пропускаются послѣдними и остаются въ тазѣ. Подъ выпускн. отверстіями трубочекъ помѣщается узк. жестян. желобъ, общій для всѣхъ или нѣсколькихъ. тазовъ.

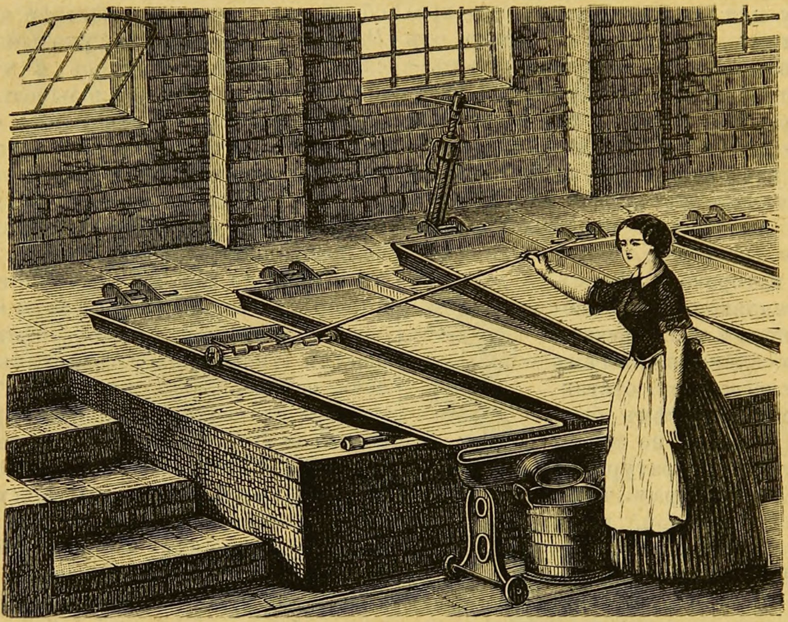


Рис. 6-й. Отстоечная по Дестиноновскому способу.

Тонкость слоя ускоряетъ отстаиваніе (обыкновенно достаточно 24 часа) и, облегчая испареніе и провѣтриваніе, замедляетъ окисаніе м., не смотря на сравнительно высок. температуру, иногда доходящую до 19° Р. Полученныя сливки густы и богаты жиромъ (см. выше — вліяніе температуры) Способъ удобенъ, не дорогъ, но требуетъ оч. большой заботливости, особенно при отдѣленіи сливокъ отъ м. Въ *американскомъ* (массовомъ) способѣ м. отстаивается въ въ больш. *молочн. ваннахъ* (72 — 400 кружекъ), омываемыхъ холодн. водою, при 12°—$14\frac{1}{2}$° Р. Своеобразный *девонширскій* способъ (графство Девонширъ въ Англіи) оч. простъ, хорошо предохраняетъ м. отъ преждевременн. свертыванія, даетъ жирн., легко сбивающіяся, сливки и масло красножелтаго цвѣта, но зернистое и съ вкусомъ кипяч. м. Годится для мелкихъ хозяйствъ. Парное м. процѣживается въ цилиндрич. чашки изъ бѣл. жести или эмалированн. чугуна, въ 3 — 4 дюйма высотою и 8 — 12 дюйм. въ діаметрѣ (на 2 — $5\frac{1}{2}$ кружекъ); чашки ставятся въ прохладное мѣсто на 12 час., по истеченіи которыхъ осторожно переносятся въ кухню и помѣщаются въ стоящій на плитѣ желѣзн. котелъ съ водою (*водяная баня*); нагрѣваются или до темп. 52—60° Р., или до тѣхъ поръ, пока слой сливокъ не начнетъ мѣстами подниматься мелк. пузырьками. Послѣ этого чашки также осторожно переносятся въ прохл. помѣщеніе и оставляются въ покоѣ еще на 12 часовъ. Есть много др. способовъ. но самый практичный и простой изъ всѣхъ извѣстныхъ — *шварцевскій* или *шведскій* способъ, придуманный шведомъ Шварцемъ: отличается отъ прочихъ тѣмъ, что при немъ м. отстаивается при низкой температурѣ. Отстоечные сосуды — изъ бѣл. жести, обыкновенно продолговатые (рис. 7-й), вмѣстимостью на 16, 24, 32, 40 и 48 кружекъ; длина и ширина ихъ различна, но высота б. ч. одна—около 20 дюйм. Молоко, тотчасъ послѣ доенія или, еще лучше, послѣ предварительнаго охлажденія въ холодильникѣ Лауренса, процѣживается въ сосуды, черезъ приложенныя къ нимъ сита, до высоты 16—18 дюйм., и ставится въ бассейны съ водою, темп. которой, по возможности, поддерживается между 3° и 5° Р.; но если имѣется подъ рукою проточная вода въ 5°—7° Р., а заготовка льда затруднительна, то довольствуются 5° — 7° Р. Бассейны устраиваются или изъ хорошо обожженнаго кирпича на цементѣ и покрываются внутри цементомъ, или цѣликомъ изъ цемента, или, наконецъ, сколачиваются изъ соснов. досокъ ($2\frac{1}{2}$ дюйм.), проконопачиваются и смазываются внутри горячимъ сплавомъ изъ 3 ч. смолы и 1 ч. сала. Деревянн. бассейны, какъ менѣе проводящіе тепло, помѣщаются обыкновенно сверхъ пола — на колодкахъ; цементные-же и кирпичные углубляются въ землю на столько, чтобы

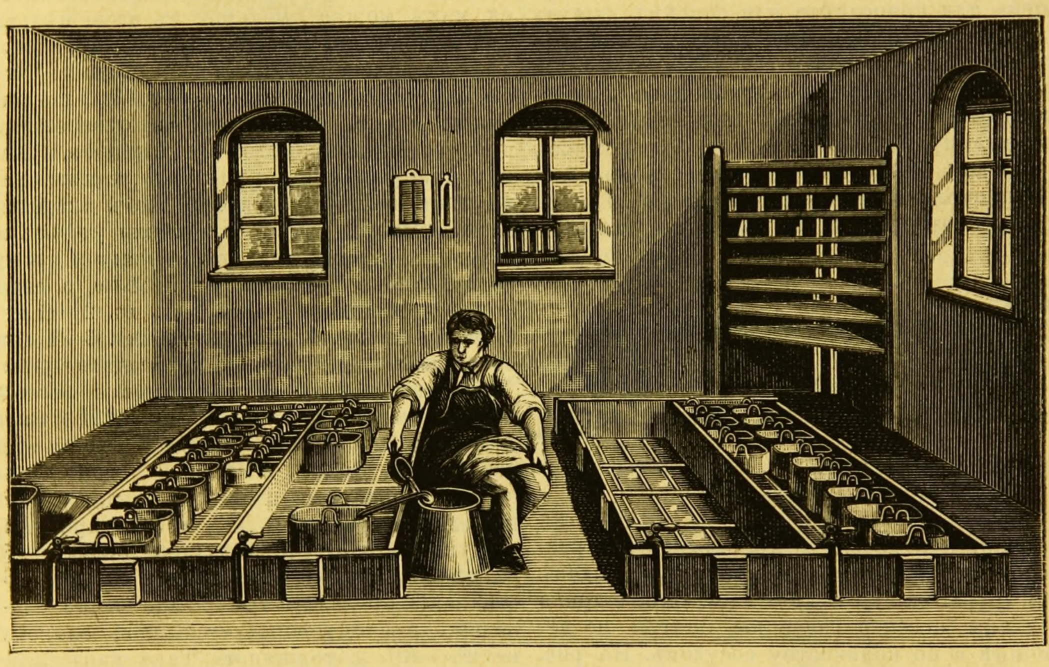


Рис. 7-й. Отстоечная по Шварцевскому способу.

верхн. край ихъ возвышался надъ поломъ приблизительно на 1 футъ. Для удобства очистки, внутренность бассейновъ д. б. возможно гладкая, а дно ихъ нѣсколько наклонено въ ту сторону, съ которой сдѣлано отверстіе для спуска воды. Расположеніе ихъ (рис. 7-й) д. б. таково, чтобы не мѣшать доступу къ нимъ со всѣхъ сторонъ. На рис. 8-мъ изображенъ продольный разрѣзъ бассейна: *а* кранъ для притока воды въ бассейнъ, *б* сточная трубка; вода входитъ въ бассейнъ внизу черезъ трубку *в*, а выходитъ вверху черезъ трубку *к*, которая вставляется въ выпускное отверстіе бассейна и, смотря по надобности, м. б. опущена или приподнята или совсѣмъ вынута (для спуска воды). Чтобы вода омывала не только бока, но и дно сосудовъ, послѣдніе или дѣлаются съ продырявленнымъ ободкомъ внизу (*е*, рис. 8-й), или-же ставятся на выемную рѣшетку изъ дерев. брусьевъ (рис. 7-й); въ первомъ случаѣ глубина бассейна около 22, во второмъ—около 29 дюйм. Если проточной воды нѣтъ, то бассейнъ наполняется водою со льдомъ. Сосуды размѣщаются на разстояніи $2^1/_2$ — 4 д. одинъ отъ другого и отъ стѣнокъ бассейна; ширина и длина бассейна различны, смотря по величинѣ и по количеству сосудовъ. На рис. 7-мъ показаны бассейны съ двумя рядами сосудовъ; но употребляются и бассейны только для одного ряда ихъ. Такъ какъ теплаго **м.** не слѣдуетъ ставить рядомъ съ уже остывшимъ, то бассейновъ д. б. нѣсколько; изъ нихъ — одинъ запасной. При 36-ти часовомъ отстаиваніи (наиболѣе удобномъ) въ большинствѣ хозяйствъ достаточно 4-хъ бассейновъ съ двойнымъ рядомъ сосудовъ. Ушаты всего удобнѣе въ 24 кружки: при размѣщеніи ихъ въ бассейнахъ двойнымъ рядомъ (рис. 7-й) и при разстояніи ушатовъ одинъ отъ другого и отъ стѣнокъ бассейна около $2^1/_2$—4 дюйм.,—ширина бассейна должна быть около 50 д. ($1^1/_4$ арш.), а длина на кажд. 80 круж. $13^1/_2$ д., т. е., напр., на 400 круж. $67^1/_2$ д. (2 арш. $6^1/_2$ вершк). Ширина проходовъ между бассейнами около 4 ф. 8 д., разстояніе ихъ отъ стѣнъ отстоечной: по бокамъ — около 4 ф. 5 д., а по концамъ — 3 ф. 10 д. Если проточная вода не холоднѣе 5°—7° Р., то притокъ ея регулируется краномъ такъ, чтобы она возобновлялась въ бассейнѣ въ теченіи 1-го часа, а если она холоднѣе, то черезъ больш. промежутки: до 3 час. **М.** въ сосуды наливается до высоты 18 д., а вода въ бассейнахъ д. б. на $1^1/_2$—2 д. *ниже*: до 16—$16^1/_2$ д.; но лѣтомъ, когда воздухъ оч. тепелъ, воду бассейна поднимаютъ, выдвигая трубку *к* (рисун. 8-й), до уровня **м.** въ сосудахъ. При охлажденіи водою со льдомъ, можно считать 3 фунта льда на 1 кружку **м.** или, приблизительно, 1 ф. льда на 1 ф. молока. Для сбереженія льда, свободнаго пространства въ бассейнѣ должно оставаться, какъ можно, меньше; съ этою цѣлью, при маломъ количествѣ **м.**, бассейны раздѣляются перегородками на отдѣленія. Чтобы замедлить таяніе льда, бассейны покрываютъ дерев. крышками съ отверстіями противъ сосудовъ; лѣтомъ, отъ пыли и мухъ, ихъ прикрываютъ, кромѣ того, также рамами съ натянутою кисеею. Ледъ кладется мелк. кусками, преимущественно утромъ и вечеромъ (при постановкѣ парнаго **м.**); воду перемѣняютъ 1—2 раза въ недѣлю, а если это затруднительно, то 1 разъ въ 2—3 недѣли; но въ послѣдн. случаѣ кажд. 3—4 дня ее очищаютъ прибавкою древеснаго угля. Температура воды на поверхности *никогда не должна падать ниже* $3^1/_4$° Р (4° Ц.), такъ какъ вода холоднѣе $3^1/_4$° болѣе не опускается на дно (см. **Вода**), вслѣдствіе чего въ **м.** образуются обратныя теченія, неблагопріятныя для отстаиванія. По этой-же причинѣ, воздухъ въ отстоечной всегда долженъ б. на нѣсколько градусовъ теплѣе молока. Отстаиваніе продолжается обыкновенно 24—36 час., причемъ образуется слой сливокъ въ $2^3/_4$—$3^1/_4$ д. толщиною. Такъ какъ сливки получаются рыхлыя, то снимать ихъ слѣдуетъ оч. осторожно, избѣгая малѣйш. сотрясенія; поэтому сосудовъ съ **м.** не трогаютъ, а придвигаютъ къ нимъ кадки для сливокъ и, во избѣжаніе потерь, соединяютъ эти кадки съ сосудами приставн. жестянымъ желобомъ, снабженнымъ для этого крючкомъ (рис. 7-й). Снимаютъ жестян. ковшикомъ (рис. 11-й); продырявленныя ложки (шумовки) для рыхлыхъ (не густыхъ) сливокъ мало годны. Иногда, для болѣе полнаго полученія сливокъ, ихъ снимаютъ въ 2 пріема: послѣ 12 и 24 час. или послѣ 24 и 36 час. Шварцевская отстоечная м. б. устроена въ комнатѣ, подвалѣ или друг. помѣщеніи, куда можно провести воду. Въ Швеціи и Даніи крестьяне устраиваютъ ее на холодн. ключахъ или ручьяхъ, въ русло которыхъ вставляютъ простые дерев. ящики, служащіе бассейнами; мѣсто выбираютъ, защищенное съ юга деревьями, и стро-

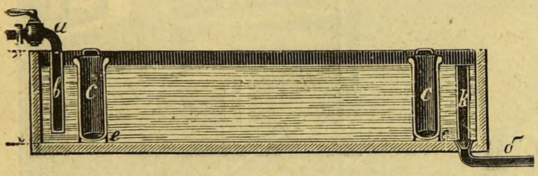


Рис. 8-й. Притокъ и оттокъ воды въ Шварцевскомъ бассейнѣ (продол. разрѣзъ).

ятъ надъ нимъ простой сарайчикъ, который зимою нагрѣвается временн. желѣзн. печами.—Въ новѣйшее время введенъ въ употребленіе *центробѣжный* способъ отдѣленія сливокъ отъ м., безъ отстаиванія. Наиболѣе употребителенъ *центробѣжный сливко-отдѣлитель* де-Лаваля, изображенный на рис. 9-мъ и 10-мъ. Эллипсоидальный сосудъ (рис 10-й) А, изъ бессемеровой стали, посредствомъ оси Л, приводится въ быстрое вращательное движеніе; парное м., черезъ трубку *ж*, непрерывно льется въ сосудъ А, падаетъ въ чашку *а*, черезъ каналъ которой *б* направляется къ боков. стѣнкѣ сосуда А и, при помощи невидимаго на рис. крыла, принимаетъ участіе во вращательномъ движеніи сосуда, причемъ мгновенно раздѣляется на тощее м. и сливки; первое, какъ болѣе тяжелое, занимаетъ наружн. слой *о*, переходитъ въ трубочку *в* и изъ нея, черезъ отверстіе *г*, въ пріемникъ В, откуда, черезъ трубочку *д*, выливается въ подставленный сосудъ; сливки, по легкости, вращаются во внутреннемъ слоѣ *р* и, подымаясь вдоль горловины Д сосуда А, черезъ отверстіе *е* выливаются въ верхн. пріемникъ Е, черезъ трубочку котораго *д'* поступаютъ въ подставленный сосудъ; въ слоѣ *н* вращается цѣльное м. Посредствомъ винтика *с* можно увеличивать или уменьшать отверстіе *г*, а черезъ это ускорять или замедлять истеченіе тощаго м.: въ первомъ случаѣ получаются болѣе жидкія, а во второмъ—болѣе густыя сливки. Сосудъ А вращается со скоростью 6.000 — 7.000 оборотовъ въ минуту и приводится въ движеніе паровою силою или коннымъ приводомъ, при помощи безконечн. ремня, надѣтаго на шкивъ оси Л (рис. 9-й). Постороннія примѣси въ м. выдѣляются центробѣжн. силою и скопляются на стѣнкахъ сосуда А, въ видѣ осадка; онѣ удаляются оттуда при чисткѣ прибора, которая д. производиться тотчасъ по окончаніи операціи, такъ какъ малѣйшая соринка, попавшая въ подшипники, можетъ испортить послѣдующую работу. Для указанія числа оборотовъ служитъ *счетчикъ*, прилаживаемый къ станинѣ и оси Л, на мѣстѣ *п*. При 6.000—7.000 оборотахъ сливко-отдѣлитель переработываетъ въ 1 часъ 18—25 ведеръ м. Центробѣжн. способъ отдѣленія сливокъ превосходенъ, такъ какъ даетъ возможность обойтись безъ особ. помѣщенія и посуды для отстаиванія, не зависитъ отъ колебаній температуры; производитъ отдѣленіе сливокъ необыкновенно быстро и совершеннѣе, чѣмъ при отстаиваніи: выходъ масла увеличивается на 15%—20%, причемъ масло всегда одинаково хорошаго качества; и сливки, и тощее м. остаются сладкими, а постороннія примѣси удаляются полнѣе, чѣмъ самыми лучш. цѣдилками. Уходъ за снарядомъ не затруднителенъ. Но такъ какъ для примѣненія его требуется паров. или лошад. сила, то онъ м. б. выгоденъ только при обширн. молочн. хозяйствѣ. Приборъ де-Лаваля съ передаточн. станкомъ, но безъ привода, стоитъ въ С.-Петербургѣ («Коммиссіонерство Работникъ») 375 р.—О приготовленіи масла или сыра изъ сливокъ или молока—см **Масло Коровье и Сыры**.— *Посуда* для м. и отстаиванія его м. б. деревянная, глиняная, стеклянная и металлическая. *Деревянная* посуда прочна, лучше предохраняетъ молоко отъ вліянія измѣненій температуры, но трудно чистится и потому часто бываетъ причиною закисанія м.; отъ этого недостатка не предохраняетъ ее и масляная окраска. *Стеклянная* (если глад-

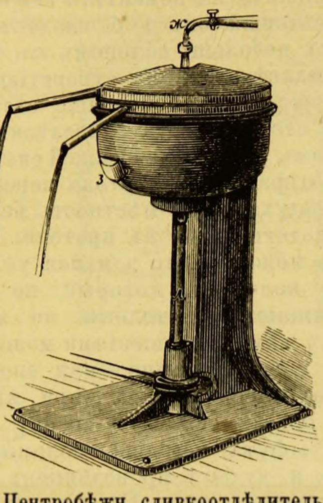


Рис. 9-й. Центробѣжн. сливкоотдѣлитель де-Лаваля.

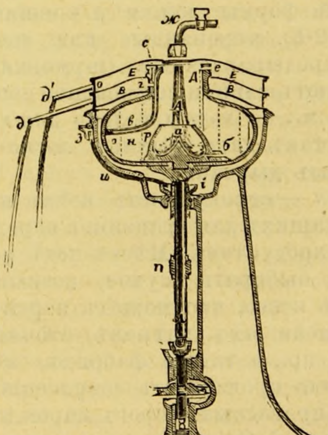


Рис. 10-й. Продольн. разрѣзъ сливкоотдѣлителя де-Лаваля.

ка: безъ пузырей внутри) была-бы оч. хороша, но слишкомъ хрупка и дорога. *Глиняная* годится только, когда приготовлена изъ плотн. глины (не пориста) и хорошо обожжена; предпочтительнѣе глазированная внутри (безъ трещинъ—см. **Глазурь** и **Горшки**). *Чугунная,* эмалированная внутри,—тяжела, но для извѣстн. цѣлей (напр. для отстаиванія) нерѣдко употребляется съ пользою. *Цинковая* и *мѣдная* не годится, п. ч. можетъ причинить отравленіе **м.** Самая соотвѣтственная—изъ *бѣлой жести*; но при этомъ необходимо, чтобы внутренн. поверхность посуды была вполнѣ гладкая, безъ швовъ и углубленій; оч. хороша приготовляемая въ Германіи посуда изъ *бессемеровой литой стали,* вылуженной сам. чистымъ оловомъ. О цѣдилкахъ для **м.**—см. стр. 631, о сосудахъ для отстаиванія сливокъ упомянуто при каждомъ изъ описанныхъ способовъ отстаиванія. Для сниманія сливокъ служатъ различной формы ложки и ковшики (рис. 11-й и 12-й), деревянные или жестяные, иногда продырявленные (шумовки); послѣдніе даютъ сливки совершенно свободныя отъ тощ. **м.**, но годны только для густыхъ сливокъ, такъ какъ рыхлыя легко проходятъ черезъ дырочки.

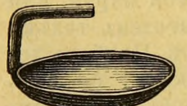


Рис. 11-й.

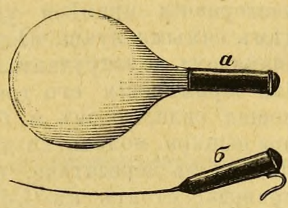


Рис. 12-й. *а*—въ планѣ, *б*—въ разрѣзѣ.

Молочня — совокупность всѣхъ помѣщеній, служащихъ для храненія и переработки **м.** и его продуктовъ. Мѣсто подъ молочню слѣдуетъ выбирать сухое, возвышенное, вдали отъ всего, что можетъ портить воздухъ (помойн. ямъ, хлѣвовъ, сточныхъ каналовъ и пр., а также фабрикъ, заводовъ и т. п.) или производить сотрясеніе въ отстоечной (проѣздныхъ дорогъ, паров. машинъ, кузницъ и пр.). Опускать молочню въ землю не слѣдуетъ глубже $1^1/_2$—$1^3/_4$ арш. (отъ земли). Окнами и дверьми она д. б. обращена, по возможности, на С или СВ, а съ юга защищена деревьями или строеніями. Оконъ не д. б. слишкомъ много: достаточно, если сумма просвѣтовъ ихъ будетъ меньше поверхности пола въ 20 разъ; онѣ должны быть снабжены ставнями или жалюзи, а для устраненія пыли и насѣкомыхъ, при открытіи ихъ,—рамами съ грубою кисеею или густою волосян. сѣткою. Стѣны д. б. достаточно толсты и, притомъ, изъ матеріала, плохо проводящаго тепло, лучше всего—изъ хорошо проконопаченнаго дерева или изъ пустотѣлаго кирпича (см. **Ледъ**—*ледники*); внутри побѣлены известкою (съ прибавкою сыворотки). Полъ, если деревянный, то плотно сколоченъ изъ $2^1/_2$ дюйм. досокъ и окрашенъ маслян. краскою; но лучше—изъ каменн. плитъ или изъ хорошо обожженнаго кирпича на цементѣ, а гдѣ возможно,—асфальтовый; онъ д. б. гладокъ, безъ щелей и съ небольш. склономъ къ сдѣланному посрединѣ сточному отверстію, которое прикрывается проволочн. сѣткою и ведетъ въ сточную трубу; послѣдняя д. б. съ затворомъ (напр. по сифонной системѣ)—для предотвращенія притока черезъ нея испорч. воздуха; если мѣстность не позволяетъ отводить трубу въ проточн. канаву вдали отъ молочной, то для нея устраиваютъ особ. колодецъ, который, по временамъ, очищаютъ. Потолокъ, по крайней мѣрѣ, надъ тѣми помѣщеніями молочни, въ которыхъ д. б. прохладно,—или сводчатый изъ пустотѣлаго кирпича (при кирпичн. стѣнахъ), или-же покрытъ сверху слоемъ (въ 2 — $2^1/_2$ фута) камыша, соломы, моха, дерна и т. п. худыхъ проводниковъ тепла. Двери—шириною около $1^1/_2$ и высотою около 3 арш.; наружныя д. б. двойныя, а лучше всего съ тамбуромъ и пружиною, закрывающею первую наружн. дверь. Для провѣтриванія устраивается, приблизительно на разстояніи $2^1/_2$ — $3^1/_2$ арш. другъ отъ друга, рядъ отдушинъ — съ сѣверной стороны внизу, надъ поломъ, а съ южной — вверху (напротивъ); если отдушинъ нельзя вывести прямо наружу, то ихъ замѣняютъ вытяжными трубами; какъ отдушины, такъ и выт. трубы д. б. снабжены задвижками, позволяющими прикрывать ихъ совсѣмъ или отчасти, и сѣтками, какъ для оконъ (см. выше). Печи для нагрѣванія молочни зимою д. б. устроены такъ, чтобы топка ихъ не выходила въ отстоечную и помѣщенія для **м.** или масла. Всего лучше, если вода проведена въ молочню или, по крайней мѣрѣ, можетъ накачиваться въ нее насосомъ. Если **м.** употребляется непереработаннымъ, то молочня можетъ состоять только изъ 2 помѣщеній: молочн. комнаты или погреба и комнаты для посуды. Въ первой помѣщаются бассейнъ съ холодн. водою, для жестян. ушатовъ съ **м.**, и холодильникъ; величина ея, не считая проходовъ, д. б. приблизительно 2—3 кв. фута на каждую корову; относительно комнаты для посуды—см. ниже. Молочня, перерабатывающая **м.** въ масло, должна состоять, по меньшей мѣрѣ, изъ отстоечной, помѣщенія для сбиванія, мытья и храненія масла и комнаты для посуды; при производствѣ сыра присоединяется еще *сыроварня* (см. э. сл.). Пространства для отстоечной, не считая проходовъ, полагается на каждую корову: при голштинск. способѣ 10,7, при дестиноновскомъ—7—8, при гуссандеровскомъ—4—6 и при шварцевскомъ — 1,6 — 2 кв. фут., при американскомъ (массовомъ) способѣ — 5,4 фут. Сбиваніе, мятье и храненіе масла можетъ производиться и въ одномъ помѣщеніи; но гораздо лучше хранить масло въ отдѣльномъ погребѣ. Комната для посуды д. б. достаточно обширна, высока и съ хорошею вентиляціею — для устраненія испареній послѣ мытья посуды; въ ней помѣщаются: печь съ котломъ или паров. аппаратъ для нагрѣванія воды, 2 больш. дерев. чана съ кранами для теплой и холодной воды; нѣсколько деревянн. ваннъ для мытья и чистки посуды; полки, столы, лавки или скамьи для посуды и пр. На рис. 13-мъ изображенъ планъ шварцевской молочни, а на рис. 7-мъ внутренность ея отстоечной. Въ молочняхъ, приготовляющихъ масло изъ окисшаго м., обыкновенно имѣется особ. помѣщеніе для окисшихъ сливокъ и м. При всякой молочнѣ, а въ особенности при шварцевской, д. б. ледникъ—въ отдѣльномъ помѣщеніи. (на кажд. корову нужно запасать около 125 куб. футъ льда). Кромѣ ледниковъ, описанныхъ въ ст. **Ледъ**, заслуживаетъ вниманія, по своей необыкн. простотѣ, такъ наз. *шведскій ледникъ* (рис. 14-й), представляющій ничто иное, какъ кучу льда, сложенную на землю и покрытую сух. древесн. опилками или сух. торфомъ: мѣсто выбираютъ сухое, по возможности тѣнистое или, по крайней мѣрѣ, затѣненное съ юга и запада; на землю настилаютъ слой, толщиною дюймовъ въ 8, изъ соломы, коротко нарѣзанныхъ хвойныхъ вѣтвей или тростника—съ цѣлью удаленія талой воды, стекающей отсюда по нарочно прорытой мелкой канавкѣ; на это основаніе, хорошо утоптанное, кладутъ слой сух. опилокъ, толщиною въ 8 — 12 д., на опилки—глыбы льда (кабаны), какъ можно плотнѣе, тщательно засыпая щели опилками; затѣмъ все покрываютъ плотно слоемъ, толщиною въ 20—28 д. ($^3/_4$—1 арш.), изъ сухихъ опилокъ, соснов. хвой, торфян. мелочи, дубов. корья, мякины, мха и т. п. Вся куча не д. б. выше 10 ф. ($1^1/_2$ саж.): иначе будетъ затруднительно выниманіе льда, производимое постепенно, начиная сверху, обыкновенно до восхода или послѣ захода солнца; куча кажд. разъ, послѣ выниманія льда, заваливается тѣмъ болѣе толстымъ слоемъ покровн. матеріала, чѣмъ меньше становится льда. Лучше, если ледникъ защищенъ навѣсомъ. Общ. правила для устройства ледниковъ и набиванія ихъ льдомъ — см. **Ледъ**. *Педантическая опрятность, чистый и не сырой воздухъ* (достаточн. вентиляція). *надлежащая температура* — вотъ главныя условія для хорош. молочни.—(См. **Масло коровье, Сливки, Сыры**).—**С. Кулѣшовъ.**

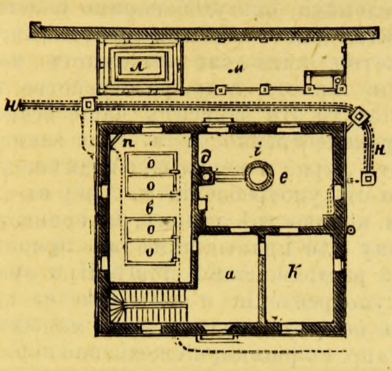


Рис. 13-й. Планъ шварцевской молочни: *в*—отстоечная: *о,о*—бассейны; *е*—посудная комната: *і*—печь съ котломъ, *д*—чаны съ кранами для мытья посуды; *а*—комната для приготовленія масла; *к*—сыроварня. *н,н*—водопроводная труба. *л*—отдѣльн. ледникъ; *м*—помѣщеніе для дровъ.

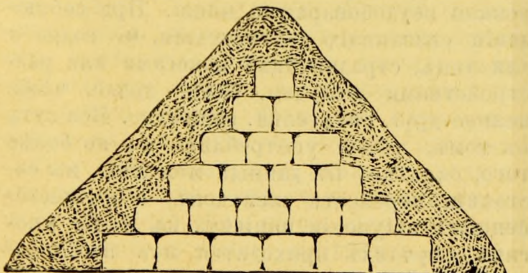


Рис. 14-й. Шведскій ледникъ.

Молоко кипяченое отличается отъ некипяченаго: отсутствіемъ въ немъ бѣлка, который выдѣляется, при кипяченіи, съ пѣною; сливаніемъ мелк. молочн. шариковъ въ болѣе крупные, часто замѣтные для прост. глаза (на поверхности) и придающіе долго кипяченому **м.** маслянист. вкусъ; большею густотою, вслѣдствіе испаренія воды, и, наконецъ, отсутствіемъ въ немъ газовъ (см. **Молоко**). Все это придаетъ кип. **м.** особ. вкусъ и дѣлаетъ его менѣе удобоваримымъ, чѣмъ некипячен. **м.** Поэтому, тамъ, гдѣ можно достать хорош. свѣжее **м.**, въ особенности парное, его слѣдуетъ предпочитать кипяченому; наоборотъ, гдѣ можно подозрѣвать свѣжесть некипячен. **м.**, тамъ лучше кипятить его, тѣмъ болѣе, что кипяченіе есть вмѣстѣ и хорошая проба для **м.**: несвѣжее **м.** свертывается отъ кипяченія, а плотн. постороннія примѣси всплываютъ съ пѣною (см. **Молоко** — *поддѣлка*). Кипятить **м.** не на жаркомъ огнѣ (чтобы не пригорѣло) и, во время кипяченія, пѣнку, по временамъ, протыкать (чтобы кипѣло равномѣрно и не ушло); но всего лучше кипятить въ горячей водѣ (см. **Молоко**—*сохраненіе*).

Молоко кислое — см. **Молоко** (*пороки*) и **Простокваша**.

Молоко парное—пріятнѣе и удобоваримѣе, по причинѣ его свѣжести и температуры, подходящей къ темп. тѣла.

Молоко сгущенное наз. также *швейцарскимъ*, потому что наиболѣе извѣстная до сихъ поръ фабрика его находится въ Швейцаріи въ кантонѣ Цугъ (Anglo-Swiss-Condensed Milk — Company»); приготовляется такъ: прокипятивъ одинъ разъ парн. **м.**, его подслащаютъ сахаромъ (около 12°/o) и выпариваютъ при темп. 40—48° Р, въ особ. закрытыхъ котлахъ, сообщенныхъ съ выкачивающими насосами,—до тѣхъ поръ, пока количество его, по объему, не уменьшится до $^{1}/_{4}$; послѣ этого **м.**, еще теплымъ, разливаютъ въ жестянки и запаиваютъ. На нѣкотор. фабрикахъ **м.** сгущается не подслащеннымъ (Romanshorn — также въ Швейцаріи). Въ закупор. жестянкахъ сохраняется неопредѣленное время даже въ сам. жаркихъ климатахъ. Не портится оч. долго, если и открыть жестянку, но только тогда, когда **м.** берутъ постепенно сверху, *не перемѣшивая всей массы.* Для полученія изъ него обыкн. **м.**, 1 часть его (по объему) разводятъ 3 част. воды. Можетъ б. употребляемо вездѣ, гдѣ употребл. обыкн. **м.**; въ больш. городахъ несомнѣнно д. б. предпочитаемо всякому продажному **м.**, происхожденіе котсраго *достовѣрно* не извѣстно, въ особенности для дѣтей (см. **Кормленіе искусственное**); жаль только, что оно у насъ такъ дорого: жестянка (на 5—6 стак. обыкн. **м.**) подслащен. швейц. **м.** стоитъ 68 к. (въ Парижѣ 90 сант. или 36 к.), не подслащенаго — 55 к.

Молоко сухое: Подсластивъ свѣж. парное **м.** (по вѣсу, на 100 част. м. 6 част. хорош. рафинаду), разлить его въ плоск. жестян. блюда (см. **Кухня**) слоемъ въ 1 линію глубиною и выпарить (не держа на огнѣ); затѣмъ, высушить на воздухѣ или въ духов. печи, котор. не должна быть жарче 40° Р (можно держать руку). Полученныя плитки въ сух. мѣстѣ сохраняются долго: для приготовленія изъ нихъ **м.**—развести водою.

Молочная каша—см. **Каша**.

Молочная кислота—кислота, которая образуется въ **м.**, при его окисаніи, изъ молочн. сахара; им. видъ безцвѣтной, иногда слегка желтоватой, густой жидкости (уд. вѣсъ 1,21—1,22), оч. кислой, хорошо смѣшивающейся съ водою и спиртомъ и растворимой въ эфирѣ. Съ металлами образуетъ соли, изъ которыхъ нѣкоторыя, напр. молочнокислое желѣзо (см. **Желѣзо**), употр. въ медицинѣ.

Молочное леченіе. **М.** заключаетъ въ себѣ всѣ составн. части, необходимыя для питанія человѣка; оно удобоваримо и легко переносится даже слабыми желудками; если у нѣкотор. лицъ оно вызываетъ поносы, пученіе живота и др. разстройства пищеваренія, то это зависитъ чаще всего отъ недоброкачественности **м.** (или закисшаго, или отъ дурн. коровы, или подмѣшеннаго), иногда отъ употребленія **м.** сразу въ слишк. больш. количествѣ лицомъ, не привыкшимъ къ нему или привыкшимъ къ пряной или другой раздражающей пищѣ. При правильномъ употребленіи и *постепенномъ* пріученіи къ нему (начинать съ оч. малыхъ порцій, напр. съ рюмки, и ежедневно понемногу увеличивать), **м.** (хорошее) переносится всѣми, желудки которыхъ въ состояніи еще варить что-нибудь. Слабые желудки д. употреблять или парное **м.**, или **м.**, подогрѣтое до темп. парнаго (кипяченое переваривается труднѣе—см. выше); иногда перевариванію **м.** помогаетъ прибавленіе въ него неб. количества коньяка или рома, или даже простой водки (1 чайн. ложку на стаканъ **м.**), напр. для лицъ, привыкшихъ къ раздражающ. пищѣ. Вообще, какъ питательное средство, **м.** можетъ б. даваемо всѣмъ больнымъ, но въ особенности слабымъ, конечно—*въ количествахъ, соотвѣтствующихъ силамъ ихъ желудковъ:* иначе **м.** произведетъ такое-же разстройство пищеваренія, какъ и всякая неудобоваримая пища. При соблюденіи сказаннаго соотвѣтствія, **м.** годно и для лицъ, страдающихъ поносами или разстройствами желудка, болѣе годно, чѣмъ всякое друг. питательн. вещество. Вся суть въ томъ, чтобы употреблять **м.** не болѣе того, сколько, въ данный моментъ, въ состояніи перенести желудокъ, и въ постепенномъ пріученіи паціента къ **м.** Во многихъ случаяхъ приходится изъ необходимости ограничиться *исключительно молочн. діетою* (желудокъ не переноситъ другой пищи); въ другихъ—такая діета предписывается съ извѣстною врачебною цѣлью, напр. при нѣкотор. родахъ водянки, при чахоткѣ, хроническ. болѣзняхъ сердца, при блѣдной немочи (иногда помогаетъ больше мяса); но подобное *методическое леченіе молокомъ* д. б. предпринимаемо по совѣту и подъ руководствомъ врача. *Общее правило:* начинать съ малыхъ порцій, нѣсколько разъ въ день (приблизительно часа черезъ 2—3), и ежедневно постепенно увеличивать порціи, *ру-*

ководствуясь, при этомъ, состоянiемъ желудка: никогда не переходить за предѣлы легкаго, *незамѣтнаго для пацiента,* пищеваренiя; *до этихъ-же предѣловъ,* чѣмъ больше будетъ выпиваться молока, тѣмъ лучше. По возможности, — употреблять **м.** отъ одной коровы и предпочитать **м.** коровъ, пасущихся на хорош. пастбищахъ (см. **Молоко**). Соотвѣтственное силамъ движенiе (если допускается болѣзнiю) и чистый воздухъ также необходимы при молочномъ, какъ и при всякомъ друг. леченiи. Ослиное и кобылье **м.** перевариваются легче, а потому предпочтительнѣе для методическ. леченiя. Снаружи **м.** можетъ быть употребляемо, какъ полосканiе при острыхъ катаррахъ зѣва, глотки и т. п. (теплое). — О леченiи молокомъ при отравленiяхъ и о леченiи молочн. сывороткою—см. эти слова.

Молочный порошокъ. Въ 1.000 част. (по вѣсу) **м.** прибавить 2 ч. соды, растертой и разведенной въ 32 ч. воды; поставить на легк. огонь и, постоянно мѣшая, уварить до $^1/_4$ (по объему); продолжая мѣшать, всыпать понемногу 500 част. сахара въ порошкѣ. Когда **м.** и сахаръ смѣшались вполнѣ, разлить массу по тарелкамъ слоями въ 4 линiи толщиною, высушить въ воздушной банѣ (*не жаркой* духовой печи); черезъ нѣсколько дней соскоблить (ножомъ) съ тарелокъ, растолочь въ тонкiй порошокъ, просѣять сквозь частое сито и хранить въ плотно закупоренн. стекл. флаконахъ. Порошокъ растворимъ въ горячей водѣ (на 500 част., по вѣсу, воды 25—30 част. порошка); можетъ идти на приготовленiе кофе или чая съ молокомъ, оршада и пр.

Молочный пуншъ: ломтики изъ 4 лимоновъ облить $^1/_2$ кружкою горячей (кипяченой) воды, дать настояться, пока остынетъ; прибавить 1 кружку коньяка (или рома, или хор. водки), 1 кружку свѣж. **м.** и $^1/_4$ фунта сахара; процѣдить нѣсколько разъ: пока жидкость не станетъ совсѣмъ свѣтлою. *Или:* 1 кружку свѣж. **м.** варить медленно на легк. огнѣ съ тонкою коркою 1-го лимона до тѣхъ поръ, пока станетъ кисловатымъ на вкусъ; процѣдить, примѣшать къ остывшему **м.** $3^1/_2$ взбитыхъ желтка, 3 рюмки рома и 1 рюмку коньяка; взбить все въ пѣну на легк. огнѣ.

Молочный сахаръ—составная часть **м.**; получается выпариванiемъ сладкой сыворотки (см.); полученный тверд. остатокъ растворяютъ въ горячей водѣ, фильтруютъ сквозь костн. уголь (для обезцвѣчиванiя) и выкристаллизовываютъ сахаръ, выпаривая жидкость до консистенцiи сиропа. Чтобы получить чистый *мол. с.*, операцiю повторяютъ нѣсколько разъ. Не растворимъ ни въ спиртѣ, ни въ эфирѣ, но растворимъ въ водѣ (въ горячей легче); им. видъ безцвѣтн. кристалловъ, менѣе сладокъ, чѣмъ обыкн. сахаръ. Въ медицинѣ употребл., какъ слабительное для грудн. дѣтей ($^1/_4$ чайн. ложечки на прiемъ). Окисанiе **м.** зависитъ отъ превращенiя *мол. с.* въ молочн. кислоту, подъ влiянiемъ бродилъ, попадающихъ въ **м.** изъ воздуха.

Молочный соусъ—см. **Соусы**.

Молочные супы. Для приготовленiя супа изъ вермишели или лапши, въ 2 кружки кипящаго **м.** всыпать 37 зол. вермишели или домашн. лапши (свѣжей — больше), 10 зол. хорош. масла, посолить по вкусу, вскипятить нѣсколько разъ—до готовности (см. **Макароны**). Вмѣсто вермишели или лапши м. б. употреблены крутыя клецки, котор. опускаются въ **м.**, какъ и въ бульонъ (см. **Клецки**). *Молочн. супъ съ булкою* (по англiйски): Посоливъ (по вкусу) 2 кружки **м.**, вскипятить его съ 1 чайн. ложкою толчен. корицы и 3-мя (или болѣе, по вкусу) чайн. ложк. сахара въ порошкѣ; снять съ огня, прибавить 6 взбитыхъ желтковъ и, непрерывно мѣшая, варить (не кипятя), пока **м.** не погустѣетъ; подавать съ горяч. ломтями булки, облитыми (въ каменн. чашкѣ) неб. количествомъ **м.** (или сливокъ) и слегка поджаренными (не давать пригорѣть).

Молоко гигiеническое: 4—5 част. буры растворить въ 1.000 ч., по вѣсу, померанцовой воды (eau de fleur d'oranger), смѣшать съ 50 ч. чист. глицерина. Полезно, какъ умыванье, при жесткой кожѣ, противъ трещинъ на кожѣ и т. п.

Молоко дѣвичье (lait virginal) — косметич. средство, употребляемое для умыванiя кожи, съ цѣлью сообщить ей бѣлизну и нѣжность, а также противъ веснушекъ, загара (см. **Веснушки**); бѣлизну временно придаетъ, но нѣжности кожи скорѣе вредитъ. 1) Сам. обыкн. рецептъ: изъ 40 зол. розовой воды, $7^1/_2$ зол. сладкаго и 2 зол. горькаго миндаля сдѣлать миндальн. молоко (см. **Миндаль**); процѣдить, прибавить $1^1/_5$ зол. бензойной настойки (см. **Ладанъ росной**). 2) 1000 част. (по вѣсу) розовой воды *понемногу* примѣшать къ 14 част. спиртн. настойки толуанскаго бальзама (если примѣшивать обратно, т. е., настойку бальзама къ водѣ, — образуется смолист. осадокъ). Спиртн. настойка толуанск. бальзама получается растворенiемъ 125 част. этого бальзама (смолы дерева Myrospermum toluiferum) въ 1000 ч. крѣпк. спирта.

Молоко известковое—молочн. цвѣта жидкость, образующаяся надъ известью при гашенiи ея водою; по осажденiи изъ него нерастворим. частицъ, превращается въ известков. воду (см. **Известь**).

Молоко маковое—см. **Макъ**.

Молоко миндальное—см. **Миндаль**.

Молоко огуречное—см. **Огурцы.**

Молотилки или машины молотильныя (см. **Молотьба**). Главн. составн. части кажд. **мл.:** станокъ съ подавальнымъ столомъ, барабанъ, прибарабанникъ и механизмъ для передачи движенія; во мног. **мл.** къ этимъ главн. частямъ присоединяются добавочныя — соломотрясъ и подсѣвной грохотъ. **Мл.,** состоящія изъ однѣхъ главн. частей или изъ главныхъ и упомянутыхъ добавочныхъ, наз. *простыми*. Тѣ, которыя, въ одномъ общ. станкѣ, имѣютъ, кромѣ того, приборы для дальнѣйш. обработки обмолот. зерна (вѣяльные, сортировочные, шастальные и пр.), наз. *сложными*. По устройству самой существ. части **мл.** — барабана, всѣ **мл.** раздѣляются на **мл.** *съ бильнымъ барабаномъ* и **мл.** *съ зубчатымъ барабаномъ*. Въ Европѣ строятся тѣ и другія, въ Америкѣ—только **мл.** съ зубчат. барабаномъ.—*Бильный барабанъ* (рис. 1-й) состоитъ изъ желѣзн. или, лучше, стальн. вала, на которомъ, смотря по длинѣ барабана, насажено 2—3—4 и болѣе чугунн. круговъ; къ окружности послѣднихъ, параллельно къ валу, посредствомъ болтовъ съ гайками, привинчено 6—8 (соотвѣтственно діаметру барабана) *билъ (бичей)*—въ видѣ или желѣзн. полосъ, поставленныхъ на ребро, или углов. желѣза, иногда съ зазубренн. краемъ, или, наконецъ, деревянн. брусковъ, на которые наложены полосы, стальныя или изъ ковк. чугуна, съ выпуклыми и косо расположенными ребрами на ихъ наружн. краѣ; послѣдн. рода билы (система Гухера—рис. 1-й), обыкновенно скошенные со стороны вращенія барабана (*б, б, б...* на рис. 7-мъ), вентилируютъ гораздо меньше, легче въ работѣ, лучше выдѣляютъ зерно и, по стираніи одного края, мог. быть повернуты на другой; на этихъ основаніяхъ онѣ теперь вообще предпочитаются. Въ *зубчатомъ* или *штифтовомъ,* или *американскомъ* (по происхожденію) барабанѣ (*а а*—рис. 2-й, и *г*—8-й, *д* — рис. 10-й), вмѣсто билъ, — зубья или штифты, расположенные обыкновенно спирально и, притомъ, такъ, чтобы, при полн. оборотѣ барабана, между двухъ, рядомъ стоящихъ, зубьевъ прибарабанника (см. ниже) проходилъ всегда только одинъ зубъ барабана. Зубчат. барабаны или закрытые, или открытые; въ первомъ случаѣ зубья насажены на сплошной цилиндръ изъ котельн. желѣза или деревянный, обшитый листов. желѣзомъ; во второмъ—зубья прикрѣплены къ желѣзн. или деревянн. брускамъ (рис. 2-й). Послѣдніе легче и гораздо удобнѣе для сборки. Число зубьевъ отъ 32 до 80, смотря по длинѣ барабана; форма ихъ въ русскихъ **мл.** обыкновенно пирамидальная (рис. 3-й), въ нѣмецкихъ—наклонная (рис. 4-й) и въ американскихъ—расширенная и сплющенная кверху (рис. 2-й) съ немного выпуклымъ бьющимъ краемъ; послѣдняя форма предпочтительнѣе. Зубья д. б. изъ лучшаго мягкаго, хорошо прокованн., желѣза (не ломаться, а гнуться), около $2^1/_2$ дюйм. длиною и не менѣе $^3/_8$ д толщиною у основанія; закрѣпляются они гайками (лучше двумя). По длинѣ барабаны бываютъ *узкіе:* 18—34 д. длиною (1 подавальщикъ) и *широкіе:* 36—66 д. длиною (2 подавальщика). Діаметръ (поперечникъ) барабана въ бильныхъ **мл.** 20—28 д., въ зубчатыхъ 13—26 д.; на барабаны съ больш. діаметромъ (отъ 18 д.) не такъ легко наматывается солома. Въ тѣсн. связи съ діаметромъ барабана находится быстрота его вращенія. Молотил. барабанъ успѣшнѣе всего работаетъ, если кажд. точка его окружности пробѣгаетъ 5.500 футъ въ минуту, а для такой скорости барабаны меньшаго діаметра, понятно, должны дѣлать въ минуту больше оборотовъ, чѣмъ барабаны большаго діаметра, а именно: барабанъ въ 13 д. въ діаметрѣ 1.600, въ 18 д. — 1.100, въ 20 д.—1.000, въ 24 д.—850, въ 26 д.—750 и въ 28 д.—650 оборотовъ. Бильн. барабаны обыкновенно съ большимъ діаметромъ, а потому и вращеніе ихъ м. б. медленнѣе. Шейки вала барабана помѣщаются въ подшипникахъ,

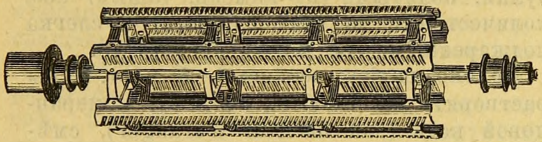


Рис. 1-й. Бильный (бичевой) барабанъ.

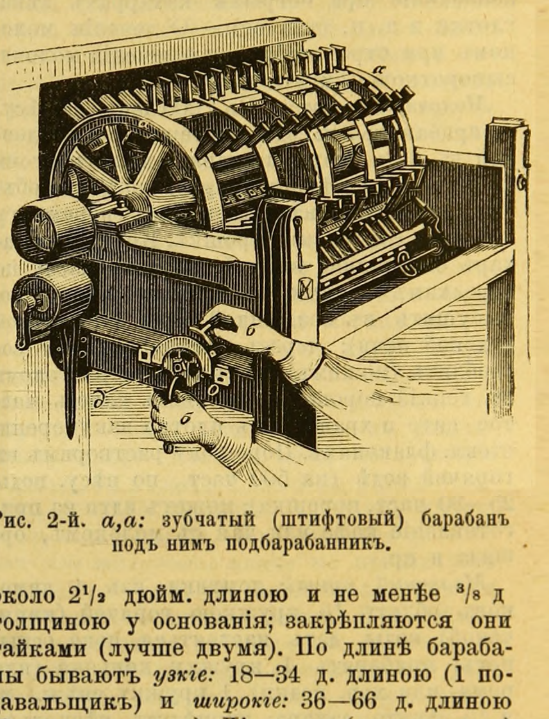


Рис. 2-й. *а,а:* зубчатый (штифтовый) барабанъ подъ нимъ подбарабанникъ.

укрѣпленныхъ въ рамѣ станка; подшипники д. б. пригнаны, какъ слѣдуетъ: не допускать боков. движенія барабана и въ тоже время не быть стянутыми слишкомъ туго (иначе валъ можетъ нагрѣться до загоранія). Для правильности вращенія барабана, онъ долженъ не только лежать въ станкѣ совершенно горизонтально, но и быть хорошо уравновѣшенъ; вывѣрка его въ этомъ отношеніи производится такъ: валъ свободно, *вполнѣ горизонтально*, устанавливается на центры токарн. станка или, еще проще, кладется на желѣзн. линейки (шины), съ ровн. краемъ, вдѣланныя на ребро въ верхн. бруски двухъ козелъ (рис. 5-й) или молотильн. станка; если барабанъ самъ собою не поворачивается въ ту или друг. сторону, то онъ собранъ вѣрно; если-же поворачивается въ одну сторону, то съ противуположной нужно или подложить подъ гайки лишнюю шайбу, или навернуть лишн. гайку, или, наконецъ, наколотить кусочекъ свинца. Такая повѣрка требуется всякій разъ, когда при работѣ замѣчается дрожаніе вала или станка, а чтобы она была не затруднительна барабанъ д. легко выниматься безъ выколачиванія вала, для чего въ верхн. брускахъ мног. мл. дѣлаются прорѣзы, закладываемые брусочками (рис. 6-й).—*Прибарабанникъ* (дека, палуба, рѣшетка), вмѣстѣ съ барабаномъ, служитъ для выдѣленія верна. При бильн. барабанѣ онъ занимаетъ $^1/_3$ — $^1/_2$ (0,32—0,45) окружности барабана (*и, и*—рис. 7-й), располагается всегда книзу—*подбарабанникомъ*, притомъ такъ, что разстояніе между нимъ и барабаномъ постепенно съуживается къ выходу; бываетъ или чугунный—изъ планокъ съ отверстіями и возвышеніями, или въ видѣ желѣзн. рѣшетки изъ толст. проволо-

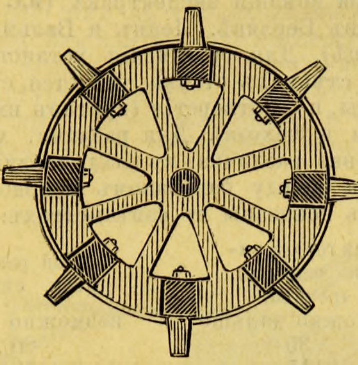


Рис. 3-й. Попер. разрѣзъ барабана съ пирамид. зубьями.

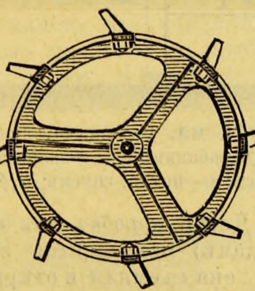


Рис. 4-й. Попер. разрѣзъ барабана съ наклонн. зубьями.

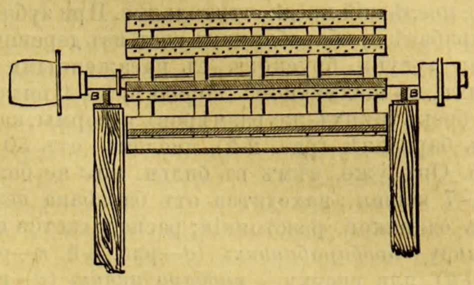


Рис. 5-й. Способъ провѣрки барабана.

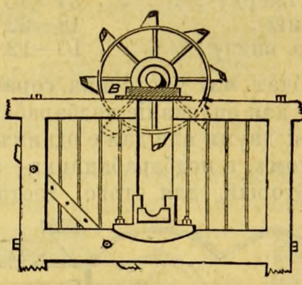


Рис. 6-й.

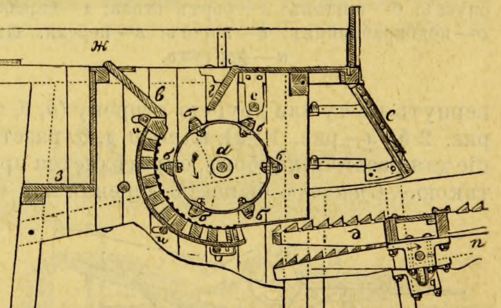


Рис. 7-й. Прод. разрѣзъ бильн. **мл.:** *а*—барабанъ *б,б*—билы; *в*—спускъ; *ж*—бортъ стола; *и,и*—прибарабанникъ; *д*—*п*—соломотрясъ; *е*—щитокъ; *з*—подножка; *г*—щитокъ, ограничивающ. подав. отверстіе.

ки; первый часто ломается, при сыр. хлѣбѣ легко забивается, а при сухомъ дробитъ зерно; послѣдній предпочтительнѣе. При зубчат. барабанѣ прибарабанникъ сост. изъ деревянн. или чугунн. брусковъ съ насаженными на нихъ, въ шахматномъ порядкѣ, 3—4 рядами зубьевъ такихъ-же размѣровъ и формы, какъ въ барабанѣ (рис. 2-й), числомъ отъ 30 до 75. Онъ ўже, чѣмъ въ бильн. **мл.**: не болѣе 4—7 вершк.; находится отъ барабана вездѣ въ одинаков. разстояніи; располагается или снизу—*подбарабанникъ* (*д*—рис. 8-й, *к*—рис. 10-й), или сверху — *надбарабанникъ* (*д*—рис. 9-й); въ перв. случаѣ **мл.** наз. *м-ми съ нижнею подачею*, во второмъ — *м-ми съ верхнею подачею.* Установка, т. е. поднятіе и опусканіе, прибарабанника въ бильн. **мл.** производится обыкновенно посредствомъ болтовъ съ гайками (рис. 7-й); но такой способъ оч. мѣшкотенъ, а потому его въ послѣдн. время и при бильн. **мл.** стали замѣнять установкою при помощи эксцентрика (**мл.** Г. Эккерта въ Берлинѣ, Леппъ и Вальманъ въ Хортицѣ). Для облегченія установки, въ боков. стѣнкахъ станка дѣлается, съ кажд. стороны, по 3 отверстія (противъ входа, середины и выхода). Для различн. хлѣбовъ установка различна; въ слѣд. таблицѣ разстоянія между барабаномъ и прибарабанникомъ показаны въ сантиметрахъ:

	Для ржи, пшеницы и ячменя.	Для овса.	Для гороха, вики, чечевицы, гречихи.	Для рапса, рѣпн. сѣмени.
у входа вверху	34—40	36	возможно дальше	возможно дальше
у середины	18—22	15	35	80
у выхода внизу	10—12	6	15	50

Въ зубчат. **мл.** установка гораздо проще: поднятіе или опусканіе надбарабанника производится двумя или даже однимъ (**мл.** Ланца) винтомъ, а подбарабанника—эксцентрикомъ, который, для этого, достаточно повернуть въ ту или другую сторону (*д*, *б*, *б*,— рис. 2-й, *л*—рис. 10-й); каково д. б. разстояніе для различн. хлѣбовъ, опредѣляется практикою.—*Станокъ* бываетъ деревянный (дубовый, ясеневый, буковый, сосновый), рѣже желѣзный или чугунный; первый предпочтительнѣе по своей упругости. Въ немъ отличаютъ: раму, боков. стѣнки, подавальный столъ, коробку или колпакъ (кожухъ), отверстія для подачи и для выхода. Рама д. б. связана вполнѣ правильно и плотно стянута желѣзн. болтами съ гайками; боков. стѣнки внутри, у барабана, обиты листов. желѣзомъ. Дерев. *коробка* или *кожухъ* (при нижней подачѣ) помѣщается сверху надъ барабаномъ; она съемная и открыта спереди; сзади щитокъ ея, вмѣстѣ съ подавальнымъ столомъ (см. ниже), образуетъ *подавальное отверстіе* или *впускъ* (рис. 7-й, 8-й и 10-й), который не долженъ б. больше того, сколько нужно для свободной и *безопасной* подачи

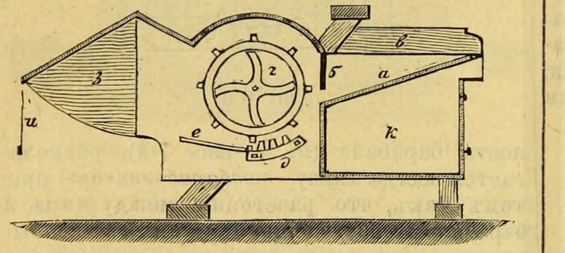


Рис. 8-й. Прост. зубчат. **мл.** *(смыковка)*: *а*—подав. спускъ; *б*—щитокъ; *в*—бортъ стола; *г*—барабанъ; *д*—подбарабанникъ; *е*—порогъ; *з*—передн. щитъ; *и*—фартукъ.

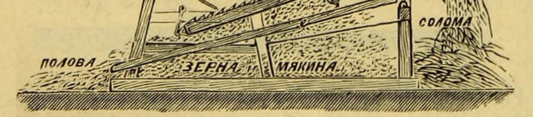


Рис. 9-й. Зубч. **мл.** съ верхн. подачею: *г*—барабанъ; *д*—надбарабанникъ; *б*—щитокъ; *в*—столъ; *е*—грохотъ. *а*—хлѣбъ.

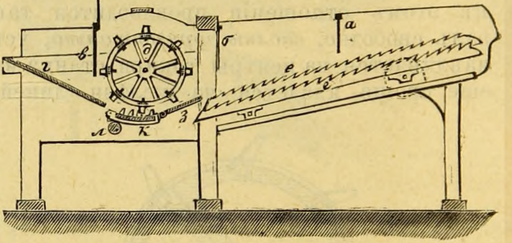


Рис. 10-й. Зубч. **мл.** съ ящичн. с-сомъ: *д*—барабанъ; *к*—подбарабанникъ; *л*—эксцентрикъ; *з*—порогъ; *е*—с-съ; *г*—подав. спускъ; *а,б,в*—щитки.

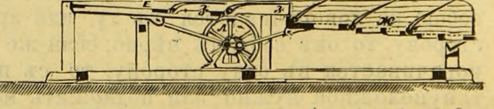


Рис. 11-й. **Мл.** съ пальч. с-сомъ. А—барабанъ; О—прибарабанникъ; Б—соломоотбиватель; Д—спускъ; К—стѣнки с-са; *з,з*—задн. часть с-са; *ж*—передн. часть с-са съ грохотомъ; *и,и,и*—подъемн. пальцы; Е—щитокъ.

хлѣба: слишкомъ большія подачи, увеличивая производительность **мл.**, ухудшаютъ качество продукта и причиняютъ часто порчу машины. Чтобы зерна и солома не разлетались, коробка должна или нѣсколько удлинняться впередъ (рис. 10-й), или имѣть впереди зонтъ (рис. 8-й); съ тою-же цѣлью къ потолку коробки или къ зонту подвѣшиваются желѣзн. щитки (*а, б,*—рис. 10-й) и полотняные фартуки (не покупать безъ этихъ приспособленій). *Подавальный столъ,* служащій для подачи хлѣба къ барабану, помѣщается у впуска и состоитъ изъ двухъ частей: *постояннаго стола,* прикрѣпленнаго къ брускамъ рамы, и *приставнаго стола,* приставляемаго, съ той или другой стороны, къ первому—для развязыванія на немъ сноповъ. Въ **мл.** съ верхн. подачею постоянн. столъ горизонтальный (рис. 9-й), а въ **мл.** съ нижн. подачею или наклонный, или съ прибавочнымъ спускомъ къ подбарабаннику (*в*—рис. 7-й, *а*—рис. 8-й, *г*—рис. 10-й). Для защиты подавальщика отъ ремня и ремня отъ соломы, на одной сторонѣ стола находится бортъ (*ж*—рис. 7-й, *в*—рис. 8-й), который, въ случаѣ надобности, можетъ переноситься на друг. сторону — лучше всего справа отъ подавальщика; послѣдній д. стоять на землѣ или на особ. подножкѣ (*з*—рис. 7-й), а не сидѣть въ ящикѣ (во мног. англійск. **мл.**). — Этими существ. частями ограничиваются обыкновенно только простыя ручныя или конныя **мл.**; чтобы отдѣлить солому отъ зерна, мякины и пр., впереди станка такихъ **мл.**, у выхода хлѣба изъ подъ барабана, устанавливается длинная дерев. рѣшетка: солома идетъ по рѣшеткѣ, собирается стоящими около работницами, перетрясается и передается далѣе, а зерно, полова и мякина проваливаются подъ рѣшетку и сгребаются въ общ. кучу. При б. ч. другихъ **мл.** приспособляются добавочн. части—соломотрясъ и грохотъ, дѣлающіе $^4/_5$ работницъ излишними.—*Соломотрясы* служатъ для отдѣленія соломы отъ проч. частей вороха и бываютъ: *а)* въ видѣ безконечной рѣшетки, *б)* ящичные или клавишные (англійскіе) и *в)* американскіе, составляющіе съ грохотомъ одно цѣлое. Первые употребл. рѣдко, состоятъ или изъ сѣтки на 2 безконечн. канатахъ, или изъ деревянн. планокъ и тростей, прикрѣпленныхъ къ безконечн. ремнямъ, приводимымъ въ движеніе шкивами, и, по временамъ, сотрясаемыхъ кулаками; они въ то-же время элеваторы (подъемники), но вытрясаютъ зерно недостаточно. *Ящичные с—сы* (рис. 7-й, 9-й, 10-й) составлены изъ 3—5 дерев. ящиковъ, сверху которыхъ наколочена рѣшетка, изъ дерев. призмъ или изъ листов. желѣза съ отверстіями, и по краямъ, для лучш. движенія соломы, желѣзн. шпильки. При помощи одного или двухъ вертящихся колѣнчат. валовъ, с—сы движутся взадъ и впередъ и промежуточные ящики ихъ, на подобіе фортепьянн. клавишей, поперемѣнно то поднимаются, то опускаются; въ то-же время с—сы качаются на переднихъ или заднихъ своихъ концахъ, лежащихъ на особ. поддержкѣ. Длина с—совъ 5—12 футъ; длинные перетрясаютъ лучше: 8—9 фут. б. ч. вполнѣ достаточно. Ящики д. б. поставлены возможно тѣснѣе (чтобы солома не проваливалась между ними), подниматься и опускаться одинаково, заходить сзади, какъ можно, больше подъ прибарабанникъ и отстоять отъ земли сзади не менѣе 10, а спереди не менѣе 14 вершк. (чтобы не мѣшать

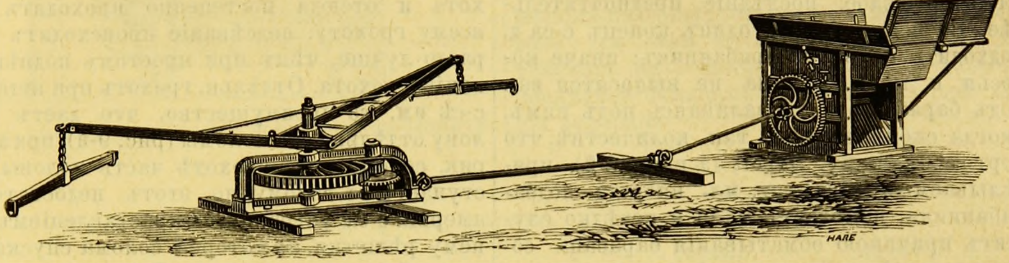


Рис. 12-й. Англ. бильная **мл.** съ конн. приводомъ и штанговою зубчатою передачею.

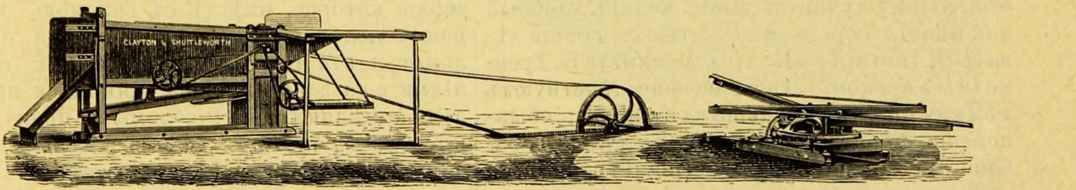


Рис. 13-й. **Мл.** Клейтона и Шутлеворта (JP 22 TSR), съ с-сомъ и грохотомъ и конн. ремнев. приводомъ.

выгребанію вороха). Для правильности движенія необходимо, чтобы ящики были уравновѣшены; поэтому, при нечетномъ числѣ ихъ—общ. вѣсъ всѣхъ нечетн. ящиковъ д. б. равенъ общ. вѣсу всѣхъ четныхъ; иногда уравновѣшиваніе производится тяжестью, прикрѣпленною къ шкиву вала с—са. Скорость вращенія вала с—са, а слѣдовательно и движенія ящиковъ, 200—400 оборотовъ въ минуту: тѣмъ больше, чѣмъ короче ящики. Ящичн. с-сы или на отдѣльн. станкѣ, который приставляется къ мл., или-же составляютъ съ мл. одно цѣлое; послѣдніе предпочтительнѣе. Во всяк. случаѣ, одинъ конецъ с-са д. подходить подъ прибарабанникъ: иначе колосья и мелк. солома не выносятся изъ подъ барабана и, проваливаясь подъ нимъ, иногда скопляются въ так. количествѣ, что портятъ машину. *Порогъ* (*з* рис. 10-й). придѣлываемый въ нѣкот. мл. впереди подбарабанника, помогаетъ мало и нерѣдко служитъ причиною обматыванія барабана соломою, вслѣдствіе засоренія выхода скопившимся на порогѣ ворохомъ. *Американскіе с-сы* въ то-же время и грохоты; они состоятъ изъ деревянн. или желѣзной, простой или ступенчатой, дырчатой платформы, съ приспособленіемъ для встряхиванія соломы—или въ видѣ желѣзн. или деревянн. пальцевъ (*и, и, и*—рис. 11-й), поперемѣнно опускающихся и поднимающихся, или въ формѣ зубчатыхъ, на ребро поставленныхъ, планокъ, скользящихъ въ прорѣзахъ и также опускающихся и поднимающихся. Весь с-съ подвѣшенъ на станкѣ и приводится въ движеніе при помощи одного вала (спереди или сзади) съ эксцентрикомъ или съ однимъ или двумя колѣнами. Америк. с-сы перетряхаютъ солому лучше и даютъ мелкій, удобный для вѣянія ворохъ; въ Россіи ихъ начали дѣлать Э. Липгартъ и К°. (въ Москвѣ) и К. Трепке (въ Харьковѣ). С-сы вообще дѣйствуютъ тѣмъ лучше, чѣмъ больше ихъ площадь; обыкновенно они на 6—8 дюйм. шире длины барабана. Во избѣжаніе разбрасыванія зерна, они д. б. прикрыты потолкомъ, къ которому, кромѣ щитовъ (стр. 645), привѣшаются 1—2 полотн. фартука, замедляющихъ выходъ соломы и задерживающихъ зерно; въ амер. с-сахъ, съ этою цѣлью, кромѣ того, устраивается, нѣсколько впереди барабана, особ. *соломоотбиватель* (Б—рис. 11-й), состоящій изъ 4-хъ желѣзн. листовъ на-крестъ, прикрѣпленныхъ къ валу; вращаясь при надбарабанникѣ въ противоположномъ, а при подбарабанникѣ въ одномъ направленіи съ барабаномъ, со-тель отбиваетъ солому, направляя ее къ с-су, и, черезъ это, до извѣстн. степени, предупреждаетъ обматываніе ею барабана. — *Грохотъ* (*е*—рис. 9-й) состоитъ изъ деревянн. или желѣзн. ситъ (рѣшетъ), вставленныхъ въ раму, ровную или ступенчатую; отверстія ихъ отъ $^3/_4$ до $1^1/_4$ д., смотря по хлѣбу. Грохотъ подвѣшивается нѣсколько наклонно (около 15° — 20°) подъ ящичн. соломотрясомъ и приводится въ продольное движеніе шатуномъ отъ отдѣльн. колѣнчат. вала или отъ вала с-са; служитъ для подсѣванія падающаго на него изъ с-са вороха. Въ нѣкотор. мл. (напр., Г. Ланца) между грохотомъ и с-сомъ помѣщается наклонн. платформа, по которой ворохъ спускается сначала въ задн. верхн. конецъ грохота и отсюда постепенно проходитъ по всему грохоту: подсѣваніе происходитъ гораздо лучше, чѣмъ при простомъ подвѣшиваніи грохота. Отдѣльн. грохотъ при ящичн. с-сѣ им. то преимущество, что даетъ полову отдѣльно отъ соломы (рис. 9-й): при америк. соломотрясѣ-грохотѣ часть половы поступаетъ въ солому; но этотъ недостатокъ америк. с-са устраняется приставленіемъ къ нему рѣшетки, по которой солома спускается, отдѣляясь отъ половы. Сита грохота часто засоряются мякиною, а потому, во время работы, ихъ по временамъ слѣдуетъ прочищать метелкою или спинкою грабель, а если этого недостаточно, то вынимать и вытряхивать. — На продольн. разрѣзѣ рис. 7-го видно *расположеніе различн. частей* мл. съ бильн. барабаномъ, ящичн. соломотрясомъ и грохотомъ. Подавальщикъ, стоя на подножкѣ *з*, черезъ подавальное отверстіе, по спуску *в* подавальн. стола, подаетъ хлѣбн. стебли къ вращающемуся барабану *а*, билы котораго (*б, б, б...*) втягиваютъ ихъ и, ударяя о прибарабанникъ (*и, и*) съ силою, соотвѣтствующею быстротѣ вращенія барабана, выдѣляютъ (обмолачиваютъ) зерно, которое, вмѣстѣ съ соломою, мякиною и половою, поступаетъ отсюда на соломотрясъ (*д-п*). Далѣе—см. рис. 9-й: движеніями с-са зерно, полова, мякина и пр. мелочь отдѣляются отъ соломы и проваливаются на грохотъ *е*, солома-же выводится наружу; на грохотѣ (*е*) зерно отсѣвается отъ половы и мякины. Въ мл. съ зубчат. барабаномъ (рис. 9-й) ходъ обмолачиванія тотъ-же, но выдѣленіе зерна изъ колоса производится не только ударомъ, какъ въ бильныхъ, а и выдираніемъ между зубцами. Во всѣхъ зубчатыхъ мл. и въ бильн. мл. съ узкими барабанами хлѣбъ подается стеблями поперекъ барабана (вдоль мл.), вслѣдствіе чего солома выходитъ изломанною; въ бильн. мл. съ широк. барабанами (стр. 642), наоборотъ, — вдоль барабана (поперекъ мл.): солома получается цѣлою.—*Движущій механизмъ*. Дѣйствующія части мл. приводятся въ движеніе при помощи или зубчат. колесъ (рис. 12-й), или ремней и шкивовъ (рис. 13-й). Первый способъ страдаетъ всѣми недостатками зубчат. передачи вообще: значител. шумъ, меньшія плавность и равномѣрность движеній, бо̀льшая опасность для работниковъ, болѣе частыя поломки и пр. Ременная передача устраняетъ б. ч. этихъ недостатковъ и гораздо безопаснѣе, особенно при саморасцѣпляющемся (при остановкахъ) приспособленіи шкива на барабанн. валѣ. Въ паров. **мл.** она одна только и употребительна. На рис. 13-мъ можно видѣть расположеніе ремней, соединяющихъ маховикъ движущ. привода съ валомъ барабана и послѣдній съ валами соломотряса и грохота. Шкивы на валѣ барабана (для ремней отъ привода и соломотряса) д. б. приспособлены такъ, чтобы ихъ можно было перемѣщать съ одной стороны—на другую.—Какъ величина *силы привода*, необходимой для дѣйствія **мл.**, такъ и *производительность* послѣдней зависятъ больше всего отъ длины барабана:

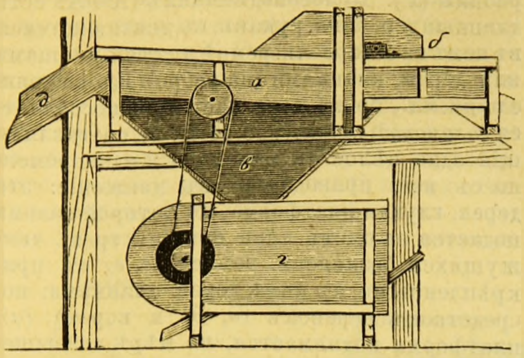


Рис. 14-й. Приспособленіе прост. **мл.** въ сложную.

Длина барабана.	Сила привода (коннаго).	Количество обмолачиваемаго хлѣба въ копнахъ (60 сноповъ средн. величины) въ 10 рабочихъ часовъ.	
		озимаго.	яроваго.
до 18 дюйм.	ручная и одноконная	до 8—12	до 15—20
» 20 »	2— 3 лошади	» 25	» 35
» 20—22 »	3— 4 »	» 35	» 45
» 22—24 »	4— 6 »	» 50	» 60
» 24—30 »	6— 8 »	» 70	» 90
» 30—36 »	8—10 »	» 100	» 120

Начиная уже съ 24 и, въ особенности, съ 30 дюйм. водяной и паровой двигатели производительнѣе. Но производительность измѣняется отъ вязи и длины сноповъ и сухости хлѣба (чѣмъ короче и суше хлѣбъ, тѣмъ производительность больше), отъ искусства подавальщика и пр. — *Сложныя* **мл.** Простыя **мл.** только обмолачиваютъ хлѣбъ, **мл.** съ соломотрясомъ и грохотомъ, кромѣ того, отдѣляютъ отъ зерна солому, мякину и полову; но послѣ тѣхъ и другихъ требуется дальнѣйш. обработка зерна въ особ. снарядахъ. Сложныя **мл.** отличаются именно тѣмъ, что, сверхъ приборовъ обыкновенн. **мл.**, заключаютъ въ одномъ общ. станкѣ часть или всѣ снаряды для дальнѣйш. обработки зерна. По устройству онѣ раздѣляются на 1) **мл.** *только отвѣвающія зерно* и 2) **мл.** *на-чисто отдѣлывающія зерно.* Первыя строятся въ Европѣ и Америкѣ, послѣднія— только въ Европѣ. Въ сложную **мл.** перваго рода легко можетъ б. превращена всякая простая **мл.** и въ особенности **мл.** съ соломотрясомъ и грохотомъ. На рис. 14-мъ показанъ образчикъ такого превращенія: въ молотильн. сараѣ или ригѣ устраивается на столбахъ, въ $2^1/_2$ арш. высотою, помостъ, на которомъ устанавливаютъ **мл.** *(б);* подъ соломотрясомъ *(а)* **мл.**—и сколачиваютъ изъ досокъ пріемникъ въ видѣ воронки *(в),* спускающійся нижн. узкимъ концомъ въ ковшъ вѣялки *(г),* установленной подъ помостомъ.

Барабанъ **мл.** приводится въ движеніе ремнемъ отъ привода, а вѣялка или ремнемъ отъ шкива соломотряснаго вала, или-же ремнемъ отъ шкива на штангѣ маховика привода. Луч-

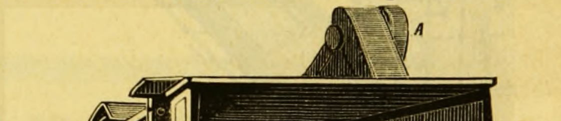


Рис. 15-й. Сложн. амер. **мл.** (видъ спереди).

ше, если къ вѣялкѣ приспособленъ зерноподъемникъ (см. **Вѣялки**). Такого рода превращенныя **мл.**, уже давно употребляемыя въ западн. и привислянск. губ., нисколько не уступаютъ спеціальн. сложн. **мл.** съ однимъ вѣяльн. приборомъ, стоятъ-же дешевле и требуютъ меньше прислуги. Удобнѣе, если подача сноповъ подавальщику производится черезъ окно, а не въ самомъ сараѣ. Сущность устройства *спеціальн. сложныхъ* **мл.**, только отвѣвающихъ зерно, та-же: разница только въ томъ, что вѣялка въ послѣднихъ составл. одно цѣлое съ **мл.**; такія **мл.** обыкновенно съ нижнею подачею и съ наклонною платформою между с-мъ и грохотомъ (стр. 646); черезъ грохотъ зерно поступаетъ на втор. наклонн. платформу и по ней спускается на рѣшето вѣяльн. прибора, находящагося внизу станка. Подобныя **мл.**, б. ч. конныя или для небольш. паров. машинъ (3—6 силъ), изготовляются преимущественно нѣмецкими и нѣкот. нашими конструкторами; зерно въ нихъ отвѣвается довольно чисто, но все-таки, для окончательн. очистки, требуетъ пропусканія или черезъ вѣялку-сортировку, или черезъ спеціальн. сортировку. Всѣ американск. (всегда зубчатыя) сложн. **мл.** ограничиваются прибавленіемъ одного вѣяльн. прибора и потому даютъ зерно не чисто отвѣсное; онѣ им. нѣсколько своеобразн. устройство; на рис. 15-мъ показана одна изъ нихъ: зерно изъ подъ пальчатаго с-са-грохота (В) поступаетъ въ вѣяльн. приборъ Б. Такъ какъ при зубчат. барабанѣ часть колосьевъ отсѣкается и остается не обмолоченною, то въ вѣяльн. приборѣ имѣется приспособленіе, при помощи котораго такіе колосья изъ вѣялки собираются въ особ. пріемникъ, поднимаются оттуда *колосоподъемникомъ* (А—А) и высыпаются обратно подъ барабанъ (Г). Колосоподъемникъ (А—А) есть длинный деревянн. рукавъ, съ двигающимися въ немъ на безконечн. ремнѣ жестян. ковшами или дерев. планками (на ребро). Къ америк. сложн. **мл.**, кромѣ того, часто приспособляется *соломоподъемникъ* (рис. 16-й—*б*), составляющій одно цѣлое съ машиною и одновременно съ нею приводимый въ движеніе: это дерев. глухая платформа, по которой солома подается на ометъ—при помощи трехъ движущихся безконечн. ремней *(в, в)* съ прикрѣпленными къ нимъ дерев. планками; посредствомъ веревокъ *(д, д)* и ворота *(а)*, платформа поднимается, по мѣрѣ возвышенія омета. Подобн. соломоподъемники оч. практичны и обходятся дешевле англійскихъ, составляющихъ отдѣльн. машину. *Сложныя* **мл.** *на-чисто отдѣлывающія зерно*, изготовляемыя только въ Европѣ, гораздо сложнѣе. На рис. 17-мъ и 18-мъ представлены продольн. и поперечн. разрѣзы сложн. бильной англійской **мл.** наиболѣе распространеннаго типа. Стрѣлки указываютъ постепенное движеніе хлѣба. Поданный черезъ отверстіе между Ф и Т (рис. 17-й), хлѣбъ обмолачивается между барабаномъ И и подбарабанникомъ Л, поступаетъ на ящичн. соломотрясъ П; отсюда солома сбрасывается по наклонному щиту 1 на землю, а зерно, полова и мякина проваливаются на наклонн. платформу Н и по ней спускаются на задн. верхн. конецъ ступенчатаго грохота Х; съ грохота полова падаетъ въ пространство 2, а зерно съ мякиною просѣеваются грохотомъ и по платформѣ Е поступаютъ въ вѣяльн. приборъ V Ц, гдѣ зерно отвѣвается отъ мякины и освобождается отъ тяжел. примѣси; мякина падаетъ въ пространство 3, между щитомъ Ш и вѣялкою V, крупн. и тяжеловѣсн. примѣсь—подъ пріемникъ зерноподъемника ВВ, а подсѣвъ (послѣдъ) въ 4 (подъ вѣялочн. ситами). Отвѣянное зерно поднимается зерноподъемникомъ ВВ въ пріемникъ шастальнаго снаряда К, откуда оно, при помощи безконечнаго винта С (рис. 18-й), подвигается къ шасталкѣ (К); на пути къ послѣдней зубья A и D обламываютъ усъ овса или ячменя. Отшастанное зерно изъ шасталки К, черезъ каналъ L, падаетъ на сита 1 и 2 (рис. 18-й) втораго вѣяльнаго прибора; вѣтеръ вѣтрогона J, черезъ каналъ M, отвѣваетъ легк. примѣсь сквозь отверстіе N наружу; провалившееся сквозь сита 1 и 2 чистое зерно по наклонному щиту поступаетъ въ каналъ 4 и оттуда, черезъ желобъ 5,—въ сортировочный цилиндръ 9, которымъ раздѣляется на нѣсколько сортовъ: въ 11 проваливается

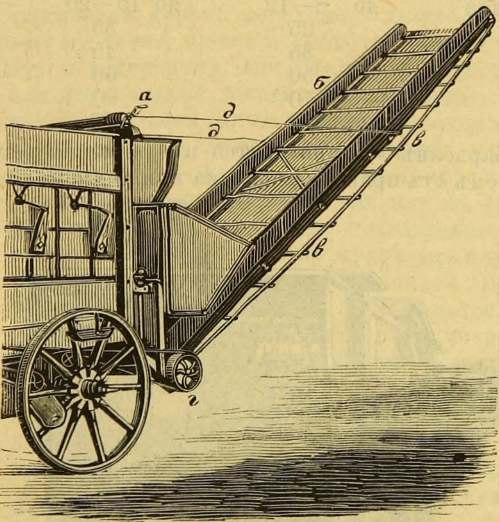


Рис. 16-й. Соломоподъемникъ *(б)* при амер. сложн. **мл.**

мелкое зерно, въ 10 — среднее, въ 8 и 8 — самое крупное. Крупная примѣсь, не прошедшая черезъ сита 1 и 2, поступаетъ на третье, крупное, рѣшето *О*, сквозь которое не провалившаяся ранѣе мелочь возвращается, черезъ Р (рис. 18-й), обратно на платформу Н (рис. 17-й), а болѣе крупн. части черезъ Q и 12 (рис. 18-й) выходятъ наружу. Если нѣтъ надобности шастать зерна, то открываютъ задвижку F, закрывающую отверстіе подъ винтомъ С, и зерно, минуя шасталку, выпадаетъ на спускъ и оттуда на сита 1 и 2 втор. вѣяльн. снаряда; если имѣется въ виду, не шастая, оборвать усъ зерна, то оставивъ закрытымъ отверстіе подъ С и отдѣливъ шасталку (К) задвижкою Н, открываютъ второе отверстіе *i* у того-же винта. Къ сложн. **мл.** этого рода обыкновенно приспособляется *зерноподъемникъ* (В—В—рис. 17-й): или черпающій зерно ковшами (paternoster), или-же центробѣжный; первый предпочтительнѣе, п. ч. не дробитъ зерна; но при послѣднемъ, взбрасывающемъ зерно съ силою вверхъ, нѣтъ нужды въ шасталкѣ, такъ какъ зерно шастается при ударахъ о стѣнки при взбрасываніи. Въ зерноподъемникѣ д. б. отверстіе внизу для выпуска зерна, въ случаѣ надобности, и отверстія посрединѣ и вверху трубы— для осмотра. *Предохранительный приборъ* Ф и Т (рис. 17-й) состоитъ изъ крышки Ф, моментально закрывающейся, какъ скоро, по неосторожности, кто-либо попалъ ногою на доску Т; въ Англіи эти приборы обязательны по закону. Замѣна подавальщика *механическ. подавателемъ* слишкомъ усложняетъ устройство и уменьшаетъ производительность машины. Попытки заводовъ Рансома и Мальцовск. товарищества приспособить къ **мл.** механич. *сноподаватели* (съ земли на машину) не увѣнчались успѣхомъ: не выгодны. Для сложн. **мл.** чаще всего употребл. паров. двигатели—локомобили (рис. 24-й), *сила* которыхъ, равно какъ и *производительность* **мл.**, и здѣсь зависятъ главн. образомъ отъ длины барабана: при 26 — 30 дюйм. зубчат. барабанѣ требуется 3—4 силы, при бильн. барабанѣ въ 36—42 д.—6 силъ, въ 48—54 д.—8 силъ, въ 60 д.—10 силъ и 66 д.—12 силъ. *Производительность* сложн. **мл.** приблизительно такова:

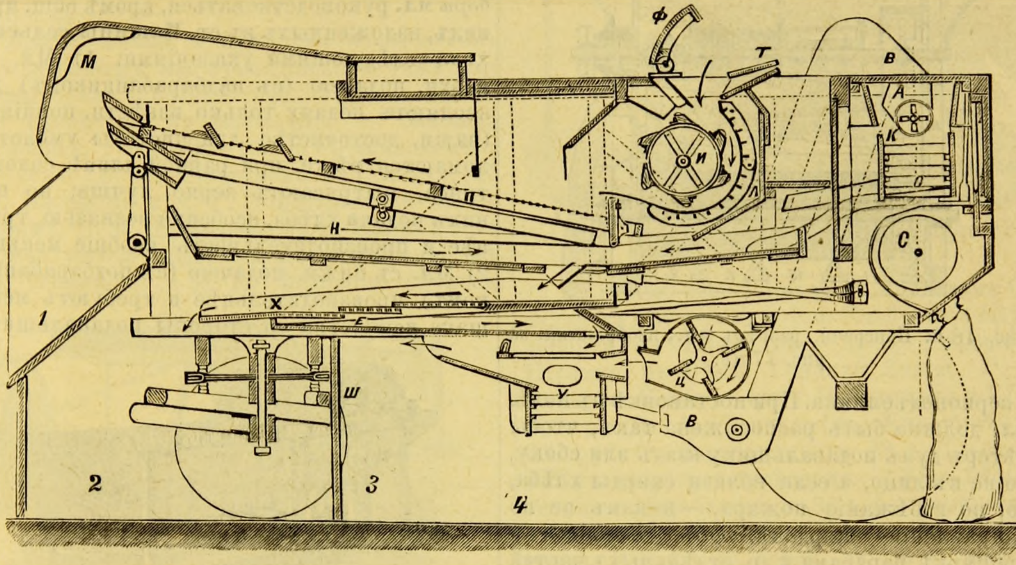


Рис. 17-й. Продол. разрѣзъ паров. сложн. **мл.**, вполнѣ отдѣлывающей зерно.

Длина барабана.	Количество обмолачиваемаго хлѣба въ копнахъ (60 сноповъ средн. величины) въ 10 раб. часовъ:	
	озимаго	яроваго.
22 дюйм. . . .	40— 60	50— 80
26 » . . .	60— 80	70—100
30 » . . .	80—100	100—120
36 » . . .	100—120	120—140
42 » . . .	120—140	140—150
48 » . . .	140—160	160—180
54 » . . .	150—170	180—200
60 » . . .	180—200	200—220
66 » . . .	220—250	250—300

Установка **мл.** и *уходъ за ними.* Въ этомъ отношеніи д. б. соблюдаемы общія правила, изложенныя въ ст. **Машины сельско-хозяйственныя.** Но установка **мл.** требуетъ особ. тщательности. **Мл.** д. б. поставлена совершенно *горизонтально* (по ватерпасу) и вполнѣ *неподвижно* (хорошенько подклинить и вообще укрѣпить колеса — тормозами, стопорами и пр.); при зубчатой передачѣ станокъ **мл.** д. б. совершенно параллеленъ рамѣ привода, а при ремневой—шкивъ вала барабана и маховикъ привода, соединяемые м. собою главн. ремнемъ, должны быть на одной прямой линіи (натянутый шнуръ долженъ одинаково прикасаться къ краямъ маховика и шкива). За исключеніемъ главнаго (приводнаго) ремня и ремней отъ грохота, шасталки и зерноподъемника, всѣ остальн. ремни могутъ перекрещиваться; всѣ они д. б. натянуты достаточно туго, особенно ремни отъ грохота и зерноподъемника. При постановкѣ въ полѣ, **мл.** должна быть расположена такъ, чтобы вѣтеръ дулъ подавальщику взадъ или сбоку, но не въ лицо, а если вблизи скирды хлѣба, то, во избѣжаніе пожара, — никакъ не по направленію скирдовъ. Объ установкѣ и провѣркѣ барабана и др. отдѣльныхъ частей **мл.** — см. описаніе этихъ частей. Относительно вѣялокъ, шасталокъ и пр. при сложн. **мл.**—см. статьи объ этихъ машинахъ.

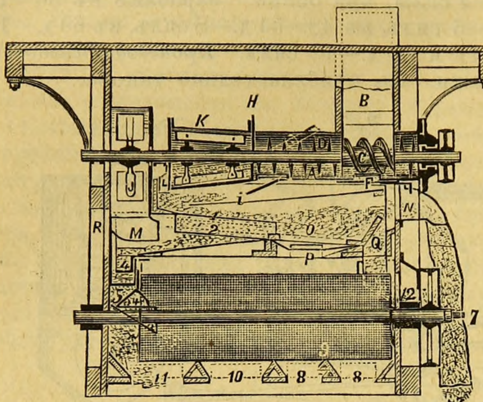


Рис. 18-й. Поперечн. разрѣзъ **мл.**, изображенн. на рис. 17-мъ.

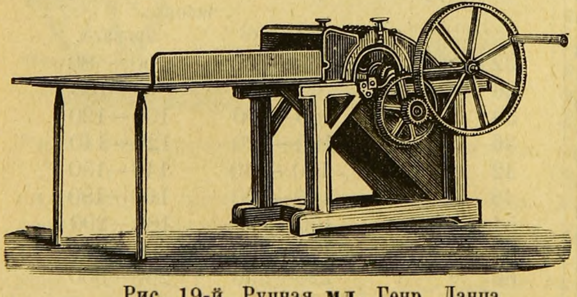


Рис. 19-й. Ручная **мл.** Генр. Ланца.

Установивъ **мл.**, прежде всего испробовать руками вращеніе барабана и движеніе другихъ частей; затѣмъ, соединивъ **мл.** съ приводомъ, заставить ее 10—15 мин. медленно поработать холостою, чтобы окончательно убѣдиться въ это время въ правильн. сборѣ и постановкѣ всѣхъ ея частей. Машина д. итти плавно, не дрожать и не стучать: въ противн. случаѣ слѣдуетъ остановить ее и снова осмотрѣть и провѣрить всѣ ея части.

Передъ работою всѣ трущіяся части д. б. смазаны (см. **Машины сельско-хозяйств.**); во время работы подшипники смазывать не рѣже, какъ черезъ 2 часа (внутри подшипниковъ колѣнчат. валовъ кладется смѣсь сала съ масломъ). При остановкахъ — снимать главный ремень, а по окончаніи работы—всѣ ремни; за 5 мин. до окончанія работы перестать подавать хлѣбъ. Какъ производительность, такъ и сохраненіе **мл.** въ значительн. степени зависятъ отъ умѣлости *подавальщика*, которымъ хозяинъ **мл.** долженъ обезпечить себя прежде всего.—При *выборѣ* **мл.** руководствоваться, кромѣ общ. правилъ, изложенныхъ въ ст. **Машины сельско-хоз.**, слѣдующими указаніями: 1) Мл. съ верхн. подачею (съ надбарабанникомъ) дозволяютъ подачу только извѣстн. порціями (важн. достоинство для чистоты умолота), ломаются рѣже, при равной длинѣ соломотряса, вытрясаютъ зерно лучше; но при нихъ подача хлѣба, особенно розвязью, труднѣе и производительность вообще меньше. 2) Мл. съ нижн. подачею (съ подбарабанникомъ) производительнѣе и требуютъ меньшаго искусства со стороны подавальщика. 3) Для сужденія о сравнительн. достоинствахъ зубчатыхъ и бильныхъ **мл.** пока еще нѣтъ достаточно данныхъ; но зубчат. **мл.**, повидимому, легче въ работѣ, лучше вымолачиваютъ сырой хлѣбъ и меньше дробятъ зерно; бильн. **мл.** на ходу тяжелѣе, но не такъ ломаютъ солому (съ широк. барабанами совсѣмъ не ломаютъ) и вымолачиваютъ лучше сухой хлѣбъ, особенно тверд. яров. пшеницы. 4) Относительно того, какого размѣра **мл.** необходима для данн. хозяйства, можно руководствоваться цифрами производительности, приведенными на стр. 647. 5) Сложныя отвѣвающія **мл.** удобнѣе, если молотить приходится въ полѣ, въ различн. мѣстахъ; **мл.** на-чисто отдѣлывающія зерно пригодны главн. образомъ, когда зерно приходится немедленно сдавать. 6) Ремневая передача лучше зубчатой.

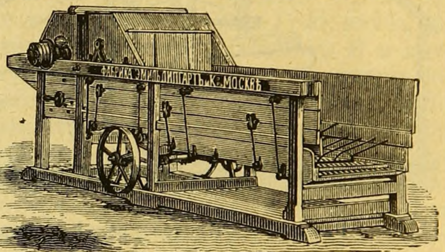

ФАБРИКА ЭМИЛЬ ЛИПГАРТЪ К. МОСКВѢ

Рис. 20-й. **Мл.** съ пальчат. с-сомъ Э. Липгарта и К°

Ручныя **мл.** обмолачив. до 500—600 споп. озимаго и до 800—1.000 сноп. яров. хлѣба средн. вязи, при 6—8 чел. прислуги; пріобрѣтать съ сол—сами не рекомендуется, а всего лучше—съ маховикомъ и съ нижн. дополнит. подшипниками, при помощи которыхъ ручн. мл. можетъ б. обращена въ конную. Наиболѣе извѣстны: Ланца (рис. 19-й); Гунта и Тауэля; Клейтона и Шутлеворта; изъ нѣмецкихъ—Флетера, Эпле, Умрата, Вейля и др. (въ складахъ отъ 70—до 110 р.); *крестьянскія* ручн. Шишина, бывш. А. И. Подшивалова (въ Череповцѣ Новг. губ.) — съ дерев. маховикомъ и станкомъ, обмолачив. до 60 сноп. озим. хлѣба въ 1 часъ, вѣсъ 12 п., цѣна—65 р.; такія-же «Артели Камско-Воткинск. промысловъ» (Воткинскъ, Вятск. губ.): 45 р.

Прост. конныя: А) *Зубчатыя* (*штифтовыя*). Къ дешевымъ мл. принадлежатъ такъ наз. «смыковки», «рязанки» (рис. 8-й), изготовляем. по преимуществу мастерами г. Сапожка (Рязанск. губ.): 100—160 р. съ приводомъ и с—сомъ (В. Ф. Шестаковъ въ Рязани, И. М. Казаковъ и А. Г. Новодержкина въ Сапожкѣ, В. И. Ермаковъ въ с. Канинѣ); рекомендуются подобныя-же улучшенн. мл. А. Теплякова и Н. Е. Федорова (Тульск. губ.)—250—375 р., на 4—6 лош. Изъ болѣе дорогихъ пользуются хорош. репутаціею: мл., на 3, 4, 6 и 8 лош., съ барабанами въ 18—22, 26, 28 и 30 д., Э. Липгартъ и К° (въ Москвѣ): 300—700 руб. съ ящичн. с—сомъ и 550—680 р.—съ америк. пальчатымъ (рис. 20-й, особ. рекоменд.); Э. И. Мельгозе (въ Харьковѣ): на 4, 6 и 8 лош.—575, 625 и 685 р., съ с—сомъ (реком.); Бенке и К° (въ Самарѣ): на 4 и 6 лош.—550—700 р. Изъ иностр. мл. особенно рекоменд.: Клейтона и Шутлеворта въ Вѣнѣ (рис. 13-й) съ с—сомъ и грохотомъ (JM 18 TSR на 3 лош.—425—500 р., JP 22 TSR на 4 лош.—500—600 р.); Генр. Ланца (въ Мангеймѣ, № 26 съ барабаномъ въ 22 д., с—сомъ и грохотомъ: около 425 р.). Всѣ названныя (болѣе дорогія) мл. им. ременн. передачу. Къ дешевымъ принадлежатъ: Ф. Флетера (рис. 21-й), Эпле, Рихт. Ленига и др.: на 2, 3 и 4 лош., съ верхн. подачею, съ с—сомъ—отъ 250 до 320 р., а съ с—сомъ и грохотомъ — 340—355 р. Цѣны мл. показаны съ приводомъ. — *Б) Бильныя мл.:* Эмиль Липгарта и К° на 4 и 6 лош.: 600 и 700 р.; Леппа и Вальмана (въ Хортицѣ) на 4, 6 и 8 лош.—500, 600 и 700 р.; бр. Эльворти (Елисаветградъ) на 4, 6 и 8 лош.: 400, 590 и 715 р. Э.; И. Мельгозе—одна цѣна съ штифтовыми. Обознач. цѣны—съ с—сомъ и приводомъ. Изъ иностр.: Г. Ф. Эккерта (въ Берлинѣ) — въ 26 д., на 6 лош.—685 р. и въ 39 д., на 10 лош.—780 р., съ привод. и соломотр. (на складахъ). Можно пріобрѣтать молот. станки и безъ приводовъ.—

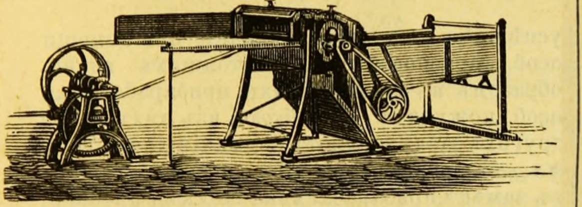


Рис. 21-й. Зубчатая мл. Флетера.

Сложныя мл. А.) *Только отвѣвающія зерно. а) Штифтовыя (зубчатыя)*, съ барабаномъ въ 22 д., цѣною 925—1.100 р. съ приводами (на складахъ); рекомендуются: Клейтона и Шутлеворта въ Вѣнѣ (рис. 22-й), Гофера и Шранца въ Вѣнѣ, Генриха Ланца, Г. Ф. Эккерта. Копіи съ нихъ: Э. Липгарта и К° — 900 р., К. А. Трепке (въ Харьковѣ) — 800 руб. Съ барабаномъ въ 28 д. Клейтона и Шутлеворта, съ приводомъ—1.600—1.750 р., его-же съ барабаномъ въ 30 д., безъ привода—около 1.200 р. *б) Бильныя:* Клейтона и Шутлеворта, WF 42, съ бараб. въ 42 д. — около 1.500 р. и WF 36, съ бараб. въ 36 д.—около 1.400 р., требуютъ 4 и 3 сильн. локом.—Б) *Вполнѣ отдѣлывающія зерно;* изъ нихъ наиболѣе извѣстны: Генр. Ланца № 29 съ барабаномъ въ 26 д.—около 1.400 р., № 30 съ бараб. въ 30 д. — около 1.500 р., № 15*а* и № 15*в* (рис. 23-й) съ бараб. въ 26 д. — около 1.200 р.; требуютъ 10—12 лош., или 3—4 сильн. локомоб. Изъ больш. сложн. паровыхъ мл.: Клейтона и Шутлеворта; Рансома, Симса и Джефериса; Маршаля Сын. и К°; Рустона, Проктора и К°; Горнсби и Сын. (рис. 24-й); Гаррета и Сын. Цѣны

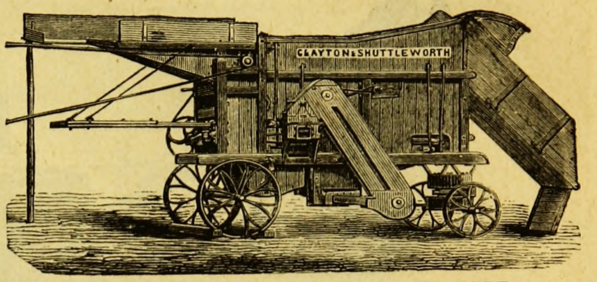


Рис. 22-й. Сложн. мл. Клейтона и Шутлеворта (SPT).

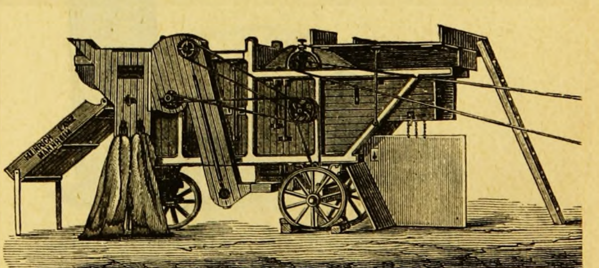


Рис. 23-й. Сложн. мл. Генр. Ланца (№ 15*в*).

англ. **мл.**, вполнѣ отдѣл. зерно: въ 3 фута—105 фунт. стерл., въ $3^{1}/_{2}$ ф.—115 ф. ст., въ 4 ф.—135 ф. ст., въ $4^{1}/_{2}$ ф.—140 ф. ст., въ 5 ф.—150 ф. ст. и $5^{1}/_{2}$ ф.—160 ф. ст.; **мл.** безъ сортировал. прибора, но съ двойн. вентиляторомъ, дешевле на 10 фунт. ст.; мл. съ прост. отвѣиваніемъ дешевле на 20 фунт. ст. *Копіи* съ нихъ: Коломенск. машиностр. завода, по образцу Клейтоновской, даетъ на-чисто отдѣланн. зерно, съ бараб. въ 5 фут. и вѣсомъ 275 пуд. стоитъ 1.800 р.; безъ сортировки—1.650 р.; Мальцовскаго пр. товарищества «русская», 5-футовая, 200 пуд. вѣсомъ, съ пружинн. подбарабанникомъ, даетъ зерно отсортированное по вѣсу: — 1.500 р.; съ двойн. грохотомъ — 1.650 р., съ добавочн. с—сомъ дороже на 60 р., съ вращающ. сортир. цилиндромъ—на 125 р.

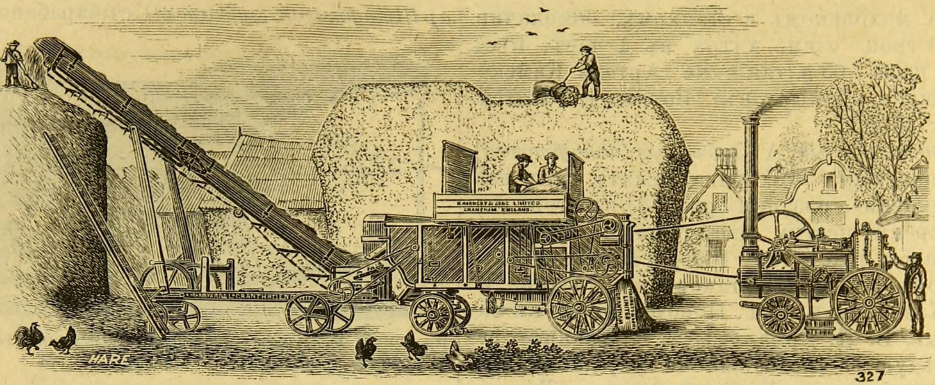


Рис. 24-й. Паров. сложн. **мл.** Горнсби и сын. въ ходу.

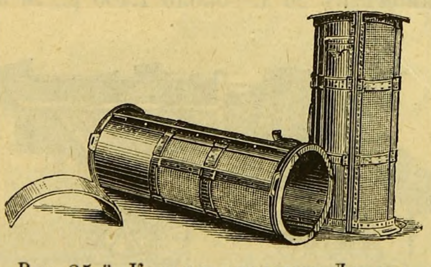


Рис. 25-й. Клеверн. цилиндры Ленерта.

Молотилки спеціальныя. Хлѣбн. молотилки могутъ б. приспособлены и для обмолачиванія др. растеній: льна, рапса, клевера и пр. Для *льна* и *рапса,* — уменьшаютъ число зубьевъ на зубчатомъ барабанѣ, а на бильномъ оставляютъ не болѣе 3—4 билъ, прибарабанникъ отставляютъ возможно дальше и замедляютъ скорость вращенія барабана. Къ большимъ (паровымъ) **мл.** такія приспособленія, за особ. плату, прилагаются готовыми: о 4-хъ билахъ барабанъ меньшаго діаметра, особ. подавальн. доска, шкивы для замедленія вращенія барабана и мелк. рѣшета и сита. При обмолачиваніи *клевера* на обыкн. хлѣбн. **мл.**, его сначала пропускаютъ для отдѣленія головокъ, а затѣмъ, на той-же **мл.**, 5—6 и болѣе разъ пропускаютъ полученный ворохъ *(пыжъ)*; выдѣленіе сѣмянъ лучше, чѣмъ при ручн. молотьбѣ, но все-таки не полное, притомъ-же работа идетъ медленно и обходится не дешево. Гораздо успѣшнѣе идетъ обмолачиваніе при помощи особ. приспособленій, состоящихъ главн. образомъ въ замѣнѣ обыкн. прибарабанника особ. кожухомъ *(обичайкою)*; изъ нихъ болѣе другихъ заслуживаютъ вниманія: для зубчат. **мл.** — приспособленіе Десслера, состоящее въ замѣнѣ прибарабанника желѣзн. пробивн. ситомъ (изъ 2-хъ половинъ), облегающимъ весь барабанъ; стоитъ 2 марки дюймъ или около 45 марокъ (23 р.) за сито для 22 дюйм. барабана (Karl Dessler, Neutitschein, Mähren; при заказѣ—точные размѣры длины и діаметра барабана вмѣстѣ съ зубьями); для бильн. барабановъ—приспособленіе Цегельскаго и Варшавск. фабрики земледельческ. машинъ: прибарабанникъ превращается въ глухой — закладываніемъ промежутковъ между его планками дерев. брусками, а выходн. отверстіе закрывается отчасти шероховат. желѣзн. пробивнымъ ситомъ и отчасти доскою (стоитъ 8—10 р.); для паровыхъ и вообще бильн. **мл.** съ широкимъ барабаномъ—желѣзн. *клеверные цилиндры* Г. Ленерта (рис. 25-й) и Таннерта, состоящіе изъ 2-хъ половинъ (полуцилиндровъ): нижн. половина сѣтчатая, а верхняя въ видѣ пробивн. сита (Ленертъ) или сплошная съ шипами внутри (Таннертъ); цилиндры вставляются на мѣсто прибарабанника и обнимаютъ барабанъ въ формѣ кожуха (въ складахъ: для барабановъ въ 48 д.—135 р., въ 54—60 д.—140 р.; наборъ ситъ для грохота и вѣялки около 15 р.).—*Спеціальныя клеверныя* **мл.** *или терки.* Одна изъ сам. лучшихъ и употребительныхъ—клеверн. терка Шенеля (рис. 26-й, продольн. разрѣзъ): на дерев. станкѣ помѣщается желѣзн. цилиндръ, меньшая половина котораго (B) вся представляетъ желѣзн. пробивн. сито, большая-же—вверху (A) изъ проволочн. сѣтки, а внизу (C) также изъ пробивн. сита; внутри этого цилиндра (кожуха или обичайки) — барабанъ, по устройству, сходный съ бильн. барабаномъ обыкновенной мл.; ворохъ изъ ковша D принимается кругомъ вала F, поступаетъ въ цилиндръ и быстро перетирается между билами (H, H) барабана и шероховат. стѣнками цилиндра; сѣмена проваливаются черезъ дырочки нижн. части кожуха C, а мякина черезъ отверстіе G спускается по желобу наружу; при быстротѣ оборотовъ около 1.200 въ минуту, отдѣляетъ сѣмена отлично; № 3 (длина барабана 37, діаметръ 24 д.), на 4—6 лошад., переработываетъ до 60 четверик., № 2, на 2—3 лош., до 20 четверик. вороха въ часъ; № 2 стоитъ 140 р. (копія съ нея у Э. Липгарта 110 р.). Терка Аллена или «Эмери» (у Лильпопъ, Рау и Левенштейна въ Варшавѣ — 75 р.). Терка Эккерта сост. изъ барабана съ мелк. шипами и шероховат. кожуха съ клапаномъ для выбрасыванія камешковъ; на рис. 27-мъ она показана вмѣстѣ съ приставленнымъ къ ней цилиндрическ. грохотомъ: мелкія сѣмена падаютъ сквозь грохотъ, а крупныя выходятъ черезъ отверстіе на концѣ его (при 2—3 лошад., 15—20 четверик. въ часъ, вѣсъ 22 пуда, цѣна 200—225 р.). Терка Алле (Jgnaz Alle jun., Jglau, Mähren): № 1, паровая, — 125 гульденовъ, № 2, на 1—2 лош.,—96 гул.; ручная—90 гул. Особ. устройствомъ отличается англійск. клеверн. терка Гунта (рис. 28-й): и кожухъ, и барабанъ ея коническіе; первый шероховатый внутри, а послѣдній съ желобчат. желѣзн. билами; чтобы измѣнить разстояніе между ними, достаточно больше или меньше вдвинуть (посредствомъ винта) барабанъ въ кожухъ; въ больш. употребленіи въ Англіи, гдѣ стоитъ: 3—4 конн. около 260, 4—6 конн. около 350 р., съ вѣялкою 500 р., на колесахъ 600 р.; копія съ первой Цегельскаго — въ Познани 175 р., на складѣ въ Варшавѣ 197 р. Всѣ

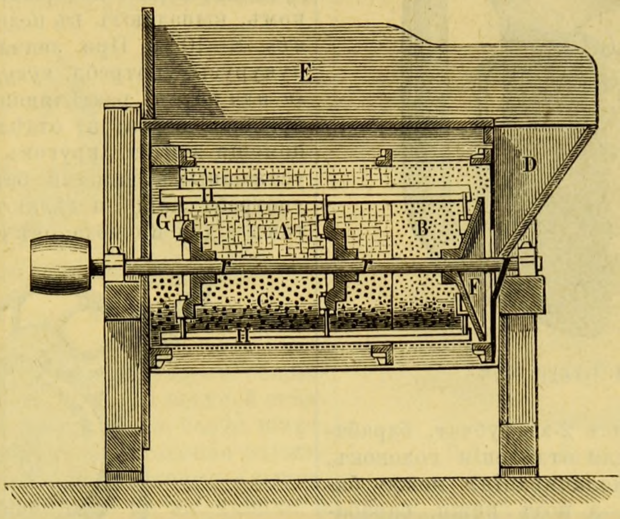


Рис. 26-й. Прод. разрѣзъ клев. терки Шенеля.

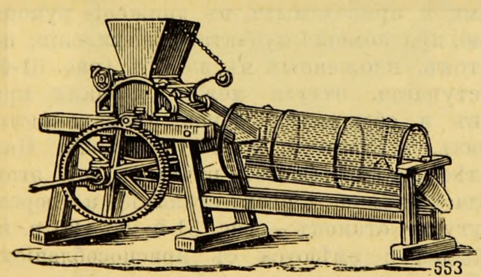


Рис. 27-й. Клев. терка Эккерта съ грохотомъ.

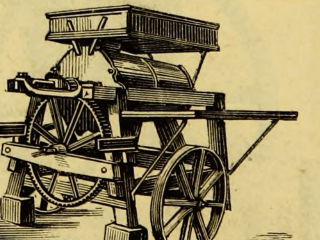


Рис. 28-й. Клев. терка Гунта.

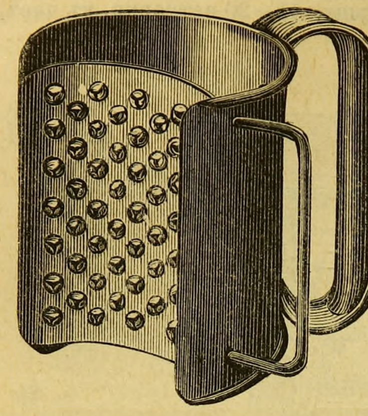


Рис. 29-й. Кукур. терка.

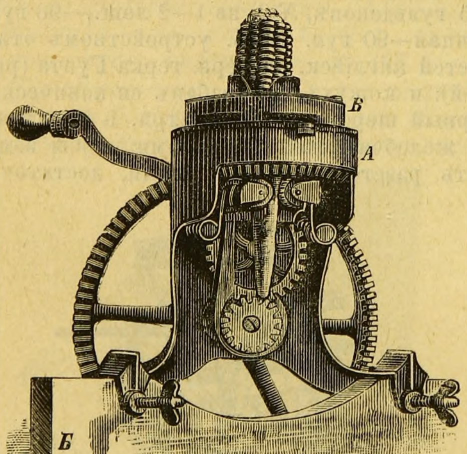


Рис. 30-й. Амер. ручн. кукур. терка.

упомянутыя клеверн. терки требуютъ предварительн. отдѣленія головокъ клевера. Въ болѣе сложн. теркахъ америк. заводчиковъ (напр. Birdsel Manufacturing C° и Newark Machine C°) и отдѣленіе головокъ, и обмолотъ ихъ производятся на одной машинѣ, которая состоитъ изъ 2-хъ зубчат. барабановъ (верхняго — для отдѣленія головокъ, нижняго — для обмолачиванія); между барабанами грохотъ, а подъ нижн. барабаномъ—вѣялка; дѣлаются для локомобилей или 6—10 лошадей; стоятъ на мѣстѣ 400—800 долларовъ (900—1.700 р.).—*Молотилки кукурузныя*. Для домашн. употребленія отдѣленіе зерна отъ початковъ м. б. производимо кукурузн. теркою въ родѣ, показанной на рис. 29-мъ: початокъ берутъ въ лѣв. руку, а прав. рукою, продѣтою сквозь рукоятку, обводятъ терку (нажимая) вокругъ початка; но удобнѣе кукурузн. машинки (рис. 30-й): А—наружный, снизу открытый, цилиндръ, прикрѣпляется винтами къ подставкѣ Б (ящику и т. п.); початокъ, вложенный въ отверстіе внутренн. цилиндра В, удерживается здѣсь пружиною; при помощи рукоятки и зубчат. колесъ, внутренн. цилиндръ приводится въ вращательн. движеніе и обдираетъ, находящимися въ немъ зубцами, зерна, которыя, вмѣстѣ съ початкомъ, выпадаютъ въ подставл. ящикъ; стоитъ 8—10 р. При значительн. разведеніи кукурузы употребл. *кукурузныя* **мл.** (*обдирки* или *терки*), раздѣляющіяся, по устройству, на 2 сорта: а) отдѣляющія зерно при помощи зубчат. круговъ и б) отдѣл. зерно усаженнымъ шипами барабаномъ. Первыя употребл. чаще и дѣлаются какъ ручныя, такъ и для привода; онѣ состоятъ изъ двухъ вертикальн. чугунн. круговъ, усаженн. зубцами и приводимыхъ въ движеніе рукояткою, при помощи зубчатаго зацѣпленія; початокъ, вложенный въ желобъ (рис. 31-й), поступаетъ оттуда между зубцами круговъ и обдирается; зерна проваливаются внизъ, а стержень выходитъ сбоку. Наиболѣе извѣстныя изъ ручныхъ **мл.** этого рода: Уитмана (дерев. станокъ) и Бюреля (чугунн. станокъ — рис. 31-й; 25—30 р. въ складахъ); имѣются съ приспособленіемъ небольш. вентилятора (вѣялки) и отводчика обмолоченн. початковъ, а также **мл.** съ двумя желобами для подачи початковъ. Ручн. **мл.** могутъ б. приспособлены къ одноконн. приводу; спеціально конныя **мл.** отличаются только размѣрами. Сложн. **мл.** этой системы—больше величиною, обыкновенно съ 4—6 пріемными отверстіями и снабжены вѣяльн. приборомъ, початкоподавателемъ, зерноподъемникомъ и подвижн. початкоотводчикомъ.

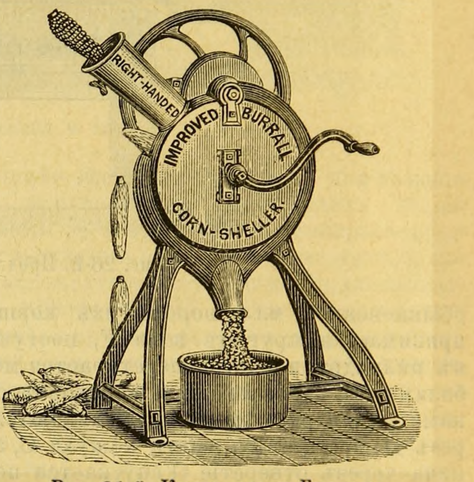


Рис. 31-й. Кукур. терка Бюреля.

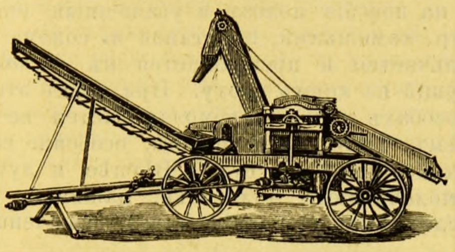


Рис. 32-й. Сложн. кукур. **мл.** системы Адамса.

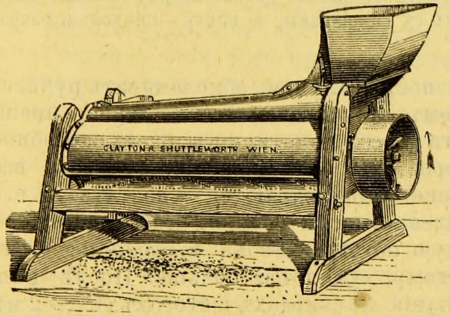


Рис. 33-й. Кукур. **мл.** системы Смита.

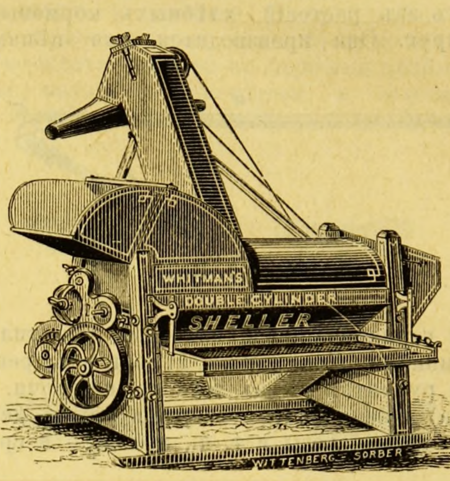


Рис. 34-й. Кукур. **мл.** Уитмана.

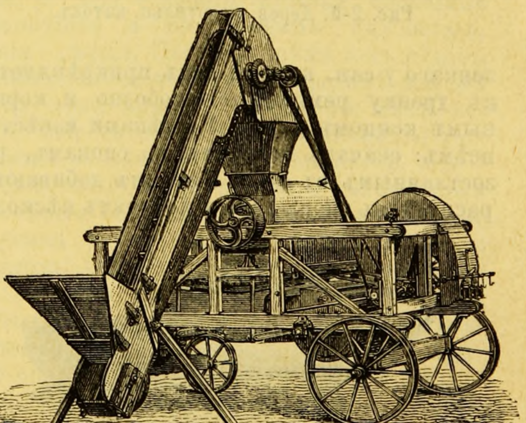


Рис. 35-й. Сложн. кукур. **мл.** Клейтона и Шутлеворта.

На рис. 32-мъ представлена такая **мл.** системы Адамса (америк. завода Sandwich и C°), обмолачивающая, при 4 початкоподавателяхъ, 1.500—2.000 четверик. въ 10 час. (въ складахъ—575 р. безъ колесъ), при 6 початко-ляхъ—3.500 четверик. Барабанныя кук. **мл.** дѣлаются только для приводовъ и обыкновенно по системѣ американца Смита: желѣзн. барабанъ, усаженный шипами, расположенными спирально расходящимися рядами, вращается внутри цилиндрич. обшивки или кожуха (рис. 33-й), на верхней стѣнкѣ котораго придѣлана труба, болѣе широкая со стороны ковша и постепенно съуживающаяся къ противуположному (выходному) концу; внизу труба не им. стѣнки и открывается въ кожухъ. Початокъ изъ ковша входитъ въ эту трубу и обдирается въ ней шипами вертящагося барабана; зерна проваливаются подъ станокъ, а стержни вываливаются черезъ противуположный (узкій) конецъ трубы. Простая кук. **мл.** такого устройства завода Клейтона и Шутлеворта (въ Вѣнѣ) стоитъ у насъ въ складахъ 200 р. (№ 1, 2—4 конн., на 55—65 четверик. въ часъ)—350 р. (№ 2, для локомобиля, 150—200 четверик. въ часъ). Кукурузная **мл.** Уитмана (рис. 34-й), вмѣсто одного цилиндра съ барабаномъ, содержитъ два, изъ которыхъ меньшій служитъ не только для обмолота, но и для отдѣленія посторонн. тѣлъ: обмолачиваетъ чище (4 конн., для 130—260 четверик. въ часъ, — 145 долл., 6 конн., для 200—400 четверик.—160 долларовъ). Къ сложн. **мл.** этой системы приспособляются вентиляторы (вѣялки) подсѣвн. сита, початко-подаватели и подъемники, зерноподъемники. Въ сложн. **мл.** Клейтона и Шутлеворта (рис. 35-й) цилиндры расположены поперекъ станка: № 5 (на 10—12 лошад. или 4 сильн. локомобиль) обмолачиваетъ 1.700—2.000 четверик. зерна въ 10 час., стоитъ въ Вѣнѣ 900, съ початкоподавателемъ 1.080 гульден. (1.400—1.500 р.).— Въ послѣдн. время изобрѣтена А. Фрамомъ особ. *молотилка для подсолнуха,* состоящ. изъ цилиндра, въ которомъ вращается валъ съ дерев. кулаками, расположенными спирально. Подсолнухъ подается подъемникомъ, а вымолоченн. шляпки отводятся особ. приборомъ. При 8 сильн. локомобилѣ въ 10 раб. часовъ должна обмолачивать сборъ съ 50 хоз. десят. Привеллигирована и для продажи пока не изготовляется; желающіе могутъ пріобрѣсти право на постройку ея (адрессоваться: Ст. Сосновка, Тамбовско-Саратовск. жел. дороги, им. бар. Боде-Колычева, с. Михайловка, А. З. Фраму).— **В. В. Черняевъ.**

Молоточникъ—то-же, что **Луговикъ.**

Молотьба имѣетъ цѣлью выдѣленіе сѣмянъ изъ растеній, хлѣбныхъ, кормовыхъ и друг. Она производится или цѣпами, или гарманованіемъ, или особ. молотильн. машинами. *Цѣпъ* (рис. 1-й) сост. изъ древка или рукоятки *а* (изъ легкаго, но прочн. дерева) и бича *в* (изъ тверд. и упруг. дерева—дуба, березы и т. п., молодаго и срубленнаго у сам. корня); бичъ прикрѣпляется къ древку ремнемъ *(б)* свободно и корневымъ концомъ книзу. **М.** цѣпами извѣстна всѣмъ: сначала молотятъ по снопамъ, разостланнымъ въ рядъ, а затѣмъ добиваютъ, распустивъ снопы. Если молотятъ нѣсколько рабочихъ,—то удары д. правильно слѣдовать одинъ за другимъ, но не совпадать. При *гарманованіи* хлѣбъ обмолачивается или катками, или лошадьми, или молотильн. досками. Деревянн. катки (рис. 2-й), съ кулаками или ребрами, употребл. въ Калужск. Ярославск., Вологодск. и нѣкот. друг. губ.; бороздчатые каменные (рис. 3-й)—въ южн. и юго-вост. степн. губ. и въ Бессарабіи. Въ катокъ запрягаютъ 2—3 лошади и провозятъ его по хлѣбу отъ центра къ окружности и обратно нѣсколько разъ (5—7), затѣмъ переворачиваютъ хлѣбъ и снова проходятъ каткомъ раза 2—3. Въ друг. мѣстностяхъ хлѣбъ молотятъ, гоняя по немъ, обыкновенно рысью, 3—4 лошадей, связанныхъ вмѣстѣ поводьями. На Кавказѣ и въ нѣк. др. жарк. и сухихъ странахъ молотятъ, возя по хлѣбу доски (рис. 4-й), загнутыя впереди на подобіе полоза и усаженныя внизу остр. камешками; при такой **м.** солома измельчается и превращается въ *«саманъ»*, идущій на кормъ скоту. При всѣхъ этихъ способахъ **м.** хлѣбъ обмолачивается не совсѣмъ чисто и не вполнѣ, особенно если онъ недостаточно сухъ. Вѣрнѣе и лучше обмолачиваютъ молотильн. машины — см. **Молотилки**; но порцію хлѣба, назначенную для посѣва, лучше обмолачивать ручн. способомъ, такъ какъ часть зерна, прошедшаго черезъ молотилки, теряетъ способность проростать. Хлѣбъ и др. растенія всего лучше обмолачиваются «спостати», т. е. немедленно послѣ уборки, особенно въ хорош. сухую погоду: стебли и оболочки сухи и, поэтому, «умолотъ» больше. Послѣ нѣкот. лежанія въ скирдахъ и стогахъ ($1^1/_2$—2 мѣс.) тотъ-же хлѣбъ вымолачивается труднѣе и даетъ меньше зерна; еще хуже умолотъ при **м.** въ теченіи зимы: иногда понижается до 25—30%. Происходитъ это отъ того, что хлѣбъ, пролежавшій нѣсколько мѣс., отсырѣваетъ и потому трудно обмолачивается; кромѣ того, часть зерна поѣдается мышами. При **м.** хлѣба вò время — раннею осенью (въ хорош. погоду), сберегается не менѣе 10—15% зерна и самое зерно лучше по виду и по вѣсу. Въ мѣстахъ, гдѣ климатъ недостаточно сухъ, хлѣбъ передъ **м.** просушивается въ овинахъ или ригахъ; отсюда 2

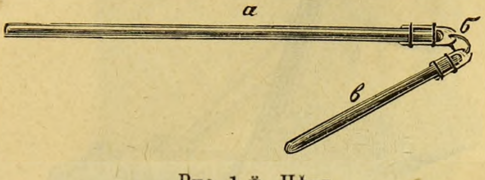


Рис. 1-й. Цѣпъ.

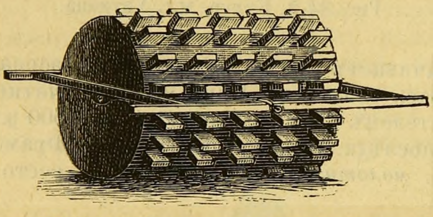


Рис. 2-й. Дерев. молотильн. катокъ.

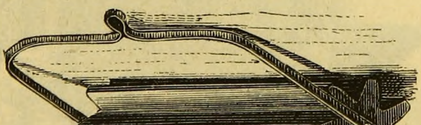


Рис. 3-й. Каменн. молот. катокъ.

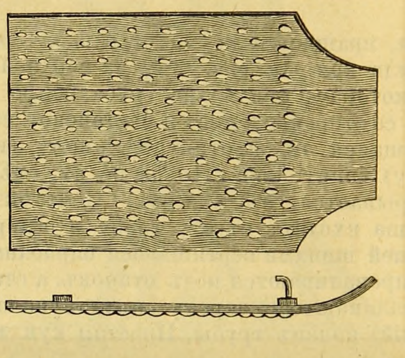


Рис. 4-й. Молотил. доска: вверху—нижн. поверхность съ камешками, а внизу—продольн. разрѣзъ.

способа **м.:** *сыромолотный* (безъ предв. сушки) и *овинный* (послѣ сушки въ овинахъ). См. **Овинъ, Зерносушилки, Молотилки.**— **В. В. Черняевъ.**

Молочай (Euphorbia)—растенія изъ сем. молочайныхъ. Всѣ содержатъ густой бѣлый сокъ, обильно вытекающій при малѣйшей ранѣ. Сокъ вообще вреденъ, а у нѣкоторыхъ оч. ядовитъ. Скотъ не трогаетъ ни одного вида. Всѣ **м.** умѣренн. странъ—травы съ мелк. зеленоват. или желтоват. цвѣтами. Въ жарк. странахъ, особенно въ Африкѣ, есть виды безлистные, съ колючками и толстыми мясистыми стеблями значительн. размѣровъ. Чрезвычайно походятъ на кактусы; таковы: *канарскій* **м.** (E. canariensis) и *E. officinalis,* отвердѣлый млечный сокъ которыхъ образуетъ смолистое вещество (euphorbium), дѣйствующее раздражающ. образомъ на кожу и слизист. оболочки.

Молочко — молокообразный сокъ, которымъ наполняются зерна хлѣбовъ передъ ихъ созрѣваніемъ.

Молочница (Soor) — болѣзнь рта и зѣва: языкъ, внутренняя поверхность щекъ и мягкое небо покрываются бѣлымъ налетомъ, похожимъ на творогъ; сначала онъ не значителенъ и только мѣстами, но, затѣмъ, постепенно утолщается и распространяется. Слизистая оболочка рта, при этомъ, обыкновенно покраснѣвшая и припухшая. **М.** зависитъ отъ образованія во рту *грибковъ,* похожихъ на плесневыхъ; встрѣчается чаще всего у грудныхъ дѣтей, преимущественно у слабыхъ и кормимыхъ искусственно; изрѣдка и у взрослыхъ (у тифозныхъ, чахоточныхъ и т. п.). Мѣшаетъ сосать и вообще ѣсть. Для предупрежденія **м.**,—ротъ ребенка, послѣ каждаго кормленія, промывать водою и вытирать чист. тряпочкою. Когда **м.** уже появилась—смазывать растворомъ буры (1 ч. на 30 ч. воды) или соды (1 ч. на 20 ч. воды): въ медѣ нѣтъ надобности. У здоровыхъ дѣтей, при надлежащей опрятности, проходитъ скоро; у слабыхъ и истощенныхъ излечивается трудно и вообще дурной признакъ.

Молъ — искусственная насыпь или плотина для защиты гавани отъ волнъ.

Моль (Tinea) образуетъ особ. группу среди мелкихъ бабочекъ (Microlepidoptera); представители ея съ перваго взгляда не взрачны, но при ближайш. разсмотрѣніи нерѣдко украшены разнообразн. рисунками изъ блестящихъ чешуекъ. Передн. крылья узкія, б. ч. съ длинною бахромою, въ покоѣ сложены или свернуты вокругъ тѣла. *Превращенія* тѣ-же, какъ и у друг. бабочекъ (см.). Существуетъ много вредныхъ видовъ; но вредны не развитыя насѣкомыя (бабочки), а ихъ гусеницы или личинки, изъ которыхъ однѣ питаются растеніями, а другія животн. веществами. Къ видамъ, кормящимся животною пищею, принадлежатъ моли, портящія мѣха, волосъ и шерсть мебели или матрасовъ, шерстяныя матеріи, ковры и т. п., а также коллекціи насѣкомыхъ и чучелъ животныхъ. Сюда относятся: **м.** *мѣховая* (T. pellionella, р. 1-й)—голова желтая, переднія крылья глинисто-желтаго цвѣта съ черными пятнышками, заднія—свѣтло-сѣрыя; **м.** *волосяная* (T. crinella или biseliella, р. 2-й)—свѣтло-желтая; **м.** *платяная* (T. sarcitella)—похожа на предъидущую, но съ серебристыми передн. крыльями; **м.** *ковровая* (T. tapezella, р. 3-й) — передн. крылья посрединѣ чернобурыя и по концамъ бѣловатыя, заднія—сѣрыя. Бабочки всѣхъ 4-хъ видовъ появляются весною и въ серединѣ или къ концу лѣта кладутъ яички—въ мѣхъ, волосъ, шерсть и пр. Изъ питающихся растеніями: **м.** *хлѣбная* (T. granella, р. 4-й)—головка желтоватая, передн. крылья бѣлыя или сѣрыя съ темн. мраморными пятнами; гусеница ея истребляетъ хлѣбн. зерна въ складахъ. Существуютъ еще друг. вредныя **м.:** *яблочная* (T. malinella), объѣдающая листья яблонь, *восковая* (T. mellonella), портящая соты въ ульяхъ, и др. Самое лучшее средство для предупрежденія и истребленія **м.** въ мѣхахъ, шерстяномъ платьѣ, мебели и т. п.—вытряхиваніе, выколачиваніе и провѣтриваніе ихъ по временамъ, особенно въ концѣ лѣта и въ началѣ осени, когда можно подозрѣвать, что **м.** положила свои яички. Такъ какъ въ шкафахъ, гдѣ лежало *свѣжее* бѣлье, **м.** заводится рѣдко, то вещи, которыя желаютъ сохранить отъ нея (напр., шубы, суконн. платья и т. п.), лучше всего положить въ эти шкафы, предварительно завернувъ ихъ въ чистое полотно. Слабо закупоренные сосуды съ скипидаромъ, керосиномъ, карбс-

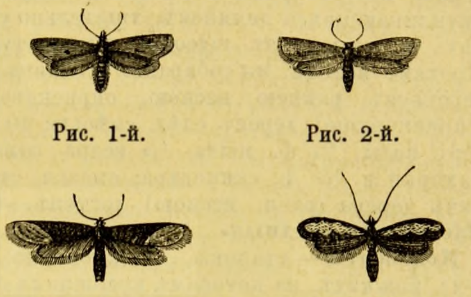


Рис. 1-й. Рис. 2-й.

Рис. 3-й. Рис. 4-й.

Рис. 1-й. **М.** мѣховая. — Рис. 2-й. **М.** волосяная. — Рис. 3-й. **М.** ковровая. — Рис. 4-й. **М.** хлѣбная. Всѣ въ натур. величину.

ловою кислотою, куски камфоры и нѣкот. др. пахучія вещества мѣшаютъ разведенію моли; но однихъ ихъ, безъ провѣтриванія и выколачиванія (см. выше), можетъ б. недостаточно. Иногда, для истребленія м., необходимо окуривать помѣщеніе (предварительно плотно закрывъ его) зажженною сѣрою (остерегаться пожара). Противъ хлѣбной м.: когда еще м. летаетъ и въ первое время жизни гусеницъ, т. е. въ іюнѣ и іюлѣ, почаще провѣевать зерна лопатою, ставить въ помѣщеніе сосуды съ водою, въ которой погибаетъ много бабочекъ; порціи зерна, въ которыхъ показалась паутина окукливающихся личинокъ, тщательно удалять и подвергать высокой температурѣ. Противъ яблочн. м.: собираніе гусеницъ съ деревьевъ раннею весною, опрыскиваніе (спринцовкою) деревъ слѣд. смѣсью: 10 ведеръ воды, $^1/_2$ ф. мыла, $^1/_2$ ведра отвара махорки и $^1/_2$ ф. скипидара; смазка стволовъ дерева (ранн. весною) дегтемъ.—См. **Насѣкомыя вредныя.**

Мольбертъ — станокъ, обыкновенно на 3-хъ ножкахъ, на которомъ художники ставятъ картины во время работы (см. **Живопись**).

Монастыри и **монашествующіе.** Монастыри, мужскіе и женскіе, бываютъ или *штатные,* получающіе отъ казны опред. содержаніе, или *сверхштатные,* не получающіе этого содержанія; послѣдніе наз. иногда также *заштатными. Общежительными* **м-ми** наз. тѣ, въ которыхъ братія все необходимое получаютъ отъ **м.** и трудъ свой предоставляютъ въ общую пользу **м-ря**; въ *необщежительныхъ* **м.** братія, имѣя столъ и жилище отъ **м.**, одежду и пр. пріобрѣтаютъ сами, съ помощью жалованья или труда. *Ставропигіальными* **м-ми** наз. **м.**, подвѣдомственные непосредственно синоду или московск. синодальн. конторѣ. Нѣкот. обширнымъ **м-мъ** или такимъ, въ составъ котор. входятъ нѣсколько монастырей, присвоено названіе *лавръ* (отъ lauros—соединенный). Наконецъ, монашеск. поселенія, образовавшіяся, въ уединенныхъ мѣстахъ, около келій подвижниковъ и имѣющія церковь или часовню, наз. *скитами.*—Въ отчетѣ оберъ-прокурора Св. синода за 1883 г. мужскихъ **м.** въ Россіи показано 393, женскихъ 180. Изъ *мужскихъ* 220 штатныхъ и 173 сверхштатныхъ. Въ числѣ штатн. **м.** *4 лавры:* а) Кіево-Печерская Успенская; б) С.-Петербургская Александро-Невская; в) Московская св. Троицкая-Сергіевская съ Виѳанскимъ и Махрищскимъ монастырями и Геѳсиманскимъ скитомъ (собственно 4 монастыря); г) Почаевская-Успенская; 7 *ставропигіальныхъ* **м.**: Новоспасскій, Воскресенскій или Новый Іерусалимъ, Симоновъ, Донской и Заиконоспасскій (всѣ 5 въ Московской епархіи), Соловецкій съ 2 скитами—Анзерскимъ и Голгоѳо-Распятскимъ (Архангельской епархіи) и Спасо-Яковлевскій. Остальн. 206 штатн. **м.** подраздѣляются на 3 класса, соотвѣтственно получаемому ими содержанію и числу монашествующихъ: 1-го класса 40 **м.**, 2-го 65 и 3-го—101. Изъ *женскихъ* **м.** 115 штатныхъ, (1-го класса—15, 2-го 35 и 3-го 65) и сверхштатныхъ 65. Самое большее число **м.** въ епархіяхъ: Московской—40 (24 мужск. и 16 женск.), Новгородской—31 (22 мужск. и 9 женск.) и Тверской—22 (16 мужск. и 6 женск.). Учрежденіе новыхъ сверхштатныхъ **м.** предоставлено Св. синоду, по представленіямъ епарх. начальства; при этомъ постановлено: а) соединять съ **м.**, по возможности, и цѣль благотворительную или воспитательную—учрежденіемъ при нихъ школъ, богадѣленъ и больницъ, и б) устраивать **м.**, по возможности, на началахъ общежитія. По упомянут. выше отчету при **м.** нынѣ сост. 165 учил. на 5,023 учениковъ и ученицъ и 46 богадѣленъ на 556 челов. — *Монашествующіе* подраздѣляются: на *рясофорныхъ,* не удостоенныхъ еще полн. постриженія, *монатейныхъ,* удостоенныхъ такого постриженія, и *схимниковъ*—высшій разрядъ монашествующихъ по обѣтамъ; при постриженіи въ схиму они получаютъ, вмѣсто клобука, *кукуль,* имѣющій нѣсколько остроконечный верхъ и 5 нашит. крестовъ изъ червленыхъ шнуровъ. *Послушниками* и *послушницами* наз. лица, желающія постричься въ монашество и принятыя на искусъ; они, хотя носятъ иноческ. одѣяніе, остаются въ свѣтск. званіи. Монашествующихъ, по упомянут. отчету оберъ прокурора Св. синода, въ 1882 г. числилось: *въ мужскихъ* **м.** 6.772—въ штатныхъ **м.** 3.835 и въ сверхштатныхъ 2.937; въ *женскихъ* **м.** 4.941—въ штатныхъ 3.133 и въ сверхштатныхъ 1.808; послушниковъ 4.107: въ штатныхъ **м.** 2.448, въ сверхштатныхъ 1.659; *послушницъ* 12.966: въ штатныхъ **м.** 7.468, въ сверхштатныхъ 5.498. Всего монашествующихъ, послушниковъ и послушницъ 28.786. Вступать въ монашество мог. лица всѣхъ сословій правосл. исповѣданія, мужчины не моложе 30, а женщины не моложе 40 л.; служащіе д. представить увольненіе отъ начальства, а люди податн. состоянія—увольненіе отъ общества и согласіе казенн. палаты. Запрещается принимать въ монашество: мужа отъ жив. жены, лицъ обязанныхъ долгами или состоящихъ подъ судомъ. Желающіе постричься подаютъ прошеніе епарх. архіерею съ указаніемъ монастыря; по собраніи свѣдѣній черезъ консисторію, архіерей разрѣшаетъ поступленіе въ штатн. **м.** соотвѣтственно числу имѣющихся вакансій, а въ нештатные сообразно обширности обители. Желающіе выйти изъ монашества, послѣ подачи о томъ прошенія, подвергаются въ теченіи 6 мѣс. увѣщанію о сохраненіи обѣта; послѣ этого испрашивается разрѣшеніе Св. синода и проситель возвращается въ гражд. состояніе, съ правами, принадлежащими ему по происхожденію, но безъ возвращенія ему преимуществъ, чиновъ и отличій, пріобрѣтенныхъ службою до постриженія, и съ воспрещеніемъ опредѣленія въ гражд. службу и проживанія въ той губ., гдѣ жилъ монахомъ, и въ обѣихъ столицахъ въ теченіи 7 л., т. е. во все время налагаемой на него, за проступокъ, епитиміи. — *Управленіе* **м.** производится черезъ *настоятелей* или *настоятельницъ* **м.** *Настоятели* необщежительныхъ **м.** назначаются духовн. властію: епархіальною—если **м.** епархіальные, и Св. синодомъ—если **м.** ставропогіальные или лавры; въ общежительныхъ **м.** настоятели избираются монашествующею братіею и только утверждаются духовн. начальствомъ. Въ первокласныхъ **м.** полагаются настоятель—*архимандритъ* и при немъ, въ качествѣ помощника, *намѣстникъ* — *игуменъ;* во второклассныхъ—архимандритъ безъ намѣстника, а въ третьеклассныхъ—настоятель игуменъ; въ Троицко-Сергіевской, Кіево-Печерской и Александро-Невской лаврахъ и намѣстники — архимандриты. Въ женск. **м-ряхъ**—*настоятельницы* или *игумены.* Въ нѣкотор. **м.**, напр. въ Кіево-Печерской лаврѣ, архимандритамъ-настоятелямъ присвоены особ. преимущества въ служеніи. Для надзора за управленіемъ **м.** и за точнымъ соблюденіемъ въ нихъ церковн. и монастырскихъ уставовъ, епархіальн. архіереемъ изъ числа монастырск. настоятелей избираются *благочинные монастырей:* одинъ, два или болѣе на епархію. Благочиннымъ м. б. порученъ надзоръ и за женскими **м.**; но иногда на мѣсто ихъ поставляется *смотрительница благочинія* изъ игуменей или старшихъ сестеръ **м.**—*Права монастырей, какъ юридическихъ лицъ.* На основаніи 458 ст. закон. межев., на содержаніе **м.** отводятся казенныя земли (100—150 десят. и болѣе **м-рямъ** и 60 дес. архіерейскимъ домамъ) и угодья (мельницы, рыбныя ловли и т. п.); земли эти остаются казенною собственностью и могутъ б. проданы только по сношенію съ мин. гос. имуществъ. Не запрещается **м-мъ** также пріобрѣтать въ собственность всякаго рода ненаселенныя недвиж. имѣнія—покупкою, черезъ даръ или завѣщаніе отъ частныхъ лицъ, но не иначе, какъ по исходатайствованіи на то кажд. разъ, черезъ Св. синодъ, Высоч. соизволенія (ст. 386, т. IX, изд. 1876 г. и ст. 984, т. V, ч. 1). Земли, отведенныя **м-мъ** на содержаніе, и всѣ вообще принадлежащія имъ недвижим. имущества, *не приносящія* и *не могущія приносить дохода,* изъяты отъ земскаго сбора; по ст. 129 город. положенія, городск. недвижим. имущества **м-рей**, *приносящія дѣйств. доходъ,* подлежатъ оцѣночн. сбору. Ненужныя для употребленія монастырск. недвиж. имущества могутъ б., съ утвержденія епарх. начальства, отдаваемы въ наемъ, не долѣе, какъ на 12 л.; но внутр. монаст. и церковн. зданія запрещается отдавать подъ торгов. и трактирн. заведенія. Залогъ въ кредитн. учрежденія недвижим. имуществъ **м-рей** дозволяется съ разрѣшенія Свят. синода. Выс. указомъ 25 мая 1860 г. **м-мъ** разрѣшена отдача на аренду лѣсныхъ дачъ, съ тѣмъ, чтобы доходы, за покрытіемъ церковн. нуждъ, были обращаемы на усиленіе средствъ епархіальн. попечительства о вдовахъ и сиротахъ дух. вѣдомства.—*Права монашествующихъ по имуществу и личныя.* Поступающій въ монашество, отрекается отъ своего имущества навсегда (ст. 355, т. IX) и, до постриженія, обязанъ передать родов. имѣніе законн. наслѣдникамъ, а благопріобрѣтенное—по усмотрѣнію; производство пенсій съ постриженіемъ прекращается. Монашествующіе не могутъ пріобрѣтать никакого *недвижимаго* имѣнія, не могутъ (кромѣ духовн. властей) дѣлать завѣщаній: послѣ ихъ смерти все имущество ихъ обращается въ монастырск. казну (ст. 363, т. IX); духовн. властямъ дозволяется дѣлать завѣщанія о движим. ихъ имуществѣ, согласно гражданск. законамъ, но не въ пользу постриженныхъ, которымъ, впрочемъ, могутъ б. завѣщены иконы, панагіи, наперстные кресты и книги духовно-нравственн. и учен. содержанія (ст. 1.025, т. X, ч. I по прод. 1876 г.). Кельи и друг. строенія внутри **м-рей**, произведенныя на иждевеніе монашествующихъ, послѣ ихъ смерти или отлучки остаются въ пользу **м-ря.** Торговля монашествующимъ запрещается, но они могутъ продавать собств. рукодѣлія — съ дозволенія начальства и черезъ посредство избранныхъ къ тому престарѣл. братій. Монашествующіе не могутъ б. ни поручителями, ни повѣренными; имѣютъ право вносить капиталы въ кредитн. учрежденія, но не могутъ отдавать ихъ подъ долговыя обязательства частнымъ лицамъ (послѣ ихъ смерти капиталы эти обращаются въ монастырск. казну); не могутъ принимать на сохраненіе чужія деньги или вещи (ст. 2101, т. X, ч. I); послѣднее постановленіе не распространяется на архіерейск. дома, экономы которыхъ, хотя бы и монахи, дѣйствуя по должности, им. право выдавать сохранн. росписки (кассац. рѣшен. сената 1878 г., № 124). Монашествующіе избавлены отъ всѣхъ личн. податей, воинск. повинности и тѣлесн. наказанія (ст. 373 и 375, т. IX). Отлучки монашествующимъ изъ **м.** дозволяются только съ разрѣшенія епарх. начальства и съ соблюденіемъ извѣстныхъ правилъ. Монашествующ. духовенство пользуется особ. привиллегіями на занятіе высш. духовн. должностей: епископовъ, архіепископовъ и митрополитовъ (см. **Духовенство**).— *Падсудность дѣлъ о монашествующихъ и о монастырскихъ имуществахъ.* О случаяхъ, въ которыхъ монашествующіе, какъ и вообще лица духовн. званія, подлежатъ духовн. суду — см. **Консисторія.** Пререканія между духовн. и свѣтск. судами о подсудности разрѣшаются общ. собраніемъ перваго и кассаціонн. департаментовъ сената (ст. 117, Учр. Суд. Уст.), по истребованіи заключеній отъ оберъ-прокурора Св. синода. О *духовн. судѣ* и объ нѣкотор. изъятіяхъ и особенностяхъ при свѣтскомъ судѣ надъ духовными лицами—см. **Судъ.** Имуществ. дѣла *монастырей,* по уст. гражд. судопр., признаются *дѣлами казеннаго управленія* и ведутся или черезъ особо уполномоченныхъ лицъ духовн. вѣдомства (но не монаховъ и не монахинь, ст. 2.292, т. X, ч. I), или черезъ лицъ, имѣющ. по закону право быть повѣренными (ст. 1.282 и 1.286, уст. гражд. суд.). По симъ дѣламъ—копіи съ рѣшеній гражд. судовъ сообщаются епарх. начальству, прокуроры не только даютъ свое заключеніе, но им. право дѣлать представленія объ отмѣнѣ судебн. рѣшеній окр. судовъ, а оберъ прокуроръ Св. синода, независимо отъ участвующихъ въ дѣлѣ сторонъ,—представленія въ кассац. департ. сената объ отмѣнѣ рѣшеній судебн. палатъ (ст. 1.292, 343, 1.294 и 1.295, уст. гражд. суд.). По указу Св. синода отъ 6 сент. 1879 г., церкви и **м-ри,** владѣющіе недвиж. имуществами безъ документовъ, по давности, не обязаны ходатайствовать ни о признаніи за ними судомъ правъ собственности на эти имущества, ни объ укрѣпленіи ихъ за ними Высоч. соизволеніемъ—до тѣхъ поръ, пока не потребуется дѣйствій, при которыхъ актъ владѣнія необходимъ, напр. въ случаяхъ продажи, залога и т. п.— (Св. зак., т. X и IX; Уст. дух. консисторій, изд. 1883 года; Судебн. уставы Имп. Александра II-го; Справочная книга *Я. Ивановскаго:* Обозрѣніе церковно-гражданск. узаконеній, Спб. 1883 г., Отчетъ оберъ прокурора Св. синода за 1883 г.). — **Прис. пов. К. Ватсонъ.**

Монахи, монахини и монашество — см. **Монастыри.**

Монеты—металлич. денежн. знаки опредѣленной цѣнности. Право чеканки **м.** въ наст. время вездѣ присвоено государству. Золотая и серебр. **м.** чеканится обыкновенно не изъ чистаго металла, а съ примѣсью мѣди въ извѣстной пропорціи (проба). Въ Россіи чеканка **м.** производится на *монетномъ дворѣ* (С.-Пбр., въ Петропавловск. крѣпости), открытомъ для публики (безплатно) по средамъ отъ 1 до 3 час. Собственно *хадячая* монета, т. е. имѣющая дѣйствительную стоимость, во всѣхъ государствахъ чеканится изъ золота или серебра; **м.** изъ друг. металловъ (мѣди, никеля) служатъ только *размѣнною* монетою, пускаемою въ обращеніе ради удобства и обладающею только условною номинальною цѣнностью. За *монетную единицу* въ однѣхъ государствахъ принимается только золото (Англія, Германія, Данія, Швеція, Соединенные штаты и др.), въ другихъ — только серебро (напр. Россія) и, наконецъ, въ третьихъ — и то и другое (Франція, Бельгія, Швейцарія и др.); соотвѣтственно этому въ кажд. государствѣ производятся и всѣ офиціальные денежн. разсчеты.—Въ Россіи обращается **м.** трехъ родовъ: золотая, серебряная и мѣдная; но за монетн. единицу признается *серебрян. рубль,* заключающій въ себѣ чист. серебра 4 зол. 21 дол., и всѣ денежн. счеты и сдѣлки, по закону, д. б. исчисляемы на серебр. рубли. Вообще русск. серебр. **м.** раздѣляется на *банковую и размѣнную;* первая чеканится изъ серебра $83^{1}/_{2}$ пробы (въ фунтѣ $83^{1}/_{2}$ зол. серебра и $12^{1}/_{2}$ зол. мѣди) и выпускается въ обращеніе въ формѣ рублей (цѣлковый), полтинниковъ (50 к.) и четвертаковъ (25 к.). Размѣнная **м.** изготовляется изъ серебра гораздо низшаго достоинства: двугривенные (20 к.), гривенники (10 к.) и пятачки (5 к.). Золотая **м.** (см. **Золото**) состоитъ изъ *имперіаловъ* (10 р.), *полуимперіаловъ* (5 р.) и *червонцевъ* (3 р.); въ казну и кредитн. установленія золотая **м.** принимается съ лажемъ въ $3^{0}/_{0}$. Изъ 1-го пуда мѣди чеканится *мѣдной* **м.** на 50 р.: монеты въ 5—3—2—1—$^{1}/_{2}$ (денежка) и $^{1}/_{1}$ (полушка) коп. Золотую и банковую серебрян. **м.** дозволяется вывозить за-границу и ввозить оттуда безпошлинно; равно дозволителенъ безпошлинный ввозъ иностранн. высокопробной **м.;** но размѣнную серебряную и мѣдную русск. **м.** и низкопробную иностранную ввозить изъ заграницы запрещено. Выдѣлка **м.,** хотя-бы имѣющей и надлежащую цѣнность, составляетъ преступленіе, наказуемое лишеніемъ всѣхъ правъ и ссылкою въ каторжн. работу на 8—10 л., если **м.** русская, и на 4—6 л., если **м.** иностранная. Отъ наказанія освобождаются тѣ участники въ преступленіи, которые, открывъ соучастниковъ, дадутъ правительству возможность прекратить преступн. дѣйствія; имена доносчиковъ сохраняются въ тайнѣ. Лица, знавшія о поддѣлкѣ **м.,** но не участвовавшія въ ней, за недонесеніе о преступленіи подвергаются лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь или отдачѣ въ арестантск. отдѣленія на $2^1/_2$—3 г. За переплавку русск. **м.**— лишеніе всѣхъ правъ и ссылка на поселеніе въ отдаленн. мѣста Сибири. Найденныя у виновныхъ поддѣльн. **м.**, орудія поддѣлки и пр. конфискуются. Привозъ изъ заграницы завѣдомо сдѣланной тамъ русск. **м.** наказуется также, какъ и выдѣлка ея въ Россіи, а завѣдомый привозъ иностранн. фальшив. **м.**, — какъ выдѣлка въ Россіи иностр. **м.** (см. выше). Обрѣзаніе **м.** или уменьшеніе ея вѣса какимъ-либо друг. способомъ влечетъ за собою лишеніе всѣхъ особенн. правъ и ссылку на житье въ Сибирь или отдачу въ арестантск. отдѣленія на $2^1/_2$—3 г.; завѣдом. покупка обрѣзанныхъ частей — лишеніе нѣкот. особ. правъ и заключеніе въ тюрьму отъ 1 г. 4 мѣс. до 2 л. Простое употребленіе завѣдомо фальшивой **м.**, при платежахъ, наказуется, какъ за мошенничество. (Уст. монетн., ст. 57, 58—60, 64—66, 70, 163—168, 171, 174, 180—82, 187; Улож. о наказ., ст. 556, 558—565, 567). — Главнѣйшія изъ иностранныхъ **м.** и ихъ номинальн. стоимость на русск. рубли и коп.:

Австрія: Гульденъ=61,7 коп.
(сод. 100 крейцеровъ).
Англія: Фунтъ стерлинговъ=6 р. 30 коп.; (сод. 20 шиллинговъ; шиллингъ=28,78 коп., въ шиллингѣ 12 пенсовъ).
Бельгія—какъ Франція.
Болгарія: Левъ=25 коп. (франкъ)
(сод. 100 сотинк.).
Германія: Марка=31 коп.
(сод. 100 пфениговъ).
Голландія: Гульденъ=$52^1/_2$ коп.
(сод. 100 центовъ).
Греція: Драхма=25 коп. (франкъ)
(сод. 100 лептъ).
Данія: Крона=34,7 коп.
(сод. 100 оръ).
Испанія: Пезета=25 коп. (франкъ)
(сод. 100 центез.).
Италія: Лира=25 коп. (франкъ)
(сод. 100 центез.).
Португалія: Мильрейсъ=1 р. 40 коп.
(сод. 1.000 рейс.)
Румынія; Романаки=25 коп. (франкъ)
(сод. 100 сутимовъ).
Сербія: Динаръ=25 коп. (франкъ)
(сод. 100 пар.)
Соединенн. штаты: Долларъ=1 р. 31 коп.
(сод. 100 центовъ).
Турція: Піастръ=$5^5/_9$ коп.
(сод. 20 паръ).
Франція: Франкъ=25 коп.
(сод. 100 сантим.)
Швейцарія—какъ Франція.
Швеція—какъ Данія.

Между Франціею, Бельгіею, Швейцаріею и Италіею заключена монетная конвенція, на основаніи которой всѣми этими государствами чеканится серебр. и золот. **м.** одинаковаго достоинства; къ конвенціи примкнули Греція, Испанія, Румынія, Сербія и Болгарія.

Монисто—ожерелье изъ бусъ.

Мониторъ — типъ броненоснаго судна съ одною или двумя желѣзн. башнями, вооруженными пушками и могущими поварачиваться.

Монограмма — знакъ, выражающій при помощи одной буквы или нѣсколькихъ буквъ, соединенныхъ въ одну, — имя или титулъ лица.

Монополія—право исключительн. производства чего-либо или исключительн. торговли чѣмъ-либо. Уставъ о пошлинахъ 1865 г. уничтожилъ **м.** частн. лицъ въ Россіи. Но государство оставило за собою извѣстныя **м.**, напр. изданіе Адресъ-календаря департамент. герольдіи сената, карточную **м.** (см. **Карты**) и др.

Монументъ—то-же, что памятникъ.

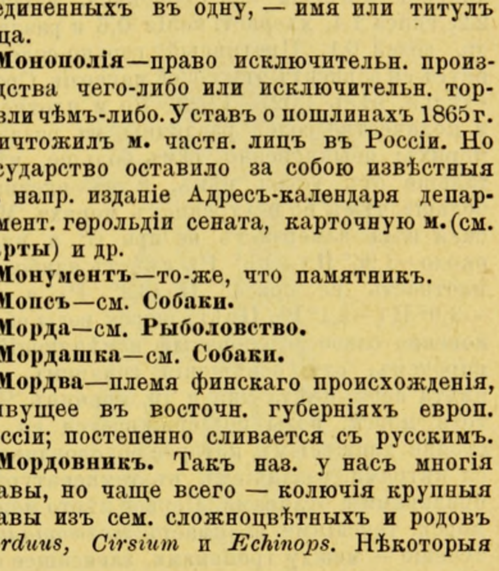
Мопсъ—см. **Собаки.**

Морда—см. **Рыболовство.**

Мордашка—см. **Собаки.**

Мордва—племя финскаго происхожденія, живущее въ восточн. губерніяхъ европ. Россіи; постепенно сливается съ русскимъ.

Мордовникъ. Такъ наз. у насъ многія травы, но чаще всего — колючія крупныя травы изъ сем. сложноцвѣтныхъ и родовъ *Carduus, Cirsium* и *Echinops*. Нѣкоторыя принадлежатъ къ декоративнымъ, напр. Carduus-marianus—оч. эффектный и хорошо растущій всюду: однолѣтн. или 2-лѣтн. растеніе, разводимое сѣменами.



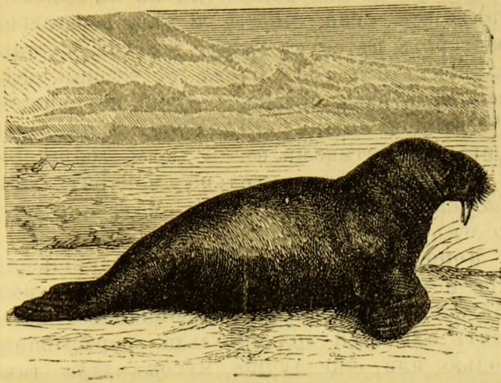
Carduus marianus.

Море. О распредѣленіи **м.** на земной поверхности—см. **Земля.** Моря, окружающія землю, раздѣляютъ на 5 океановъ: два Ледовитыхъ—Сѣверный и Южный, Восточный или Тихій океанъ, Западный или Атлантическій и Индійскій океанъ. Части океановъ, вдающіяся въ материки, образуютъ внутреннія моря: Средиземное море—между Европою, Африкою и Азіею, Черное море, Балтійское море, Сѣверное море и др. По послѣднимъ измѣреніямъ, наибольшая найденная глубина въ Атлантическомъ океанѣ 3.321 саж. (7.086 метр.) и въ Тихомъ океанѣ — 3.990 саж. (8.513 метр.): прежнія измѣренія, показавшія бóльшія глубины, мало точны. Морск. вода отличается отъ рѣчной большею плотностью, вслѣдствіе чего въ ней легче плавать, и большимъ содержаніемъ солей, дѣлающихъ ее негодною для питья. Средн. числомъ на 1.000 част. морск. воды солей приходится: поваренной соли 26,9, хлорист. магнезіи 3,2, сѣрнокисл. магнезіи 2,2, гипса 1,4, хлорист. калія 0,6 и различн. др. солей 0,1. Противный горько-соленый вкусъ ея зависитъ отъ солей магнезіи. Средн. удѣльн. вѣсъ 1,027—1,029. Но и плотность и количество солей различны въ различн. моряхъ: обыкновенно тѣмъ больше, чѣмъ дальше отъ устья рѣкъ, и въ океанахъ больше, чѣмъ во внутреннихъ моряхъ. Морская вода замерзаетъ не при 0°, а ниже: около—1,96° Ц (—1,5° Р), имѣетъ наибольш. плотность не при 4° Ц (3,2° Р), а при —3,9° Ц (—3,1° Р). Цвѣтъ морск. воды обыкновенно слабо зеленоватый, измѣняющійся, впрочемъ, отъ освѣщенія солнцемъ, отъ цвѣта неба, цвѣта дна и др. причинъ. Чистота морск. воды поддерживается ея постоянн. движеніемъ, которое обусловливается вѣтрами, различіемъ въ температурѣ и приливами и отливами. Первое мѣсто между морск. теченіями занимаетъ *экваторіальное* теченіе — между тропиками, зависящее отъ постоянно дующихъ здѣсь пассатныхъ вѣтровъ и отъ обращенія земли вокругъ солнца; затѣмъ слѣдуютъ—въ Атлантическомъ океанѣ, так. наз., *гольфстромъ* и въ Тихомъ океанѣ *куро-сиво* или *японское теченіе;* оба эти теченія теплыя; изъ полярныхъ (ледовитыхъ) морей, напротивъ того, направляются холодныя теченія, часто несущія больш. массы льда. Въ нѣкотор. мѣстахъ, напр. въ Гибралтарскомъ, Бабельмандебскомъ и Константинопольскомъ проливахъ, замѣчаются двойныя—встрѣчныя теченія. Гольфстромъ, направляющійся отъ восточныхъ береговъ Мексики (изъ Караибскаго моря) на сѣверо-востокъ и достигающій, въ этомъ направленіи, до самыхъ сѣверн. береговъ Норвегіи, им. оч. важное значеніе, какъ для мореплаванія, такъ и для климата Европы: идущая въ немъ изъ подъ тропиковъ масса теплой воды дѣлаетъ климатъ западн. Европы значительно теплѣе и равномѣрнѣе, чѣмъ онъ долженъ-бы быть по географическ. положенію; и вліяніе это обнаруживается тѣмъ сильнѣе, чѣмъ ближе мѣстность къ Атлантическому океану; оттого, напр., климатъ Франціи значительно теплѣе, чѣмъ въ соотвѣтственныхъ широтахъ Германіи, а въ послѣдней теплѣе, чѣмъ въ средней Россіи. Подобное-же вліяніе на Японію оказываетъ японское теченіе Тихаго океана. Морскіе *приливы* и *отливы* зависятъ отъ притяженія воды солнцемъ и луною; но такъ какъ луна значительно ближе къ землѣ, то вліяніе ея въ 2½ раза сильнѣе, а потому появленіе приливовъ и отливовъ обусловливается главн. образомъ движеніемъ луны около земли; наибольшіе приливы наблюдаются во время полно-и новолунія, когда луна находится противъ солнца (см. Луна) и когда, слѣдовательно, вліянія обѣихъ совпадаютъ. Приливы и отливы бываютъ 2 раза въ теченіи 24 час. и 50 мин. (соотвѣтственно суточному обращенію луны около земли), такъ что на каждый приливъ или отливъ приходится около 6¼ час. (немного менѣе). Приливъ начинается вслѣдъ за окончаніемъ отлива и, постепенно усиливаясь, черезъ 6¼ час. достигаетъ наибольшей высоты; точно также наибольшее уменьшеніе уровня воды наступающимъ за окончаніемъ прилива отливомъ происходитъ по истеченіи слѣдущ. затѣмъ 6¼ ч., и т. д. Приливы и отливы чувствительны только въ свободныхъ, не стѣсненныхъ берегами, моряхъ, главн. образомъ въ океанахъ; во внутреннихъ моряхъ они или почти не замѣтны (напр., Черное и Балтійское моря), или оч. слабо (Средиземное море).—Чтобы сдѣлать морскую воду годною для питья, ее перегоняютъ, затѣмъ, прибавляютъ къ ней немного соли и взбалтываютъ ее съ воздухомъ. О морскихъ купаньяхъ—см. **Купанье.**

Морель или морелль. Такъ наз. у насъ нѣсколько породъ вишенъ (Prunus Cerasus, L.) съ кислыми или кислосладкими плодами. Названіе, повидимому, нѣмецкаго происхожденія (Amarellen, Morellen, у Мецгера). Всѣ отличаются наклонными, даже висячими вѣтвями и коротк. черенками у плодовъ. Въ садахъ средн. Россіи имѣются сорты: *бѣлотѣлая, алая, розовая* и *шубинка;* но вообще имъ предпочитаютъ обыкн. владимірскую вишню, родительскую и полушпанку. Разводится, какъ и обыкн. вишня.

Мореплаваніе—см. **Судоходство.**

Моржъ (Trichechus)—млекопитающ. животное изъ отряда ластоногихъ; отличается огромн. *клыками* (бивнями) въ верхн. челюсти, достигающими 14—18 вершк. длиною и 17—19 фунт. вѣсомъ; этими клыками **м.** перетаскиваетъ свое неуклюжее тѣло черезъ скалы и ледяныя горы и захватываетъ водоросли и раковины, которыя, вмѣстѣ съ раками и моллюсками, составляютъ его главн. пищу. *Обыкн.* м. (T. rosmarus), до 7 арш. длиною, въ молодости темнобураго цвѣта и покрытъ волосами, въ старости свѣтлѣе и голъ; глаза темные живые, отверстія для ушей безъ ушн. раковинъ. Живетъ въ сѣверн. Ледовит. океанѣ. Охотятся за м. ради его бивней, не уступающихъ достоинствомъ слонов. кости, его толстой кожи и сала.



Молодой моржъ.

Морковь (Daucus carota). Двулѣтняя трава изъ сем. зонтичныхъ; растетъ дико во всей средн. и южн. Россіи, доходя на сѣверѣ до Архангельска. Корень м. въ дикомъ состояніи жестокъ и сухъ. **М.** любитъ легкій черноземъ и рыхлую, известковую или песчанистую, почву. При оч. сильной сухости пропадаетъ, а отъ сырости гніетъ. Сѣять ее чаще всего весною: сплошь или бороздами, въ тихую погоду (по причинѣ легкости сѣмянъ); на гряду въ 8 квадратн. сажень довольно 3 лот. крупныхъ и 4 лот. мелкихъ сѣмянъ. Сѣмена м. не настоящія сѣмена, а плодики съ бахромчатыми ребрышками; бахромки, сцѣпляясь, затрудняютъ посѣвъ. Для избѣжанія этого, сѣмена слегка перетираютъ, при чемъ зацѣпки отламываются. Для ускоренія всходовъ, сѣмена, передъ посѣвомъ, иногда смѣшиваютъ съ мокрымъ пескомъ; для равномѣрности посѣва—съ сухимъ пескомъ. Послѣ всхода, когда начнутъ выростать настоящіе, перистые, листья, необходимо разрѣжать выдергиваніемъ излишка. Для сѣмянъ выбираютъ изъ осенняго сбора сам. крупные корни и, отрѣзавъ листья, сохраняютъ ихъ въ подвалахъ; высаженные весною, эти корни даютъ стебли съ обильн. зонтиками цвѣтовъ; лучшіе плодики развиваются на крупн. зонтикахъ и, притомъ, на краяхъ. У корней, не идущихъ на сѣмена, передъ закладкою въ подвалъ, срѣзаютъ зеленоват. основаніе корня вмѣстѣ съ листьями: иначе листостебельная почка, сидящая въ этомъ мѣстѣ, можетъ тронуться въ подвалѣ и лишить корень сахара. Сохраняютъ м. во влажныхъ подвалахъ—на землѣ или на жердяхъ, а въ сухихъ—пересыпанною пескомъ. **М.** представляетъ 2 главн. породы: *морковь собственно* — съ остроконечнымъ корнемъ и *коротель* — съ тупымъ, закругленнымъ корнемъ. Коротель очень удобна для выгонки въ парникахъ.

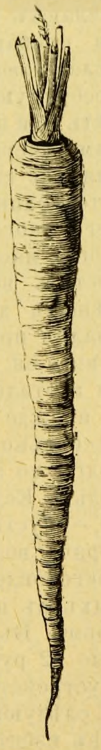


Рис.1-й.М.альтрингамская.

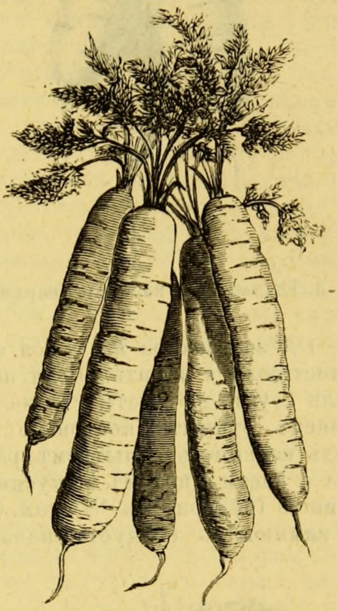


Рис. 2-й. Новый (французскій) сортъ красной м. безъ сердцевины (№ 4750 по каталогу Грачева въ Спб.).

Сорты моркови: *воробьевская, давыдовская, бѣлая сквозная садовая;* первая и послѣдняя считаются лучшими; затѣмъ, *брауншвейгская, альтрингамская.* Коротели: *голландская* или *дувикская* (парниковая), *парижская, франкфуртская, цилиндрическая нантская.* Для корма скота можетъ употребляться всякая м., но если сѣятъ главн. образомъ для этой цѣли, то предпочитаютъ м. больш. размѣровъ, напр. бѣлую *длинную исполинскую,* красную альтрингамскую и т. п. Передъ дачею ее измельчаютъ въ корнерѣзкахъ (см. **Маш. сельско-хоз.**).—Какъ питательн. вещество м. имѣетъ большое значеніе, но какъ медицинск. средство—никакого; тертая мякоть свѣж. м-ви можетъ быть съ пользою употреблена (снаружи) противъ свѣжихъ обжоговъ (довольно толстый слой; перемѣнять по согрѣваніи).—Въ *кухнѣ* м. идетъ главн. образомъ, какъ приправа къ друг. кушаніямъ. Для этого ее приготовляютъ такъ: Если **м.** молодая, небольшая, то выбравъ штукъ 40, по возможности, одинак. величины (чтобы варилась равномѣрно), обрѣзать въ формѣ грушъ, вымыть, дать стечь, положить въ кострюлю съ 1 стак. бульона, $1^1/_5$ зол. сахара и $1^1/_5$ зол. соли, накрыть кострюлю и варить 20 мин. на больш. огнѣ (если соусъ не густѣетъ достаточно, подъ конецъ открыть кострюлю). Больш. **м.**, передъ вареніемъ и мытьемъ, разрѣзать вдоль на 4 части и потомъ на куски пальца въ 3 длиною (бульону на $^1/_2$ стак. больше). Старую зимнюю **м.** слѣдуетъ сначала опустить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ и, затѣмъ, варить съ двойн. количествомъ бульона на легк. огнѣ (едва кипитъ) 2 часа.—**М.** *подъ сливочн. соусомъ* (à la crème). Годна только молодая свѣжая **м.**: 2 фунт. **м.** опустить въ кипятокъ на 5 мин.; освѣживъ въ прохладн. водѣ, снять кожицу чист. тряпкою, нарѣзать кружками толщиною въ гусин. перо, опустить въ кострюлю съ $^1/_4$ стак. воды, 7 зол. хор. масла, $2^1/_3$ зол. соли, $1^1/_5$ зол. сахара; накрыть, варить (слегка кипитъ) 20 мин., по временамъ встряхивая; когда сварилась (мягка на палецъ), снять съ огня; черезъ 2 мин. тщательно растереть въ соусѣ 2 яичн. желтка, $^1/_4$ стак. сливокъ, $3^1/_2$ зол. масла и, мѣшая, дать вскипѣть разъ; посыпать зелен. петрушкою ($^1/_2$ столов. ложки).—Для *супу*—**м.** нарѣзать фигурн. ломтиками въ $^1/_4$ дюйм. толщиною и, лучше, предварительно поварить нѣсколько минутъ въ солен. водѣ (до мягкости).

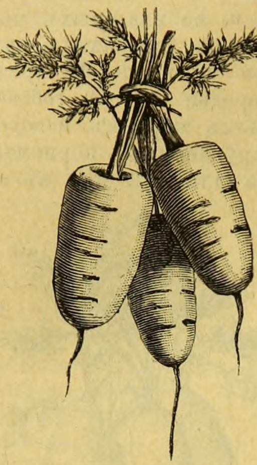


Рис. 3-й. Голландская коротель (парниковая).

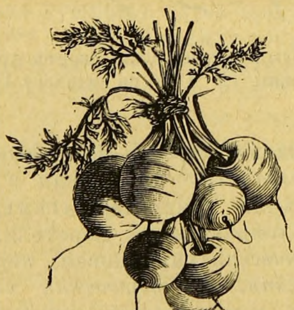


Рис. 4-й. Коротель парижская „grelot“ (парник.).

Мороженое приготовляется обыкновенно при помощи всѣмъ извѣстныхъ *мороженицъ*. На дно ведра (лучше деревяннаго) положить или слой толчен. льда, пересыпанн. солью, или, еще лучше, кусокъ льда (также съ солью), толщиною дюйма въ 4; на середину льда поставить мороженицу, обложить ее со всѣхъ сторонъ толчен. льдомъ, послойно пересыпаннымъ солью и плотно набитымъ. Ледъ д. доходить почти до краевъ мороженицы, а послѣдняя нѣсколько возвышаться надъ краями ведра, внизу котораго д. б. небольш. отверстіе для стока воды. Ледъ д. б. сухъ; на 4 части его, по вѣсу, нужно 1 ч. толченой кухонной соли; если желаютъ ускорить замораживаніе,—къ соли прибавить $^1/_{10}$ ч. селитры (см. Ледъ — *охлаждающія смѣси*). Наливъ въ мороженицу требуемую смѣсь, тотчасъ-же начать вертѣть ее и продолжать непрерывно, по временамъ (черезъ нѣсколько минутъ) отскабливая отъ стѣнокъ приставшія части смѣси (отскабливаніе это оч. важно, такъ какъ отъ него много зависитъ качество мороженаго). Когда масса станетъ застывать, можно перестать вертѣть мороженицу, но массу—мѣшать деревянн. лопаточкою, постоянно удаляя пристающія къ стѣнкамъ и дну частицы ея; наконецъ, когда масса отвердѣла и стала гладкою, закрыть мороженицу и, прежде чѣмъ сервировать, дать постоять нѣсколько минутъ. Если ждать приходится долго, то засыпать мороженицу льдомъ съ солью. Если нужно выложить **м.** на блюдо,—опустить мороженицу на мгновеніе въ горяч. воду. Гораздо удобнѣе и быстрѣе приготовленіе **м.** въ особ. *машинкахъ*, которыхъ въ продажѣ существуетъ нѣсколько формъ. Въ С.-Петербургѣ онѣ стоятъ отъ 5 до 12 рубл. и болѣе, смотря по величинѣ и устройству.—*Сливочное* **м.** приготовляется слѣдующ. образомъ: 7—8 яичн. желтковъ взбить въ плоск. чашкѣ, прибавить $58^1/_2$ зол. сахара въ порошкѣ, снова взбить хорошенько, развести понемногу $2^1/_2$ стакан. горяч. вскипяченнаго молока или, еще лучше, негустыхъ сливокъ; процѣдить сквозь тонк. сито въ кострюлю; къ полученной *сливочной массѣ* прибавить небольш. палочку (разрѣзанн. на куски) ванили; постоянно мѣшая деревянн. ложкою, держать на огнѣ (но *не давать кипѣть*), пока смѣсь не станетъ густа, какъ *сметана;* снова процѣдить, но ваниль переложить въ процѣженную жидкость; когда остынетъ, вынуть ваниль и слить въ мороженицу, поставленную въ ледъ. Для приготовленія той-же пропорціи *кофейнаго* **м.**, отдѣлить $^1/_4$ вскипяченнаго молока, заварить имъ (горячимъ) 18 зол. хорош. кофе, предварительно изжареннаго; остальное молоко приготовить съ желткомъ и сахаромъ, какъ сказано выше; смѣшать обѣ порціи и кофе; далѣе поступать, какъ при сливочномъ **м.** (послѣ прибавленія ванили). Для *шоколаднаго* **м.** въ $^1/_4$ ч. сказанной пропорціи горячаго молока развести 47 зол. шоколада, предварительно размягченнаго у огня (не на огнѣ) и растолченнаго; постоянно мѣшая, дать вскипѣть разъ, процѣдить; обѣ порціи молока смѣшать и т. д. *Фисташковое* **м.:** въ приготовленную сказанн. выше способомъ сливочную массу, когда она станетъ густѣть (на огнѣ), прибавить по $11^1/_2$ зол. толчен. фисташекъ и толчен. сладк. миндаля и нѣсколько ложекъ горяч. кипячен. сливокъ; подержать еще минуты 2 на огнѣ (не давая кипѣть); слить въ чашку, подкрасить протертымъ сквозь частое сито варен. шпинатомъ ($^1/_2$ стол. ложки), положить немного померанцов. цедры; когда остынетъ, процѣдить, перелить въ мороженицу и т. д. Подобнымъ-же образомъ м. б. приготовлено орѣховое **м.** *Фруктов.* **м.** приготовляются изъ фруктов. соковъ, смѣшанныхъ съ сахарн. сиропомъ (30—35°: см. **Сиропъ**) и, если сокъ не ароматенъ, приправленныхъ душист. веществами—ванилью, цедрою и т. п.; процѣдивъ приготовл. смѣсь сквозь тонкое сито, заморозить ее въ мороженицѣ, какъ сказано выше. При этомъ нужно помнить, что, если сахару прибавлено слишкомъ много,—замораживаніе пойдетъ плохо. Для приготовленія *лимонн.* **м.**, $2^1/_2$ стак. процѣженн. лимонн. сока смѣшать съ $3^3/_4$ стак. сахарн. сиропа, сокомъ 1-го апельсина, цедрою 2 лимоновъ и, если желаютъ, ложкою ванильн. сиропа (см. **Сиропъ**) или неб. количествомъ ванили; черезъ нѣсколько минутъ процѣдить, слить въ мороженицу и т. д. Точно также приготовляются *апельсинное* и *смородинное* **м.:** лимонн. сокъ замѣняется апельсиннымъ или смородиннымъ; кромѣ того, въ апельсинномъ—на мѣсто лимонн. цедры берется апельсинная, а на мѣсто сока 1-го апельсина—сокъ 1-го лимона. *Малинное* **м.** — какъ *земляничное,* а о послѣднемъ — см. **Земляника.** *Ананасное* **м.:** на 1 фунт. ананасн. мякоти взять 3 стак. густ. сахарн. сиропа; мякоть растолочь въ ступкѣ, настоять на ней (4—5 часовъ) часть сиропа (холоднаго); затѣмъ, прибавить остальн. сиропъ, 2 столов. ложки ванильн. сиропа и процѣженный сокъ изъ 3 апельсиновъ; процѣдить все, слить въ мороженицу и пр. *Персиковое* **м.:** $3^3/_4$ стак. пюре изъ спѣлыхъ персиковъ пропустить сквозь волос. сито, смѣшать съ $3^3/_4$ стак. сахарн. сиропа, сокомъ изъ 2 апельсиновъ, 2 стол. ложк. миндальн. молока, 2 стол. ложк. ванильн. сахара (см. **Ваниль**) и неб. количествомъ апельсинн. цедры; процѣдить все, слить въ мороженицу. Иногда фруктов. **м.** приготовляются на сливочномъ; напр.: $2^1/_2$ стак. земляничнаго пюре смѣшать съ 1 фунт. сахарн. порошка, растертаго съ $^1/_2$ палочки ванили; когда сахаръ разошелся, прибавить $2^1/_2$ стак. сливочной массы (см. выше), процѣдить, слить въ мороженицу и пр. Если **м.** приготовляютъ не изъ фруктов. соковъ, а изъ фруктовъ сироповъ (гораздо хуже), то послѣдніе, до переливанія въ мороженицу, д. б. разведены до 25°—28° (см. **Сиропъ**).— *Винныя* **м.** или *шербеты* (sorbets): а) $2^1/_2$ стак. шабли, $2^1/_2$ стак. сахарн. сиропа въ 35° и $^1/_2$ стак. лимонн. сока, смѣшавъ, процѣдить, слить въ мороженицу; подавая, облить $^1/_2$ рюмкою рома (sorbets au rhum) или кирша (sorbets au kirsch: въ послѣдн. случаѣ не нужно лимоннаго сока). б) $2^1/_2$ стак. сах. сиропа въ 25° и 1 бутылка шампанскаго; подавать съ $^1/_2$ фунт. земляники. Подобнымъ-же образомъ приготовляются и проч. винныя **м.**; передъ замораживаніемъ смѣси, вино съ сиропомъ иногда настаиваютъ ($^1/_4$—$^1/_2$ часа) на какой-либо цедрѣ и т. п.—Особ. сортъ **м.** извѣстенъ подъ названіемъ *граниты* (granita — по итальянски), употребляемой въ Италіи, какъ оч. пріятный прохладительный напитокъ; приготовляется изъ негустаго сах. сиропа (25°—28°) и фруктов. соковъ — смородиннаго, малиннаго, вишневаго, апельсиннаго, лимоннаго и пр.; сиропъ и сокъ (или смѣсь фрукт. соковъ въ извѣстн. пропорціи) смѣшиваются поровну; иногда предварительно настаиваются на цедрѣ; процѣживаются и сливаются въ мороженицу; вся суть въ способѣ замораживанія: мѣшаютъ и отскабливаютъ рѣже и сервируютъ, какъ только смѣсь *начнетъ застывать:* наполняется крошечными льдинками. Подается въ стаканахъ на ножкахъ или больш. рюмкахъ.

Морозъ—см. **Холодъ.**

Морошка (Rubus chamaemorus). Многолѣтн. трава съ бѣл. цвѣтами и вкусными желто-оранжев. плодами такой-же формы, какъ у малины. Идетъ на сѣверъ до сам. крайн. предѣловъ: попадается даже на Новой Землѣ. Обиліе **м.** на тундрахъ бываетъ такъ велико, что, когда м. покрыта плодами, тундры мѣстами становятся желтыми; въ это время по м. легко скользятъ самоѣдск. сани. Варенье, наливка и пр. — какъ изъ малины.

Морсъ—то-же, что лимонадъ изъ фруктов. соковъ (см. **Лимонады**).

Мортира—артиллер. орудіе для навѣсной (вверхъ) стрѣльбы.

Морфій (Morphium) — главнѣйш. и сам. дѣйствительная составн. часть опія (см.); им. видъ безцвѣтныхъ призматическ. кристалловъ, горьковатъ на вкусъ, растворимъ въ спиртѣ, но оч. трудно въ водѣ; по этой послѣдней причинѣ въ медицинѣ его употребляютъ обыкновенно въ формѣ *уксуснокисл.*, *сѣрнокисл.* или *солянокисл.* м. (M. sulfuric., M. acetic. или M. muriatic.), которые всѣ растворяются въ водѣ гораздо легче. Принятый внутрь или вспрыснутый подъ кожу, дѣйствуетъ сначала возбуждающимъ, а потомъ сильно одуряющимъ образомъ на нервн. систему. Хотя въ нѣкот. случаяхъ онъ м. б. полезенъ и даже необходимъ,—употреблять его безъ совѣта и назначенія врача никогда не слѣдуетъ, тѣмъ болѣе, что человѣкъ, непривычный къ м., иногда можетъ отравиться незначительн. пріемомъ; въ особенности легко отравляются дѣти; груднымъ дѣтямъ его вовсе не слѣдуетъ давать. Наоборотъ, чѣмъ болѣе паціентъ привыкаетъ къ м., тѣмъ большіе пріемы приходится давать для полученія того-же дѣйствія. Къ опьяняющему дѣйствію м. пристращаются также легко, какъ и къ спиртному, и также трудно отвыкаютъ отъ него, а такъ какъ продолжительное употребленіе м. дѣйствуетъ на организмъ еще убійственнѣе, чѣмъ пьянство, то съ употребленіемъ его д. б. очень осторожнымъ. Вообще—это ядъ, къ которому прибѣгать можно только въ крайн. случаяхъ. Дается отъ $^{1}/_{12}$ до $^{1}/_{2}$ гран. на пріемъ, въ порошкѣ, пиллюляхъ или растворѣ. *Признаки отравленія* м-емъ: головокруженіе, блѣдность, слабость, съуженіе зрачковъ, ослабленіе дыханія и пульса, сонливость, переходящая въ спячку. *Леченіе отравленія*: не давать заснуть, заставляя двигаться насильно; холодъ на голову, а ноги въ горяч. воду; по возможности, вызвать рвоту—щекотаніемъ зѣва или рвотными, *крѣпкій кофе* (или чай); при этомъ—ничего кислаго внутрь. Если ничто не помогаетъ,—искусственное дыханіе и др. средства, употребляемыя при обмираніи (см. э. сл.).

Морщины являются вслѣдствіе уменьшенія подкожн. жира и мышцъ и разслабленія кожи; оттого, напр., лица полныя, исхудавъ, сморщиваются. Различн. притиранія и помады обыкновенно только вредятъ, портя кожу. Первый врагъ морщинъ—хорош. здоровье, а потому, кто хочетъ долго не имѣть ихъ, пусть заботиться о своемъ здоровьѣ. Затѣмъ, какъ средство, если не предохраняющее, то замедляющее появленіе или увеличеніе м., можно посовѣтывать—*методическое* легкое (безъ сдвиганія кожи) растираніе мѣста, которому угрожаютъ м.; отъ такого растиранія толстѣетъ кожа и полнѣютъ подлежащія мышцы; но, чтобы достигнуть результата, нужно терпѣніе: растирать въ опредѣленн. часы ежедневно 2 раза (минуты по 3) въ теченіи *мѣсяцовъ* и долѣе.

Моряна—такъ въ нѣкотор. мѣстахъ наз. вѣтеръ, дующій съ моря.

Москиты — такъ наз. многихъ двукрылыхъ насѣкомыхъ жаркихъ странъ, жалящихъ на подобіе нашего комара.

Москоть—то-же, что москотильные товары: краски, разн. травы, купоросъ, селитра, кислоты, скипидаръ и т. п.

Мостовыя—см. **Мощеніе.**

Мостъ. Безъ помощи спеціалиста м. б. допущена постройка только незначительныхъ м.: черезъ рвы, небольш. каналы, ручьи и т. п. Общія правила: берегов. подпоры *(устои)* д. б., по возможности, на такомъ разстояніи отъ береговъ, а полотно на столько высоко, чтобы вода не заливала ихъ и во время полноводія; при постройкѣ м. на сваяхъ или быкахъ, сумма просвѣтовъ д. б. достаточна для безпрепятственнаго теченія воды. Самый простой м., черезъ неширокія канавы и ручьи, можетъ состоять изъ 2—3-хъ и болѣе балокъ, перекинутыхъ съ одного берега на другой и покрытыхъ, поперекъ, досками; если м. не только для пѣшеходовъ, но и для всадниковъ, то длина балокъ, включая сюда и концы ихъ, лежащіе на землѣ, не д. б. болѣе 3-хъ сажен. На рис. 1-мъ изображенъ подобный, но болѣе прочный м., могущій служить и для тѣлегъ съ тяжестями: рядъ продольныхъ балокъ *а*, на разстояніи 13—14 вершк. одна отъ другой, 7—9 дюйм. въ діаметрѣ, сверху и снизу плоско стесанныхъ. Конецъ балки, лежащій на берегу, д. б. не короче $1^{1}/_{4}$ арш.; сверху и поперекъ сплошн. рядъ бревенъ *б*, *б*, въ 3—$3^{1}/_{2}$ вершк. толщиною, комлевые и верхушечн. концы по-

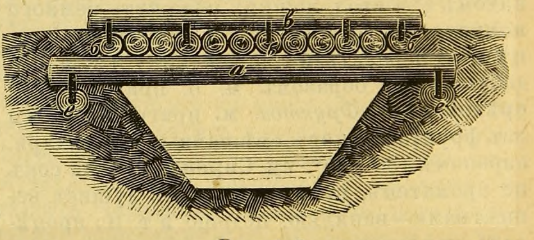


Рис. 1-й.

перемѣнно. Съ каждой стороны поперечн. бревна укрѣпляются бревномъ *в*, приколоченнымъ къ нимъ гвоздями и скобами; поверхъ всего слой крупн. песка въ $2^{1}/_{2}$—$3^{1}/_{2}$ вершка толщиною. Песку не нужно, если поперечн. бревна замѣнить $2^{1}/_{2}$—$3^{1}/_{2}$ дюйм. досками. Грунтъ береговъ, на котор. лежатъ концы продольн. бревенъ *(а)*, д. б. достаточно плотенъ и крѣпокъ, а еще вѣрнѣе подложить подъ концы поперечныя бревна *(е, е)*. На рис. 2-мъ—образчикъ небол. висячаго моста для канавъ, ручьевъ и пр., не шире 3-хъ саж.: посрединѣ продольн. брусы лежатъ на поперечномъ, который, посредствомъ желѣзн. хомута, прикрѣпленъ къ вертикальн. брусу, удерживаемому въ своемъ положеніи косыми брусьями, которые, въ свою очередь, прикрѣплены къ продольнымъ при помощи желѣзн. болтовъ. При этой системѣ продольн. брусы м. б. значительно тоньше.

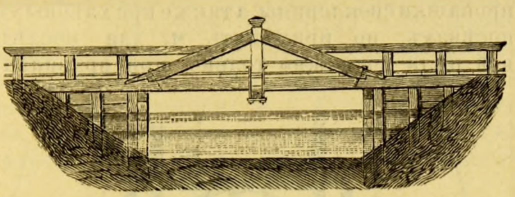


Рис. 2-й.

Моська—см. **Собаки.**

Мотовило—орудіе для наматыванія пряжи.

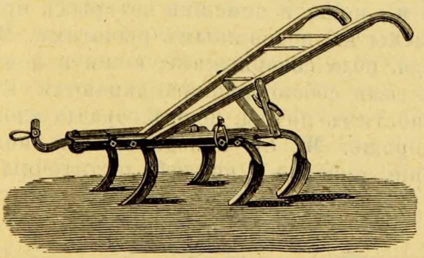


Рис. 1-й. Пропашникъ Планета.

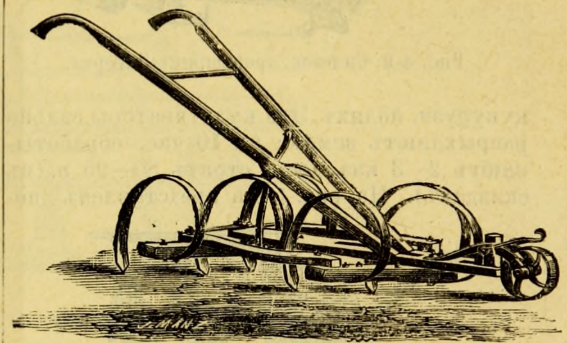


Рис. 2-й. Пружинный пропашникъ Ля-Дова.

Мотыги (пропашники, полольники, культиваторы). Мотыженіе употребляется для уничтоженія сорн. травъ, разрыхленія почвы между растеніями и нѣкотор. окучиванія ихъ. Производится оно разнообразн. орудіями—ручными и конными. О ручныхъ **м-гахъ** — скребкахъ, сапкахъ и пр. — см. **Орудія, Огородъ** и **Садъ.** *Конныя* **м.** употребляются только при посѣвѣ болѣе или менѣе правильн. рядами и при разстояніи между рядами обыкновенно не менѣе 6 дюйм. Конныя **м.** бываютъ а) простыя—для одного междурядія и б) сложныя—двухъ-и многорядныя. *Простыя* **м.** всѣ одноконныя, съ средн. производительностью $1^{1}/_{4}$—$1^{1}/_{2}$ каз. дес. въ 10 раб. часовъ; по устройству, раздѣляются на американскія и европейскія. *Американскія* болѣе употребительны, состоятъ обыкновенно изъ дерев. или желѣзн. рамы, къ брускамъ которой прикрѣплены стальн. лапы различн. формы; бруски рамы б. ч. могутъ раздвигаться соотвѣтственно ширинѣ междурядія; лапы чаще всего или въ формѣ согнутой стальн. пластинки, или же въ видѣ окучника (см.). Имѣется много разнообразн. пропашниковъ этого сорта, отличающихся между собою формою лапъ или способомъ установки брусковъ рамы. На рис. 1-мъ изображенъ америк. культиваторъ системы Планетъ съ раздвижною желѣзн. рамою и стальн. лапами въ формѣ окучниковъ; къ среднему бруску прикрѣпленъ установочн. регуляторъ съ колескомъ, а сзади 2 рукоятки. Лапы или лемешки, по стираніи одного конца, м. б. перевернуты на другой; въ случаѣ надобности, замѣнивъ лемешки, машину можно превратить въ окучникъ. Разрыхляетъ почву до глубины $1^{1}/_{2}$—2 вершк., стоитъ 20—30 р. (въ складахъ). Въ послѣдн. время начинаютъ входить въ употребленіе пропашники съ пружинными зубьями (рис. 2-й). *Европейскія конн.* **м.** сложнѣе и массивнѣе американскихъ; англійскія дѣлаются изъ желѣза и, частью, чугуна, прочны и не дороги. Хорошій пропашникъ изображ. на рис. 3-мъ; онъ сост. изъ раздвижной треугольной рамы, къ которой прикрѣплены 1 передн. лапа, въ формѣ треугол. лемеха, и 4 боковыхъ — въ видѣ согнутыхъ подъ угломъ ножей; спереди къ дышлу приспособлено колесо, опредѣляющее глубину пропашки. У Клейтона и Шутлеворта (въ Вѣнѣ) стоитъ 32 гульд. (около 25 р.). Въ силезскомъ пропашникѣ Эккерта (рис. 4-й) 1 широк. лапа впереди и 4 широкія-же, обращенныя внутрь, лапы съ боковъ; сзади окучникъ съ раздвижными отвалами; послѣдній м. б. поставленъ выше или ниже,

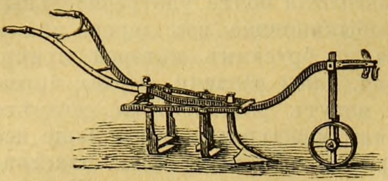


Рис. 3-й. Англійск. пропашникъ.

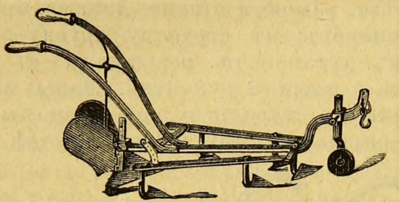


Рис. 4-й. Силезск. пропашникъ Эккерта.

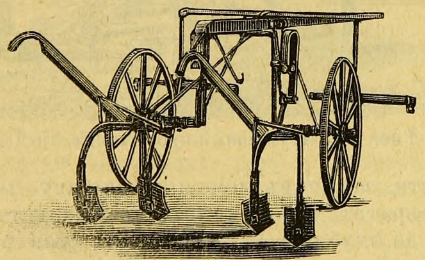


Рис. 5-й. Америк. двурядн. культиваторъ.

или вовсе удаленъ. Годится для бороздъ въ 10—12 вершк.; въ больш. употребленіи для свекловичн. полей; оригинальный стоитъ 22—26 р., а копіи польскихъ заводовъ земледел. машинъ 15—18 р. (въ складахъ).—Къ *сложнымъ двуряднымъ* **м.** принадлежатъ главн. образомъ двухъ-конные америк. культиваторы, употребляемые преимущественно на кукурузн. поляхъ. Эти культиваторы сильно разрыхляютъ землю; въ 10 час. обрабатываютъ 2-3 каз. дес. и стоятъ 80—95 р. (въ складахъ). На рис. 5-мъ представленъ подобн. америк. культиваторъ, имѣющій 4 сошника (лапы), согнутые впередъ и срѣзанные книзу; при помощи рычаговъ съ рукоятками сошники м. б. подняты или опущены, сдвинуты или раздвинуты; при неодолим. препятствіи они подаются назадъ сами собою. Въ нѣкот. культиваторахъ сошниковые рычаги удерживаются пружиною въ извѣстн. положеніи, не позволяющемъ имъ углубляться больше, чѣмъ нужно. Для защиты растеній, къ сошникамъ прилаживаются различн. формы желѣзн. щитки (см. ниже—рис. 7-й): оч. полезное приспособленіе. Употребляемое при нѣкотор. культиваторахъ сидѣнье для нашихъ хозяйствъ не годится, такъ какъ при немъ управленіе машиною гораздо труднѣе. *Многорядныя сложныя конн.* **м.** проходятъ сразу 3—8 рядовъ; употребляются главн. образомъ для пропашки свекловицы, а также при хлѣбныхъ посѣвахъ; но примѣнять **м.** для послѣдней цѣли возможно только при правильн рядовомъ посѣвѣ и при разстояніи между рядами не менѣе 6—7 дюйм. На рис. 6-мъ показаны различн. формы ножей и лемешковъ, употребляемыхъ для многорядн. **м.**: посрединѣ 2 коротк. согнутыхъ ножа—для узкихъ междурядій (до 6 дюйм.); справа и слѣва отъ нихъ — по 2 ножа для широкихъ междурядій, наконецъ, у самыхъ краевъ — ножи и лемешки, устанавливаемые вмѣстѣ, для еще болѣе широкихъ междурядій (до 14—18 дюйм.). По устройству, многорядн. **м.** раздѣляются на а) **м.** съ неподвижнымъ прикрѣпленіемъ ножей и лемешковъ къ рамѣ и б) **м.**, ножи и лемешки которыхъ приспособлены къ подвижнымъ рычагамъ. **М.** послѣдн. рода совершеннѣе; ножи и лемешки ихъ сами собою приноравливаются къ неровностямъ почвы; но онѣ гораздо сложнѣе и дороже. **М.** съ неподвижными ножами проще, дешевле и вполнѣ достаточны для ровной почвы, безъ камней. Въ обоего рода **м.** должны б. приспособленія: для приподнятія или отведенія въ стороны всѣхъ но-

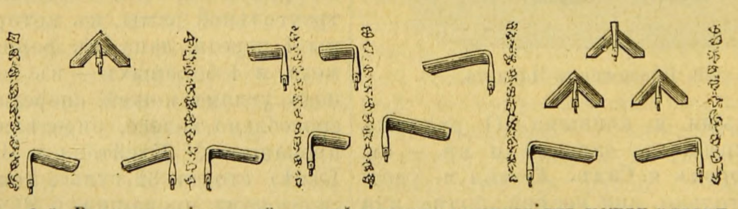


Рис. 6-й. Расположеніе ножей соотвѣтственно разстояніямъ между рядами.

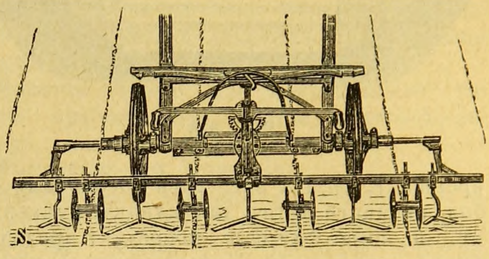


Рис. 7-й. Упрощенная многор. мотыга Р. Сакка.

жей сразу, для разстановки ножей шире или уже, для измѣненія ихъ положенія или для удаленія нѣкоторыхъ изъ нихъ. Въ **м.** съ подвижными ножами, кромѣ того, каждый рычагъ въ отдѣльности долженъ свободно двигаться вверхъ и внизъ, но нисколько не подаваться въ стороны. Для защиты употребляются тѣ-же желѣзн. щитки (см. выше). На рис. 7-мъ представлена многорядная **м.** Сакка съ неподвижн. укрѣпленіемъ ножей и двойными круглыми вращающимися щитками, расположенными между ножами и идущими по обѣимъ сторонамъ ряда растеній; ширина м. 6 футъ, стоимость на мѣстѣ со всѣми принадлежностями 145 марокъ (около 75 р.). На рис. 8-мъ—многорядн. **м.** Сакка съ подвижн. ножами и съ направляющимъ передкомъ, такимъ-же, какъ у сѣялки (см. **Сѣялки**); рама, для удобства поворачиванія, оч. коротка; бруски ея изъ угловаго желѣза, скобы и рычаги изъ кован. желѣза; выгнутые наружу ножи м. б., какъ показано на рис. 8-мъ, прикрѣплены попарно; ширина **м.** 7—9 футъ, но ширина слѣда м. б. установлена произвольно; притомъ рама съ ножами, посредствомъ рычага и зубчат. зацѣпленій, можетъ двигаться по кругл. бруску въ обѣ стороны; ножи м. б. опущены на желаемую глубину или моментально подняты, а посредствомъ особ. скобъ ножевые рычаги—установлены неподвижно (для разрѣзанія корней сорн. травъ и т. п.). **М.** можно употреблять или съ передкомъ, или безъ передка и переднихъ колесъ — съ оглоблями; съ передкомъ — для мотыженія узкихъ междурядій хлѣбн. посѣвовъ, напр. когда **м.** идетъ по слѣду сѣялки; съ оглоблями—для окучиванія свекловицы (удобнѣе поворачивается и легче на ходу); стоитъ на мѣстѣ со всѣми принадлежностями для 6 рядовъ 255 марокъ (около 130 р.).—**В. В. Черняевъ.**

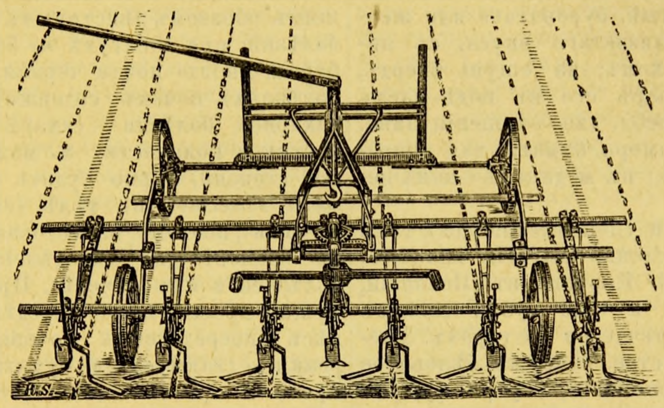


Рис. 8-й. Сложн. мотыга Р. Сакка съ передкомъ и подвижн. ножами.

Мотыка—см. **Орудія сельско-хоз., огор. и садовъ.**

Мотылекъ—то-же, что бабочка.

Мотыль или **кривошипъ** — см. **Машины паровыя.**

Мохаръ—то-же, что **Могаръ.**

Моховикъ — такъ наз. березовые грибы (**Подберезовики**), выросшіе на мѣстахъ, покрытыхъ мохомъ; шляпка ихъ рыхлѣе, чѣмъ у обыкновенн. подберезовиковъ.

Моховина—болото, поросшее мхомъ.

Мохъ: мелкія безцвѣтиковыя растенія, всегда снабженныя, однако, стебельками и листьями и, въ извѣстн. время года, приносящія плодики, которые сидятъ на тонкихъ ножкахъ въ формѣ кузовковъ или урночекъ, прикрытыхъ легко сваливающимися колпачками. Въ просторѣчіи ихъ смѣшиваютъ съ лишайниками или ягелями (см. **Ягель**), относящимися къ классу грибовъ. Мхи особенно обильны въ холодн. и сырыхъ странахъ. Наглядно ихъ можно раздѣлить на *камнежителей,* сѣлящихся на камняхъ и скалахъ, на *лѣсные* и *болотные.* Послѣдніе принадлежатъ къ роду *Sphagnum* и покрываютъ нерѣдко огромн. болотн. пространства, называемыя въ Петербургской, Новгородской и смежныхъ губерніяхъ *мхами* или *моховыми болотами.* Значительн. часть торфяниковъ образовалась изъ этихъ болотн. мховъ. Въ лѣсахъ слои мха задерживаютъ влажность въ почвѣ и тѣмъ способствуютъ питанію корней деревъ. Изгнивая, даютъ черноземъ, появленіе котораго на мног. скалахъ объясняется именно этимъ обстоятельствомъ. Поэтому мхи иногда употребляютъ для приготовленія удобреній. Сухой **м.** употребл., вмѣсто соломы, для устилки половъ въ хлѣвахъ, для набивки матрасовъ и т. п., для упаковки, при пересылкѣ, растеній и хрупк. предметовъ, какъ покрышка для растеній на зиму, для различн. рода украшеній и пр.; у насъ сух. **м.** идетъ на конопатку избъ, а мѣстами, напр. въ Финляндіи, на настилку подъ полами: не пропускаетъ сырости и хорошо держитъ тепло. Иногда мхи появляются на лугахъ и газонахъ и дѣлаютъ ихъ негодными; обыкновенно это есть признакъ истощенія почвы: слѣдуетъ взборонить весною желѣзн. бороною и, удаливъ **м.**, унавозить; если это не помогаетъ,—то обратить лугъ въ пашню. Мхи, покрывающіе кору деревъ и приносящіе послѣднимъ больш. вредъ, б. ч. принадлежатъ къ *ягелямъ* (см. **Ягель**).

Мохъ ирландскій или **карагенъ** (Lichen carageen)—смѣсь главн. обр. двухъ водорослей: Sphaerococcus crispus и Sph.mamillosus, растущихъ на скалист. берегахъ Атлант. океана. Высушенный, буроватаго или желтоватаго цвѣта, слизистаго вкуса, съ явнымъ морск. запахомъ; на ощупь твердъ, какъ хрящъ. Отваръ его въ водѣ даетъ густ. желе. Употребл. для очищенія пива, приготовленія мраморн. бумаги, для аппретуры тканей и пр.; въ медицинѣ—какъ исландск. мохъ.

Мохъ исландскій (Lichen islandicus); такъ наз. лишайное растеніе Cetraria islandica, растущ. на сѣверѣ Европы, въ Исландіи, Норвегіи, Швеціи и сѣв. губ. Россіи; въ средн. Европѣ встрѣчается на горахъ. Растеніе сухое, кожистое, снаружи бѣловатое или бѣловато-зеленоватое, внутри буроватое; слизистаго горькаго вкуса: содержитъ горечь и крахмалъ. По удаленіи горечи, вымачиваніемъ въ водѣ, можетъ служить, какъ питательн. вещество, но далеко уступаетъ въ этомъ отношеніи хлѣбнымъ растеніямъ. Прежде оч. славился, какъ средство противъ грудн. болѣзней, особенно противъ чахотки; но опытъ показалъ, что онъ приноситъ въ этихъ болѣзняхъ не болѣе пользы, какъ и обыкновенн. крахмалъ. Теперь въ медицинѣ почти не употребляется.

Моціонъ — то же что движеніе (см. **Гимнастика** и **Образъ жизни**).

Моча — жидкость, отдѣляемая почками (см.); содержитъ въ растворѣ главн. образомъ продукты сгоранія въ тѣлѣ азотист. веществъ: мочевину (больше всего), мочев. кислоту, креатинъ и др.; кромѣ того, неб. количество солей, переходящихъ въ нее изъ пищи, красящія вещества и газы (угольн. кислоту, кислородъ и азотъ). У здоров. человѣка свѣжая **м.** прозрачна, свѣтло-или темно-желтаго цвѣта, съ особ. не непріятнымъ запахомъ (воняетъ только разложившаяся **м.**), горьковато-солоноватаго вкуса, слегка кислой реакціи и удѣльн. вѣса между 1,002 и 1,040. Взросл. мужчиною отдѣляется въ сутки средн. числомъ 1—1½ литра (0,8—1¼ кружки) **м.**, женщиною—0,9—1,2 литра (¼—1 кружка); но количество ея, равно какъ цвѣтъ и густота (уд. вѣсъ) измѣняются отъ пищи и питья, отъ силы испаренія воды кожею и т. п. Чѣмъ больше человѣкъ пьетъ и меньше потѣетъ, тѣмъ больше **м.** и тѣмъ она жиже и свѣтлѣе; при противуположн. условіяхъ—наоборотъ. Зимою и при слаб. движеніяхъ **м.** обыкновенно обильнѣе, свѣтлѣе и жиже, лѣтомъ и послѣ сильн. движеній—гуще, темнѣе и въ меньш. количествѣ. Въ теченіи дня утренняя **м.** самая густая. Употребленіе нѣкот. веществъ внутрь сообщаетъ **м.** особ. цвѣтъ или запахъ; напр. отъ ревеня, сантонина, александр. листа **м.** становится кровяно-красною, отъ скипидара пріобрѣтаетъ фіалковый запахъ и т. п. Еще болѣе измѣняющимъ образомъ дѣйствуютъ на **м.** различн. болѣзни: при желтухѣ **м.** болѣе или менѣе бурая, иногда почти черная, при извѣстн. болѣзняхъ почекъ содержитъ бѣлокъ, при сахарной болѣзни — сахаръ и т. п. По качеству и количеству **м.** можно, до извѣстной степени, вѣрно судить о состояніи *обмѣна веществъ* въ тѣлѣ (см. **Обмѣнъ веществъ**); поэтому, изслѣдованіе ея им. важное значеніе для опредѣленія оч. многихъ болѣзней и ихъ теченія. При изслѣдованіи нужно прежде всего опредѣлить удѣльный вѣсъ (посредствомъ мочеваго ареометра), реакцію (лакмусовою бумажкою—см. **Лакмусъ**) и суточное количество **м.** Затѣмъ, убѣдиться, нѣтъ-ли въ **м.** бѣлка; если реакція **м.** кислая, то для этого достаточно вскипятить ее: **м.**, не содержащая бѣлка, останется прозрачною, а **м.**, въ которой бѣлокъ, помутнѣетъ — тѣмъ болѣе, чѣмъ болѣе въ ней бѣлка; при щелочной или нейтральной реакціи (см. **Реакція**), нужно, передъ кипяченіемъ, слегка подкислить **м.** азотною кислотою.Пока количество и удѣльный вѣсъ **м.** колеблются въ нормальн. границахъ (см. выше) и кипяченіе не обнаруживаетъ бѣлка, можно съ вѣроятностью заключить, что важныхъ измѣненій въ питаніи организма нѣтъ. Дальнѣйшее болѣе подробное изслѣдованіе **м.** (микроскопическимъ и химическимъ анализомъ) — предоставить спеціалисту, къ которому слѣдуетъ обратиться въ особенности тогда, когда описанное выше предварительное изслѣдованіе покажетъ какія-либо уклоненія отъ нормальн. состоянія **м.** Количество **м.** уменьшается, а удѣльн. вѣсъ ея увеличивается и цвѣтъ темнѣетъ при лихорадкахъ: вслѣдствіе усиленнаго испаренія воды кожею (отъ жара) и увеличеннаго сгоранія въ тѣлѣ (см. **Лихорадка**). Оч. значительн. постоянное уменьшеніе количества **м.**, безъ лихорадки, б. ч. указываетъ на болѣзни почекъ или сердца. Чрезмѣрное увеличеніе количества **м.** наблюдается при сахарной болѣзни (см. **Діабетъ**), при малокровіи, нѣкотор. нервн. болѣзняхъ, напр. у истерическихъ женщинъ. Постоянное содержаніе бѣлка въ **м.** всегда есть признакъ страданія или почекъ, или сердца. Для изслѣдованія **м.** слѣдуетъ брать свѣжую, такъ какъ на воздухѣ, при обыкн. температурѣ, она очень быстро портится: сначала (на короткое время) переходитъ въ кислое, а затѣмъ—въ щелочное броженіе, причемъ становится щелочною, мутною (отъ осѣданія фосфорнокисл. солей, не растворимыхъ въ щелочной **м.**) и вонючею. Если-же оставить **м.** въ прохладн. температурѣ, то въ мочѣ, и безъ броженія, скоро образуется осадокъ мочев. солей (окрашенный осадокъ, замѣчаемый на стѣнкахъ горшковъ, стоящихъ въ прохладн. комнатѣ).—*Запоръ мочи* или невозможность мочиться можетъ происходить отъ засоренія мочев. камнями мочеточниковъ, шейки мочев. пузыря или мочев. канала, отъ прижатія названныхъ частей какою-либо опухолью, отъ давленія матки беременныхъ женщинъ на шейку мочев. пузыря, отъ съуженія мочев. канала, наконецъ, въ болѣе рѣдкихъ случаяхъ, напр. при холерѣ, отъ прекращенія мочеотдѣленія почками. Нѣсколько продолжительное задержаніе **м.** опасно (влечетъ за собою отравленіе мочею—см. **Уремія**) и требуетъ немедленной помощи врача, въ ожиданіи котораго можно попробовать теплыя (не горячія) ванны, теплыя влажн. припарки на животъ, а если найдется мастеръ, то и осторожн. введеніе катетера въ моч. пузырь.—*Камни мочевые*—см. это сл.—*Моча кровавая* б. ч. зависитъ отъ раненія мочев. путей моч. камнями (см. **Камни мочевые**).—*Недержаніе мочи* можетъ быть или постоянное—капли **м.** вытекаютъ непрерывно, или только въ извѣстн. время—по ночамъ. Первое зависитъ обыкновенно отъ какихъ-либо органическ. болѣзней мочев. пузыря (мочев. камней, паралича шейки, опухолей и пр.), требуетъ тщательн. изслѣдованія со стороны врача и леченія, направленнаго противъ причинъ болѣзни. Для чистоты подобные больные должны носить особые резиновые мѣшечки, продающіеся въ магазинахъ медицинск. инструментовъ или резинов. издѣлій, а также въ нѣкотор. аптекахъ. Ночное недержаніе **м.** замѣчается б. ч. у дѣтей и съ возрастомъ обыкновенно проходитъ. Оч. часто есть слѣдствіе дурной привычки съ ранняго дѣтства. Лечить его слѣдуетъ не выговорами и наказаніями, а воздержаніемъ отъ питья на ночь и *пріученіемъ вставать 1—2 раза въ ночь* (правильно въ извѣстн. часы).—Объ *отравленіи мочею*—см. **Уремія**.—*Частые болѣзненные позывы къ мочеиспусканію*, при чемъ **м.** обыкновенно отдѣляется каплями и съ болями въ шейкѣ мочев. пузыря, нерѣдко также и въ мочев. каналѣ; замѣчается при болѣзняхъ мочев. пузыря (см. **Пузырь мочевой**), при трипперѣ (см. это сл.); иногда появляется на коротк. время послѣ употребленія молод. пива или вина или вслѣдствіе злоупотребленія мочегонн. средствами. *Леченіе* — воздержаніе отъ раздражающ. пищи и напитковъ, покой (лучше лежать), слизистое питье (жидкій отваръ альтейн. корня: ℥ на ℔, или льнян. сѣмени, конопляное, маковое или миндальное молоко), теплыя (не горячія) ванны, согрѣвающ. компрессы на нижн. часть живота. См. **Почки** и **Пузырь мочевой.**

Мочала или **мочало** приготовляется изъ коры липы вымачиваніемъ ея въ водѣ. Идутъ преимущественно деревья отъ 20 до 30 лѣтъ (см. **Липа**). Въ началѣ лѣта кору дерева, надрѣзавъ ее вокругъ и вдоль, сдираютъ заостренною палкой, связываютъ въ пучки и погружаютъ въ воду, въ которой держатъ до осени наложенными на нее камнями или колодами. Осенью разрѣзаютъ на полосы, отдѣляютъ лубъ отъ коры, сушатъ его на козлахъ 1—2 недѣли и, затѣмъ, раздираютъ на ленты, которыя сортируютъ. Производствомъ **м.** у насъ занимаются вездѣ, гдѣ растетъ липа, но особенно въ Пензенской, Казанской, Нижегородской, Вятской, Пермской, Костромской, Саратовской, Минской, Калужской и Тамбовской губ. Употребл. для дѣланія кулей, рогожъ, мочалокъ для мытья, для набивки мебели и пр.

Мочевина заключается въ мочѣ всѣхъ животныхъ (см. **Моча**). Непрерывно окисляющіяся (медленно сгарающія) въ организмѣ отжившія бѣлковыя вещества (см. **Обмѣнъ веществъ**) окончательно превращаются въ **м.** и, въ формѣ ея, переходятъ въ мочу, съ которою и извергаются изъ тѣла; поэтому, количество **м.** въ мочѣ есть вѣрное мѣрило силы обмѣна веществъ или, что—то-же, силы жизнедѣятельности. **М.** состоитъ изъ углерода, водорода, азота и кислорода; въ чист. видѣ представляетъ безцвѣтные кристаллы (призмы), легко растворимые въ водѣ и горяч. спиртѣ, безъ запаха и слегка горьковат. вкуса. Взросл. человѣкъ отдѣляетъ ея ежедневно около 30—40 граммъ (7—9,4 зол.); дѣти, обмѣнъ веществъ которыхъ быстрѣе, сравнительно больше, чѣмъ взрослые. Можетъ б. искусственно добываема различн. способами, между которыми сам. обыкновенный—изъ синильно-кислаго аммонія, съ которымъ она одинакова по составу.

Мочегонныя—см. **Лекарства.**

Мочеточники—2 кожист. трубочки, проводящія мочу изъ почекъ въ мочев. пузырь;

расположены на задней стѣнкѣ брюха и снабжены мышцами (см. **Почки**).

Мошенничество—похищеніе чуж. движим. имущества, но не насиліемъ и не тайно, а обманомъ. Сюда относятся: обмѣръ и обвѣсъ при продажѣ или мѣнѣ товаровъ и друг. обманы въ количествѣ или качествѣ товара, или въ разсчетѣ платежа, обманы при размѣнѣ денегъ, подмѣна вещей, ввѣренныхъ на храненіе, для перевозки или переноски и т. п. Если цѣна похищеннаго не свыше 300 р., то виновный наказуется тюрьмою отъ 1 до 3 мѣс.; когда преступникъ—дворянинъ, священнослужитель, монахъ или почетн. гражданинъ, то лишается, при этомъ, всѣхъ особ. правъ и преимуществъ. При цѣнѣ похищеннаго свыше 300 р., виновный подвергается лишенію всѣхъ особ. правъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь или отдачѣ въ арестантск. отдѣленія, если преступленіе совершено въ первый разъ, то на 1—$1\frac{1}{2}$ года, если во второй разъ—на $1\frac{1}{2}$—$2\frac{1}{2}$ г. и въ третій разъ—на $3\frac{1}{2}$—4 г. Тотъ, кто, для совершенія **м.**, выдавалъ себя за лицо, дѣйствующее по порученію присутств. мѣста или начальства, или присваивалъ не принадлежащее ему званіе, подвергается лишенію всѣхъ особ. правъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь или отдачѣ въ арестантск. роты на 1—$1\frac{1}{2}$ г., а если онъ, при этомъ, надѣвалъ не принадлежащ. ему мундиръ или знакъ отличія,—то наказанію по правиламъ о совокупности преступленій. Употребленіе поддѣльн. картъ, костей и т. п. и вообще обманы съ цѣлью обыграть влекутъ за собою лишеніе всѣхъ особ. правъ и, смотря по обстоятельствамъ, или ссылку на житье въ Сибирь, или отдачу въ арест. роты на 1—$1\frac{1}{2}$ г., или — ссылку въ одну изъ отдаленныхъ (не сибирскихъ) губ., или отдачу въ рабочій домъ на 4—8 мѣс. При извѣстн. обстоятельствахъ наказаніе за **м.** можетъ быть усилено одною степенью, а по миров. уставу заключеніе въ тюрьму увеличено до 6 мѣсяц.; наоборотъ, оно м. б. уменьшено на одну, двѣ и даже три степени, а по мир. уставу на половину, если виновный добровольно возвратитъ похищенное, если **м.** совершено по крайности и цѣна похищеннаго не превышаетъ 50 коп. Виновные въ **м.** болѣе, чѣмъ въ третій разъ, по лишеніи всѣхъ правъ, ссылаются въ Сибирь на поселеніе. Виновный обязанъ возвратить похищенное и вознаградить пострадавшаго за убытки. (Улож. о наказ., ст. 1,665—75; Мир. уст., ст. 173—76).

Мошкара: такъ въ просторѣчіи наз. множество мелкихъ мушекъ. См. **Толкунчики**.

Мошки (Phryganea) — маленьк. сѣтчатокрылыя насѣкомыя, напоминающія видомъ и комара, и моль; живутъ по берегамъ рѣкъ, прудовъ и пр.; самка кладетъ яица, окруженныя студенистою массою, или на растенія подъ водою, или-же въ сырыя мѣста на берегу. Личинки ихъ живутъ въ водѣ, окруженныя гнѣздами, которыя онѣ устраиваютъ изъ самыхъ разнообразн. веществъ: песка, растеній, маленькихъ раковинъ и т. п.; рѣдко прикрѣпляютъ ихъ на мѣсто (обыкновенно въ быстротечныхъ водахъ), большею-же частью передвигаются вмѣстѣ съ ними. Встрѣчаются вездѣ; питаются обыкновенно водян. растеніями; безвредны. Видовъ множество.

Мощеніе. О мощеніи половъ—см. **Полы**. Мостовая проѣзжихъ дорогъ и улицъ должна удовлетворять слѣдующ. условіямъ: а) обладать сопротивленіемъ, соразмѣрнымъ ѣздѣ и перевозимымъ по ней тяжестямъ, и въ то-же время достаточн. упругостью, которая позволяла-бы частямъ ея до извѣстн. степени перемѣщаться, безъ нарушенія связи ихъ между собою; б) не пропускать дождев. воду (основаніе мостовой и земляное полотно, наоборотъ, должны б. проницаемы для воды); в) имѣть поверхность, по возможности, ровную, но не вполнѣ гладкую (чтобы лошади не скользили); г) быть построена изъ матеріала, который изнашивался-бы не только медленно, но и *равномѣрно*. Для постройки мостовой прежде всего необходимо приготовить надлежащ. образомъ земляное полотно: высушить его, если оно сыро, выровнять, срыть или возвысить насыпью, придать его поверхности нужн. форму (обыкновенно слегка выпуклую посрединѣ) и, гдѣ возможно, плотно укатать. Въ случаѣ значительн. насыпей лучше или не мостить до тѣхъ поръ, пока насыпанн. слой не осядетъ достаточно, или-же вымостить такъ, чтобы черезъ годъ легко было перемостить вновь. Самое **м.** производится при помощи различн. матеріаловъ: 1) щебнемъ, 2) хрящемъ, 3) естественн. камнями, 4) искусственн. камнями, 5) деревомъ, 6) асфальтомъ и 7) чугуномъ.—*Щебеночная мостовая* состоитъ или изъ одного щебня (см. э. сл.), разсыпаемаго прямо на землян. полотно, или-же изъ щебня и, подъ нимъ, основанія изъ болѣе крупн. камней. Мостовая перваго рода (изъ одного щебня) наз. также *макадамомъ* (по имени изобрѣтателя — англичанина): рис. 1-й; она оч. эластична и вполнѣ годится для плотной почвы; напротивъ, скоро портится на глинистой и вообще слабой почвѣ. Мостовая съ основаніемъ изъ крупн. камней (рис. 2-й) прочнѣе и д. б. предпочитаема вездѣ, гдѣ почва недостаточно крѣпка. Крупн. камни основанія кладутся на землян. полотно ребромъ, болѣе узкимъ концомъ внизъ, длиною поперекъ пути, какъ можно плотнѣе; оставшіеся промежутки задѣлываются щебнемъ; толщина основанія 5—7 дюйм., смотря по грунту. Если щебень насыпается на каменн. основаніе, то толщина его слоя д. б. въ 5—7—8 дюйм., если-же прямо на земляное полотно (макадамъ), то въ 6—10 дюйм.; впрочемъ, въ послѣдн. время и макадамъ чаще дѣлается изъ двухъ слоевъ: нижній изъ болѣе крупнаго (камешки около 3 дюйм. въ сторонѣ) и верхній изъ болѣе мелкаго щебня. Насыпанный щебень плотно укатывается тяжелыми чугунн. катками: укатка экипажами не равномѣрна, требуетъ послѣдовательн. задѣлки и обходится, въ сущности, дороже. При укаткѣ, когда щебень уже значительно сплотился (не ранѣе), его посыпаютъ крупн. пескомъ (безъ земли) или щебеночн. высѣвкою и, если работать приходится въ сухую погоду, по временамъ поливаютъ. При макадамѣ изъ двухъ слоевъ, каждый слой укатывается отдѣльно. Щебень д. быть равномѣренъ, достаточно мелокъ (около $1^{1}/_{2}$ д. въ сторонѣ, если камень твердъ, и до $2^{1}/_{2}$ д., если камень мягокъ), но безъ осколковъ; щебень ручной колки лучше, чѣмъ машинной. Самый хорошій щебень получается изъ кварцевыхъ породъ (см. **Камни строительные**) и базальта; известков. камни слабы, но раковистый известнякъ годится при не оч. сильномъ проѣздѣ. Глинистые породы мало пригодны. *Хрящевая мостовая*—вмѣсто щебня, употребляется хрящъ (см. э. сл.). Способъ **м.** тотъ-же, но, вслѣдствіе округленной формы зеренъ хряща, сплачиваніе происходитъ труднѣе: для облегченія его, болѣе крупн. зерна разбиваются на части. **М.** щебнемъ и хрящемъ рѣдко примѣняется для улицъ, но оч. часто для проѣзжихъ дорогъ (шоссейн. дороги); макадамомъ, впрочемъ, вымощены нѣкотор. улицы Парижа. Напротивъ того, всѣ остальные изъ указанныхъ выше способовъ мощенія употребляются почти исключительно для улицъ. *Каменная мостовая* (изъ естеств. камней) состоитъ изъ основанія и каменной настилки. Основаніе д. б., по возможности, изъ матеріала твердаго и въ то-же время устраняющаго неравномѣрность давленія (и осадки) и пропускающаго воду: обыкновенно изъ песка или изъ хряща внизу, а песка вверху, рѣже изъ одного хряща. Если грунтъ слабъ, то основаніе лучше всего внизу вымостить щебнемъ или крупн. камнемъ и, затѣмъ уже, покрыть пескомъ или хрящемъ. Толщина основанія 6 (не менѣе)—8—10—12 дюйм., смотря по грунту и способу **м.** Камни для верхн. настилки не д. б. ни слишкомъ малы (легко продавливаются), ни оч. велики (лошади легко скользятъ); они укладываются на основаніе возможно плотнѣе и, по заполненіи швовъ пескомъ, подгоняются другъ къ другу молотками; для лучшаго уплотнѣнія, ихъ кладутъ сначала немного выше (при тесаной мостовой дюйма на 2), чѣмъ нужно, и затѣмъ, по окончаніи настилки, осаживаютъ тромбовками до требуем. уровня. Края мостовой обыкновенно ограничиваются камнями большей величины—*краевыми:* на улицахъ—подошвенными камнями желобовъ для стока воды. По формѣ камней каменн. мостовая бываетъ грубая или тесаная. *Грубая мостовая* (рис. 3-й) дѣлается изъ камней неправильн. вида и различн. величины; самая выстилка также неправильна, но камни обыкновенно сортируются. Верхн. грань камней немного выравнивается, а бока скалываются на столько, что-бы между камнями не оставалось больш. промежутковъ. Основаніе, дюйм. въ 6—8 толщиною, обыкновенно изъ песка или хряща; выпуклость м. посрединѣ $^{1}/_{50}$. Дешевле другихъ, довольно упруга и совершенно умѣстна въ

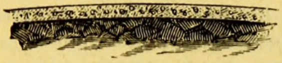


Рис. 1-й

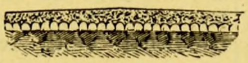


Рис. 2-й

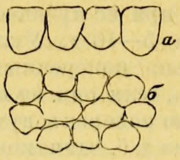


Рис. 3й

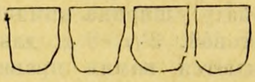


Рис. 4-й

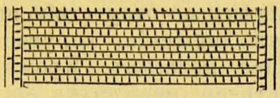


Рис. 6-й

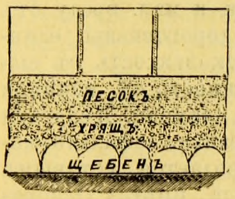


Рис. 5-й

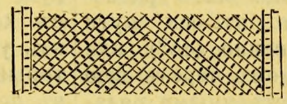


Рис. 7-й.

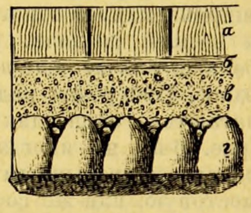


Рис.8-й

Рис. 1-й: макадамъ; рис. 2-й: щебеночн. мостовая съ основаніемъ изъ болѣе крупн. камней; рис. 3-й: грубая каменн. мостовая (вверху—разрѣзъ, внизу—планъ); рис. 4-й: тесаная кам. мостовая; рис. 5-й: кубическая кам. мостовая; рис. 6-й: настилка поперечн. рядами во всю ширину улицы; рис. 7-й: настилка двойн. косыми рядами; рис. 8-й: дерев. мостовая: *а*—колодки, *б*—досч. полъ, *в*—песокъ, *г*—щебень.

неб. городахъ съ слаб. проѣздомъ, но совсѣмъ не выдерживаетъ сильн. движенія, напр. въ Петербургѣ или Москвѣ. *Тесаная мостовая* (рис. 4-й)—изъ камней, верхняя грань которыхъ обдѣлана въ плоскій правильн. прямоугольникъ, края стесаны и нижняя грань приблизительно плоская (и не менѣе $^2/_3$ верхней). Для прочности оч. важно, чтобы камни прилегали другъ къ другу не верхн. только краями и даже не верхн. только частью боковъ, а по возможности больше. Одинъ изъ сам. прочныхъ, вмѣстѣ и самыхъ дорогихъ, видовъ тесаной мостовой—*кубическая мостовая* (рис.5-й): камни приблизительно кубической формы, которая удобна еще и потому, что камни м. б. переворачиваемы нѣсколько разъ. Толщина настилки тесаной мостовой, т. е., высота камней 6—8 д. (при кубической формѣ 7—7$^1/_2$ дюйм. удовлетворяютъ сам. сильн. проѣзду), ширина камней, при не кубическ. мостовой, 3$^1/_2$—8 д., длина 5—10 д. Укладываются камни правильн. поперечными рядами (рис. 6-й), причемъ, если они не кубическ. формы,—то длиною поперекъ пути; ширина камней одного ряда д. б. одинакова, а камней различн. рядовъ можетъ быть больше или меньше на 1—2 дюйма или даже вдвое. Поперечн. ряды чаще всего располагаются перпендикулярно къ оси пути (рис. 6-й), но иногда косвенно (45°): или однимъ непрерывнымъ рядомъ черезъ всю мостовую, или-же соотвѣтственными рядами съ кажд. стороны оси пути (рис. 7-й). Основаніе тесаной мостовой дѣлается изъ слоевъ хряща и песка въ 8—10 д. толщиною, иногда, кромѣ того, изъ слоя крупнаго щебня (внизу) дюйм. въ 6 (рис. 5-й); выпуклость $^1/_{50}$—$^1/_{60}$, при кубической $^1/_{100}$—$^1/_{80}$. Въ Англіи основаніе нерѣдко устраивается изъ бетона, а швы каменной настилки заливаются цементомъ или асфальтомъ: мостовая жестка (не упруга), но, устроенная надлежащ. образомъ, оч. прочна. Матеріалъ для каменн. мостовой тотъ-же, что и для щебеночной; онъ долженъ б. проченъ и, при изнашиваніи, не полироваться—недостатокъ, которымъ страдаетъ гранитъ. *Мостовая изъ искусств. камней, кирпичная* или *клинкерная,* оч. рѣдко употребляется для улицъ, обыкновенно-же только для настилки половъ или тротуаровъ. *Деревянн. мостовая* (рис. 8-й) дѣлается б. ч. изъ соснов. прямоугольныхъ колодокъ, чаще всего четыреугольныхъ, но также и друг. формъ (напр. колодки Спб. *торцовой мостовой* шестигранныя). Смотря по грунту, колодки кладутся (длиною поперекъ) или непосредственно на песчаное основаніе, въ которое, по настилкѣ, ихъ нѣсколько вгоняютъ тромбовками, или-же на досчатый полъ, одиночный или двойной, расположенный поверхъ песка; иногда земл. полотно, кромѣ того и прежде всего, выстилается щебнемъ (рис. 8-й). Колодки должны ставиться не совсѣмъ вплотную, а съ небольш. зазорами (линіи въ 3—4)—съ цѣлью сдѣлать мостовую менѣе гладкою и предотвратить распираніе ея при разбуханіи колодокъ отъ сырости; швы заполняются или пескомъ или смѣсью песка съ асфальтомъ, или цементн. растворомъ. Какъ досчатый полъ, такъ и колодки пропитываются горячею смолою. Очень важно, чтобы основаніе было плотно и совершенно ровно. Оконченная мостовая посыпается тонк. слоемъ песка. Въ Англіи деревянн. мостовыя, подобно каменнымъ, дѣлаются на бетонномъ основаніи и заливаются цементомъ. Выпуклость дерев. мостовыхъ обыкновенно не болѣе $^1/_{80}$. Дерев. мостовая не производитъ шуму, даетъ мало сору и ремонтируется легко, но не прочна и почти также скользка, какъ асфальтовая, которой она уступаетъ во всѣхъ друг. отношеніяхъ. *Асфальтовая мостовая*—самая пріятная изъ всѣхъ по отсутствію шума и пыли, легкости движенія, упругости и мал. вреду отъ нея колесамъ. Кромѣ дороговизны, единственн. недостатки ея: скользкость въ сырую погоду и невозможность ея починки въ холодн. время года (зимою). Дѣлается изъ уплотненнаго натуральн. асфальта, который для этой цѣли продается готовымъ въ порошкѣ (темнокоричн. цвѣта). Основаніе приготовляется б. ч. изъ слоя бетона въ 6 — 8 д. толщиною, прокладывается кровельн. толемъ (для устраненія разрыва асфальта при перемѣнахъ температуры) и, на толщину 2-хъ дюйм., заливается расплавленнымъ асфальтомъ, который, по остываніи, сначала уравнивается, а потомъ уплотняется особ. широкими пестами; окончательное выглаживаніе производится особ. утюгами, послѣ чего поверхность посыпается мелк. пескомъ. Очень важно для прочности — совершенно крѣпкое ровное основаніе и залитіе асфальтомъ въ сухую (не холодную) погоду и на совершенно сухое основаніе. Литой асфальтъ идетъ только на тротуары; искусственный — вообще мало годенъ. *Чугунная мостовая* пока устраивается оч. рѣдко; самый обыкновенный видъ ея: плотное основаніе изъ хряща, дюйм. въ 6—8 толщиною, и ячеистыя чугунныя плиты, укладываемыя на основаніе, какъ можно ровнѣе; ячейки плитъ плотно заполняются хрящемъ и вся поверхность покрывается тонкимъ слоемъ хряща, который, затѣмъ, постоянно возобновляется (недѣли черезъ 2). Дорога и способствуетъ развитію дурн. испареній (вслѣдствіе застоя въ ней воды).

Мраморъ. Такъ вообще наз. зернисто-кристаллическіе или плотные известняки (см. э. сл.), способные полироваться и служить матеріаломъ для различн. рода произведеній искусства. Отличаютъ 2 главн. вида: зернистый и плотный. *Зернистый* всегда одноцвѣтный — бѣлый или только слегка окрашенный въ какой-либо оттѣнокъ (желтоватый, розоватый, синеватый и т. п.); въ изломѣ сахарообразенъ. Наиболѣе извѣстные сорта его: каррарскій (изъ Каррары, у Генуэзск. залива, въ Италіи) — тонко-зернистый, больше другихъ цѣнимый въ скульптурн. искусствѣ; изъ греческихъ—греческій (marmo greco — съ о-въ Лесбоса, Самоса и др.), пентеликонскій (близъ Афинъ)—оч. хорошій статуйный (видоизмѣненіе его съ параллельными зеленоват. жилками наз. чиполино—cipollino), паросскій (съ о-ва Пароса) — слегка желтоватый, крупнозернистый и годный болѣе для архитект. украшеній. Зернист. **м.** средней Европы (саксонскій, тирольскій и пр.) б. ч. плохаго достоинства. Въ Россіи прекрасный тонкозернистый статуйный бѣлый **м.** добывается въ Сибири: алтайскій и нерчинскій не уступаютъ каррарскому, а открытый близъ Екатеринбурга, слегка розоватый, превосходитъ каррарскій плотностью и прозрачностью. Между *плотными* **м.** первое мѣсто занимаетъ *черный,* оч. хорошіе сорта котораго добываются въ Бельгіи: древній черный (nero antico) или **м.** Лукулла — монументальный, однообразно черн. цвѣта; черный гранитовидный (petit granite) — на черномъ фонѣ почти правильно разсѣянныя болѣе свѣтлыя частицы, блестящія въ изломѣ; черный (или оч. темносѣрый) съ пересѣкающимися бѣлыми жилками (marbre sainte Anne); черный, въ которомъ угловатыя черныя и бѣлыя пятна перемѣшаны почти въ одинаков. пропорціи (petit antique). Чрезвычайно эфектенъ черный **м.** изъ Porto-Venere (не далеко отъ Генуи): блестящ. золотист. жилки на черномъ фонѣ. Въ Россіи черный **м.**, не особенно высокаго достоинства, добывается въ Выборгск. губ. около Сердоболя (черный съ бѣлымъ), близъ деревни Шкляры (въ Польшѣ) и др. *Красный* **м.** различн. оттѣнковъ и разнообразно окрашенный: античный (rosso antico)—коричнево-красный съ черными пятнами (изъ Египта); нарбонскій (marbre girotte) — коричнево-красный съ симметрическими значительно болѣе свѣтлыми красн. пятнами, иногда также съ бѣлыми округленн. пятнами (близъ Норбонны во Франціи); шотландскій — розово-красный съ темно-зелеными кристаллами внутри; ирландскій — пурпурово-красный (изъ Типерари въ Ирландіи); веронскій — красный; изъ русскихъ — красный крымскій, сходный съ античнымъ. Сам. великолѣпный *желтый* — нумидійскій (giallo antico). Изъ *зеленыхъ*—античный зеленый (verde antico) на о-вахъ Греческ. архипелага, зеленый генуезскій, самый красивый сортъ котораго vert de mer, vert d'Egypte. Близъ Каррары добывается *темносиній* или *синеватый* **м.** съ бѣлыми жилками (Bordiglio). *Сѣрый* **м.** — самый обыкновенный и встрѣчается во мног. мѣстахъ Европы. Въ Россіи, кромѣ упомянутыхъ выше, попадаются **м.** различн. др. цвѣтовъ — желтаго, зеленаго, фіолетоваго и пр.; напр. между финляндскими мраморами, изъ которыхъ русскельскіе (близъ Сердоболя) лучше тивдійскихъ (около Петрозаводска). Особ. видъ **м.** представляетъ *бречіа* (breccia), состоящій изъ различно окрашенныхъ кусковъ, склеенныхъ въ мраморн. массу: breccia violetta antica—угловатые бѣлые куски, склеенные фіолетов. цементомъ; breccia dorata — куски бѣлые и красные, а цементъ ярко-желтый; breccia pavonazza—красн. куски на бѣломъ фонѣ. Особенно замѣчателенъ *флорентійскій руиновидный* **м.**: по сѣрому фону прихотливые угловатые темно-желтые узоры, напоминающіе развалины. *Лумакелла* (lumachella) или **м.** съ окаменѣл. раковинами внутри, сидящими разсѣянно или кучками; изъ итальянскихъ— l. nera e bianca: черный съ бѣл. раковинами, pietra stellaria (близъ Винченцы) — сѣрые и бѣлые кораллы, звѣздчатые въ попер. разрѣзѣ, marmo occhio di pavone (павлиный глазъ), di pernice и др.; оч. красивъ русскій астраханскій — темнокоричневый съ оранжевыми раковинами; но самый красивый изъ всѣхъ коринтійскій (Блейбергъ въ Коринтіи), заключающій массу раковинъ и отсвѣчивающій цвѣтами радуги.—Достоинства **м.**, кромѣ цвѣта, заключаются въ его способности хорошо шлифоваться и, въ особенности, въ его прочности относительно атмосферическ. вліяній; **м.**, заключающіе нѣсколько значительн. количество сѣрн. колчедана, на воздухѣ покрываются ржавчиною (мног. финляндскіе **м.**, особенно тивдійскіе), а содержащіе глину — легко трескаются. Вообще, чѣмъ яснѣе (чище) звукъ **м-ра** при постукиваніи и чѣмъ онъ лучше полируется, тѣмъ онъ прочнѣе. — Употребляется **м.** для архитект. украшеній, на памятники, для отдѣлки и приготовленія извѣстн. частей мебели, для мозаики, на вазы и т. п. На скульптурн. произведенія идетъ исключительно бѣлый **м.**, притомъ лучшіе сорта его.—Иногда **м.** искусственно окрашиваютъ металлическ. солями или растительн. красками. Растворъ азотнокисл. серебра (ляписа), проникая въ **м.**, окрашиваетъ его въ темнокрасн. цвѣтъ, растворъ хлорист. золота — въ пурпурно-фіолетовый, растворъ мѣдной яри (см. **Ярь-мѣдянка** и

Краски)—въ зеленый; спиртн. растворъ драконов. крови (см.) — въ красный, спиртный растворъ гуммигута—въ желтый; растворъ кошенили (съ прибавленіемъ неб. количества квасцовъ)—въ малиновый, и пр. Можно также окрашивать **м.** (менѣе глубоко), натирая его красящ. веществомъ (напр. зеленою ярью) въ растопленномъ воскѣ. Краски, растворимыя въ спиртѣ или скипидарѣ, накладываются на горячій **м.**; гуммигутъ и драконова кровь—на холодный, но, по наложеніи краски, проходятъ надъ окрашенн. мѣстомъ (не прикасаясь) раскаленн. утюгомъ, пока краска не всосется. Когда одна краска совсѣмъ высохла, можно (осторожно) наложить другую — подходящую. — *Чистка* **м.** (статуй и пр.). Посредствомъ тампона изъ тряпки, хорошенько смочить **м.** растворомъ соды (если оч. грязно, то, вмѣсто тампона, пройтись твердою щеткою) или, еще лучше, растворомъ хлорист. извести (60 част. на 1.000 част. воды); оставить на 2 часа, промыть чист. водою (при помощи мягк. губки) и дать высохнуть. Операцію, въ случаѣ нужды, повторить. *Или:* порошокъ изъ 1 части мѣла, 1 ч. пемзы и 2 ч. соды просѣять сквозь тонк. сито и, смѣшавъ съ водою, тереть имъ **м.**; затѣмъ вымыть съ мыломъ (не годится для дорог. бѣлаго **м.**). Жирныя пятна могутъ выводиться также повторенн. смачиваніемъ бензиномъ. Чтобы *выбѣлить* бѣл. **м.** — вымыть его хорошенько съ мыломъ и, накрывъ старою тряпкою, выставить на солнце на нѣсколько недѣль (5—6), поливая ежеднев. 7—8 разъ. — *Цементъ для склеиванія* **м.**: 2 ч., по вѣсу, порошка того-же мрамора смѣшать со сплавомъ изъ 2 ч. воска и 1 ч. натуральн. смолы; при смазываніи частей для склеиванія, онѣ д. б. совершенно сухи, а цементъ слегка нагрѣтъ. Дырочки и щели можно заполнять замазкою—изъ оч. жидк. клея съ порошкомъ алебастра для бѣлаго **м.**, съ порошкомъ аспида—для сѣраго, охры—для краснаго или коричневаго; когда высохнетъ, отполировать тонк. порошкомъ пемзы, трипела или талька.—*Глянецъ* можно сообщить **м.**, натеревъ его растворомъ воска въ скипидарѣ (см. **Вощеніе мебели и пр.**). *Искусств.* **м.** — см. **Стюкъ.**

Муаре (moiré) — матерія съ струйчатою поверхностью и, вслѣдствіе этого, волнообразнымъ отливомъ, чаще всего шелковая—въ родѣ гроденапля, но м. б. и изъ другого матеріала, напр. извѣстная шерстяная матерія, употребляемая для юбокъ (см. **Ткани**).

Мужъ — см. **Супруги.**

Муза (Musa) — растенія изъ сем. банановыхъ (Musaceae): гигантск. тропическ. травы. Подъ именемъ *пизанга* и *банана,* многія разводятся въ жаркихъ странахъ ради обильн. и питательн. плодовъ ихъ. Стволъ ихъ, достигающ. иногда саженнаго роста, не есть настоящ. стебель, а составленъ изъ плотно объемлящихъ другъ друга листовыхъ черешковъ; оч. короткій стебель скрытъ въ почвѣ. Листов. черешки переходятъ вверху въ огромн. цѣльные листья—и все вмѣстѣ образуетъ чрезвычайно эффектное цѣлое. Во время цвѣтенія выростаетъ длинный, сравнительно, тонкій стебель, проходящій чрезъ всѣ трубки ствола и выставляющійся вверху между листьями. Тутъ онъ производитъ многочисленн., ярко окрашенные, прицвѣтники, въ углахъ которыхъ множество небольш. цвѣтовъ. У видовъ, дающихъ съѣдобные плоды (M. sapientium, M. paradisiaca, M. Cavendishii),—плоды большіе, безсѣмянные. Незрѣл. плоды содерж. крахмалъ и употребляются въ пищу вареными, какъ картофель или бататы; въ зрѣлыхъ крахмалъ переходитъ въ сахаръ, и ихъ можно ѣсть сырыми. Плоды несъѣдобныхъ видовъ заключаютъ сѣмена. Съѣдобные сорта **м.** еще удаваться до широты 38°, хотя и не созрѣваютъ здѣсь вполнѣ. Всѣ **м.** оч. декоративны, но могутъ разводиться только въ теплицахъ или комнатахъ. По принесеніи плодовъ, что въ отечествѣ ихъ бываетъ въ первый-же годъ послѣ посадки, все растеніе гибнетъ, пуская внизу отпрыски, посредствомъ которыхъ его разводятъ. Въ теплицахъ **м.** держатся по нѣскольку лѣтъ безъ цвѣтовъ; требуютъ питательн. почвы, сильн. поливки и температуры до 25° Р. Лучше всего удаются онѣ въ грунту и въ теплицахъ. Особенно изящна и, притомъ, высока *эѳіопская* **м.** (M. Ensete), а также *M. coccinea* и *M. rosacea.*

Музеи—собранія предметовъ по разн. отраслямъ искусствъ или знаній; смотря по собранн. предметамъ, различаютъ **м.** художественные (куда д. б. причислены и картинныя галлереи), естественно-историческіе, сельско-хозяйственные, историческіе и пр. Въ Россіи **м.** могутъ б. раздѣлены на правительственные, общественные и частные. I) **Правительств. м.** находятся въ вѣдѣніи различн. м-въ и главн. управленій; почти всѣ въ Петербургѣ. А) **М. военнаго м-ва:** 1) **М.** *главн. интендантск. управленія* (Екатеринг. просп., 39, входъ безплатно): собраніе образцовъ соврем. военн. обмундированія и вооруженія русск. и иностр. армій, рисунковъ и чертежей по «вещевой» части интенд. вѣд., съ историческ. отдѣломъ. 2) **М.** *Имп. военно-медиц. академіи* (Выб. стор., зданіе академіи, доступенъ съ дозволенія) состоитъ изъ 3 отдѣловъ: а) *практическ. анатоміи* — анатом. препараты и рѣдкости, аномаліи, коллекціи уродливостей, череповъ и пр.; б) *патологическ. анатоміи*—патолого-анат. препараты, и в) *хирургическій*—

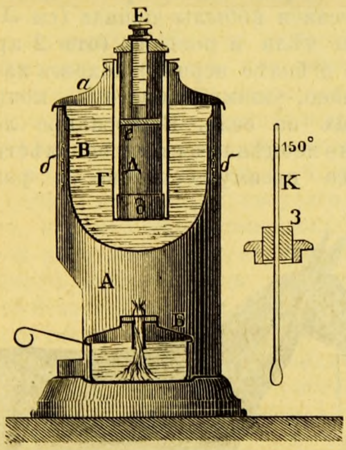
хирург. препараты, коллекціи повязокъ и пр. 3) **М.** *педагогичеекій* (Соляной городокъ, входъ безплатный): богат. коллекціи учебн. пособій и приспособленій относительно школьн. и общ. гигіены (фребелевск. и друг. игры, предметы школьн. обстановки, ученическ. работы, образцы гимнастики, пособія къ изученію музыки и пѣнія, учебники и наглядн. пособія и пр.); при **м.**— коммиссія по устройству народн. чтеній. 4) **М.** *артиллерійскій* въ *Кронверкѣ* (при Петропавл. крѣпости, входъ безпл.). Б) **М. м-ва госуд. имуществъ:** 1) **М.** *минералогическій Горнаго института* (зданіе института, входъ безплатно), съ обширн. спеціальн. библіотекою, искусств. рудникомъ и минералогическ. магазиномъ; замѣчательн. коллекціи металловъ и минераловъ, моделей машинъ, употребл. въ горн. дѣлѣ; въ немъ хранятся рѣдкіе золотые самородки монетн. двора. 2) **М.** *сельско-хозяйственный* (Соляной городокъ, входъ безплатно): свыше 4.000 предметовъ, относящихся до сельск. хозяйства: собраніе образцовъ почвъ и удобрѣній, сельско-хоз. растеній, овощей, плодовъ и предметовъ лѣсоводства, чучелъ и моделей домашн. животныхъ и образчиковъ ихъ продуктовъ, образцовъ пищев. веществъ и кормовъ, сельскохоз. орудій и машинъ, плановъ сельскох. построекъ, образцовъ строит. матеріаловъ; много рисунковъ и фотографій; при **м.** находятся временная выставка (частн. лицами) новоизобрѣтенн. или усовершенствованныхъ сельскохоз. машинъ и орудій, филіальн. отдѣленіе Николаевскаго рыборазводнаго завода, контора и складъ сельскохоз. машинъ коммиссіонерства «Работникъ». В) **М. м-ва Имп. двора:** 1) **М.** *академіи художествъ* (зданіе академіи, входъ и занятія безплатно): а) **м.** *древне-христіанскій*—собраніе церковн. утвари, одежды, вооруженій, посуды и пр. (им. каталогъ); б) **м.** *античной скульптуры* и *скульптуры возрожденія*—оригиналовъ мало, но копій много; в) **м.** *собственно художественный*—богат. собраніе картинъ и статуй русск. и иностр. (разн. школъ) мастеровъ, коллекціи монетъ и медалей, русскихъ, византійск. и арабск.; при немъ особ. отдѣлъ — *картинная галлерея герцога Лейхтенбергскаго:* б. ч. итальянской школы, двѣ статуи Кановы; г) *библіотека* съ *собраніемъ стар. рисунковъ;* д) *альгамбра*—архитект. подробности альгамбры. 2) *Эрмитажъ* (см. э. сл.) 3) *Оружейная палата* (въ Кремлѣ)—см. э. сл. Г) **М. морск. м-ва: М.** *морской* (въ зданіи главн. адмиралтейства, входъ безплатно): замѣч. коллекціи предметовъ по мореплаванію и судостроенію, моделей судовъ, въ порядкѣ постепенн. развитія судостроенія въ Россіи, начиная съ галеры царя Алекс. Михайловича и «Дѣдушки»—ботика Петра В. до мониторовъ наш. времени; истор. памятники сраженій русск. флота, образцы спасительныхъ снарядовъ и пр. Д) **М. М-ва Народн. просвѣщ.:** 1) **М.** *Импер. академіи наукъ* (въ зданіи академіи, входъ безплатно, но для публики закрыты отдѣлы *д, е* и *ж.*—см. ниже), состоящ. изъ отдѣловъ: а) *зоологическаго;* б) *минералогическаго;* в) *ботаническаго;* г) *анатомическаго*—гипсов. и восков. анатом. препараты, скелеты, уроды и пр.; д) *этнографическаго* — костюмы и домашн. обстановка разл. народовъ; е) *египетскаго*—собраніе египетск. древностей: статуи, барельефы, муміи и т. п.; ж) *минцъ-кабинета*—коллекціи монетъ и медалей древне-греческихъ, римскихъ и др.; з) *азіатскаго* — собраніе арабск., персидск. и турецк. рукописей, китайск., манджурск., японск., монгольск. и др. сочиненій, восточн. монетъ и монгольск. идоловъ, произведеній китайск. живописи и проч. 2) **М.** *спб. технологическаго института* (зданіе института, входъ безплатно) — собраніе моделей и проэктовъ машинъ, фабрикъ и заводовъ, коллекціи инструментовъ. 3) **М.** *Румянцовскій* (Москва, уг. Знаменки и Моховой, за входъ 20 к., воскресенье безплатно) состоитъ изъ отдѣловъ: а) рукописей и славянск. старопечатн. книгъ; б) библіотеки (входъ безплатно); в) изящн. искусствъ и классич. древностей, съ картинн. галлереею русск. школы Прянишникова («Явленіе Христа народу» Иванова) и картинами иностр. художн., собраніемъ христіанск. древностей и античн. скульптурн. произведеній; г) древностей доисторическихъ; д) этнографическаго (Дашкова): манекены народностей, населяющ. Россію; е) иностр. этнографіи; ж) минералогич. кабинета древностей и пр. Е) **М. м-ва путей сообщенія: М.** *спб. института инжен. путей сообщенія* (зданіе инст., входъ безпл., по воскрес., кромѣ лѣта)—6 кабинетовъ: модельный и механическій, строительно-рабочихъ инструментовъ, физическій, геодезическій, минералогическій и образцовъ строит. матеріаловъ; замѣчателенъ коллекціею моделей и проэктовъ постоянн. мостовъ (черезъ Неву) и также моделей мостовъ цѣпной системы (между прочимъ, модель цѣпн. моста черезъ Днѣпръ). Ж) **М. м-ва финансовъ— М.** *спб. таможни* (Васил. о-въ, зданіе таможни; за входъ по воскресеньямъ 10 к., по четвергамъ 1 р., по проч. днямъ 20 к.): выставка образц. разл. товаровъ.—II) **Музеи общественные и частные.** А) *Въ С.-Пбургѣ:* а) **М.** *Лермонтовскій* (въ Николаевск. кавалерійск. училищѣ, входъ, по воскресеньямъ, безплатно): собраніе разл. предметовъ, касающихся поэта М. Ю. Лермонтова, — рукописей, собственноручн. рисунковъ, нѣкот.

изъ его вещей, его портретовъ, различн. изданій его произведеній, журналовъ, сборниковъ и пр., содержащихъ его сочиненія или говорящихъ о нихъ или о поэтѣ. б) **М.** *Лѣсн. общества* (у Синяго моста, д. м-ва гос. им., входъ безплатно): собраніе картъ, рисунковъ, чертежей, образцовъ древесн. породъ и др. предметовъ, относящихся до лѣсн. хозяйства Россіи. в) **М.** *общества любителей древн. письменности* (Фонтанка, д. гр. Шереметьева, между Семіоновскимъ и Аничковымъ мостами): собраніе памятниковъ древн. письменности и литературы, въ оригиналахъ и копіяхъ, а также нѣкот. художеств. предметовъ. г) **М.** *хубожественно-промышленныхъ производствъ при централ. школѣ бар. Штиглица* (въ зданіи Солянаго городка, входъ безплатно): коллекціи предметовъ, относящихся къ прикладн. художествамъ. д) **М.** *прикладн. знаній* (Солян. городокъ; плата за входъ по воскресеньямъ 5 к., по вторникамъ съ взрослыхъ 30 к., съ дѣтей 10 к., въ остальн. дни съ взрослыхъ 15 к., съ дѣтей 5 к.) сост. изъ двухъ отдѣл.: 1) *техническаго,* принадлежащаго русск. технич. обществу: собраніе предметовъ, характеризующ. ходъ постепенн. развитія фабрично-заводскихъ производствъ и главнѣйш. орудій работы; 2) *художественно-промыщленнаго,* принадлежащ. обществу поощренія прикладн. художествъ въ Россіи: постоянная выставка произведеній русск. мастеровъ. е) **М.** *Пушкинскій* (при Александровск. лицеѣ, входъ безплатно по воскреоеньямъ и табельн. днямъ, кромѣ лѣта) — собран. портретовъ А. С. Пушкина, различн. изданій его сочиненій (и переводовъ ихъ на иностр. языки), матеріаловъ для его біографіи и вообще всего, что касается поэта; картина Наумова «Дуэль Пушкина», подаренная **м.** В. Кн. Ник. Михаиловичемъ. ж) **М.** *художественно-промышленный общества поощренія художниковъ* (Б. Морская, д. 40, цлата за входъ 25 к.): бол. собраніе предметовъ по прикладн. художеству и исторіи развитія искусствъ (оригиналы и копіи по архитектурѣ, скульптурѣ, живописи, мозаикѣ и пр.), въ порядкѣ истор. развит. ихъ въ разл. странахъ (начиная съ Индіи и Египта); постоянная выставка картинъ. з) *Картинная галлерея герцога Лейхтенберскаго* (см. выше—**м.** *академіи художествъ*).—Б) *Въ Москвѣ:* а) **М.** *Голицинскій* (Волхонка, д. кн. Голицина, открытъ съ 1 сент. по 1 мая, безплатно, по воскрес. и средамъ): собраніе антиковъ—греческ., римск. и этрусскихъ; библіотека старинн. западно-европ. писателей и первопечатн. Гутенберговскихъ изданій; картинная галлерея изъ лучш. иностр. художниковъ XVII и XVIII в., много др. произведеній изящн. искусствъ и рѣдкостей. б) **М.** *историческій* (у Иверскихъ воротъ): еще не открытъ; будетъ содержать памятники важн. событій отечеств. исторіи—въ подлинникахъ, копіяхъ, картинахъ и пр. в) **М.** *педагогическій* и библіотека общества вспомоществованія гувернанткамъ и учительницамъ (Арбатъ, д. Общества русск. врачей, плата за входъ: съ взросл. 10 к., съ дѣтей 5 к.). г) **М.** *политехническій* (Лубянская площадь, по средамъ и субботамъ 15 к. за входъ, въ остальн. дни безплатно) состоитъ изъ отдѣловъ: рѣчн. и морск. судостроенія, минералогическ., горнозаводск., архитектурн., почтово-техническ., туркестанскаго, сельскохоз., лѣснаго, зоотехническаго и учебн. пособій. д) **М.** *художественно-промышленный* (при Строгановск. центр. училищѣ техн. рисованія, входъ безплатно): художественное и промышленное отдѣленія, имѣются греческ. и славянск. рукописи и образчики русск. старины. е) *Картинн. галлереи Боткина* (Покровка, собств. домъ), *Солдатенкова* (Мясницкая, собств. домъ) — осмотръ только съ дозволенія собственниковъ; *Третькова* (Лаврушевскій переул., собств. домъ),— одна изъ лучш. галлерей картинъ русск. школы (входъ безплатно). — В) Важнѣйш. **м.** въ друг. городахъ: а) *Архангельскій:* предметы изъ царства животныхъ, растеній и минераловъ. б) *Варшавскій* **м.** *промышленности и сельскаго хозяйства.* в) *Кавказскій* (въ Тифлисѣ). г) *Новгородскій.* д) *Ростовскій* **м.** *древностей* (Ростовъ, Яросл. губ.). е) *Саратовскій—Радищевскій,* основанн. проф. Боголюбовымъ: картины и этюды извѣстн. русск. и иностр. художниковъ, акварели, рисунки, фотографіи, миніатюры, монеты, расписанн. стекла XVII и XVIII в., серебро старое (XVI и XVII в.) и новое, посуда китайская, восходящ. до XV в., бронза (преимущественно XVI в.), мебель, фарфоры, фаянсы, художеств. альбомы, терракоты, оружіе, гобелены и т. п. ж) *Севастопольскій* (на пожертвованія русск. войска). з) *Туркестанскій* (въ Ташкентѣ): предметы сельскохоз., минералогич., зоологич., промышл., этнографич. и археологич. и) *Ярославскій* **м.** древностей.—Изъ **иностранн. худож. м.** важнѣйшіе: въ Англіи—*Британскій* **м.** (Лондонъ), заключающій сам. богатое собраніе греческ. и ассирійск. древностей; *Кенсингтонскій* (Лондонъ). Въ Австріи — *Вѣнскій* — одинъ изъ лучшихъ. Въ Германіи — *Берлинскій, Дрезденскій* и *Мюнхенскій.* Въ Италіи: *Ватиканскій* (въ Римѣ), по скульптурн. произведеніямъ занимаетъ перв. мѣсто въ мірѣ; *Національный* (въ Неаполѣ), замѣчательный по хранящимся въ немъ предметамъ, найденнымъ при раскопкахъ Помпеи и Геркуланума; *Флорентійскій.* Во Франціи—*Луврскій* (въ Парижѣ)—самый богатый и великолѣпный изъ всѣхъ существующихъ; *Клюни* (въ Парижѣ) и др.

Мука. Такъ наз. многія вещества, превращенныя въ порошокъ, но преимущественно—измельченныя хлѣбн. зерна. Вотъ химическ. составъ м. главнѣйш. хлѣбн. зеренъ:

Въ 100 частяхъ по вѣсу.	Клейковины и вообще азотистыхъ веществъ.	Крахмала.	Сахара и декстрина.	Жира.	Клѣтчатки и камеди.	Солей.	Воды.
Пшеничной м. . . .	14,6	59,0	3,4	2,0	3,4	1,6	16,0
Ржаной	13,8	51,0	3,7	1,0	13,8	1,7	15,0
Овсяной	17,0	39,0	4,4	5,7	16,9	3,0	14,0
Кукурузной	12,0	60,0	0,3	7,7	5,0	1,0	14,0
Гречневой	8,6	50,0	2,0	1,0	22,4	1,8	14,2

Очень существенн. роль въ м. играетъ клейковина, какъ по своей питательности, такъ и потому, что отъ количества и качества ея зависитъ добротность получаемаго хлѣба; въ этомъ отношеніи пшеничн. клейковина занимаетъ первое мѣсто; за нею слѣдуетъ (хотя далеко уступаетъ ей) клейковина ржи. Клейковина проч. хлѣбн. зеренъ не обладаетъ свойствами, нужными для приготовленія хорош. хлѣба, а потому м. этихъ зеренъ рѣдко употребляется для хлѣбопеченія. Б. ч. клейковины заключается въ оболочкѣ зеренъ, отходящей, при помолѣ, главн. образомъ въ формѣ отрубей; м., получаемая послѣ грубаго помола, за одинъ пріемъ (см. **Мельницы**), содержитъ еще значительн. количество измельченн. оболочекъ: она питательнѣе, но трудноваримѣе; напротивъ того, самый высокій сортъ пшеничной м. (см. ниже), пройдя всѣ степени повторительн. помола, сортированія и отсѣванія, лишается б. ч. клейковины и потому не только менѣе питателенъ но и менѣе годенъ для печенія хлѣба: средніе сорта предпочтительнѣе въ этомъ отношеніи. Но если извѣстная примѣсь оболочекъ къ м. полезна для ея питательности, то только въ так. случаѣ, когда оболочки эти измельчены вполнѣ (если помолъ въ одинъ пріемъ, то онъ д. б. *низкій*, т. е. съ достаточно сближенными жерновами): въ грубомъ видѣ (напр., въ ржаномъ *рѣшетномъ* хлѣбѣ) оболочки эти совсѣмъ не перевариваются. Такъ какъ качества зеренъ одного и того-же растенія измѣняются отъ климатическихъ и почвенныхъ условій, то и получаемая изъ нихъ м. не одинакова; напр. пшеница наш. южн. губерній даетъ м. менѣе бѣлую, но болѣе богатую клейковиною, чѣмъ пшеница средн. полосы Россіи. Хорошая мука д. б. непремѣнно суха (содержать не болѣе 15%—17% воды): сырая м. скоро портится, слегается въ комья, получаетъ затхлый запахъ и кисловатый вкусъ, нерѣдко покрывается плесенью (грибки). Поэтому, *хранить* м. должно въ прохладн. и сухомъ, хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи, вдали отъ разлагающихся растительн. или животн. веществъ. Въ закромахъ — почаще переворачивать и перемѣшивать, а если м. хранится въ мѣшкахъ, то недостаточно сухую м. набивать въ нихъ рыхло (чтобы влага могла легко испаряться). Если замѣчаются комья, то ихъ слѣдуетъ растирать (гирями или между чугунными валами). Въ герметическ. сосудахъ, изъ которыхъ выкаченъ воздухъ, можно сохранить неопредѣленн. время даже сырую м. (способъ Лувеля). Легче всего портится клейковина, а потому чѣмъ меньше ея въ м., тѣмъ лучше м. сохраняется. Насѣкомыя, портящія м.: *мучной червякъ, мучной клещъ* (см. **Насѣкомыя вредныя**), *мучная моль* (см. **Моль**). *Пересылаютъ* м. въ бочкахъ, мѣшкахъ и куляхъ. Въ бочкахъ, употребляемыхъ почти исключительно для перевозки водою и нерѣдко осмаливаемыхъ снаружи, м. пресуется особ. прессами, а въ мѣшкахъ иногда утрамбовывается колотушками или ногами (въ чулкахъ изъ некрашен. кожи). Для внутр. пересылки употр. мѣшки изъ *ряднины* (пеньков. холстъ), а для заграничной — *джутовые*. Мѣшокъ пшеничн. м. 5 п., ржаной 4½ пуд.; куль пшеничн. м. 10 п., ржаной 9 пудъ. Какъ для долгаго храненія, такъ и для дальней пересылки мука д. б. предварительно высушена: до 6% воды. Сушка требуется главн. образомъ для м., полученной прост. помоломъ: при повторительн. помолѣ м. значительно высушивается при самой обработкѣ ея на мельницахъ (см. э. сл.). Нерѣдко просушка производится уже въ зернахъ (см. **Машины сельско-хоз.**—*Зерносушилки*). Сушатъ м., или разстилая ее мелк. слоемъ по полу теплаго хорошо вентилируемаго (сух. воздухомъ) помѣщенія, или же въ особ. приборахъ, изъ которыхъ простѣйшій — француза Туальона (Touaillon); онъ сост. изъ расположенныхъ одинъ подъ другимъ, на вертикальн. оси, 5 круговъ или тарелокъ (до 3 арш. въ діаметрѣ), полыхъ внутри: мука, посредствомъ лопатокъ или щетокъ, вращающихся вокругъ оси прибора, послѣдовательно пересыпается съ верхн. круговъ на нижніе и сушится на нихъ паромъ, проходящимъ внутри круговъ въ противуположн. направленіи (снизу вверхъ); нагрѣваніе на верхн. кругѣ до 28° Р, на нижнемъ до 60° Р (никогда выше); высушиваетъ до 30 пуд. муки въ 1 часъ.—*Пшеничная* **м.** Грубый сортъ **пш. м.** получается послѣ прост. помола зерна за одинъ пріемъ (на б. ч. наш. мельницъ); онъ болѣе темнаго цвѣта, содержитъ много измельченн. отрубей и *просѣвается* уже самими потребителями, почему **м.** этого сорта наз. *сѣянкою*. При усовершенств. повторительн. помолѣ зерна предварительно очищаются сортировками (см. **Сортировки**), обдираются, т. е. превращаются въ крупу (см. **Мельницы для крупы**) и, наконецъ, мелются въ нѣсколько пріемовъ, съ отсѣваніемъ и сортированіемъ кажд. разъ полученнаго продукта. Такимъ образомъ получается 9 номеровъ **м.**: № 1 *конфектная* (30—35°/o), № 2 *отъемная* (5—2,5°/o), № 3 *крупчатка* (3,3—1,7°/o), № 4 *первачъ* (23,3—17,5°/o), № 5 *дранная* (3,3—2,5°/o), № 6 *второй первачъ* (3,7—2,9°/o), № 7 *подрукавная* (8,3°/o), № 8 *куличная* (5°/o) и № 9 *межеумокъ* (3,3°/o); кромѣ того, 2 сорта отрубей (13,3°/o)—крупные и мелкіе. Всего изъ 120 пудъ (12 кулей) зерна около 118 п. муки и отрубей (муки 85°/o). Но приведенное раздѣленіе **м.** существуетъ только въ техникѣ; въ торговлѣ извѣстно всего 3 сорта, приготовляемые смѣшеніемъ между собою различн. техническ. номеровъ. Первый торг. сортъ—*крупчатка:* смѣсь первыхъ трехъ техническ. номеровъ; отличается отъ проч. сортовъ больш. бѣлизною и употребл. на тонкія печенья. Высшій сортъ крупчатки, содержащій больше № 1, иногда продается подъ именемъ *конфектной:* настоящей конфектной (технич. № 1), употребляемой главн. образомъ кондитерами, въ торговлѣ мало. Второй торг. сортъ—*первачъ:* смѣсь №№ 4, 5 и 6, нерѣдко подраздѣляется на *первый первачъ, второй первачъ* и *первачъ межеумокъ; первый первачъ* гораздо темнѣе крупчатки, но значительно свѣтлѣе второго первача—муки нисшаго качества, довольно темной; первачъ межеумокъ—средній между обоими первачами. Первачъ идетъ главнымъ образомъ на приготовленіе разн. рода «ситнаго хлѣба». Третій торгов. сортъ—*куличная* **м.** или *выбойка:* смѣсь №№ 7, 8 и 9; наз. куличной, потому что встрѣчается часто не въ мѣшкахъ, а въ куляхъ; она темно-бураго цвѣта (отъ значительн. примѣси отрубей) и употребл. преимущественно на печеніе пряниковъ, отчего наз. также *пряничною;* нерѣдко примѣшивается къ ржаной **м.** для полученія полубѣлаго и высшихъ сортовъ ржан. хлѣба.—Мягкія яров. пшеницы содержатъ менѣе клейковины и потому даютъ плохой хлѣбъ; съ цѣлью улучшенія ихъ въ этомъ отношеніи, къ нимъ, при помолѣ, примѣшиваютъ въ разл. пропорціяхъ *озимую* пшеницу, извѣстную подъ названіемъ *орловской,* и лучшій твердый сортъ яровой пшеницы—*арнаутки,* разводимой въ Новороссіи и называемой также *горловкой* или *кубанкой* (въ петербургск. портѣ). На воронежск. мельницахъ, для полученія хорош. крупчатки, къ 6 четвертямъ мягк. яров. пшеницы прибавляютъ 2 ч. орловской и 1 ч. кубанки; на елецкихъ: къ 4 ч. мягк. яровой—3 ч. орловской и 4 ч. кубанки. 3—4—5 ч. *саксонки* (лучшій сортъ яровой пшеницы саратовск. колоній), съ тою-же цѣлью, смѣшиваютъ съ 3—4 ч. орловской и 6 ч. кубанки. Сама по себѣ орловская пшеница идетъ на высшіе сорта крупчатки, а желтоватаго цвѣта **м.** изъ арнаутки (кубанки) особенно хороша для приготовленія пироговъ, лапши, вермишели, макаронъ и т. п. Хорош. пшен. **м.** однообразно бѣлаго цвѣта (безъ пятенъ), съ желтоват. оттѣнкомъ и нѣкотор. блескомъ (болѣе низкіе сорта—матово-бѣлаго, слегка сѣроватаго цвѣта), характерн. запаха, замѣтнаго особенно въ тѣстѣ, на ощупь нѣжна, но слегка зерниста; сжатая въ рукѣ, не сыплется сквозь пальцы, а слипается въ комокъ, сохраняющій форму и по разжатіи руки. Но самое существенное качество пш. **м.**—способность давать пышный пористый хлѣбъ—зависитъ отъ количества и качества содержащейся въ ней клейковины. Пш. клейковина бѣло-желтоватаго цвѣта, упруга и тягуча, но не вязка, содержитъ больш. или меньш. примѣсь особ. бѣлков. вещества—*цереалина,* обладающаго свойствомъ дѣлать клейковину растворимою и, вслѣдствіе этого, легче варимою желудкомъ. Количество клейковины въ **м.** опредѣляется так. образомъ: пробу **м.** замѣсить съ холодн. водою въ довольно густое однообразн. тѣсто (на 50 част. муки около 20 ч., по вѣсу, воды), которое оставить въ покоѣ на ½ часа или болѣе (зимою или если **м.** груба); затѣмъ—въ рукѣ или, лучше, завязавъ въ холстъ, разминать тѣсто подъ небольш. струею холодн. воды, до тѣхъ поръ, пока отходящая вода перестанетъ быть мутною; остающаяся на рукѣ или въ холстѣ масса и есть клейковина. Хорошенько (сильно) выжавъ и вытеревъ клейковину, взвѣсить: 5 ч. такой (сырой) клейковины соотвѣтств. 3 ч. сухой. Высушить клейковину можно въ духов. печи: сохнетъ быстро; д. б. вынута, прежде, чѣмъ начнетъ темнѣть, и тотчасъ-же взвѣшена. Но чтобы результатъ взвѣшиванія былъ вполнѣ точенъ, слѣдуетъ, собравъ воду служившую для промыванія, нѣсколько разъ процѣдить ее сквозь холстъ или густое волосяное (или металлическ.) сито и остатокъ на холстѣ (прошедшую ранѣе съ водою клейковину) присоединить къ общей массѣ клейковины. Рыхлую клейковину лучше промывать жесткою или гипсовою водою. Средн. количество сухой клейковины въ различн. видахъ м. показаны въ таблицѣ (стр.679); но количество это далеко не одинаково не только въ м. изъ различн. хлѣбовъ, но и въ м. одного и того-же вида хлѣбн. зеренъ. Свѣжая пшен. клейковина оч. упруга и тягуча (вытягивается въ нити), способна вбирать много воды: оч. важныя качества для приготовленія хорош. хлѣба. Пекари судятъ о достоинствѣ пш. м., наблюдая приготовленное изъ нея тѣсто: если м. хороша,—тѣсто упруго, не вязнетъ и вытягивается въ нити, хорошо подымается и даетъ хлѣбъ—легкій, съ пустотами внутри (отъ задерживаемыхъ клейковиною пузырьковъ угольн. кислоты). Напротивъ того, чѣмъ тѣсто менѣе упруго и тягуче и болѣе липко, тѣмъ м. хуже. Если 12 зол. м. замѣсить въ тѣсто съ 6 зол. воды и оставить подъ колпакомъ,—при хорош. мукѣ тѣсто не измѣняется, при дурной-же—черезъ ½ часа начинаетъ блестѣть, а черезъ 12 час. совсѣмъ расплывается. При нагрѣваніи до 48° Р. 20 част. хорош. м. съ 50 ч., по вѣсу, воды, получается плотный клейстеръ, держащійся долго; если мука дурна,—клейстеръ быстро становится жидкимъ, сиропообразнымъ. Для опредѣленія степени годности м. для печенія хлѣба, существ. особ. приборъ Боляндa, изображенн. на рис. Прежде всего, при вставленномъ въ приборъ термометрѣ К, нагрѣваютъ (спиртов. лампочкою Б), растительн. масло въ котелкѣ В до 150° Ц (120° Р); затѣмъ, на мѣсто термометра, вставляютъ цилиндръ Д, въ капсюлю котораго *(д)* положено около 1 зол. еще влажной клейковины; растягиваясь образующимся паромъ, клейковина, давленіемъ на поршень *е*, выдвигаетъ его вверхъ тѣмъ болѣе, чѣмъ она тягучѣе и упруже; градусы на стержнѣ поршня (отъ 25° до 50°) показываютъ степень этой упругости и соотвѣтствующей ей годности м. для печенія; если поршень вовсе не поднимается, то клейковина испорчена и м. совсѣмъ не годна для печенія хлѣба. *Подмѣси* къ пш. м. какой-либо друг. м. проще всего узнаются по измѣненіямъ въ качествахъ хлѣба, получающаго иные цвѣтъ, вкусъ и запахъ. Если пробу испытываемой м. облить кипящею водою (немного), то примѣсь посторонн. м. обыкновенно тотчасъ-же обнаруживается характерн. запахомъ. Еще вѣрнѣе можно судить о примѣси по качеству полученной промываніемъ клейковины; если примѣси болѣе, чѣмъ 5%, то клейковина отъ ржаной м. становится неравномѣрно черноватою, слизистою, липкою и расплывчатою; отъ ячменной м. — красноватою, сухою, состоящею какъ-бы изъ перепутанныхъ червообразн. нитей; отъ овсяной—черновато-желтою съ бѣлыми точками на поверхности; отъ кукурузной — желтою, твердою. Отъ примѣси болѣе, чѣмъ 5% муки стручков. растеній (бобовъ, гороха и пр.) пш. мука получаетъ блескъ, вкусъ и запахъ этихъ растеній, клейковина-же ея распадается на мелк. кусочки, легко проходящіе сквозь сито при отмываніи, и также болѣе или менѣе окрашивается въ цвѣтъ, свойственн. зернамъ этихъ растеній. Примѣсь картофельн. м. не измѣняетъ замѣтно ни цвѣта, ни вкуса, ни запаха пшен. м., но уменьшая, соотвѣтственно, количество клейковины, дѣлаетъ тѣсто менѣе тягучимъ и худо поднимающимся, а хлѣбъ тяжелымъ (при болѣе, чѣмъ 10% примѣси). Но вѣрнѣе всего эти различн. примѣси узнаются подъ микроскопомъ—по формѣ крахмальныхъ зеренъ (см. **Крахмалъ**—дополнительные рисунки). Примѣсь къ м. пыли отъ жернововъ или веществъ, прибавленныхъ къ ней намѣренно—съ цѣлью увеличенія ея вѣса (гипса, мѣла, бѣл. глины, костяной муки и т. п.), открывается легко сожиганіемъ м.: безъ этихъ примѣсей м. почти не оставляетъ золы. Наконецъ, въ пш. мукѣ м. б. примѣсь отъ сѣмянъ сорныхъ травъ, перемолотыхъ вмѣстѣ съ пшеницею: б. ч. придаютъ м. горькій вкусъ, а иногда дѣлаютъ ее ядовитою;



Приборъ Боляндa. А—маленьк. печка (металлическая) съ котелкомъ В, наполненнымъ раст. масломъ, и съемною крышкою *а*. Г—вставной цилиндръ. Д—мѣрительный цилиндръ съ капсюлею *д*. Е—поршень съ стержнемъ, раздѣленнымъ на градусы. Б—лампочка. *б,б*—дырочки въ печкѣ. К—термометръ, вставленный въ пробку (З), обдѣланную каучукомъ.

подобная-же порча м. происходитъ отъ примѣси, во время помола, къ здоровому зерну больнаго (см. **Пшеница**).—*Ржаная* м. значительно темнѣе пшеничной, вслѣдствіе больш. содержанія въ ней отрубей и болѣе темнаго (сѣраго) цвѣта ея клейковины; отъ малой тягучести послѣдней ржан. тѣсто поднимается хуже, чѣмъ пшеничное, требуетъ болѣе дрожжей и даетъ хлѣбъ болѣе плотный и труднѣе перевариваемый желудкомъ. Но, съ другой стороны, ржан. клейковина задерживаетъ влагу и черезъ это сохраняетъ хлѣбъ мягкимъ долѣе. Съ этою послѣднею цѣлью ржан. **м.** иногда примѣшиваютъ къ пшеничной. За-границею приготовляютъ 4 сорта ржаной **м.**; у насъ-же только 3. Первый сортъ—*сѣяная* **м.** или *ситная* или *пеклеванная:* получается обработкою слѣдующаго сорта въ пеклевальномъ снарядѣ (см. **Пеклеваніе**). Второй сортъ—*обдирная:* мелется изъ зерна, предварительно ободраннаго (см. **Мельницы крупяныя**), но не просѣвается черезъ сита пеклевальн. снаряда. Третій сортъ—*простая* или *обыкновенная* рж. мука: получается размоломъ цѣльныхъ, не ободранныхъ, зеренъ, часто вмѣстѣ съ остатками отъ перваго сорта (сѣяной м.), содержитъ много отрубей и даетъ мало припека. Обыкновенно на третій сортъ идетъ сыромолотная рожь (см. **Молотьба**): недосушенныя зерна всегда даютъ нисшіе сорта муки съ малымъ припекомъ. *Примѣси* постороннихъ веществъ въ рж. **м.** открываются такъ-же, какъ и въ пшеничной. Отъ примѣси къ зерну, передъ помоломъ, *рожковъ (спорыньи)* — мука получается синеват. цвѣта съ желтоват. пятнами, непріятн. запаха и вкуса; такая примѣсь ядовита (см. **Спорынья**). Присутствіе въ рж. **м.** *плевела* (см. э. сл.) также вредно: такая **м.** сильно пѣнится при кипяченіи. — *Ячменная (ячневая* или *ячная)* **м.** желтоват. цвѣта; клейковина ея плохо соединяется въ массу и отмывается водою, вмѣстѣ съ крахмаломъ, въ формѣ бѣлыхъ кусочковъ, похожихъ на творогъ. *Ячм.* **м.** даетъ хлѣбъ тяжелый, грубый и скоро сохнущій; у насъ рѣдко употребляется съ этою цѣлью (см. **Ячмень**). — *Овсяная* **м.** или *толокно* оч. богата клейковиною и жиромъ и потому питательна, но для хлѣба не годится, такъ какъ клейковина ея мало тягуча; приготовляемые изъ нея *овсяники* тяжелы и не вкусны (см. **Овесъ**).—*Кукурузная (маисовая)* **м.** ярко-желтаго цвѣта, богата жиромъ; вслѣдствіе малой тягучести ея клейковины, для печенія хлѣба м. б. употреблена только съ примѣсью пшеничн. м. (хлѣбъ тяжелъ и скоро сохнетъ); обыкновенно изъ нея дѣлаютъ густ. кашу, назыв. у насъ на югѣ (въ Бессарабіи) *мамалыгою,* а въ Италіи *полентою* (см.).—*Рисовая* **м.** оч. бѣла и богата крахмаломъ, но бѣдна клейковиною (бѣлою и нѣжною), жиромъ и солями (см. **Рисъ**).—*Гречневая* **м.** бѣловатаго или сѣроватаго цвѣта; содержитъ мало клейковины; употребл. на блины, гречаники и пр. (см. **Гречиха**). — *Мука стручков. растеній* (гороха, бобовъ и пр.), вслѣдствіе содержанія въ ней богатаго азотомъ *легумина*, питательна, но трудноварима; не содержитъ клейковины и для печенія хлѣба не годится (см. **Горохъ** и пр.).—*Картофельная* **м.**—то-же, что оч. бѣлый крахмалъ (см.).—**С. Кулѣшовъ.**

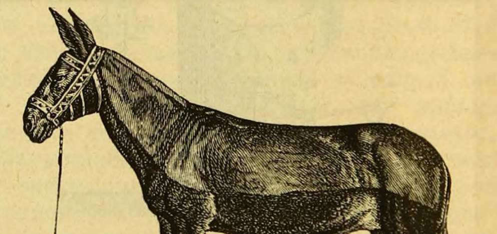
Мука дѣтская—см. **Кормленіе искусственное.**

Муксунъ (Coregonus muksun)—рыба изъ рода сиговъ; водится въ сѣв. Ледовитомъ и Бѣломъ моряхъ и заходитъ оттуда во впадающія въ нихъ рѣки.

Мулатъ—рожденный отъ бѣлаго и негритянки.

Мулла—магометанскій священникъ.

Мулъ (Equus mulus) происходитъ отъ жеребца-осла и кобылы-лошади (см. **Лошакъ**); формою тѣла и ростомъ (отъ 2 арш. до 2 арш. 6 и болѣе вершк.) похожъ на лошадь, а головою, ушами, хвостомъ, копытами и голосомъ на осла. Выносливѣе лошади и особенно неоцѣнимъ въ горист. мѣстностяхъ, гдѣ его преимущественно и разводятъ. Главн. образомъ употр. для перевозки тяжестей, но также подъ верхъ и для плуговъ. Въ сѣверн. Европѣ почти не встрѣчается, но въ больш. ходу въ Италіи, Испаніи и на югѣ Франціи; у насъ только въ Крыму и на Кавказѣ. Бываютъ разл. масти: во Франціи и Испаніи б. ч. вороной; въ Италіи — темногнѣдой; въ Малой Азіи, близъ Бассоры, разводятъ чрезвычайно красив. бѣлыхъ **м.** Оч. крѣпки и рослы сѣрые египетскіе и варварійскіе **м.**



Испанскій мулъ. Верхняя половина острижена.

Мультипликаторъ—инструментъ для измѣренія силы электричества (см. **Электричество**).

Мумія *(колкотаръ)*—краска темно-красн. цвѣта; низш. сорта ея наз. также *чернелью, червленью* или *черлядью.* Приготовляется обжиганіемъ желт. охры; въ Богеміи находится готовою. Лучшая *шведская* или *стокгольмская;* въ торговлѣ сущ. также *итальянская* или *французская. Кружковая* **м.** или *англійск. красная земля* или *колкотаръ* (rouge d'Angletere, caput mortuum)—безводн. окись желѣза, получаемая прокаливаніемъ желѣзн. купороса, обыкновенно какъ побочн. продуктъ добыванія сѣрн. кислоты; но сам. тонк. порошокъ ея приготовляется кипяченіемъ раствора желѣзн. купороса въ водѣ съ неб. количеств. азотн. кислоты, осажденіемъ, затѣмъ, углекислою содою и прокаливаніемъ хорошо промытаго высушеннаго осадка. Кружков. **м.** темнѣе обыкновенной, но предпочитается послѣдней при масл. окраскѣ; главнымъ-же образомъ порошокъ ея идетъ для полировки стали, золота, стеколъ и пр.

Муравьи (Formica) — насѣк. изъ сем. перепончатокрылыхъ. Живутъ обществами въ муравейникахъ; состоятъ изъ *самцовъ, самокъ* и *работниковъ,* а въ жарк. странахъ, кромѣ того, и *солдатъ.* Самцы и самки съ крыльями. Оплодотвореніе происходитъ въ воздухѣ, въ умѣр. странахъ б. ч. въ іюлѣ или августѣ. Послѣ оплодотворенія самецъ умираетъ, а самка лишается крыльевъ (обрываются работниками) и, перенесенная въ муравейникъ, кладетъ яица, изъ которыхъ выходятъ безногія личинки, превращающіяся сначала въ куколки *(мурав. яица)* и, наконецъ, въ **м.** Всѣ заботы о муравейникѣ, самкѣ и выводкахъ лежатъ на работникахъ. Питаются **м.** сладкими растительн. соками, насѣкомыми (личинками, червями и пр.), падалью и т. п., а потому скорѣе полезны, чѣмъ вредны. Замѣчательно отношеніе **м.** къ *тлѣ* (см. **Тля**): они не только отыскиваютъ ее, но разводятъ и воспитываютъ, какъ дойную корову, ради испускаемаго ею сладк. сока, отдѣленіе котораго умѣютъ вызывать щекотаніемъ брюшка тли (доятъ!). Распространены **м.** по всему свѣту. Наибол. извѣстн. у насъ виды: обыкнов. *красный* **м.** (F. rufa, рис. 1-й); работники $1^1/_2$ — $2^1/_2$, а самцы и самки около $3^1/_2$ лин. длиною; самцы черные, самки и работники ржаво-красные. Живутъ б. ч. въ хвойн. лѣсахъ, въ кучахъ, устраиваемыхъ ими изъ хвойн. иголъ, засохш. вѣточекъ дрока и т. п. и достигающихъ иногда до $1^1/_2$ арш. высотою. Полезны для лѣсовъ. *Черный* **м.** (F. nigra) — чернобурый, водится въ садахъ и поляхъ. **М.** *великанъ* (F. herculeana, рис. 2-й)—самки около $^3/_4$ дюйм., самцы 4—5 лин., работники 3—5 лин. длиною, темно-коричнев. цвѣта; живетъ преимущественно въ горист. лѣсист. мѣстностяхъ между корнями деревъ, устраивая свои жилища въ самомъ деревѣ. **М.** *стѣнной* (F. emarginata) — въ щеляхъ стѣнъ и старыхъ деревъ. **М.** *коричневый* (F. brunnea) — сам. маленькій изъ нашихъ **м.:** въ поляхъ и лугахъ. О *бѣлыхъ* **м.**—см. **Термиты.**—Многіе **м.** (преим. черные) приносятъ вредъ садамъ и огородамъ, подтачивая корни растеній своими ходами или пожирая сладк. плоды. Если муравейникъ *вдали* отъ дерева, то вѣрнѣе всего обварить его кипяткомъ, когда **м.** въ сборѣ, т. е., обыкновенно послѣ захода солнца; если-же, вслѣдствіе близости муравейника къ корнямъ дерева, нельзя примѣнить этого средства, то употребл. одно или нѣсколько изъ слѣдующихъ: а) погрузить въ муравейникъ варен. кость или бычачью ногу, рыбу и т. п., или положить около него доску, смазанную медомъ, и когда **м.** насядутъ на то или другое,—опустить въ кипятокъ; б) обмазать стволъ дерева на извѣстн. высоту отъ земли сплавомъ изъ 60 част. дегтя и 500 част. жира и, затѣмъ, 120 частей терпентина; в) при помощи кисти или щетки, обмыть стволъ и вѣтви растворомъ 1 част., по вѣсу, сабура въ 1000 ч. воды; г) обмотать стволъ, на извѣстн. высотѣ, пучкомъ пакли, пропитаннымъ скипидаромъ; д) привязать къ вѣткамъ и разставить внизу дерева флакончики, наполовину наполненные сахарн. или медо-

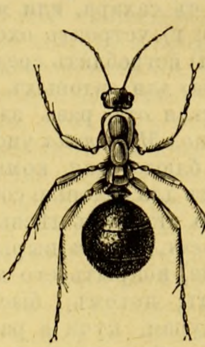


Рис. 1-й. **М.** красный—работникъ (увелич.).

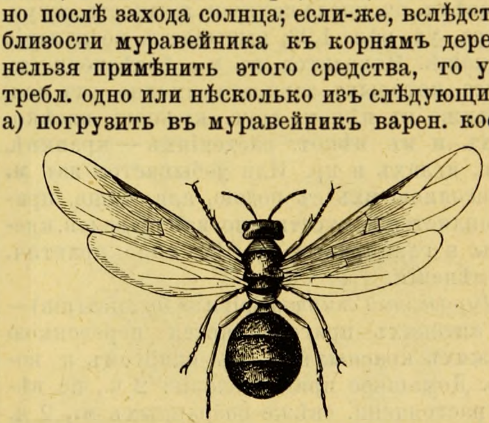


Рис. 2-й. **М.** великанъ: самка (немного увелич.).

вою водою; е) если растеніе въ горшкѣ,—поставить горшокъ въ блюдцо съ вобою. Для удаленія м. изъ шкафовъ, буфетовъ и вообще изъ жил. помѣщеній: а) разложить на полки и пр. сух. листья пахучихъ растеній—лаванды, полыня, бузины; б) щели, въ котор. м., прокурить сѣрою или засыпать порошкомъ изъ сѣры и душицы (origonum majoranum); в) разставить мѣстами узкогорл. сосуды съ сахарн. или медов. водою (до половины); г) устроить охоту на м. молод. курами; д) истреблять средствами, описанными въ «а» для садовыхъ растеній. Вообще отдѣлаться отъ разъ заведшихся м. довольно трудно. *Мур. яица* употребляются, какъ лаком. блюдо, для комнатн. птицъ, главн. образомъ для соловья; собираютъ ихъ такъ: недалеко отъ кучъ лѣсныхъ м. (красныхъ) *на солнечн. мѣстѣ* вырыть въ землѣ неб. углубленіе, покрыть его мелк. хворостомъ, затѣнить; потомъ, быстро вырыть гнѣзда изъ мурав. кучи и разсыпать ихъ вблизи устроенной ямки, *на солнцѣ;* м. тотчасъ-же начнутъ переносить яица въ затѣненную ямку. Собранныя яица разсыпаютъ на гладк. доскѣ и, когда высохнутъ, хранятъ въ плотно завязанн. мѣшечкахъ въ сух. мѣстѣ.

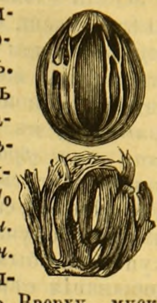
Муравьиная кислота (Acid formicicum) — безцвѣтн., оч. кисло пахнущ. жидкость, жгуч. вкуса, уд. вѣса 1,23; вызываетъ воспаленіе на кожѣ. Находится въ м., болѣзненность укуса которыхъ зависитъ именно отъ нея, а также въ нѣкот. друг. кусающ. насѣкомыхъ и въ нѣкот. растеніяхъ — крапивѣ, сосн. иглахъ и пр. Или добывается изъ м. перегонкою ихъ съ водою, или, чаще, приготовляется искусственно: изъ щавелев. кислоты и глицирина и пр. Им. мало практич. примѣненія.

Муравьиный спиртъ (Spiritus formicarum) — въ аптекахъ приготовляется перегонкою свѣжихъ красныхъ м. съ спиртомъ и водою. Домашнее приготовленіе: 2 ч., по вѣсу, растолченн. свѣже собранныхъ м., 2 ч. крѣпк. спирта и 2 ч. воды, смѣшавъ, выставить на нѣсколько дней на солнце; процѣдить. Хорош. наружное средство для втираній: при ревматическихъ и др. боляхъ.

Муравьѣдъ (Myrmecophaga jubata) — животн. изъ отряда беззубыхъ и сем. муравьѣдовъ; около $1^{3}/_{4}$ арш. длиною, съ оч. узкою длинною головою, маленьк. ртомъ, безъ зубовъ, но съ оч. длиннымъ тонк. языкомъ, вытаскивающимъ муравьевъ и термитовъ изъ кучъ; шерсть длинная бурая, хвостъ пушистый цѣпкій. Водится въ южн. Америкѣ.

Мурза — татарск. слово, испорченн. отъ *мирза* (см. э. сл.); означ. низш. дворянъ.

Мускатъ (Myristica) — вѣчно зеленыя деревья, растущ. въ тропическ. странахъ и дающія, такъ наз., мускатн. орѣхи. Сам. извѣстн. видъ M. moschata, плоды котораго (почти въ 2 дюйм. длиною), лопаясь на 2 створки, открываютъ морщинистое темн. сѣмя, одѣтое ярко-красн. мясистымъ покровомъ. Сѣмя это, освобожденное отъ мякоти, поступаетъ въ продажу подъ именемъ *мускатн. орѣха,* содержащаго, кромѣ бѣлка, крахмала и пр., около 24% *мускатнаго масла* и 6% *эфирн. масла.* Подъ названіемъ *мускатн. цвѣта,* въ торговлю идетъ высушенная кожура, покрывающая красн. мякоть сѣмени и, по составу, сходная съ орѣхомъ. Муск. орѣхи и цвѣтъ привозятся въ Европу (черезъ Англію и Голландію) съ Моллукскихъ о-въ (лучшіе), въ бочк. или ящикахъ, изъ Кайены, съ о-ва Бурбона и пр. Хорош. муск. орѣхи округлены, тяжелы и жирны, при разрѣзаніи не крошатся, внутри красив. мраморн. цвѣта; легкіе и особенно съ червоточиною — не годны. Муск. цвѣтъ д. б. ярко оранжев. цвѣта, полный и мягкій на ощупь, при растираніи между пальцами—пріятно пахнутъ; темно-желтаго цвѣта хуже, но особенно плохъ—легкій, грязно-желтый. И орѣхи и цвѣтъ употребл. главн. образомъ, какъ пряность, въ кухонн., кондитерск. и парфюмерн. искусствахъ; въ медицинѣ совершенно излишни.—*Мускатн. бальзамъ* (ceratum или balsamum nucistae): 6 ч. мускатн. масла, 2 ч. прованск. масла и 1 ч. желт. воска; *мускатн. масло* (наз. также бальзамомъ)—см. э. сл. Оба употребляются для втираній при коликахъ живота и т. п.—безъ особ. пользы.



Вверху—муск. орѣхъ, внизу—муск. цвѣтъ.

Мускатъ-люнель — см. **Вино.**

Мускулы—то-же, что **Мышцы.**

Мускусъ (Moschus)—пахуч. вещество, находимое въ особ. мѣшечкѣ, близъ полов. частей, самца кабарги (см. **Кабарга**). Въ свѣж. состояніи мазеобразн. консистенціи, красновато-коричневаго цвѣта, съ характерн. проницател. запахомъ, остающимся долго, прянаго горьк. противн. вкуса. По высыханіи становится буро-чернымъ. Поступаетъ въ торговлю вмѣстѣ съ мѣшечкомъ; лучшій — *китайскій, тибетскій* или *тункинскій,* привоз. обыкновенно черезъ Кантонъ въ Лондонъ: мѣшечки, съ куриное яйцо, покрыты жестк. бурыми волосами; гораздо хуже *русскій, московскій, кабардинскій* или *сибирскій* — мѣшечки покрыты бѣлыми волосами. Часто подмѣшивается кровью, жженымъ цикоріемъ, желчью, асфальтомъ и т. п. Еще по настоящ. время, не смотря на дороговизну, м. прописывается въ медицинѣ, какъ возбуждающ. средство; но польза отъ него болѣе, чѣмъ сомнительная. Употребл. также въ парфюмерн. искусствѣ (см. Духи и пр.).

Муслинъ — см. **Кисея.**

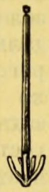
Муссоны — періодически мѣняющіеся пассатн. вѣтры въ сѣверн. части Индійск. океана: съ апрѣля по сентябрь ЮЗ., а въ остальн. мѣсяцы—СВ.

Муссъ — то-же, что *взбитое*, *пѣнистое желе* (см. **Желе**).

Мустанги: подъ этимъ именемъ у насъ извѣстны одичавшія лошади Америки вообще; но собственно м-ми наз. полуодичавшія лошади степей Парагвая и Сѣв. Америки. Совершенно одичавшія лошади прерій Лаплаты (Южн. Америка) наз. *цимарронами;* онѣ произошли въ XVI в. отъ 5—7 лошадей, забытыхъ испанцами при оставленіи ими Буйносъ-Айреса; похожи на домашн. лошадей, но голова, шея и ноги ихъ толще, а уши длиннѣе; масть бурая, изрѣдка вороная.

Мусульмане — то-же, что **Магометане.**

Мутовка — деревянн. палочка съ загнутыми вверхъ крючками на нижн. концѣ; употребляется на кухнѣ для размѣшиванія, взбалтыванія и пр. Лучшія м. кленовыя.



Мутовка.

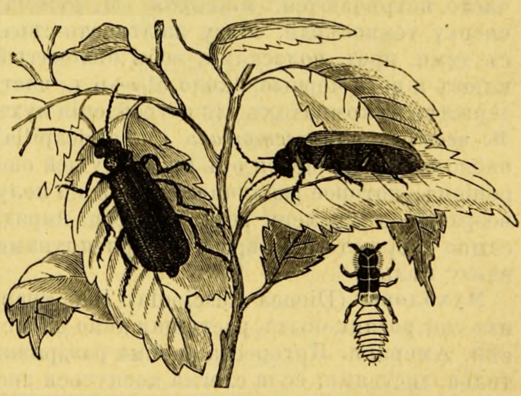
Муфлонъ (Ovis musimon) — единственная дикая овца Европы, встрѣчающаяся въ настоящ. время только на горахъ Сардиніи, Корсики и южн. Испаніи. Выше и больше овцы; голова овечья, рога, развитые только у самцовъ, загнуты полукругомъ спереди назадъ, внизъ и, наконецъ, концами впередъ; шерсть короткая и гладкая, желтовато-бураго цвѣта; хвостъ короткій. Нравомъ похожа болѣе на козу. Мясо вкусно.

Муфта—кромѣ женской муфты, такъ наз. чугунныя или желѣзныя короткія трубки, употребляемыя для соединенія различн. частей машинъ между собою.

Муфтій—см. **Магометане.**

Муха гессенская—см. **Насѣкомыя вредныя.**

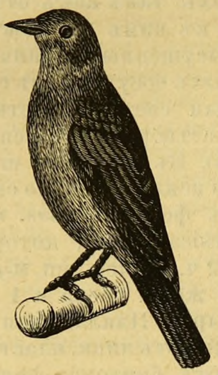
Муха шпанская (Lytta vesicatoria)—жукъ изъ сем. маекъ. На рис. представл. въ натур. величину; блестящ. золотисто- или синевато-зеленаго цвѣта; обладаетъ характерн. запахомъ, чувствительнымъ издалека. Водится въ средн. и южн. Европѣ, у насъ до широты Дерпта, а также и въ южн. Сибири. Появляется б. ч. массами, съ конца мая или въ іюнѣ, и нападаетъ на листья преимущественно ясени, но также жимолости, бузины, бирючины (Ligustum vulgare), сирени и пр., объѣдая ихъ иногда до черенковъ и тѣмъ принося большой вредъ этимъ растеніямъ. Самка кладетъ яички (30—40) въ землю, изъ которыхъ недѣли черезъ 3—4 выходятъ личинки, сначала бурыя, а потомъ бѣлыя, зимующія въ землѣ и весною слѣдующ. года превращающіяся сначала въ куколки, а потомъ въ жуковъ. Для истребленія шп. м., деревья встряхиваютъ рано утромъ на полотно; собранныхъ насѣкомыхъ бросаютъ на короткое время въ воду, подкисленную уксусомъ (или въ сосуды съ небол. количествомъ эфира или скипидара), затѣмъ высушиваютъ на воздухѣ и продаютъ въ аптеки, гдѣ изъ нихъ приготовл. извѣстн. всѣмъ нарывн. пластырь. Собирать шп. м. слѣдуетъ въ перчаткахъ, такъ какъ отъ частаго прикосновенія къ нимъ на кожѣ образуются пузыри. Высушенныя хранить въ плотно закупоренныхъ сосудахъ (въ сухомъ мѣстѣ). Дѣйствующая составн. часть шп. м.—*кантаридинъ* (растворимый въ спиртѣ, эфирѣ и хлороформѣ). Въ медицинѣ шпанск. м. употребл. почти исключительно снаружи, главн. образомъ въ формѣ *нарывн. пластыря* (emplastrum vesicatorium), который приготовляется изъ 2 ч. толчен. шп. м., 1 ч. прованск. масла, 4 ч. желт. воска и 1 ч. терпентина (см. **Пластырь**). Накладывая пластырь, его или приклеиваютъ липк. пластыремъ, или-же привязываютъ бинтомъ: часа черезъ 2—4 вызываетъ красноту, а черезъ 8—10 час. натягиваетъ пузырь; если не имѣется въ виду поддерживать нагноенія, то кожицу пузыря, проколовъ, оставляютъ на мѣстѣ, которое перевязываютъ жиромъ или ватою; въ противномъ-же случаѣ, срѣзавъ кожицу, на обнаженн. мѣсто прикладываютъ раздражающія мази, напр. мазь изъ *шпанск.* м. (1 ч. порошка *шп.* м., 4 ч. прованск. масла, 2 ч. воска—см. **Мази**). О *нарывномъ коллодіи* — см. **Коллодій.** Не слѣдуетъ приставлять мушекъ сразу на обширн. пространства: можетъ произойти отравленіе кантаридиномъ, выражающееся главн. образомъ воспаленіемъ мочев. органовъ: частымъ и болѣзненнымъ мочеиспусканіемъ, болью на мѣстѣ



Мухи шпанскія; справа и внизу—личинка.

пузыря и почекъ (слизистое питье, молоко, иногда опій, банки на поясницу).

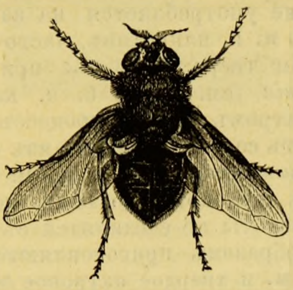
Мухоловка (Muscicapa)—небольш. птичка изъ отряда воробьиныхъ, съ коротк. крючковатымъ клювомъ, сплюснутымъ сверху внизъ; тѣло вытянутое, голова широкая, крылья довольно длинныя, ноги короткія; опереніе мягкое, почти шелковистое; поетъ оч. рѣдко. **М.** живутъ въ лѣсахъ и садахъ; гнѣздятся въ дуплахъ или въ развилинахъ суковъ (4—5 яицъ). Оч. полезны, потому что сильно истребляютъ насѣкомыхъ, которыхъ ловко ловятъ на лету; оч. довѣрчивы и легко ручнѣютъ. Прилетаютъ весною и раннею осенью улетаютъ въ тепл. страны. Нѣсколько видовъ; у насъ, какъ и вообще въ Европѣ, часто встрѣчаются: **м.** *сѣрая* (M. grisola): сверху темносѣрая, снизу желтовато-сѣрая съ темн. прод. полосками; зобъ бѣловатый; клювъ и ноги черные; около 5$^1/_2$—6 д.; часто держатъ въ комнатахъ для истребленія мухъ. **М.** *пестрая* или *пеструшка* (M. atricapilla), около 5 д.; отличается отъ предъидущей опереніемъ, которое различно, смотря по полу, возрасту и времени года; свадебн. нарядъ самца сверху темно-сѣрый съ черн. пятнами, внизу бѣлый.



М. сѣрая.

Мухоловка (Dionea muscipula). Неб. трава изъ сем. росянковыхъ, растущая дико на югѣ сѣв. Америки. Интересна своими раздражительн. листьями: если слегка коснуться листа сверху по среднему нерву, то обѣ половинки его внезапно прижимаются другъ къ другу. Такимъ образомъ листъ захлопываетъ сѣвшую на него муху или друг. мелкое насѣкомое и сжимается тѣмъ болѣе, чѣмъ сильнѣе шевелится муха. При этомъ листъ выдѣляетъ жидкость, которая, подобно желудочному соку, размягчаетъ и растворяетъ мягкія части насѣкомаго: жидкая кашица всасывается растеніемъ. **М.**, слѣдовательно, насѣкомоядное растеніе. Разводится въ теплицахъ, въ питательн. торфяной почвѣ; требуетъ хорошей поливки и сыраго воздуха. Поэтому, **м.** хорошо держать подъ стекляннымъ колпакомъ.

Мухи (Musca)—всѣмъ извѣстныя насѣк. изъ отряда двукрылыхъ. Отличаются необыкн. плодовитостью: отъ одной самки, кладущей 60—80 яицъ (въ навозъ, мясо и пр.), въ теченіи лѣта можетъ произойти нѣсколько (до 80!) милліоновъ потомства. Претерпѣваютъ полное превращеніе (см. **Насѣкомыя**). Распространены всюду; въ Европѣ насчитываютъ не менѣе 600 видовъ, изъ которыхъ наиболѣе извѣстны: Обыкн. *комнатная* **м.** (M. domestica)—буровато-чернаго цвѣта съ 4 поперечн. черн. полосами на спинѣ. Личинки ея развиваются въ навозѣ, преимущественно лошадиномъ и куриномъ, а потому *комн.* **м.** особенно много вблизи конюшень, хлѣвовъ, курятниковъ и пр. **М.** *мясная* (M. vomitoria—рис.) больше комнатной, синевато-черная; самка кладетъ яица какъ въ сырое (преимущественно), такъ и въ вареное или жареное мясо, которое, вслѣдствіе этого, быстро портится. **М.** *золотистая* (M. caesar)—величиною съ комнатную или немного больше, блестящаго зеленовато-золотист. цвѣта; водится на падали. **М.** *жигалка* (M. calcitrans)—съ прямымъ роговымъ колющимся хоботкомъ, нѣсколько меньше комнатной; спина полосатая, задн. половина тѣла желтовато-бурая; тягостна для людей и скота; личинка развивается въ свѣжемъ конск. навозѣ.—Личинки мухъ—лакомая пища для домашней птицы, и въ нѣкотор. странахъ ихъ, съ этою цѣлью, разводятъ. Вредъ, приносимый **м.**, кромѣ причиняемаго ими безпокойства, заключается въ порчѣ провизіи и вещей (ихъ испражненіями), иногда также въ переносѣ ими заразы (напр. сибирской язвы съ падали на скотъ и людей). Естественные ихъ истребители: насѣкомоядн. птицы, нѣкотор. пресмыкающіяся (напр. лягушки и ящерицы), пауки и особенно осы. Для *предотвращенія* накопленія **м.** въ комнатахъ въ лѣтн. время,—или не открывать оконъ днемъ съ солнечн. стороны, или же замѣнять стекла рамами съ кисеею; по временамъ открывать окна и двери и производить сквозн. вѣтеръ; сметать **м.** со стѣнъ, угловъ и проч. Чтобы *сразу выгнать* **м.** изъ комнаты, конюшни и т. п.,—затемнить комнату *вполнѣ* на нѣсколько минутъ и, затѣмъ, сразу впустить яркій свѣтъ черезъ полуоткрытую ставню или другое не оч. большое отверстіе: всѣ **м.** улетятъ черезъ это отверстіе. Различн. рода обкуриванія не пріятны и приносятъ мало пользы. Для *истребленія* **м.** существуетъ не мало средствъ, но многіе изъ нихъ ядовиты, напр. мышьякъ или такъ назыв. *бумага отъ* **м.**, пропитанная мышьякомъ: **м.**, наѣвшись яду, могутъ попасть въ кушанье. Менѣе дѣйствительно, но за то не опасно употребленіе или пропускн. бумаги, пропитанной отваромъ квассіи, или-же порошка квассіи, который для этого обливается кипящимъ молокомъ и посыпается слегка сахаромъ. Но одно изъ сам. простыхъ и практическ. средствъ заключается въ слѣдующемъ: 2 доски соединить съ одного конца кожею (какъ петлями), вымазать ихъ внутри медомъ (или патокою) и поставить на столъ на ребро, очень близко одну отъ другой: когда **м.** насядетъ много, захлопнуть. Съ этою-же цѣлью ставятъ сосуды, наполовину наполненные разведеннымъ медомъ или сиропомъ и прикрытые сверху ломтемъ хлѣба съ небольш. отверстіемъ. Покрытіе стѣнъ столовой, кухни или кладовой лавров. масломъ (см. э. см.)—одно изъ вѣрныхъ средствъ избавить эти помѣщенія отъ **м.**; для той-же цѣли смазываютъ на лѣто лавров. масломъ позолоту рамъ и т. п. Для предохраненія мяса отъ червей (личинокъ) мясной **м.**, заводящихся въ немъ лѣтомъ оч. быстро, — вѣшать мясо въ несвѣтломъ прохладн. мѣстѣ, *на сквознякѣ;* но разъ черви завелись, — мясо, передъ употребленіемъ его на кухнѣ, вскипятить въ водѣ раза 2—3. Употребляемые противъ **м.** *проволочн. колпаки и шкафы* извѣстны всѣмъ. *Бумага отъ* **м.**: сам. дѣйствительная приготовляется пропитываніемъ пропускн. бумаги растворомъ мышьяковистой кислоты; но такая бумага оч. ядовита, а потому ее лучше избѣгать (см. выше); предпочитать бумагу, пропитанную отваромъ квассіи (см. выше). Разложивъ бумагу на тарелкѣ, держать ее постоянно нѣсколько влажною.



М. мясная.

Мухи искусственныя—см. **Рыболовство.**

Мухоморъ (Agaricus muscarius). Крупн. грибъ съ ярко красною шляпкою, усаженною бѣл. бородавками, и бѣл. довольно тонкимъ пенькомъ. Подъ шляпкою, какъ у всѣхъ грибовъ этого рода, лучисто расположены бѣл. пластинки. Въ молодости весь покрытъ бѣлою толст. пеленою. Встрѣчается всюду—въ лѣсахъ и рощахъ. Им. непріятн. запахъ и жгучій вкусъ. Справедливо считается вреднымъ и даже ядовитымъ: въ маломъ пріемѣ одуряетъ, а въ большомъ—вызываетъ опасн. припадки отравленія (см. **Грибы**). Настой его въ молокѣ или въ водѣ съ сахаромъ употребл. для истребленія мухъ.

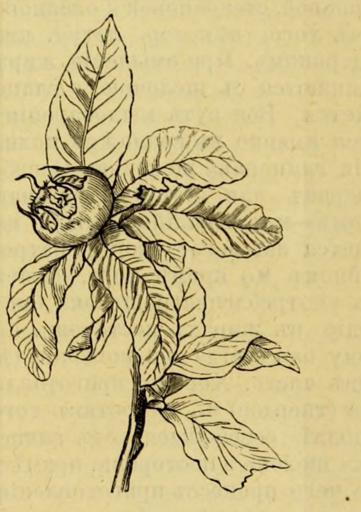
Мухоѣдка (Bembex rostrata)—перепончатокрылое насѣкомое изъ сем. насѣкомоядн. осъ; спереди похожа на муху, но задъ, какъ у осы; черная съ голубоват. отливомъ, съ 5-ю поперечн. полосками на брюшн. части; при полетѣ сильно жужжитъ. Для яицъ дѣлаетъ ямку въ пескѣ, въ которую закапываетъ мухъ, пауковъ и пр.

Мухояръ—бумажн. бухарская ткань съ примѣсью шерсти и шелка.

Мушка шпанская—см. **Муха шпанская.**

Мушловка—см. **Соня.**

Мушмула (Mespilus germanica). Больш. кустарникъ или дерево въ сажень ростомъ, изъ сем. яблоневыхъ. Плоды его (шишки), въ голубин. яйцо величиною, грушевидной формы, съ широк. глазкомъ на всей верхн. части. Главн. недостатокъ плода—5 крупн. жестк. сѣмянъ внутри; мякоть довольно жесткая, но пріятн. кислосладкаго вкуса. У насъ **м.** можно разводить, начиная съ Кіева: не только для плодовъ, но и для жив. изгородей; оч. хорошо выдерживаетъ подрѣзку и въ молодости колюча. Не требуетъ особ. ухода. Прививать можно на боярышникѣ. Свѣжіе плоды не годны въ пищу: ихъ оставляютъ на деревѣ, пока на нихъ не подѣйствуютъ перв. ночн. морозы, а передъ употребленіемъ имъ даютъ полежать на соломѣ, пока не побурѣютъ: тогда мякоть становится мягкою.



Мушмула.

Муштабель—дерев. палочка съ мягк. шарикомъ на концѣ; служитъ опорою для руки художника—живописца.

Мшанки (Bryozoa) — особ. классъ нисш. полипообразныхъ животныхъ, оч. маленькихъ, сидящихъ на мѣстѣ колоніями, напоминающими мохъ; встрѣчаются какъ въ морской, такъ и въ прѣсной водѣ.

Мыло есть продуктъ соединенія жирн. кислотъ жировъ съ ѣдкими щелочами. Матеріаломъ для приготовленія **м.** могутъ служить различн. жиры и масла. Изъ животн. жировъ чаще всего употребл. бычачье и баранье сало, рѣже свиное сало, затѣмъ—жиры рыбъ, тюленя, моржа и пр.; оч. хорошее **м.** даетъ коровье масло. Изъ растительн. жировъ—оливковое, кокосовое, пальмовое, кунжутное, рапсовое, конопляное, льняное и др. масла. На приготовленіе **м.** идетъ также олеиновая кислота (побочный продуктъ при фабрикаціи стеарина изъ сала). Наконецъ, особ. сортъ **м.** приготовляется изъ канифоли и нѣкот. др. смолъ. Изъ щелочей употребл. главнымъ образомъ ѣдкіе натръ и кали (рѣже углекисл. натръ или кали). На этомъ основаніи всѣ мыла раздѣляются на 2 главн. сорта: *натровыя*—всегда *твердыя* и *калійныя* — всегда *мягкія*. Жиры состоятъ изъ соединенія жирн. кислотъ (пальмитиновой, стеариновой и олеиновой, иногда, кромѣ того, нѣкотор. летуч. кислотъ) съ глицериномъ. При омыленіи жирн. кислоты соединяются съ щелочью, а глицеринъ выдѣляется. Вся суть мыловаренія и заключается именно въ возможно полномъ замѣщеніи глицерина щелочью. Освобожденный глицеринъ или остается смѣшаннымъ съ мыломъ—мягк. калійное мыло, или-же выдѣляется изъ него—твердое натровое **м.** Въ калійномъ **м.**, кромѣ того, остается избытокъ употребленнаго щелока (см. ниже) и бывшіе въ жирахъ посторонн. примѣси, а потому оно всегда оч. щелочно (ѣдко) и не вполнѣ чисто. Хорошо приготовленное натровое (твердое) **м.**, напротивъ того, должно б. вполнѣ освобождено отъ глицерина, избытка щелока и посторонн. примѣсей, вслѣдствіе чего процессъ приготовленія его обыкновенно сложнѣе. Для *омыленія* жировъ употребл. *щелокъ* — растворъ ѣдкаго натра или кали въ водѣ. Онъ или получается раствореніемъ въ водѣ готов. ѣдкаго натра или кали, спеціально изготовляемыхъ съ этою цѣлью на химическ. фабрикахъ, или-же добывается на мыловаренн. заводахъ изъ соды, поташа или древесн. золы. Для полученія щелока изъ соды (или поташа), смѣсь изъ 100 част. (по вѣсу) послѣдней и 25 част. свѣже обожженной извести (только что передъ тѣмъ потушенной небольш. количествомъ воды) кладутъ въ чанъ съ двойнымъ дномъ (верхнее — дырчатое, покрытое груб. холстомъ или соломою) и краномъ внизу; прикрывъ смѣсь соломою, ее обливаютъ холодн. водою (дюйма на 3½ выше уровня смѣси). Послѣ 12 — 15 час. сцѣживаютъ (черезъ кранъ) первый — сам. *крѣпкій щелокъ;* опять наливаютъ воды и еще черезъ 12—15 час. получаютъ второй— *средній щелокъ;* наконецъ, точно такимъ-же образомъ — третій *слабый щелокъ*. Смѣшеніемъ этихъ щелоковъ, въ извѣстн. пропорціяхъ приготовляется щелокъ той концентраціи, которая нужна для мыловаренія. При добываніи щелока изъ древесн. золы, поступаютъ точно такимъ-же образомъ, но на 100—120 част. просѣянной золы берутъ 1 ч. свѣже обожженной извести (тщательно смѣшиваютъ); при этомъ также получается три сорта щелока: крѣпкій (18 — 20%), средній (8 — 10%) и слабый (1 — 4%). Щелокъ изъ золы калійный, но никогда не употребляется на изготовленіе калійнаго **м.** и, напротивъ, часто—для приготовленія тверд. натр. **м.**: при операціи *отсаливанія* (см. ниже) б. ч. кали замѣняется натромъ. Самый процессъ *мыловаренія* можетъ состоять только изъ одной операціи *обмыливанія*, т. е. варенія жира или масла съ щелокомъ до тѣхъ поръ, пока жирн. кислоты не соединятся съ щелочью; такимъ образомъ приготовляются мягкое калійное **м.** и твердое натровое **м.** изъ кокосоваго масла. Но такое **м.** содержитъ, кромѣ собственно мыла, глицеринъ, избытокъ щелочи и воды (водянисто) и постор. примѣси. Изъ большинства жировъ и маслъ одною этою операціею и нельзя добыть твердаго **м.**: вслѣдствіе остающагося избытка воды. Поэтому, для полученія тверд. натр. **м.**, послѣ обмыливанія мыльн. массу подвергаютъ еще операціи *отсаливанія* и затѣмъ, кромѣ того, операціи окончательнаго *вывариванія*. Отсаливаніе выдѣляетъ изъ **м.** глицеринъ, избытокъ щелочи и воды и б. ч. посторонн. примѣсей; вывариваніемъ достигается окончательное омыленіе тѣхъ свободн. жирн. кислотъ, которыя еще могли оставаться въ **м.** Обѣ эти операціи, особенно отсаливаніе, им. очень важное вліяніе на качество полученнаго **м.**: если отсаливаніе произведено недостаточно, **м.** не чисто и, главное, водянисто. Для полученія высшихъ сортовъ **м.**, напр. бѣлаго марсельскаго (изъ оливков. масла) или туалетнаго, присоединяется еще *четвертая операція*, очищающая **м.** еще болѣе, дѣлающая его нѣжнымъ и вполнѣ лишеннымъ ѣдкости (щелочности). Мыловареніе производится въ котлахъ, изъ кован. желѣза или чугунныхъ, вмазанныхъ въ кирпичн. печь, имѣющихъ обыкновенно форму, показанную на рис. 1-мъ, нагрѣваемыхъ только снизу и б. ч. снабженныхъ внизу трубкою (E) съ краномъ (O) для спуска щелока. При вареніи въ неб. количествахъ можно удовлетвориться чугунн. котломъ, нагрѣваемымъ на желѣзн. жаровнѣ (рис. 2-й). Для примѣра здѣсь приводится процессъ варенія туалетнаго м., какъ заключающій въ себѣ всѣ 4 операціи. Основаніемъ для туалетн. м. служитъ обыкновенно говяжье, баранье или свиное сало, частью съ примѣсью кокосоваго (для бѣлыхъ и свѣтлыхъ сортовъ) или пальмов. (для желтыхъ и темныхъ сортовъ) масла. Часто употребляютъ слѣдующія смѣси: а) баранье или говяжье сало по поламъ со свинымъ; б) свин. сала 90, кокос. масла 10 ч.; в) баран. сала 50, говяж. 20, свин. 20, кокосов. масла 10 ; в) пальмов. масла 60, говяж. или баран. сала 25, свѣтлой канифоли въ порошкѣ 5, кокосов. масла 10 част. Но, понятно, для приготовленія туалетн. м. можетъ быть употреблено и одно какое-либо сало. Сало д. б. топленое, свѣжее и совершенно чистое (см. Сало); свиное сало предпочтительнѣе, такъ какъ баранье и говяжье могутъ сообщить м. извѣстн. запахъ. Прибавленіе небольш. количества кокосов. масла дѣлаетъ м. болѣе пѣнистымъ и нѣжнымъ; но отъ значительной примѣси его м. становится водянистымъ (см. ниже).

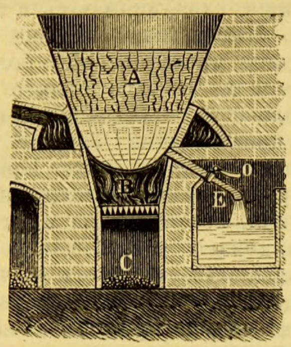


Рис. 1-й.

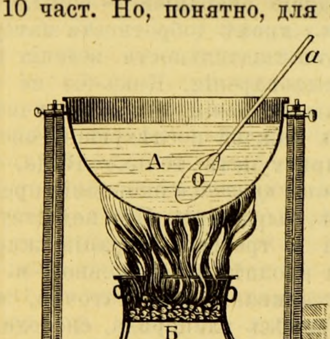


Рис. 2-й.

Процессъ варенія туал. м. Прежде всего наливаютъ въ котелъ слабый натровый щелокъ (8—10° по ареометру Боме), приготовленный изъ ѣдкаго натра,—въ пропорціи 70—80 ч. на 100 ч. жирной смѣси, и, быстро нагрѣвъ его до кипѣнія, прибавляютъ размельченную жирн. смѣсь. Накрывъ котелъ, кипятятъ на легк. огнѣ, по временамъ мѣшая; продолжая варить, черезъ нѣсколько часовъ приливаютъ 40 ч. щелока въ 15° по Боме, а позже иногда еще 20 ч. щелока въ 20°. Смѣсь, подъ вліяніемъ щелока, постепенно превращается въ прозрачную желеобразную массу—*мыльный клей.* Эта операція *обмыливанія* длится 5—6—8 час., болѣе или менѣе, смотря по количеству и качеству употребленнаго жира, по концентраціи щелока и силѣ кипѣнія; но вообще омыленіе обыкновенно происходитъ лучше, если его начинаютъ съ слабаго щелока и только затѣмъ, постепенно, прибавляютъ болѣе крѣпкій, и если оно производится на легкомъ, а не на сильномъ огнѣ (едва кипитъ); совѣтуютъ даже смѣсь жира съ щелокомъ оставлять болѣе или менѣе долго безъ нагрѣванія (или при 40° Р.) и только закончить омыленіе непродолжительн. кипяченіемъ. *Обмыливаніе окончено,* когда мыльный клей стекаетъ съ лопатки не каплями, а непрерывною струею, не разжижается отъ прибавленія свѣж. щелока и, брошенный на камень или металлъ, застываетъ въ студень. Къ слѣдующей операціи—*отсаливанію* или приступаютъ тотчасъ-же, не прерывая варенія, или же даютъ массѣ сначала отстояться и остыть въ теченіи нѣсколькихъ часовъ. *Отсаливаніе.* Продолжая варить, къ массѣ приливаютъ понемногу, порціями, 80—100 ч. *подсоленаго* щелока 18° по Боме (на 1 ведро щел. $2^2/_5$ ф. соли) или-же, вмѣсто него, стараго *(просвѣтленнаго)* щелока въ 20—25° по Боме, т. е. щелока, отцѣженнаго при предыдущихъ мыловареніяхъ и потому содержащаго соль (см. ниже). Подъ вліяніемъ соли, м. постепенно свертывается и выдѣляетъ изъ себя излишній щелокъ, вмѣстѣ съ глицериномъ. Когда бѣловатые свертки, отдѣлившись отъ жидкости, всплывутъ наверхъ, огонь удаляютъ и даютъ м. отстояться нѣсколько часовъ, послѣ чего жидкость спускаютъ черезъ трубку (Е, рис. 1-й); если трубки въ котлѣ нѣтъ, то м., для отстаиванія, переливаютъ въ сосудъ съ краномъ. Затѣмъ, м. снова варятъ нѣсколько часовъ съ 60 ч. свѣжаго щелока въ 20° по Боме; когда м. начинаетъ слипаться въ одну массу, его раздѣляютъ прибавленіемъ подсоленаго (или стараго) щелока. Продолжаютъ кипятить до тѣхъ поръ, *пока жидкость не перестанетъ быть щелочною на вкусъ;* тогда м. опять даютъ отстояться нѣсколько часовъ и снова спускаютъ жидкость. Если употребленные матеріалы чисты, то послѣ этого второго отсаливанія можно начать операцію вывариванія: при нечист. матеріалахъ — отсаливать иногда приходится 3—4 и болѣе разъ. Вообще-же, для полнаго отсаливанія на 100 част. жира требуется отъ 7 — 8 до 12 — 16 част. соли. *Вывариваніе.* Послѣ сцѣживанія жидкости, **м.** кипятятъ съ свѣж. щелокомъ въ 25° по Боме: сначала вливаютъ 60 ч. этого щелока, а потомъ, по мѣрѣ испаренія воды, прибавляютъ понемногу (неб. порціями) еще 40 ч. Послѣ нѣскольк. часовъ вывариванія **м.** обыкновенно готово: пѣна исчезаетъ, масса изъ мягкой и тягучей превращается въ плотную, пучится и лопается, горяч. проба, сжатая между пальцами, мгновенно застываетъ въ чешуйчатыя пластинки, *щелокъ остается ѣдкимъ* на вкусъ; если эти признаки готовности недостаточно характерны, то продолжаютъ варить, прибавивъ еще свѣж. щелока. Для приготовленія обыкновенн. сортовъ туалетнаго **м.** этою операціею можно закончить: перемѣшавъ хорошенько **м.** и удаливъ огонь, даютъ отстояться 6 — 8 час., спускаютъ жидкость, и **м.**, еще не успѣвшее вполнѣ остыть, переливаютъ въ дерев. разъемныя формы съ дырчатымъ (для стеченія остатковъ щелока), дномъ, покрытымъ холстомъ; когда застынетъ, форму разнимаютъ, **м.** рѣжутъ на куски проволокою и просушиваютъ въ хорошо провѣтриваемомъ мѣстѣ. Жидкости, сцѣживаемыя при отстаиваніи и вывариваніи, хранятся въ особ. сосудахъ *на извести,* которая ихъ *просвѣтляетъ:* этотъ *старый* щелокъ, какъ видно изъ предыдущаго описанія, употребляется впослѣдствіи при варкѣ новаго мыла. Такимъ образомъ изъ 100 ч. сала получается около 160—180 ч. хорошаго бѣлаго **м.**, вполнѣ годнаго для обыкн. домашн. употребленія и для мытья рукъ, но содержащаго еще своб. щелокъ и нѣкот. посторонн. примѣси и потому недостаточно чистаго для приготовленія косметическихъ **м.** (см. ниже). Чтобы сдѣлать **м.** годнымъ и для этой цѣли, мыльн. массу, послѣ сказаннаго 6—8 час. отстаиванія и спусканія жидкости, подвергаютъ еще *четвертой операціи:* варятъ нѣсколько часовъ сначала съ 70 — 80 ч. стараго щелока 10 — 12° по Боме (если масса начинаетъ слипаться, то прибавл. еще стар. щелока); затѣмъ, давъ отстояться и спустивъ этотъ щелокъ, — со старымъ-же щелокомъ въ 5—6° по Боме и, наконецъ, когда масса превращается въ отдѣльн. полурасплывшіеся комочки, со щелокомъ въ 2 — 3° по Боме или даже съ чистою водою; кипяченіе д. б. слабое, **м.** постоянно удаляемо отъ краевъ къ серединѣ, и прибавленіе послѣдн. двухъ щелоковъ — малыми порціями. Очищеніе окончено, если самое **м.**, плавающее сверху, прозрачно, не вязко. Удаливъ огонь, слегка перемѣшиваютъ массу, тщательно покрываютъ котелъ шерст. одѣялами (чтобы охлажденіе происходило *медленно*) и оставляютъ въ покоѣ на 12—15 ч. Послѣ этого образуется 3 слоя: вверху пѣна, посрединѣ чистое **м.** и внизу темная щелочн. жидкость; удаливъ пѣну, чистое **м.** осторожно (безъ малѣйш. примѣси нижн. слоя) снимаютъ и вливаютъ въ формы. Нижн. слой и пѣна переплавляются для приготовленія болѣе низкихъ сортовъ **м.** Чистаго бѣлаго **м.** получается около 60%. — Подобнымъ-же почти образомъ производится вареніе и б. ч. друг. сортовъ натров. мыла. При вареніи **м.** изъ жировъ, обмыливающихся трудно, напр. различн. сортовъ сала и, въ особенности, оливковаго масла, для достиженія полнаго омыленія, слѣдуетъ начинать съ слабыхъ щелоковъ и только постепенно переходить къ болѣе крѣпкимъ, вслѣдствіе чего процессъ мыловаренія, по необходимости, происходитъ медленно (см. выше). — Напротивъ того, изъ легко омыляющагося матеріала, напр. кокосоваго масла или олеиновой кислоты, **м.** добывается оч. быстро, и выгоднѣе сразу употреблять болѣе крѣпкіе щелока (18°—20°—25° по Боме). **М.** изъ кокосоваго масла обладаетъ, кромѣ того, способностью твердѣть безъ выдѣленія воды и глицерина, а потому вареніе его ограничивается одною операціею — обмыливанія. Качество **м.**, кромѣ добротности матеріала, зависитъ отъ тщательности веденія всѣхъ операцій мыловаренія. Какъ-бы не велся процессъ мыловаренія, чтобы получить хорош. **м.**, къ каждой послѣдующей операціи слѣдуетъ приступать только тогда, когда *описанные выше признаки* окончанія предыдущей вполнѣ, выражены. При недостаточности первой и третьей операціи жиры не омыляются вполнѣ, и полученное **м.** жирно; если отсаливаніе недостаточно, **м.** содержитъ примѣсь глицерина, свободн. щелочи и, главное, водянисто. Употребленіе, вмѣсто натроваго щелока, калійнаго (приготовленнаго варкою щелока изъ золы съ известью) нисколько не измѣняетъ процесса мыловаренія. Такъ какъ **м.** продается на вѣсъ, то многіе изъ фабрикантовъ стараются, при вареніи **м.**, отсаливать его, какъ можно, меньше: не болѣе того, сколько нужно, чтобы оно, по застываніи, отвердѣло. Большую помощь, въ этомъ отношеніи, оказываетъ фабрикантамъ упомянутое выше свойство кокосоваго масла: прибавляя его къ салу или друг. жиру, они получаютъ твердое **м.** при самомъ незначительномъ отсаливаніи. Это обстоятельство дало возможность пустить въ продажу оч. дешевыя, на видъ довольно красивыя, бѣлыя или окрашенныя, м., называемыя въ Германіи (гдѣ ихъ больше всего) *наливными* (Gefüllte). Дешевизна понятна, такъ какъ изъ 100 пуд. жира наливнаго м. получается не 160—180 пудъ, а 250 —300 пудъ и болѣе; но дешевизна только кажущаяся, п. ч. такое мыло, содержа много воды, быстро смыливается. Въ достаточно отсоленномъ м. воды д. б. не болѣе 15% — 30%; въ мало отсоленномъ ея несравненно больше: въ чисто кокосовомъ — до 60% и даже 70%. Содержаніе воды въ м. опредѣляется разницею въ вѣсѣ между высушеннымъ и свѣжимъ м.: для этого послѣднее наскабливается и сушится въ умѣренн. жару до тѣхъ поръ, пока не перестанетъ убывать въ вѣсѣ; на излишекъ воды въ м. указываетъ также меньшая твердость его. Присутствіе въ м. свободн. жировъ дѣлаетъ его менѣе пѣнистымъ, а свободн. щелочь лишаетъ м. нѣжности и сообщаетъ ему ѣдкость. Простые *сорта* натров. м., приготовляемые обыкновенно изъ говяжьяго и бараньяго сала, вслѣдствіе не совершенн. обмыливанія и вывариванія, б. ч. жирны, а отъ недостатка отсаливанія — водянисты, ѣдки и нечисты, тѣмъ болѣе, что матеріаломъ для нихъ часто служитъ сало самаго низшаго качества. *Сѣрое* м. сѣро б. ч. отъ грязи. Каждое такое м. можно улучшить, подвергнувъ его вновь операціямъ мыловаренія. Въ прежнее время славилось у насъ желтое яичное *казанское* м., въ настоящее время приготовляемое уже гораздо хуже. Одинъ изъ лучшихъ сортовъ натров. м. представляетъ *марсельское* м., приготовляемое изъ оливковаго масла. Въ Марсели варятъ два сорта этого м.: *бѣлое* и *мраморное* съ синими жилками; оба оч. хороши, но особенно бѣлое, не уступающее, по чистотѣ и нѣжности, лучш. сортамъ туалетныхъ м. (подобно послѣднимъ подвергается всѣмъ 4 операціямъ мыловаренія—см. выше). Жилки въ мраморномъ м. производятся растворомъ желѣзн. купороса, который приливается подъ конецъ операціи обмыливанія (около 1 части купороса, раствореннаго въ 3 част. кипящей воды, на 1000 ч. масла) и сначала окрашиваетъ всю массу въ однообразный синеватый цвѣтъ; когда, въ концѣ мыловаренія, мылу даютъ отстояться, желѣзо осѣдаетъ, оставляя вверху бѣлое м.: искуснымъ мѣшаніемъ, въ *извѣстный моментъ застыванія* м., заставляютъ желѣзо распредѣлиться въ бѣлой массѣ синими жилками. **М.** изъ *олеиновой кислоты* мягче друг. сортовъ натров. м., употребл. главн. образомъ для техническ. цѣлей (напр. для промывки шелка-сырца); но въ послѣдн. время стали приготовлять изъ этой кислоты м. болѣе высокаго достоинства, бѣлое и твердое, годное для туалетн. цѣлей (французское м. de l'Etoile).

Кокосовое м. рѣдко варится изъ чистаго кокосов. масла, а б. ч. изъ смѣси этого масла (около 150 част.) съ говяжьимъ саломъ (50 част.); хорошо приготовленное, оно чисто бѣлаго цвѣта, твердо и даетъ много пѣны; въ торговлѣ встрѣчается также окрашеннымъ въ розовый, желтый и различн. оттѣнки сѣраго цвѣта (см. ниже М. *косметическія*). *Пальмовое* м. варится обыкновенно изъ смѣси пальмоваго масла (40 част.), говяжьяго сала (35 ч.) и свѣтлой канифоли (25 ч.); нагрѣвъ въ котлѣ 60 част. натров. щелока 15° Боме, прибавляютъ сало и пальмов. масло; послѣ нѣсколькихъ часовъ варки (постоянно мѣшать) приливаютъ понемногу 40 част. щелока 20°, а еще черезъ нѣсколько часовъ — 60 ч. щелока 25°. Когда, послѣ нѣсколькихъ часовъ варки, м. превращается въ желтовато-бурые комочки, слипающіеся въ чешуйки между пальцами, въ него всыпаютъ (энергически мѣшая) канифоль въ порошкѣ; по совершенномъ раствореніи послѣдней, усиливаютъ огонь и подливаютъ, небольш. порціями, отъ 30 до 40 част. щелока 10°—12° по Боме, продолжая варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока масса не станетъ жидкою (отъ 1-го до 2 часовъ). Послѣ этого, тушатъ огонь и оставляютъ въ покоѣ, по временамъ слегка мѣшая жидкость у *поверхности*, (чтобы твердѣніе началось не съ поверхности); чрезъ 15—18 часовъ м. снимаютъ осторожно съ жирнаго отстоя и переливаютъ въ деревянн. формы. Есть и другіе рецепты. Хорошее пальм. м. твердо, пріятнаго фіалков. запаха, ярко-оранжеваго цвѣта, прекрасно мылится даже съ морскою водою, вслѣдствіе чего особенно любимо моряками. *Смолистое* м. приготовляется изъ смѣси сала или сала и пальмов. масла съ натуральн. смолою или канифолью; вотъ одинъ изъ рецептовъ этого м.: 80 ч. сала, 20 ч. пальмов. масла, 40 ч. олеинов. кислоты и 60 ч. отборной натуральн. смолы (или канифоли) въ порошкѣ; наливъ въ котелъ 200 ч. содов. щелока 26° Боме и нагрѣвъ его до кипѣнія, прибавляютъ жиры и смолу; постоянно мѣшая, варятъ на легк. огнѣ 6—8 часовъ — до тѣхъ поръ, пока масса не превратится въ однородное тѣсто желто-коричнев. цвѣта и пока взятая проба не станетъ твердѣть по остываніи. Послѣ этого, переливаютъ въ формы, продолжая мѣшать и въ нихъ, пока мѣшалка еще можетъ двигаться. Въ Англіи варятъ смолист. м. въ особ. герметическихъ котлахъ, при давленіи 2—3 атмосферъ, изъ смѣси 50 ч. пальмов. масла, 30 ч. сала, 20 ч. канифоли въ порошкѣ и 112 ч. щелока 25°. Смолист. м.

довольно твердо, хорошо моетъ и также въ больш. употребленіи между моряками, п. ч. мылится съ морск. водою. Чистое *смоляное* **м.** (приготовл. изъ канифоли и щелока, безъ сала) употребл. только на фабрикахъ, напр. при бѣленіи тканей, при изготовленіи проклеенной бумаги и т. п.

Хорош. натровое **м.** должно растворяться въ чистой водѣ или спиртѣ безъ выдѣленія жира и не имѣть рѣзко щелочнаго вкуса. Если поверхность **м.** постоянно скользка (влажна), то въ немъ, кромѣ натра, есть и кали. Вообще сухое **м.** спорѣе свѣжаго, а потому дѣлать запасы **м.** выгодно, тѣмъ болѣе, что сохраняться оно можетъ многіе годы. Купивъ **м.** (рѣдко сухое), разрѣзать его на куски (проволокою, а не ножемъ), сложить куски, одинъ на другой, съ промежутками между ними для воздуха, въ хорошо провѣтриваемомъ (не сыромъ) мѣстѣ.

Мягкія калійныя **м.** не сохнутъ, а, напротивъ, притягиваютъ влагу изъ воздуха и постепенно превращаются въ желе. Омыленіе производится калійнымъ щелокомъ, приготовляемымъ изъ поташа; отсаливанія не употребляется, такъ какъ соль превратила бы калійное **м.** въ натровое (см. выше). Матеріаломъ для приготовленія мягкаго **м.** служатъ конопляное, льняное, маковое, рапсовое и др. масла, рыбій, тюленій жиръ и т. п. Съ нѣкотор. видоизмѣненіями, процессъ варенія тотъ-же; начинаютъ съ 8—10% щелока, и, затѣмъ, постепенно усиливаютъ его крѣпость. **М.** готово, когда проба, брошенная на стекло, по остываніи, превращается въ *прозрачную* тягучую массу, *легкоснимаемую* со стекла. Если во время варенія окажется (по вкусу) слишкомъ много щелочи, то прибавляютъ масла. По охлажденіи, **м.** разливается въ бочки и хранится въ подвалахъ. Мягкое **м.** им. консистенцію мази, почти прозрачно и, хотя называется *чернымъ*, б. ч. желтовато-бураго цвѣта; приготовленное изъ коноплян. масла—зеленое и наз. *зеленымъ*.

Косметическія **м.**, т. е. **м.**, назначаемыя для очищенія и улучшенія нашей кожи, должны быть нѣжны, мылки и пріятнаго запаха. Лучшіе сорта ихъ фабрикуются изъ туалетныхъ **м.**, вываренныхъ по вышеуказанному способу. Чтобы превратить эти **м.** въ косметическія, остается только надушить ихъ, окрасить (если нужно) и сообщить имъ элегантную форму. Б. ч. косметич. **м.** приготовляются не изъ одного какого-либо туалетн. **м.**, а изъ смѣси двухъ или нѣсколькихъ (см. ниже). *Эфирныя масла,* употребляемыя для душенія **м.**, многочисленны. Изъ *красокъ*: для розоваго цвѣта—киноварь, для желтаго—желт. охра, гуммигутъ, куркума и др., для зеленаго—смѣсь гуммигута со смальтомъ или индиго; для различныхъ оттѣнковъ коричневаго—коричн. охра, колькотаръ, жженая сіенская земля и жженый сахаръ. Передъ употребленіемъ растворимыя краски растворяются въ неб. количествѣ воды или спирта, а нерастворимыя растираются въ тонк. порошокъ. Анилинов. краски (см.), чаще всего употребляемыя для розоваго (фуксинъ: д. б. безъ мышьяка) или фіолетоваго окрашиванія, даютъ пріятные, но непрочные цвѣта. Нѣкотор. жиры и летуч. масла сами окрашиваютъ **м.**, напр., пальмов. масло и лимонная эссенція въ желтый цвѣтъ. Пропитываніе туалетнаго **м.** духами и окрашиваніе его производится двумя способами: горячимъ и холоднымъ. *Горячій способъ.* Превративъ **м.** въ тонкія стружки (посредствомъ мыльн. струга или рубанка — см. ниже), его плавятъ въ котлѣ: постепенно—порціями, размѣщая послѣднія кругомъ по внутренней поверхности котла; когда одна порція расплавится, прибавляютъ вторую и т. д. Если приходится плавить два или болѣе различн. **м.**, то порціи ихъ вводятся въ котелъ поперемѣнно и тщательно перемѣшиваются мѣшалкою въ родѣ мутовки (стр. 685). Для облегченія плавленія, стружки слегка увлажаютъ небольш. количествомъ воды. Плавить лучше не на голомъ огнѣ, а паромъ или въ водяной банѣ (см.), закрывъ котелъ крышкою. Когда все **м.** расплавилось, примѣшиваютъ (при помощи той-же мѣшалки) духи и краски и, затѣмъ, переливаютъ въ деревянн. форму, составленную изъ нѣсколькихъ, пригнанныхъ одна къ другой, рамокъ (рис. 3-й). По остываніи (черезъ нѣсколько дней), снимаютъ верхнюю рамку и, какъ показано на рис. 3-мъ, срѣзаютъ проволокою первый кусокъ **м.**; затѣмъ, снявъ вторую рамку, срѣзаютъ второй кусокъ и т. д. до послѣдняго. Полученныя четырехъугольн. плитки кладутъ ребромъ въ рамку, изображенную на рис. 4-мъ, и проволокою-же разрѣзаютъ на бруски. Каждый брусокъ въ рамкѣ съ боковыми щелями, расположенными на извѣстн. разстояніяхъ (рис. 5-й), разрѣзаютъ (по щелямъ) на

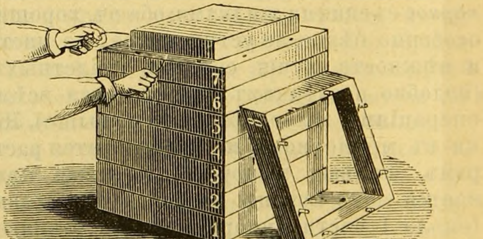


Рис. 3-й.

куски. Размѣры всѣхъ трехъ приспособленій д., конечно, соотвѣтствовать между собою.

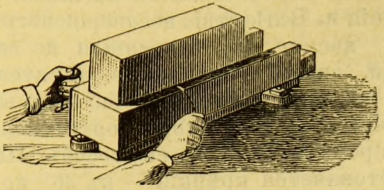


Рис. 4-й.

Куски, которымъ желаютъ придать фигурную форму, съ надписями и пр., просушивъ достаточно, кладутъ въ составн. металлич. формы (рис. 6-й) и подвергаютъ дѣйствію пресса (рис. 7-й).

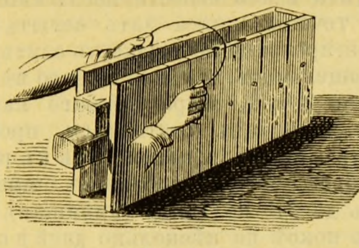


Рис. 5-й.

Мыльн. яица, шары, фрукты и др. фигуры также выдавливаютъ въ формахъ подъ прессомъ; но шары могутъ приготовляться и особ. круглымъ ножемъ (мѣднымъ или изъ слонов. кости), изображеннымъ на рис. 8-мъ.

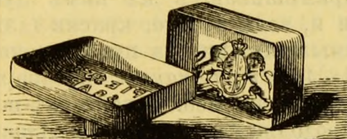


Рис. 6-й.

Если мыльн. фрукты и др. фигуры д. б. снаружи раскрашены, то ихъ предварительно погружаютъ на мгновеніе въ расплавленный воскъ.

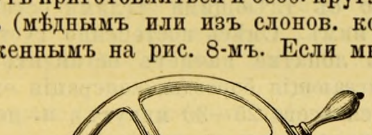


Рис. 7-й.

Горячій способъ очень простъ; но такъ какъ отъ теплоты часть эссенцій улетучивается, а нѣжные ароматы разлагаются, то высокіе сорта *косм.* **м.** душатся исключительно холоднымъ способомъ. *Холодный способъ.* Прежде всего мыло или мыла (если ихъ смѣшивается нѣсколько) превращаются въ стружки: или посредствомъ *мыльнаго струга* (рис. 9-й), приводимаго въ дѣйствіе руками или паромъ, или же, при мал. производствахъ, помощью обыкн. столярнаго рубанка, который кладется на края мраморн. ступки, какъ показано на рис. 10-мъ; чтобы рубанокъ не двигался, на концахъ его дѣлаются выемки, плотно захватывающія края ступки.

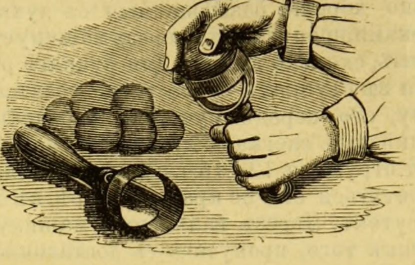


Рис. 8-й.

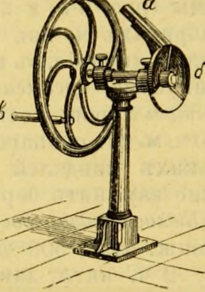


Рис. 9-й. *а*—желобъ для вкладыванія **м.**; *б*—кругл. ножъ; *в*—рукоятка для вращенія.

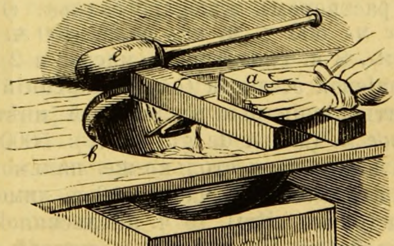


Рис. 10-й. *а*—мыло; *б*—рубанокъ; *в*—ступка; *е*—пестикъ.

Прибавивъ къ стружкамъ душист. эссенціи и, если нужно, краски, ихъ тщательно растираютъ въ ступкѣ закругленнымъ пестомъ (*е*) изъ пальмов.

дерева (Buxus sempervivens); операція продолжается часа 2: до тѣхъ поръ, пока не образуется совершенно однородное тѣсто, безъ малѣйшихъ пятенъ и полосъ. На значительн. фабрикахъ эта операція производится особ. *вальцовыми машинами,* приводимыми въ дѣйствіе паромъ: мыльн. стружки, предварительно хорошо размѣшанныя съ духами и красками,пропускаютъ черезъ машину столько разъ, сколько нужно. Для ручнаго растиранія въ ступкахъ сухое **м.** не годится; поэтому, его передъ ручнымъ растираніемъ смачиваютъ слегка дистиллиров. водою (на 100 ч. стружекъ 12—16 ч. воды) и оставляютъ пропитаться ею, по крайней мѣрѣ, въ теченіи сутокъ. Черезъ вальцовую машину, напротивъ того, пропускаютъ достаточно сухое **м.** Растертую массу раздѣляютъ на порціи и, сжавъ каждую порцію, раскладываютъ на листахъ бѣл. бумаги для просушки, которая послѣ ручнаго растиранія должна продолжаться 3—4 недѣли, а послѣ машиннаго—всего нѣсколько дней. Просушенныя порціи, какъ и въ предыдущемъ способѣ, кладутъ въ составн. формы (рис. 6-й) и прессуютъ. На большихъ фабрикахъ **м.** изъ вальцовой **м.** поступаетъ, для сжиманія, въ машину, называемую французами «*peloteuse*». Вотъ нѣсколько *рецептовъ* хорош. космет. **м.** *а) Миндальное* **м.:** 200 ч. **м.** изъ свинаго сала и 2 част. эссенціи горькихъ миндалей ($^{1}/_{4}$ — $^{1}/_{3}$ этой эссенціи можно замѣнить бергамотною или лимонною). *б) Бѣлое виндзорское* **м.:** 1500 част. мыла изъ говяж. сала, 500 част. мыла изъ свинаго сала, 2 ч. англ. лавандов. масла, 6 ч. тиміянной, 2 ч. розмариновой и 2 ч. тминной эссенцій, 6 ч. франц. лавандов. масла (huile d'ospic). *в) Коричневое виндзорское* **м.:** 634 ч. мыла изъ говяж. или бараньяго сала, 223 ч. кокосов. **м.,** 223 ч: пальмов. **м.,** 223 ч. бѣлаго марсельск. **м.** и по 1-й части слѣдующихъ эссенцій: тминной, тимьянной, гвоздичной, коричной (oleum cinnamomi), апельсинной и лавандовой (англ.); подкрасить растворомъ жженаго сахара. *г) Гвоздичное* **м.** 600 ч. **м.** изъ сала, 400 ч. пальмов. **м.,** 8 ч. гвоздичнаго масла и 2 ч. пеларгоніевой эссенціи (см. **Пеларгоній**); подкрасить киноварью въ розовый цвѣтъ. *д) Желтое* **м.** (savon de guimauve): 5000 част. мыла изъ сала и столько-же пальмов. **м.,** 75 ч. англ. лаванд. масла, 16 ч. лимоннаго масла (oleum citri), 16 ч. апельсинной, 5 ч. нардовой (см. **Нардъ**) и 3 ч. мятной эссенціи (англійск.); подкрасить смѣсью изъ 30 ч. колкотара (см. **Мумія**), 30 ч. желтой охры и 20 ч. гуммигута.—Косм. **м.** можно варить также по особому, болѣе скорому и легкому, холодному способу. Если употребленные матеріалы перваго сорта и приготовленіе тщательно, то полученные **м.** красивы на видъ и оч. недурны въ друг. отношеніяхъ, но, во всякомъ случаѣ, далеко уступаютъ космет. мыламъ, приготовленнымъ изъ готов. туалетн. **м.:** оттого такъ и славятся англійск. косметическія **м.** Вслѣдствіе несовершенства омыленія, космет. **м.,** сваренныя по скорому холодн. способу, или мало пѣнятся (свободн. жиры), или недостаточно нѣжны (своб. щелочь), а вообще скоро портятся и теряютъ ароматъ. Вотъ этотъ способъ. Щелокъ приготовляется крѣпкій — въ 36° по Боме постоянно мѣшая, растворить 3 пуда очищенной соды (natrum carbonicum purum) въ 12 ведрахъ кипящ. воды; продолжая мѣшать и кипятить, прибавить, понемногу, $42^{1}/_{2}$ фунта ѣдкой извести; послѣ кипяченія еще въ теченіи 1 часа дать остыть и отстояться; прозрачную жидкость слить, а осадокъ выщелочить, наливая на него нѣсколько разъ по $2^{1}/_{2}$—3 ведра свѣжаго кипятка: каждый разъ, давъ отстояться, прозрачн. жидкость сливать и прибавлять къ первой; всю собранную так. образомъ жидкость, уваривъ до 34° по Боме (кипящая), оставить въ покоѣ на нѣсколько дней и потомъ сцѣдить: полученный щелокъ, холодный, будетъ около 36°—37° по Боме. Самое приготовленіе **м.:** расплавивъ жиры на *слабомъ огнѣ* въ котлѣ, въ родѣ показаннаго на рис. 2-мъ, примѣшиваютъ къ нимъ душистыя эссенціи и, если нужно, краски (для облегченія омыленія, иногда прибавл. на 1000 ч. смѣси 1—4 ч. *трагаканта,* предварительно размоченнаго въ неб. количествѣ воды); затѣмъ, продолжая непрерывно мѣшать, приливаютъ понемногу, тонкою струею, щелокъ; **м.** не варятъ, но, для поддержанія легкой теплоты въ котлѣ (24°—25° Р.), жаровню съ тлѣющими углями оставляютъ подъ нимъ. Смѣсь постепенно густѣетъ и, когда лопатка начнетъ оставлять въ ней неисчезающія борозды,—операція окончена (длится всего 25—30 минутъ); **м.** немедленно переливаютъ въ дерев. формы и, старательно укутавъ шерстян. одѣялами, оставляютъ въ покоѣ 24—30 час., въ теченіи которыхъ совершается окончательное омыленіе. По вынутіи изъ формы съ **м.** поступаютъ, какъ описано выше. Примѣшиваніе духовъ и красокъ многими фабрикантами производится не до прилитія щелока, а въ концѣ мыловаренія—передъ переливаніемъ **м.** въ формы: въ такомъ случаѣ температура варенія можетъ быть выше (50—55° Р). Такъ какъ **м.** эти приготовляются безъ отсаливанія, то въ составъ б. ч. ихъ входитъ кокосовое масло (см. стр. 690). Количество щелока, потребнаго для омыленія, различно, смотря по роду жировъ: отъ 52 и 57 до 110 и болѣе частей (по вѣсу) на 100 ч. жировъ; чѣмъ больше въ жирахъ примѣси кокосов. масла, тѣмъ меньше нужно щелока. *Примѣры. а) Бѣлое кокосовое* **м.:** 66 част. кокос. масла и 34 ч. щелока. *б) Очень тонкое бѣлое* **м.** (extra-fin): 32 ч. кокосов. масла, 22 ч. говяж. сала, 10 ч. свинаго сала и 36 ч. щелока; на 1000 ч. этой смѣси прибавляется 4 ч. бергамотной, 2 ч. тминной и по 1-й части лавандовой, тимьянной, розмариновой и апельсинной эссенцій.

Прозрачныя мыла получаются так. образомъ: настругавши (см. выше) и, по возможности, высушивъ **м.**, смѣшать его съ равнымъ, по вѣсу, количествомъ крѣпк. спирта (95°) и нагрѣвать (сосудъ въ горяч. водѣ) до растворенія. Давъ отстояться нѣсколько часовъ, прозрачн. жидкость слить съ осадка (примѣсей), прибавить духовъ, если нужно, подкрасить и разлить въ металлическія фигурныя формы, рисунки которыхъ **м.**, по отвердѣніи (недѣли черезъ 3—4), принимаетъ. Для подкрашиванія въ розов. цвѣтъ употребл. спиртный настой кошенили, краснаго корня и фуксина, въ желтый—пикриновая кислота, англійск. желть (см. **Нафталинъ**) и гуммигуть. Столь употребительное теперь прозрачное *глицериновое* **м.** получается раствореніемъ (при нагрѣваніи паромъ или въ горячей водѣ) 3 част. наструганнаго **м.** въ смѣси изъ 1 ч. (по вѣсу) глицерина и $^{3}/_{4}$ спирта 95° (если безъ спирта, — то въ равномъ, по объему количествѣ глицерина); растворъ, процѣженный сквозь кисею, переливается въ формы или пузыри; по застываніи, рѣжется на куски, сушится (20—25 дней) и, если нужно, прессуется. При употребленіи избытка глицерина получается жидкое глицерин. **м.** У насъ оч. хорошее (не уступающее лучшимъ заграничнымъ) и притомъ недорогое глицериновое **м.** приготовляется петербургскимъ фабрикантомъ Ѳ. Линде.

Нѣкоторыя особыя **м.** — *Вздутое легкое* **м.** можетъ быть приготовлено только изъ мыла, свареннаго на какомъ-либо маслѣ (марсельскаго, пальмоваго и т. п.): расплавивъ **м.** съ $^{1}/_{8}$—$^{1}/_{3}$ ч., по объему, воды, взбивать его (какъ яйца) до тѣхъ поръ, пока объемъ не увеличится вдвое (можно прибавить духовъ); слить въ формы и дать застыть. Легко и оч. мылко.—*Восковое* **м.:** 16 ч. бѣл. мыла изъ сала и 2 ч. бѣл. воска, расплавивъ отдѣльно, *тщательно* смѣшать и перелить въ форму для застыванія; употребл., вмѣсто крахмала, для аппретуры кружевъ, тюля, кисеи и т. п.—Медицинское *дегтярное* **м.** (sapo piceus) состоитъ изъ смѣси 7 ч. бѣл. марсельск. мыла съ 1 ч. чистаго дегтя; употребл. при хроническ. сыпяхъ (см.).—*Карболовое* **м.**—**м.**, въ которое въ различн. пропорціяхъ примѣшана карболовая кислота; употребляется для мытья рукъ, тканей и пр. съ цѣлью ихъ обеззараживанія; но гораздо проще и дѣйствительнѣе обеззараживать растворомъ этой кислоты (см. **Обеззараживаніе**). — *Медицинское* **м.** (sapo medicatus) — высушенное и превращенное въ порошокъ бѣлое натров. **м.**, употребляемое главн. образомъ для приготовленія пилюльной массы (5—20 гранъ на пріемъ).—*Медовое* **м.** англичанъ (honey soap): желтое **м.** съ канифолью, надушенное эссенціею изъ Andropogon schoenanthus и вовсе не содержащее меда.—*Мыло въ порошкѣ:* наструганное туалетное **м.** высушивается въ тепломъ мѣстѣ, превращается въ порошокъ (на мельницѣ въ родѣ кофейной) и душится эссенціями; употребл. или какъ **м.** для бритья, или-же какъ зубной порошокъ (въ продажѣ часто подмѣшано алебастромъ, талькомъ и др. минер. веществами, которыя послѣ растворенія **м.** въ водѣ остаются въ осадкѣ).—*Мыло для бритья* д. б. свободно отъ щелочи и давать обильн. пѣну; оч. часто варится со смѣсью натров. щелока съ калійн. или-же съ однимъ калійнымъ щелокомъ; продается въ кускахъ, въ порошкѣ.—*Нерастворимыя мыла*—сюда относятся всѣ мыла, въ которыхъ жирн. кислоты омылены не кали и не натромъ; напр., известковое **м.**, получаемое омыленіемъ жира ѣдкою известью. Б. ч. этихъ **м.** получается двойнымъ разложеніемъ, т. е., прибавленіемъ въ растворъ калійнаго или натроваго мыла соли какого-либо другого металла, причемъ образуется нерастворимый осадокъ мыла этого металла: такъ получается, напр., глиноземное **м.**; но нѣкоторыя **м.** приготовл. и прямымъ дѣйствіемъ, напр., извести (какъ щелочи) на жиръ. Многія изъ этихъ **м.** имѣютъ техническое примѣненіе: наприм., известковое—при добываніи стеарина, глиноземное—при фабрикаціи непромокаемыхъ тканей, мѣдное съ желѣзнымъ — для подкрашиванія гипса подъ зелен. бронзу.—*Пемзовое* **м.:** расплавивъ обыкн. **м.**, примѣшиваютъ къ нему порошекъ пемзы (или просѣяннаго песка); хорошо отмываетъ грязь, но не годится для мытья тканей.

Кромѣ мытья, **м.** *употребляется* для бѣленія, для смазки машинъ, приготовленія литографическихъ чернилъ и многихъ другихъ техническихъ цѣлей. Мыльная вода, остающаяся послѣ стирки бѣлья и пр., прекрасное удобрительное средство для огородовъ. Въ *медицинѣ:* внутрь — только, какъ масса для дѣланія пилюль (см. выше — *медицинское* **м.**) и, при отсутствіи другихъ щелочей, какъ средство противъ отравленія кислотами (см. **Отравленія**); снаружи, — какъ гигіеническое средство, для очищенія кожи; мягкое (калійное), зеленое или черное, **м.** — противъ нѣкотор. хроническ. сыпей (см. **Сыпи**). *Мыль-*

ный спиртъ (spiritus saponatus), употребляемый для втиранія при отмораживаніи, при ревматическ. и друг. боляхъ, приготовляется раствореніемъ 1 ч. наструганнаго марсельск. **м.** въ $4^{1}/_{2}$ част. крѣпкаго спирта (бутылку со смѣсью, по временамъ взбалтывая, держать въ горячей водѣ до растворенія **м.**); для запаху прибавл. 3—4 капли бергамотной, лавандовой или другой эссенціи; если къ 1 фунт. мыльн. спирта примѣшать 13—14 зол. нашатырнаго спирта и $1^{3}/_{4}$—2 зол. розмаринов. масла, то раздражающее дѣйствіе его усиливается. О *мыльномъ пластырѣ* — см. **Пластыри.** Для *мыльной ванны* прибавляютъ въ воду 1—$1^{1}/_{4}$ф. мыла, предварительно растореннаго въ горячей водѣ; дѣйствуетъ подобно соленой ваннѣ (см. **Ванна**), но слабѣе.

Мыло зубное—см. **Одонтинъ.**

Мыло татарское—то-же,.что **Мыловникъ.**

Мыловарня—заведеніе, въ котор. варятъ мыло.

Мыловка—то-же, что **Талькъ.**

Мыловникъ или **Мыльникъ.** Такъ наз. главн. образомъ 2 растенія: *Saponaria officinalis* и *Lychnis Chalcedonica;* оба изъ сем. гвоздичныхъ, растутъ дико въ южной, а второе, называемое чаще *барскою спѣсью,* и въ юго-восточн. Россіи. Оба разводятся въ садахъ и цвѣтутъ оч. обильно. Какъ многолѣтнія и выносливыя травы, оч. удобны для постоянныхъ группъ. Почву любятъ глинисто-песчаную или песчанисто-черноземную. Размножаются сѣменами или дѣленіемъ. Цвѣты у saponaria бѣлые или блѣдно-розовые, у lychnis — ярко-красные. При перетираніи съ водою цвѣты мылятся, особенно у барской спѣси, которую, поэтому, наз. еще *татарскимъ мыломъ.* Отваръ корня saponaria (radix saponariae) употр., какъ мыло — главн. образомъ для чистки матерій, преимущественно шелковыхъ: не съѣдаетъ красокъ. Онъ имѣется въ торговлѣ и стоитъ 14—16 коп. за фунтъ. Способность **м.** мылиться зависитъ отъ содержанія въ немъ *сапонина* (см.). Въ медицинѣ болѣе не употребляется.

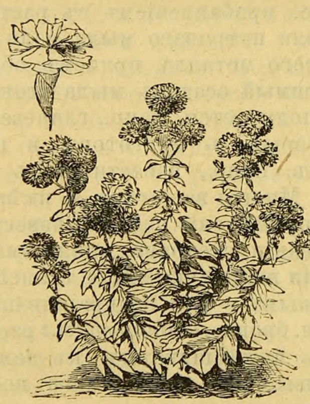


Рис. 1-й. Saponaria officinalis, съ махров. цвѣтами.

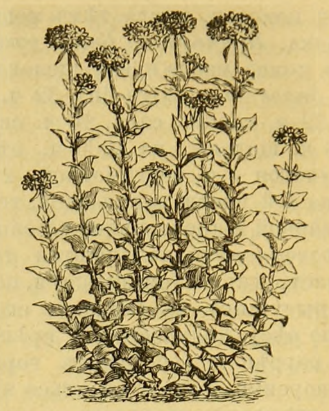


Рис. 2-й. Lychnis Chalcedonica.

Мыльникъ—см. **Мыловникъ.**

Мысъ—часть земли, значительно выдающаяся въ море.

Мытъ—лошадиная болѣзнь, поражающая преимущественно жеребятъ и вообще молодыхъ лошадей; нерѣдко является эпидемически. Выражается *катарральнымъ пораженіемъ носа* и смежныхъ съ нимъ полостей и *опухолью желѣзъ подгортанной промежности* (11 на рис. 19-мъ, стр. 486). Животное становится скучнымъ, теряетъ аппетитъ, лихорадитъ, начинаетъ чихать и кашлять; слизистая оболочка носа краснѣетъ и изъ ноздрей вытекаетъ сначала водянистая, а потомъ слизистая жидкость; желѣзы подгортанной промежности опухаютъ и болѣзненны на ощупь. Въ большинствѣ случаевъ болѣзнь, черезъ нѣсколько недѣль, оканчивается выздоровленіемъ, при чемъ опухоль желѣзъ или постепенно исчезаетъ, или же переходитъ въ нарывы. Иногда катарръ съ носа распространяется глубже — на мелкія дыхательныя вѣтви (одышка), осложняется воспаленіемъ зѣва и глотки (жаба), образованіемъ язвинокъ въ носу и другими опасными припадками; такой **м.** можетъ окончиться смертью и наз. *злокачественнымъ.* Когда, вслѣдствіе плохаго ухода, **м.** переходитъ въ хроническій, т. е., съ большими или меньшими перемежками, затягивается на долго, — его наз. *затяжнымъ.* Отъ простаго катарра носа и дыхательн. путей **м.** отличается опухолью желѣзъ и болѣе значительн. общимъ пораженіемъ; отъ сапа— качествомъ жидкости, вытекающей изъ носа, болѣзненною чувствительностью опухшихъ желѣзъ и пр. (см. **Сапъ**). *Леченіе* мыта главнымъ образомъ гигіеническое: въ теплое время года лошадь лучше всего пускать на траву, въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ вѣтровъ; въ холодное время—держать въ умѣренно-теплой, но хорошо вентилируемой (безъ сквозняка) конюшнѣ, полъ которой д. б. покрытъ свѣжею соломою; кормъ легкій — отруби, корнеплоды и т. п. (см. стр. 492) При такихъ условіяхъ болѣзнь б. ч. проходитъ сама собою. Опухшія желѣзы можно натирать свин. саломъ, укутывать ихъ бараньимъ мѣхомъ; если образуется нарывъ — припарки; созрѣвшій нарывъ вскрыть. Для облегченія насморка—теплые пары: положить завареннаго кипяткомъ ячменя или отрубей въ торбу, надѣтую на голову животнаго; если отдѣленіе слизи обильно, то прибавить къ ячменю 1—2 столов. ложки скипидара. Лошадей, страдающихъ мытомъ, лучше отдѣлять, такъ какъ **м.** можетъ быть заразителенъ.

Мытье—см. **Стирка.**

Мычка—клокъ мятаго льна, надѣваемый на гребень.

Мышастый—масть лошадей (см. **Лошадь**).

Мышеловка—см. **Мыши.**

Мыши—грызуны изъ сем. того-же имени (Mus). Отъ крысъ отличаются только величиною: если длина тѣла не короче 6 дюйм., то животное — крыса, если короче, то—мышь. Нравы, пища и размноженіе—тѣ-же, какъ у крысъ. Изъ видовъ наиболѣе извѣстны: *Домовая* **м.** (M. musculus)—длина тѣла 3—$3^1/_2$ д., хвостъ 3—$3^1/_2$ д.; темно-сѣраго цвѣта, спина темнѣе, бока и низъ свѣтлѣе, водится въ домахъ во всемъ свѣтѣ. *Полевая* **м.** (M. agrarius) — немного меньше домовой, такого-же цвѣта, но съ черною полоскою на спинѣ; живетъ на поляхъ и оч. вредитъ растеніямъ. *Лѣсная* **м.** (M. sylvaticus)—длина тѣла около 4 д., хвостъ также 4 д.; желтовато-бураго цвѣта, животъ, губы и ноги бѣлые; встрѣчается въ лѣсахъ и садахъ. *Мышь-карлица* (M. minutus)—тѣло около $2^1/_2$ д. длиною (хвостъ такой-же длины); цвѣтъ шерсти, какъ у лѣсной **м.**; водится во всей умѣренн. Европѣ, у насъ въ среднихъ и южн. губерніяхъ; отличается отъ друг. **м.** и тѣмъ, что живетъ и гнѣздится не только въ землѣ, но и на ея поверхности: у корней и на стебляхъ хлѣбн. растеній (см. рис. 1-й). На зиму всѣ **м.** охотно переселяются въ дома и амбары. Вредъ отъ **м.** извѣстенъ; средства противъ нихъ тѣ-же, что и противъ крысъ. *Мышеловки*—слишкомъ медленное средство для истребленія ихъ (см. рис. 2-й).—*Бѣлыя* **м.** или **м.** альбиносы содержатся иногда для забавы въ клѣткахъ, которыя д. б. достаточно просторны и постоянно опрятны; подстилку (солому) слѣдуетъ часто перемѣнять; кормить лучше всего булкою, смоченною въ молокѣ, и ячменемъ.

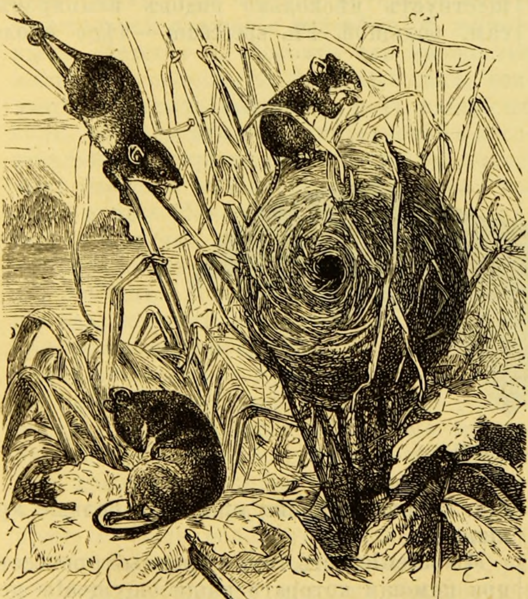


Рис. 1-й. Мыши—карлицы.

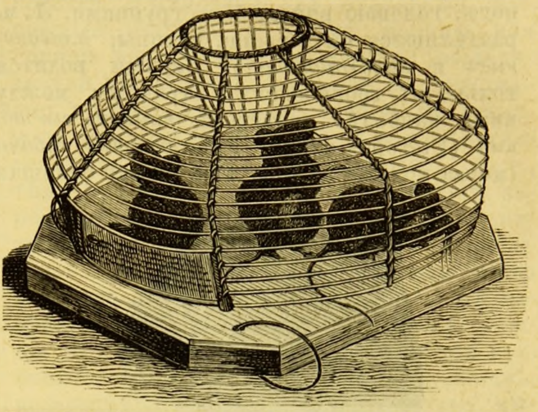


Рис. 2-й. Оч. простая мышеловка, сдѣланная изъ проволоки: **м.**, влѣзши въ мышеловку черезъ отверстіе вверху, уже не можетъ изъ нея вылѣзть.

Мыши летучія образуютъ особ. отрядъ животныхъ — *рукокрылыхъ* (Chiroptera), заключающій болѣе 300 видовъ. Характеризуются эластическ. летательною перепонкою, растянутою между тѣломъ и всѣми четырьмя конечностями животнаго (см. рис. 2-й). Не связанными остаются большой палецъ переднихъ и всѣ 5 пальцевъ задн. конечностей. При помощи этихъ пальцевъ, снабженныхъ согнутыми когтями, **л. м.** цѣпляется за предметы. Летательная перепонка въ спокойномъ состояніи съеживается, какъ резина, и, на подобіе плаща, складывается около тѣла; при летаніи она, напротивъ того, натягивается, какъ парашютъ. Всѣ **л. м.** обладаютъ оч. развитымъ осязаніемъ, а б. ч. (всѣ насѣкомоядныя), кромѣ того, весьма острымъ слухомъ. Летаютъ хорошо, но ползаютъ неловко и медленно; съ ровнаго мѣста подымаются на воздухъ съ больш. трудомъ, чѣмъ пользуются для ихъ ловли. Всѣ—ночныя животныя; днемъ обыкновенно спятъ, вѣшаясь въ какомъ-либо скрытомъ мѣстѣ на когти заднихъ ногъ, головою внизъ, б. ч. группами. **Л. м.** раздѣляются на 2 главн. группы; *плодоядныхъ* и *насѣкомоядныхъ*. Первыя водятся только въ тропическихъ странахъ; между ними наиболѣе извѣстенъ *крыланъ съѣдобный* (Pteropus edulis) или *летучая собака* (морда похожа на собачью)—самая большая изъ **л. м.** (длина тѣла около 10 вершк., а ширина растянутыхъ крыльевъ болѣе $1^{3}/_{4}$ арш.), живущая на островахъ Индейск. архипелага и употребляемая въ пищу. Насѣкомоядныя **л. м.** распространены вездѣ, за исключеніемъ самыхъ сѣверн. странъ; живутъ въ пустотахъ деревъ, трещинахъ стѣнъ, на чердакахъ, въ погребахъ, ригахъ, хлѣвахъ и пр.—вообще въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ вѣтра и дождя; на зиму обыкновенно впадаютъ въ спячку. Самки рождаютъ 1—2 дѣтенышей, которые тотчасъ-же прицѣпляются къ соскамъ матери. Чаще всего повсюду встрѣчается маленькій *нетопырь* (Vespertilio pipistrellus): длина тѣла около $2^{1}/_{2}$ дюйм., ширина крыльевъ — 7 дюйм.; темнаго цвѣта. Рѣже попадается большой *нетопырь* (Vespertilio noctula); длина тѣла около 5 дюйм., ширина крыльевъ 14 дюйм.; перепонки черноватыя, а шерсть красновато-бурая (рис. 1-й); живетъ въ лѣсахъ на югѣ Европы и Россіи, у Каспійскаго моря и пр. Къ **л. м.** съ большими ушами относятся: *обыкн.* **л. м.** (Vespertilio murinus) и *ушанъ* (Vespertilio auritus). Первая около $4^{3}/_{4}$ д. длиною и 16 д. шириною въ крыльяхъ, съ 9—10 поперечн. ушными складками; сверху каштановаго, снизу свѣтло-сѣраго цвѣта; за исключеніемъ Скандинавіи и сѣверн. Россіи, встрѣчается во всей Европѣ, хотя не вездѣ часто; живетъ б. ч. въ городахъ и деревняхъ, въ старыхъ зданіяхъ; показывается послѣ сумерекъ, летаетъ медленно и обыкновенно низко. *Ушанъ* (рис. 2-й) около $3^{1}/_{2}$ д. длиною и 10 д. въ крыльяхъ, съ огромн. ушами; сверху сѣро-бураго, снизу бѣловатаго цвѣта; вездѣ въ Европѣ до 60° С. Ш.; летаетъ медленно. Всѣ насѣкомоядныя **л. м.** очень полезны, такъ какъ уничтожаютъ огромное количество вредн. насѣкомыхъ; вреда не причиняютъ никакого, а потому ихъ слѣдуетъ не истреблять, а разводить. Къ **л. м.** съ больш. ушами принадлежатъ также *вампиры* (Phyllostoma), живущіе въ тропическ. Америкѣ; по разсказамъ, они извѣстны главнымъ образомъ потому, что высасываютъ кровь у млекопитающихъ животныхъ и птицъ: но къ этой пищѣ они прибѣгаютъ обыкновенно только тогда, когда не находятъ достаточн. количество насѣкомыхъ или фруктовъ. Существуетъ нѣсколько видовъ вампировъ: сам. большой Ph. spectrum — тѣло около 6 д. длиною, ширина крыльевъ больше аршина.

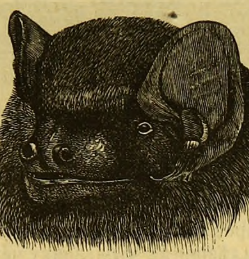


Рис. 1-й. Голова большаго нетопыря.

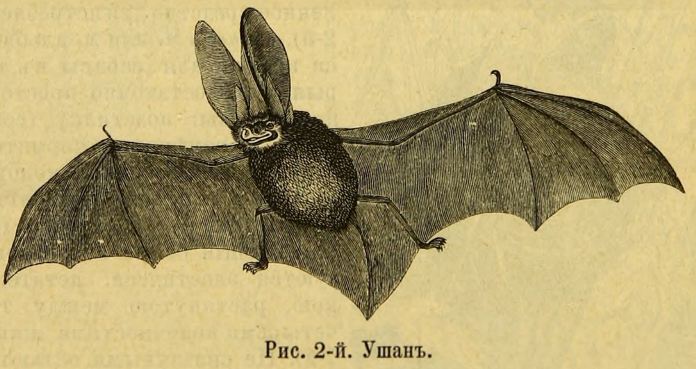


Рис. 2-й. Ушанъ.

Мышленіе есть тотъ душевный процессъ, при помощи котораго наши ощущенія перерабатываются въ понятія, изъ понятій образуются сужденія и, на основаніи послѣднихъ, выводятся заключенія. Какъ душевный процессъ, **м.** есть предметъ *психологіи;* какъ отправленіе головнаго мозга (см. **Мозгъ**), оно составляетъ задачу *физіо-*

логіи. «Чужая душа потемки», а потому всѣ выводы психолога основаны на изученіи собственной души; физіологъ, напротивъ того, дѣлаетъ свои заключенія главн. образомъ изъ опытовъ и наблюденій надъ животными и другими людьми, здоровыми и больными. Понятно, что способъ изученія физіолога гораздо болѣе вѣрный, а потому отъ него преимущественно и слѣдуетъ ожидать сколько-нибудь правильныхъ объясненій процесса м. Сущность м., какъ и сущность жизни и всѣхъ вообще силъ природы, намъ совершенно не извѣстна; но условія м. уже въ настоящее время настолько опредѣлены физіологіею, что на основаніи ихъ возможно создать такую схему мыслительнаго процесса, при помощи которой можетъ б. достаточно объяснена б. ч. его проявленій. Такъ какъ мыслительн. процессъ вызывается въ наш. головѣ всегда какимъ-либо ощущеніемъ, т. е., непремѣнно при посредствѣ того или другого органа чувствъ и идущихъ отъ него къ мозгу чувствующ. нервовъ, а результатъ мышленія—дѣйствіе или движеніе—сообщается мышцамъ двигательн. нервами, то составить себѣ ясное понятіе объ условіяхъ м. возможно только въ связи съ остальною нервн. системою. Поэтому, разсмотрѣніе м. удобнѣе всего отнести къ ст. **Система нервная.**

Мышцы или **мускулы** (musculi), называемые въ просторѣчіи *мясомъ* (см. э. сл.), суть органы, при помощи которыхъ совершаются всѣ движенія человѣка и животныхъ. Каждая м. состоитъ изъ множества мелкихъ волоконъ. Въ тѣхъ мышцахъ, движенія которыхъ находятся подъ вліяніемъ воли, волокна эти подъ микроскопомъ представляются покрытыми поперечными полосками (мышцы конечностей, туловища, головы и пр.). Напротивъ того, мышцы кишекъ, желудка, сосудовъ и др. органовъ, не подверженныхъ вліянію воли, состоятъ изъ гладкихъ волоконъ. Перваго рода мышцы наз., поэтому, *поперечнополосатыми* или *произвольными,* а послѣдняго рода — *гладкими* или *непроизвольными.* Единственное исключеніе въ этомъ отношеніи составляетъ сердце, которое хотя движется независимо отъ воли, но им. мышцы поперечнополосатыя. При движеніи мышцы *сокращаются:* становятся толще и короче. Произвести сокращеніе мышечн. волоконъ можно и непосредственнымъ раздраженіемъ мышцъ — ударами, электричествомъ и пр.; но обыкновенно сокращеніе мышцъ (движеніе) вызывается нервами: каждое мышечн. волокно снабжено отдѣльнымъ двигательнымъ нервн. волокномъ, возбужденіе котораго заставляетъ сокращаться только это волокно. Но такъ какъ въ нормальной жизни источникомъ движенія служатъ центры нервной системы, передающіе свое возбужденіе обыкновенно не одному какому-либо нервному волокну, а цѣлой группѣ ихъ, заключенной въ томъ или другомъ нервѣ (см. **Нервы** и **Система нервная**), то и въ движеніе приводятся обыкновенно не отдѣльныя мышечныя волокна, а цѣлыя мышцы или группы мышцъ. Мышцы лишены обыкновенной чувствительности: онѣ не чувствуютъ ни боли, ни прикосновенія; но произвольн. мышцы обладаютъ особ. рода чувствительностью — *мышечнымъ чувствомъ,* т. е., тѣмъ чувствомъ, которое увѣдомляетъ наше сознаніе о положеніи частей тѣла, движимыхъ мышцами, даетъ намъ возможность сокращать мышцы съ нужною силою и производить движеніе въ желаемомъ направленіи. Когда, вслѣдствіе болѣзни, мышцы лишаются этого чувства, движенія становятся неправильными, неувѣренными, несоразмѣрными; человѣкъ, лишенный мышечнаго чувства, руководствуется въ своихъ движеніяхъ только зрѣніемъ, а потому при закрытыхъ глазахъ или въ темнотѣ не можетъ ни ходить, ни стоять, ни держать предметы; примѣромъ можетъ служить болѣзнь, описанная въ ст. **Мозгъ** подъ названіемъ *сухотки спинн. мозга.* Воспріемниками мышечн. чувства служатъ идущія отъ мышцъ чувствующія нервн. волокна. Химическ. составъ мышцъ человѣка такой-же, какъ и мышцъ др. позвон. животныхъ: небольшая разница только въ пропорціяхъ (см. **Мясо**). Питаніе мышцъ производится кровью, приносимою къ нимъ окружающею ихъ густою сѣтью кровеносныхъ сосудовъ; отъ присутствія въ нихъ крови зависитъ также и красный цвѣтъ ихъ. Сила мышцъ и быстрота ихъ сокращеній очень велики; наприм., человѣкъ, раскусывая персиковую косточку, употребляетъ давленіе равное 9 пудамъ, а при быстромъ произношеніи словъ можетъ сложить въ минуту до 1500 слоговъ, т. е. произвести столько-же отдѣльныхъ мышечныхъ движеній. Соразмѣрное силамъ упражненіе мышцъ способствуетъ ихъ питанію, увеличиваетъ ихъ размѣры (толщину) и силу, на этомъ основана польза *гимнастики* (см. э. сл.). Совершенно обратное дѣйствіе производятъ излишній покой или чрезмѣрное насиліе мышцъ. На рис. показаны главнѣйшія изъ произвольныхъ мышцъ. О дѣйствіи ихъ можно судить по прикрѣпленію; при разсматриваніи слѣд. сличать съ рис. скелета (см. э. сл.). Самостоятельныя *болѣзни* мышцъ оч. рѣдки; б. ч. ихъ зависятъ отъ страданій нервной системы: *параличи, сýдороги* (см. э. слова) и пр. О мышечномъ *ревматизмѣ* и *трихинахъ*—см. э. слова.

Рис. 2-й.

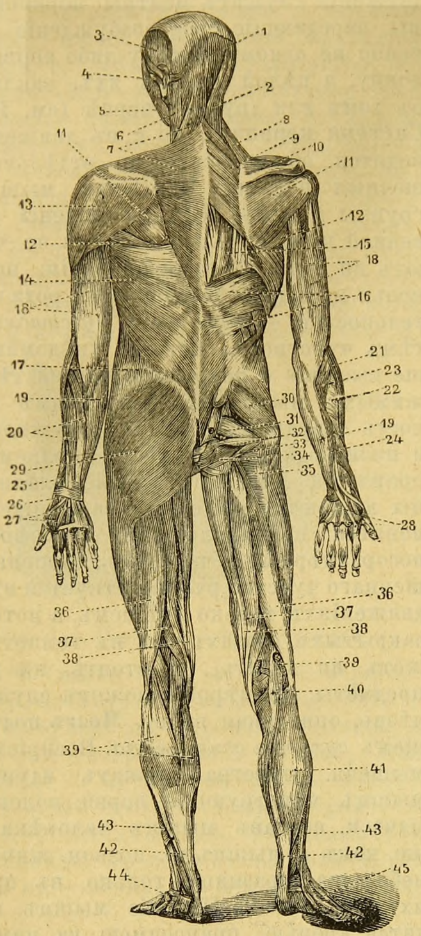


Рис. 1-й.

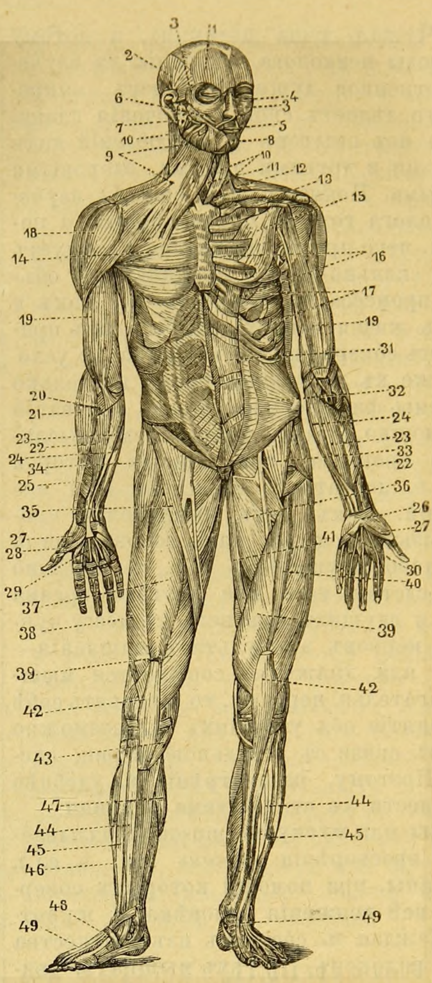


Рис. 1-й. Видъ спереди: наружный слой **м.** лѣвой половины тѣла отчасти снятъ.—1—лобная **м.;** 2—височная; 3—закрывающая вѣки глаза (окружная); 4—сжимательная носа; 5—закрывающая ротъ (окружная); 6—ланитная (подымающая верхн. губу); 7—скуловая (подымающая уголъ рта); 8—опускающая нижн. губу; 9—широкая подкожная шейная **м.;** 10—грудино-сосковая; 11—грудино-подъязычная; 12—лѣстничная (поддерживающая ребра); 13—подключичная; 14—большая и 15—малая грудныя; 16—межреберныя; 17—передн. зубчатая; 18—дельтовидная; 19—двуглавая плечевая; 20—круглая, поворачивающая предплечье внутрь; 21—плече-лучевая или длинная поворачивающая предплечье наружу; 22—внутренняя лучевая; 23—наружн. общая сгибающая пальцевъ; 24—внутренн. локтевая; 25—глубокая общая сгибающая пальцевъ; 26—связка; 27—коротк. отводящая больш. палецъ; 28—коротк. сгибающая бол. палецъ; 29—сухія жилы **м.,** сгибающей пальцы; 30—короткая ладонная; 31—прямая и 32—внутр. косая брюшныя **м.;** 33—подвздошно-чресленная; 34—натягивающая широкую фасцію (плотная подкожная перепонка) бедра; 35—портняжная **м.;** 36—длинная приводящая бедро; 37—длинная, 38—наружная, 39—внутренняя и 40—средняя головки четыреглавой **м.,** вытягивающей голень; 41—тощая **м.;** 42—сухая жила **м.,** вытягивающей голень, съ заключенною въ ней надколѣнною косточкой; 43—сухая жила портняжной **м.;** 44—передняя большеберцовая; 45—общая разгибающая **м.** пальцевъ; 46—короткая малоберцовая; 47—двуглавая икроножная; 48—связка; 49—сухія жилы общей разгибающей **м.** пальцевъ.

Рис. 2-й. Видъ сзади: наружн. слой **м.** правой половины тѣла отчасти снятъ.—1—затылочная **м.;** 2—оттягивающая назадъ голову; 3—височная; 4—закрывающая вѣки глаза (окружная); 5—жевательная; 6—грудино-сосковая; 7—трапецієвидная; 8—поднимающая лопатку; 9—ромбовидная; 10—надъостная; 11—подъостная; 12—больш. круглая **м.** плеча; 13—дельтовидная; 14—широкая **м.** спины; 15—длинная **м.** спины; 16—нижн. задняя зубчатая; 17—гребешокъ подвздошной кости; 18—треглавая **м.** плеча; 19—внутренняя локтевая; 20—общая разгибающая **м.** пальцевъ; 21—плече-лучевая или длинная поворачивающая предплечье наружу; 22—короткая поворачивающая предплечье наружу; 23—мыщелковая локтевая; 24—разгибающая большой и указательн. пальцы; 25—длинная отводящая больш. палецъ; 26—связка; 27—сухія жилы общей разгибающей **м.** пальцевъ; 28—межкостныя; 29—большая и 30—малая ягодичныя; 31—грушевидная: 32—верхняя и 33—нижняя двойничныя; 34—наружн. запирательная (закрываетъ дыру сѣдалищной кости); 35—квадратная **м.** бедра; 36—двуглавая **м.** бедра; 37—полусухожильная; 38—полуперепончатая; 39—двуглавая икроножная; 40—длинная малоберцовая; 41—камбаловидная; 42—ахиллова жила; 43—короткая малоберцовая; 44—связка; 45—сух. жилы общей разгибающей **м.** пальцевъ.

Мышьякъ (Arsenicum) въ химическ. смыслѣ есть металлическ. простое тѣло (химич. элементъ), извѣстное въ практикѣ преимущественно ядовитостью своего металлическ. окисла, который въ общежитіи называется просто мышьякомъ, а въ наукѣ мышьяковистымъ ангидритомъ или *бѣлымъ мышьякомъ* (arsenicum album). Металлическій **м.** сѣраго цвѣта, кристаллическ. вида, оч. хрупкій; на воздухѣ тускнѣетъ, становится темно-сѣрымъ и даже чернымъ; около 144°Р плавится и возгоняется; нагрѣтый на воздухѣ, превращается въ мышьяковистый ангидритъ и издаетъ характерный чесночный запахъ; удѣльн. вѣсъ 5,96. Въ природѣ встрѣчается въ рудахъ, иногда самороднымъ, но чаще всего въ соединеніи: съ сѣрою—въ видѣ реальгара (красный) или опермента (желтый), съ желѣзомъ (мышьяк. колчеданъ), кобальтомъ и др. Употребляется для сплава со свинцомъ при изготовленіи дроби (п. ч. тогда струя расплавленн. свинца тоньше и, застывая, даетъ болѣе мелкую и круглую дробь), для фейрверочн. огней и т. п. Съ кислородомъ образуетъ 2 соединенія: *мышьяковист. ангидритъ* (или *кислоту*), наз. *бѣлымъ мышьякомъ* (acidum arsenicosum или arsenicum album), и *мышьяковую кислоту*. Первая въ сплавленн. видѣ безцвѣтна, стекловидна, но на воздухѣ тускнѣетъ и становится молочно-бѣлою; въ водѣ растворяется трудно, им. противный металлическій вкусъ и при нагрѣваніи улетучивается; употребляется при фабрикаціи стеколъ, приготовленіи красокъ (см. э. сл.), какъ отрава для крысъ, мышей и пр.; въ медицинѣ—при плохомъ питаніи и нѣкотор. нервн. болѣзняхъ: начиная съ 1/60 и, постепенно восходя, до 1/4 гран. на пріемъ, чаще всего въ растворѣ—въ формѣ Solutio Fowleri (2—5 капель на пріемъ); иногда приноситъ несомнѣнн. пользу (никогда не принимать безъ совѣта врача). Мышьяковая кислота — высшая степень окисленія **м.**, бѣлаго цвѣта, легко растворима въ водѣ; употребляется при фабрикаціи анилиновыхъ красокъ (фуксинъ) и въ красильн. искусствѣ. Объ *отравленіи мышьякомъ*—см. **Отравленія**.

Мыщелокъ (Condylus)—утолщенный и покрытый хрящемъ конецъ трубчатыхъ костей, входящій въ составъ сочлененія.

Мѣдникъ приготовляетъ различн. рода предметы изъ листовой мѣди: кострюли, котлы, чайники и т. п. Необходимые орудія и инструменты: нѣсколько *молотковъ* разл. формы (рис. 1-й, 2-й, 3-й, 4-й), двѣ-три *наковальни* (см. **Наковальни**), нѣсколько *зубилъ, подбоекъ, гладилокъ, клещей, тисковъ, напилковъ* и пр. (см. **Кузнецъ** въ прибавленіи и **Слесарь**), ножницы для рѣзки металловъ (см. э. сл.), горнъ съ мѣхомъ и все необходимое для паянія и луженія (см. э. сл.). Работы изъ мѣди, требующія для своего производства особ. машины или паров. двигатели, исполняются на мѣдно-котельныхъ заводахъ. Матеріаломъ для **м.** служатъ листы мѣди (жесть обработывается жестяникомъ—см. э. сл. въ прибавленіи; часто, впрочемъ, оба ремесла соединяются въ одномъ лицѣ). Чтобы сдѣлать мѣдь достаточно плотною, **м.** долженъ прежде всего проковать листъ на наковальнѣ (плоскимъ молоткомъ) въ холодн. состояніи. Выгладивъ листъ так. образомъ, **м.** вырѣзываетъ изъ него (при помощи циркуля, линейки и пр.) необходим. части, напр. дно и стѣпки кострюли и т. п. При помощи ковки-же, мѣдникъ придаетъ этимъ частямъ нужную форму, напр. сгибаетъ ихъ въ цилиндръ или дѣлаетъ въ нихъ углубленія и т. п. Одна изъ самыхъ трудн. операцій, требующихъ отъ работника больш. искусства—это именно выковываніе шарообразныхъ углубленій. Производится она так. образомъ: прежде всего, положивъ листъ на квадратн. наковальню безъ рога (см. **Наковальни**), ударяютъ посрединѣ его столько разъ закругленн. молоткомъ (рис. 2-й), сколько нужно для достаточнаго уплотнѣнія металла; затѣмъ, нагрѣваютъ листъ до краснаго каленія, даютъ остыть и снова также проковываютъ, повторяя операцію необходимое число разъ: до тѣхъ поръ, пока не образуется достаточное углубленіе. Послѣ этого, углубленн. часть накладываютъ на шарообразн. рогъ наковальни (см. **Наковальни**—рис. 3-й) и куютъ снаружи, чтобы вытянуть мѣдь, не трогая при этомъ, однако, краевъ. Точно такимъ-же образомъ сгибаютъ листъ въ цилиндръ: измѣняется, конечно, направленіе ковки, и окончательное сгибаніе производится не на шарообразномъ, а на коническомъ рогѣ наковальни или на сомкнутыхъ тискахъ, или на кругл. желѣзн. брускѣ, зажатомъ въ тискахъ, и т. п. Если листъ тонокъ и податливъ (напр. тонкій латунный), то сгибать его можно на закругленн. кускѣ дерева, употребляя, если нужно, вмѣсто желѣзнаго, деревянный молотокъ. Вся суть ковки, особенно шарообразн. углубленій, заключается въ равномѣрности ударовъ; не слѣдуетъ ударять молоткомъ нѣсколько разъ

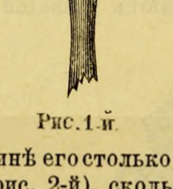


Рис. 1-й.

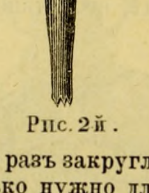


Рис. 2-й.

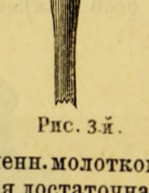


Рис. 3-й.

сряду по одному и тому-же мѣсту, а, поворачивая постепенно листъ, ковать равномѣрно, переходя съ одного мѣста на другое—сосѣднее; при неравномѣрной ковкѣ—полученная поверхность неровна, часто образуются складки и выбоины. Такъ какъ оч. трудно выковать часть совсѣмъ безъ пороковъ, то всегда слѣдуетъ вырѣзать ее нѣсколько большихъ, чѣмъ нужно, размѣровъ и вполнѣ пригонять только по окончаніи проковки. При этомъ, нужно имѣть въ виду и уменьшеніе размѣровъ при спайкѣ. На рис. 4-мъ, 5-мъ и 6-мъ показанъ порядокъ сгибанія полосы латуни въ кольцо. Отдѣльныя части, напр. дно съ стѣнками кострюли или края цилиндра, спаиваются. О спайкѣ — см. **Паяніе**. О *луженіи* — см. э. сл. Чтобы придать мѣдн. издѣлію снаружи особ. глянецъ, его очищаютъ разведенною сѣрною кислотою и, затѣмъ, прокалачиваютъ до глянцу полированнымъ молоткомъ на полированной наковальнѣ; иногда, кромѣ того, полируютъ сначала пемзою съ водою, потомъ древесн. углемъ съ водою и, наконецъ, талькомъ.

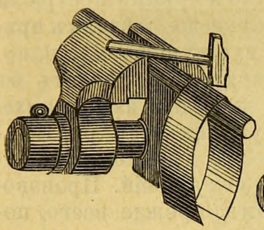


Рис. 5-й.

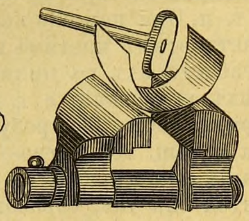


Рис. 4-й.

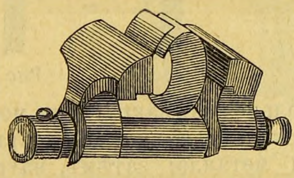


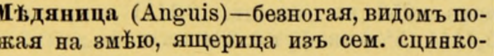
Рис. 6-й.

Мѣдь (Cuprum) — металлъ характерн. буровато-краснаго цвѣта; отъ тренія рукою издаетъ особ. запахъ и получаетъ особ. вкусъ; въ изломѣ тонкозернистъ и блѣдно-красенъ; въ отличіе отъ желтой **м.** или латуни (см. э. сл.), наз. *красною* или *зеленою* (п. ч. на воздухѣ зеленѣетъ съ поверхности) мѣдью. Онъ тверже золота и серебра, но значительно мягче желѣза; оч. ковокъ и тягучъ: легко выковывается и вытягивается въ тонкіе листы и проволоки. Холодн. ковка придаетъ **м.** больш. твердость, которая, впрочемъ, отъ нагрѣванія снова исчезаетъ. Примѣсь къ **м.** самаго небольш. количества фосфора дѣлаетъ ее оч. твердою—годною для приготовленія нѣкотор. инструментовъ. Послѣ желѣза **м.** обладаетъ наибольш. силою сцѣпленія; плавится около 874°Р; при дальнѣйш. нагрѣваніи сообщаетъ пламени красив. зеленый цвѣтъ. Сама по себѣ **м.**, хотя и можетъ б. отливаема въ формы, но не даетъ достаточно плотной массы (остаются пузырьки), а потому для отливки употр. сплавы ея съ др. металлами (см. ниже). **М.** прекрасно полируется, оч. хорошо проводитъ тепло и электричество. Въ сух. воздухѣ и при обыкн. температурѣ не измѣняется, но въ сырости покрывается ядовитою *зеленью* (основная углемѣдн. соль); при накаливаніи на воздухѣ — съ поверхности образуется красно-бурая закись мѣди, а затѣмъ и черн. окись **м.** Послѣ охлажденія эти окислы отпадаютъ при ударахъ молоткомъ. Безъ доступа воздуха **м.** растворяется легко только въ азотной кислотѣ и царской водкѣ; соляная кислота растворяетъ ее только въ оч. размельченномъ состояніи, а крѣпкая сѣрная — только при кипяченіи. При доступѣ воздуха всякія кислоты, даже слабыя растительныя, напр. уксусная, легко разъѣдаютъ **м.** и даютъ ядовит. зелен. соли окиси **м.**; поэтому можно *варить* въ мѣдн. нелуженыхъ (но хорошо вычищенныхъ) тазахъ варенье и сиропы, даже изъ кислыхъ фруктовъ, такъ какъ образующійся при варкѣ водян. паръ мѣшаетъ доступу воздуха; но никогда не слѣдуетъ оставлять варенье остывать въ нелужен. мѣдн. посудѣ или вообще хранить въ ней что-либо съѣдобное. **М.** сплавляется со всѣми металлами, за исключеніемъ желѣза и свинца. Важнѣйшіе сплавы ея: съ оловомъ (см. **Бронза**), съ цинкомъ (см. **Латунь** и **Томпакъ**), съ никелемъ и цинкомъ (см. **Мельхіоръ**). Мѣдь оч. распространена въ природѣ и встрѣчается во всѣхъ частяхъ свѣта; много добывается ея въ Америкѣ; у насъ ее находятъ какъ въ Европейской Россіи, такъ и въ Сибири, около Уральскихъ горъ, а также за Кавказомъ. Иногда **м.** встрѣчается самородною, но гораздо чаще въ формѣ соединеній съ кислородомъ, сѣрою, мышьякомъ и пр. Въ торговлю **м.** поступаетъ въ формѣ плитокъ или листовъ. Чистота **м.** узнается главн. образомъ по ея тягучести и мягкости; удѣльн. вѣсъ **м.** около 8,8—8,95, но нѣкотор. сорта—только 8,2—8,5. **М.,** содержащая много примѣсей, теряетъ плотность и перестаетъ быть ковкою.—Разнообразное употребленіе **м.** извѣстно. Всѣ соединенія **м.** ядовиты. Наиболѣе извѣстныя изъ нихъ: красноватая *закись* и черная *окись* **м.**; первая употребл. для окрашиванія стекла въ пурпурно-красный, а вторая — въ зеленый цвѣтъ; *сѣрнокислая окись* **м.** (сѣрномѣдная соль) или *мѣдный купоросъ* (см. э.

сл.); *углекислая* **м.,** встрѣчающаяся въ природѣ въ формѣ основн. солей: лазори (см.) и малахита (см.), употребл. какъ зеленая краска, подъ названіемъ мѣдной зелени; *уксусномѣдная основная соль,* дающая темно-зеленую краску — ярь-мѣдянку (см. э. сл.), и др. Въ медицинѣ изъ солей мѣди употребляется почти только мѣдн. купоросъ (см. э. сл.). Объ отравленіи мѣдью — см. **Отравленія.** — **Чистка мѣди.** 1) Вещи, которыя м. б. погружены въ жидкость, опустить на $^1/_4$ часа въ кипящую воду, смѣшанную съ кремортартаромъ; вынувъ, обмыть холодн. водою, дать стечь, вытереть на-сухо. 2) Растеревъ порошокъ трепела съ скипидаромъ въ густ. кашицу, обмазать ею (легкій слой) вещь и тереть тряпочкою, пока **м.** не станетъ блестѣть; затѣмъ — тереть фланелью или сукномъ и, наконецъ, щеточкою удалить остатки порошка изъ углубленій. 3) 30 част. чернаго мыла растворить въ 250 част. воды, прибавить 50 част. порошка трепела, 30 ч. спирта, 50 ч. скипидара и 15 ч. маковаго масла; смѣшавъ тщательно, хранить въ хорошо закупор. бутылкахъ; при употребленіи: встряхнуть и, наливъ немного на фланель или сукно, тереть предметъ; окончить сухою тряпкою. 4) См. **Вода:** *вода для чистки мѣди.* 5) **М.,** *покрытая лакомъ,* легко чистится теплою (не горячею) водою, слегка подкисленною уксусомъ. 6) Для *золоченной* **м.:** а) Средства, показанныя въ ст. **Бронза.** б) Смѣшать 125 част. воды, 50 ч. спирта, 7 ч. соды и 15 ч. мельчайшаго порошка испанск. бѣлилъ; при помощи тампона изъ тряпочки, легк. слоемъ смѣси покрыть вещь и, когда смѣсь высохла, тереть мягк. сух. тряпочкою и, гдѣ нужно, щеточкою. в) Погрузить предметъ въ кипящую мыльн. воду и тереть въ ней щеткою; вынувъ, обмыть горячею водою, пройтись щеткою и высушить на воздухѣ, не вытирая.

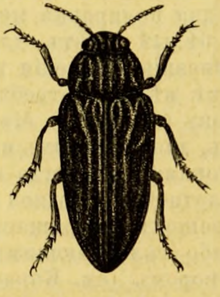
Мѣдь желтая—см. **Латунь.**

Мѣдяница (Anguis)—безногая, видомъ похожая на змѣю, ящерица изъ сем. сцинковыхъ; тѣло, покрытое гладкою костяною чешуею, переходитъ незамѣтно въ хвостъ, оканчивающійся роговиднымъ остріемъ; оч. хорошенькіе маленькіе глаза золотистаго цвѣта съ чернымъ зрачкомъ и вѣками. Изъ видовъ наиболѣе извѣстна *хрупкая мѣдяница* (A. fragilis), около 13—18 д. длиною, сверху коричнево-сѣраго или бронзоваго, снизу свинцоваго цвѣта, нерѣдко съ черными или синеватыми пятнами. Хрупкій хвостъ ея легко ломается, но опять скоро выростаетъ. Встрѣчается почти вездѣ въ Европѣ, преимущественно въ мѣстахъ, покрытыхъ кустарниками; чаще всего попадается въ опавшей листвѣ, а въ лѣтніе жары—довольно глубоко въ рыхломъ древесн. перегноѣ. Питается дождев. червями, улитками, голыми гусеницами и т. п. Самка въ августѣ приноситъ около 20 живыхъ дѣтенышей. **М.** вовсе не ядовита, какъ многіе думаютъ; она скорѣе полезна истребленіемъ вредн. насѣкомыхъ и червей.



Хрупкая **м.**

Мѣдянка (Buprestis) — жуки; по наружности (см. рис.) похожи на щелкуновъ, но, положенные на спину, не подскакиваютъ. Любятъ солнце и, потому, б. ч. встрѣчаются въ жарк. странахъ, но нѣкоторые водятся и у насъ. Личинки **м.** почти всѣ живутъ въ деревѣ; но б. ч. ихъ приносятъ мало вреда, такъ какъ предпочитаютъ сухое дерево; только нѣкоторые мелкіе виды, напр. B. viridis съ ея разновидностями, нападаютъ на молодыя деревья; но, къ счастью, послѣдніе у насъ встрѣчаются не часто и въ небольш. количествѣ. Открывается присутствіе **м.** по плоско-эллиптическимъ отверстіямъ на деревьяхъ: черезъ нихъ выходятъ развившіеся изъ личинокъ жучки. Единственное вѣрное средство для истребленія: вырубать и сжигать деревья, обитаемыя личинками (ранѣе выхода жучковъ). Изъ видовъ, живущихъ у насъ: *B. mariana*—самая большая изъ нашихъ **м.** (см. рис.), блестяще-коричневаго цвѣта съ болѣе темными возвышенными полосками; живетъ въ сосновыхъ лѣсахъ. *Зеленая* **м.** (B. viridis), въ 4—5 разъ меньше предыдущей (2—5 лин. длиною), измѣнчиваго зеленаго цвѣта; личинки ея живутъ въ листв. деревьяхъ, преимущественно въ букѣ, но также въ березѣ, ольхѣ и др., иногда въ кустахъ розы. *B. rutilans*—красив. жучекъ блестящаго золотисто-зеленаго цвѣта съ черными пятнами и красноватыми боковыми полосками, около 5 лин. длиною; личинка его портитъ липу, ильмъ и ольху (см. **Нас. вредныя**).



B. mariana—въ натуральн. величину.

Мѣдянка—см. **Ярь-Мѣдянка.**

Мѣлъ (Creta alba) — камень известк. породы, бѣлаго цвѣта, землист. сложенія; хрупокъ, уд. вѣсъ 2,4—2,6; во многихъ мѣстахъ образуетъ на землѣ цѣлыя горы. Въ зап. Европѣ больш. отложенія его находятся на южн. берегу Англіи, въ Даніи, въ Шампани (Франція), на островѣ Рюгенѣ и др.; у насъ также встрѣчаются мѣлов. горы, напр. близъ Бѣлева и Бѣлгорода. Чистый мѣлъ есть углеизвестковая соль; но нерѣдко въ немъ содержится примѣсь глины, песка и пр.; обыкновенно-же въ немъ вкраплены округленн. куски кремня. Наибольш. количество **м.** доставляютъ торговлѣ Англія и Данія: обыкновенно въ формѣ четыреугольн. кусковъ. Очищается **м.** промываніемъ порошка **м.:** болѣе тяжелыя и крупныя примѣси (песокъ и т. п.) быстро осѣдаютъ на дно; воду, содержащую легкія частицы **м.,** сливаютъ въ друг. сосудъ и даютъ отстояться; часто операцію повторяютъ нѣсколько разъ. Очищенный так. образомъ **м.** продается или просто подъ именемъ плавленаго очищеннаго **м.** (въ порошкѣ), или подъ различн. друг. названіями, напр. медонскихъ, вѣнскихъ или испанскихъ бѣлилъ и т. п. Употребляется **м.** для приготовленія извести, для полировки металловъ, для окраски въ бѣлый цвѣтъ, для удобренія почвы, для писанія, черченія и пр. Въ тонкомъ порошкѣ мѣлъ употребл. также для чищенія зубовъ (см. **Зубы**). *Мѣлки* для карточн. столовъ, для портныхъ и др. мастеровыхъ приготовляются иногда изъ порошка **м.** или изъ плотной однородной глины, талька и т. п.; порошокъ превращается въ тѣсто съ какимъ-либо склеивающимъ и высыхающимъ растворомъ (см. **Карандаши** *рисовальные*).—*Мѣлъ черный:* глинистый сланецъ, содержащій частицы угля; синевато-или сѣровато-чернаго цвѣта; получается изъ Франціи, Испаніи, Италіи и пр., обыкновенно въ формѣ четыреуг. палочекъ. Употребляется для рисованія.

Мѣна. По нашимъ законамъ **м.** недвижимыхъ имуществъ воспрещается, за исключеніемъ слѣдующ. случаевъ: 1) **м.** городскихъ имуществъ на казенныя или частныя съ цѣлью доставленія удобн. выгоновъ посадамъ и городамъ; 2) **м.** при полюбовн. размежеваніи; 3) **м.** участковъ заповѣдн. и маіор. имѣній съ сосѣдними (перыхъ съ разрѣшенія сената, вторыхъ—мин-ра гос. им.) для округленія и избѣжанія черезполосицы. **М.** движимыхъ имуществъ дозволяется, на условіяхъ по волѣ договаривающихся сторонъ, при чемъ нѣтъ надобности въ письменн. актѣ. (Зак. гражд., ст. 485, 503, 1374, 1376; *Зак. меж., ст. 780, 1112*).

Мѣняло—см. **Размѣнъ денегъ.**

Мѣра—деревянный или желѣзный мѣрный сосудъ, вмѣщающій 1 четверикъ или 8 гарнцевъ, употребл. для измѣренія сыпуч. тѣлъ, главн. образомъ хлѣбн. зеренъ.

Мѣрникъ — дубов. чанъ на винокуренн. заводахъ, съ трубкою сбоку для означенія количества ведеръ.

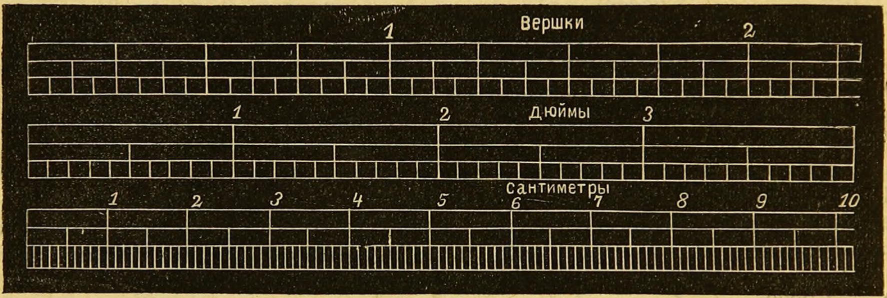
Мѣры и Вѣсы. Изъ различн. существующихъ системъ мѣръ и вѣсовъ самая удобная *метрическая* или *десятичная* (см. **Метръ** и **Вѣсъ**), изобрѣтенная во Франціи и въ настоящ. время принятая въ Австро-Венгріи, Бельгіи, Бразиліи, Германіи, Голландіи, Греціи (*пики*=1 метру), Испаніи, Италіи, Мексикѣ, Норвегіи, Португаліи, Румыніи, Сербіи, Турціи (*цирай*=1 метру, *килей*=1 гектолитру, *векіей*=1 килограмму) съ Болгаріею, Франціи, Швейцаріи и Швеціи. Въ проч. государствахъ пока еще сохранились собств. системы **м.** и **в.,** но со временемъ метрическ. система, вѣроятно, будетъ введена вездѣ; въ научн. изслѣдованіяхъ ея придерживаются уже ученые почти всѣхъ странъ. *Русскія мѣры.* **Линейныя:** *сажень*=7 фут.=84 дюйм. =840 лин.=3 арш.=48 вершк.=2,1336 метрамъ; *футъ*=0,142857 саж.=12 дюйм.=120 лин. = 0,4286 ($^3/_7$) арш. = 6,8571 вершк. = 0,3048 метра; *дюймъ*=0,08333 фут.=10 лин.= 0,5714 ($^4/_7$) вершка = 0,02539 метра; *линія*= 2,539 миллим.; *аршинъ* = 4 четверти = 16 вершк.=0,3333 ($^1/_3$) саж.=2,333 ($2^1/_3$) фут.= 28 дюйм.=0,7112 метра; *четверть*=4 вершк. =0,58333 фут. = 7 дюйм. = 0,1778 метра; *вершокъ* = 1,75 ($^3/_4$) дюйм. = 0,04444 метра; *верста*=500 саж.= 3500 фут.=1500 арш.= 1066,79 метрамъ. **Квадратныя:** *кв. сажень* = 49 кв. фут.=7056 кв. дюйм.=9 кв. арш. = 2304 кв. вершк.= 4,55225 кв. метр.; *кв. футъ*=0,0204082 кв. саж.=144 кв. дюйм.= 14400 кв. линіямъ=0,18367 кв. арш.=47,02 кв. вершк.=9,2897 кв. дециметр.; *кв. дюймъ*= 0,0069444 кв. фут.=100 кв. линіямъ=0,32653 кв. вершк.=6,4513 кв. сантиметр.; *кв. линія*=6,4513 кв. миллим.; *кв. аршинъ*=16 кв. четв.=256 кв. вершк.=0,1111 кв. саж.= 5,4444 ($5^4/_9$) кв. фут.=384 кв. дюйм.=50,5805 кв. дециметр.; *кв. четверть*=16 кв. вершк.= 0,34028 кв. фут.=49 кв. дюйм.=3,1613 кв. дециметр.; *кв. вершокъ*=3,0625 кв. дюйм.= 19,7580 кв. сантим.; *кв. верста*=250000 кв. саж. =12.250.000 кв. фут.=2.250.000 кв. арш.= 1138040,904 кв. метрамъ (1,13804 кв. километрамъ).—**Кубическія:** *куб. сажень*=343 куб. фут.=592.704 куб. дюйм. = 27 куб. арш.=110592 куб. вершк.=9,7126 куб. метрамъ = 789,674 ведрамъ = 46,27 четверт. = 370,16 четверик.; *куб. футъ*=0,00291545 куб. сажен.=1728 куб. дюйм.=0,078717 куб. арш. =322,425 куб. вершк.=28,3153 куб. дециметр. =2,3 ведрамъ=1,07918 четверик.; *куб. дюймъ* =0,0005787 куб. фут.=1000 куб. линіямъ=

0,18659 куб. вершк.=16,3861 куб. сантиметр.; *куб. линія* = 16,3861 куб. миллиметр.; *куб. аршинъ*=64 куб. четв.=4096 куб. вершк.= 0,037037 куб. саж.=12,7037 куб. фут.=21.952 куб. дюйм.=359,7259 куб. дециметр.; *куб. четверть* = 64 куб. вершк. = 0,1985 куб. фут.=343 куб. дюйм.=5,6208 куб. дециметр.; *куб. вершокъ* = 5,3594 куб. дюйм. = 87,8250 куб. сантим.—**Земельныя мѣры:** *десятина*= 2400 кв. саж.=117.600 кв. фут.=21.600 кв. арш.=1,0925 гектарамъ (*десятина хозяйственная*=3200 кв. сажень=156.800 кв. фут.= 28.800 кв. арш.=1,45666 гектарамъ).—**Мѣры для дровъ:** обыкновенно дрова мѣряются на куб. сажень; но въ Петербургѣ употребл. сажень высотою и шириною въ сажень, а длиною въ длину полѣна, и потому не всегда одинаковой мѣры; длина однополѣнныхъ дровъ отъ 8 до 9 вершк., а трехполѣнныхъ 8—9 четвертей.—**Мѣры для сыпучихъ тѣлъ** (хлѣбн. зеренъ и пр.): *четверть*=8 четверикамъ=64 гарнцамъ=$17^{1}/_{15}$ ведрамъ=7,41301 куб. фут.=2,09904 гектолитр.; *четверикъ*= 8 гарнц.=$2^{2}/_{15}$ ведрамъ=0,92663 куб. фут.= 0,26238 гектолитр.; *гарнецъ* = 0,11583 куб. фут.=3,27975 литр.—**Мѣры для жидкостей:** *бочка*=40 ведрамъ=320 штоф.=400 кружк.= 800 мѣрн. бутылк. = 17,37424 куб. фут.= 49,196 декалитр.; *ведро*=8 штоф.=10 кружк. =20 мѣрн. бутылк.=32 косушк.=64 шкалик. = 100 чаркамъ = 0,434356 куб. фут.= 1,2299 декалитр.; *штофъ*=2 полуштоф.=4 косушк. = 8 шкалик. = 93,821 куб. дюйм.= 1,537375 литр.; *кружка*=10 чаркамъ=75,0568 куб. дюйм.=1,2299 литр.; *бутылка* (мѣрная)= 0,4 ($^{2}/_{5}$) штоф.=0,5 ($^{1}/_{2}$) кружк.=37,5284 куб. дюйм.=0,61495 литр.—**Русскій вѣсъ**— см. **Вѣсъ.**

Мѣры десятичной или метрической системы. Основаніемъ этой системы служитъ метръ—см. **Метръ.** Прибавленіе къ основной единицѣ мѣры частицъ *дека, гекто, кило* и *миріа* означаетъ увеличеніе этой единицы въ 10, 100, 1000 и 10000 разъ; напр. декаметръ=10 метрамъ, гектограммъ=100 граммамъ, килолитръ=1000 литрамъ, миріаметръ=10000 метрамъ; наоборотъ, прибавленіе частицъ *деци, санти* (или *центи*) и *милли*—уменьшеніе въ 10, 100 и 1000 разъ: дециметръ=$^{1}/_{10}$ части метра, сантиметръ= $^{1}/_{100}$ ч. метра, миллиметръ = $^{1}/_{1000}$ ч. метра. **Земельныя мѣры:** *гектаръ*=100 арамъ= 10.000 сантіарамъ=0,9133 десятинѣ; *аръ*= 100 сантіарамъ = 21,96796 кв. сажень; *сантіаръ*=1 кв. метру=0,21968 кв. саж.=10,7643 кв. фут.=1,9771 кв. арш. **Мѣры для дровъ и друг. тверд. тѣлъ:** *декастеръ* = 10 стерамъ=100 децистерамъ=1,029638 куб. саж.; *стеръ* = 1 куб. метру = 10 децистерамъ= 0,102964 куб. саж.=35,3166 куб. фут.=2,78002 куб. арш.; *децистеръ*=3,53166 куб. фут.= 6102,71 куб. дюйм.=0,278 куб. арш.=1138,698 куб. вершк. Единицею **мѣры для сыпучихъ и жидкихъ тѣлъ** служитъ *литръ*—см. **Литръ.** Десятичный **вѣсъ,** начиная съ килограмма, и переводъ его на русск. приведены въ ст. **Вѣсъ;** 10 килограммовъ=1 миріаграмму; 100 килограммовъ = 1 центнеру (quintal); 1000 килограммовъ=1 тоннѣ (tonne или millier), которая равна вѣсу 1 куб. метра дистиллированн. воды при 4° Ц. (3,2° Р.).—

Мѣры и вѣсы государствъ, въ которыхъ метрическ. система еще не введена. **Англія:** *Ярдъ*=3 фут.=1,2857 арш.=0,914 метр.; *футъ* равенъ русскому футу и также содержитъ 12 дюйм., дѣлящихся на 10 линій; *цѣпь* (chain) = 100 звеньямъ=22 ярдамъ = 9,4286 саж. = 20,116 метр.; 10 цѣпей=1 *фурлонгу; миля сухопутная*=8 фурлонгамъ = 1,5086 верстамъ = 1,609 километр.; *миля морская* ($^{1}/_{60}$ градуса экватора) = 1,739 верстамъ = 1,850 километр. Для измѣренія глубины воды употр. *кабель* (cable's length), содержащ. 120 фатомовъ: 1 *фатомъ* (fathom) = 2 ярдамъ = 6 футамъ= 2,5714 арш. = 1,829 метрамъ. *Экръ* (acre) = 4 рудамъ (rood) = 0,3704 десятины=0,405 гектарамъ; *рудъ* =222,25 кв. сажен. = 10,117 арамъ. *Квортеръ* (quarter)=8 бушелямъ (bushel)=1,385 четверт.=2,908 гектолитр.; *бушель*=4 пекамъ (peck) = 8 галлонамъ = 1,3853 четверик.= 36,347 литр.; *галлонъ* (gallon) = 4 квартамъ (quart) = 0,173 четверик. = 0,3694 ведра= 3,694 кружкамъ=4,543 литрамъ; *кварта*=2 пинтамъ (pint)=0,923 кружки=1,136 литра; *пинта*=4 джилямъ (jill)=0,462 кружки= 0,5679 литр.; *джиль*=1,154 чарки=0,142 литра. *Торговый фунтъ* (pound)=16 унціямъ (ounce)=1,1076 русск. фунт.=453,5927 граммамъ; *унція*=16 драхмамъ (dram)=6,6456 золотн.=28,3495 грамм.; *драхма*=$27^{11}/_{32}$ гранамъ (grain)=39,8736 долямъ=1,7718 грамм.; *гранъ*=1,4582 доли=0,0648 грамма; *центнеръ* =4 квортерамъ = 8 стонамъ (stone) = 112 англ. торг. фунтамъ=3,10137 русск. пуд.= 50,802 килограмм.; *тонна*=20 центнерамъ= 2240 англ. торг. фунт.=62,0275 русск. пуд.= 1016,04 килогр.—**Данія:** *Элле* (Elle)=2 датск. футамъ = 2,06 русск. фут. = 0,883 арш.= 0,628 метр.; *датск. миля* = 7,071 верст.= 7,5432 километр. *Тоннъ*=0,505 десятины=55,3 арамъ. *Тонна*=8 шефелямъ = 5,302 четверикамъ = 11,3116 ведрамъ=139,121 литр.; *анкеръ*=39 поттамъ=1,433 четверик.=3,057 ведрамъ=37,6 литрамъ; *галлонъ*=3 русск. кружкамъ=3,7 литрамъ. *Фунтъ*=1,221 русск. фунта=500 граммамъ.—**Китай:** *Ковидъ* (*чи*)= 10 чжунъ=0,47 аршин.=1,1089 русск. фут.= 0,338 метр.; *ли*=0,7363 русск. версты=0,7855 километр. *Сей*=4,665 русск. четверикамъ = 122,4 литр.; *галлонъ*=3,69 русск. кружк.=4,544 литрамъ. *Пикуль*=100 кетти; *кетти*=1,4768 русск. фунт.=604,79 граммамъ. — **Персія:** мѣры и вѣсъ въ различн. провинціяхъ различны; въ настоящ. время постоянно все больше и больше употребляется метрическая система. **Сѣверо-америк. Соединенн. Штаты:** мѣры и вѣсъ, какъ въ Англіи; но въ употребленіи также *винчестерскій бушель*=35,238 литрамъ и *галлонъ для вина*= 3,785 литрамъ. — **Японія:** *Кудшира-шаку*= 1,2467 русск. футамъ = 0,38 метр. *Коку*= 6,917 четверикамъ=14,75 ведрамъ=181,482 литрамъ. *Пикуль* = 100 кетти или кинъ= также, какъ китайскій.

Мѣры и вѣсы (законы). Основаніемъ русск. линейной мѣры служитъ *сажень*=7 англійск. футамъ или 3 аршинамъ; для измѣренія сыпучихъ тѣлъ—*четверикъ* (см. выше); жидкостей—*ведро,* содержащее 2 полуведра, 10 кружекъ и 20 полукружекъ; при раздробительной продажѣ хлѣбн. вина и водокъ кружка раздѣляется на 10 чарокъ и 20 получарокъ. Основная единица вѣса—торгов. *фунтъ* (см. **Вѣсъ**); въ аптекарскомъ фунтѣ $^{7}/_{8}$ торгов. фунта. Образцы всѣхъ **м.** и **в.,** изготовленные Высочайше утвержденною временною коммиссіею, хранятся въ особ. несгораемомъ помѣщеніи С.-Петерб. крѣпости. Въ казенныхъ палатахъ находятся вывѣренныя копіи съ нихъ, съ свидѣтельствомъ и надписью на нихъ коммиссіи о томъ, при какой температурѣ онѣ сходны съ образцами. Фабриканты и ремесленники, выдѣлывающіе **м.** и **в.** для продажи, обязаны имѣть для вывѣрки заклейменные образцы, налагать на свои издѣлія фабричн. клейма и представлять эти издѣлія для вывѣрки и клейменія въ казенныя палаты (съ разрѣшенія губернатора, вывѣрка и клейменіе м. б. производимы и въ уѣздн. городахъ—въ городскихъ думахъ). За наложеніе клеймъ взимается извѣстн. сборъ въ пользу городовъ. Наблюденіе за обращеніемъ въ торговлѣ только провѣренныхъ и узаконенныхъ мѣръ поручено полиціи, торгов. депутаціямъ и земск. управамъ. Виновные въ употребленіи **м.** и **в.** безъ установленныхъ клеймъ или прежнихъ безменовъ (послѣдніе дозволяются только разносчикамъ), хотя-бы и вѣрныхъ, подвергаются денежн. взысканію въ пользу городовъ—въ первый разъ не свыше 10 р., во второй—не свыше 25 р., въ третій—50 р., въ четвертый — 100 р.; послѣ трехъ разъ, кромѣ того, воспрещается производить торговлю. Тѣ-же наказанія налагаются и за употребленіе, по недосмотру, хотя-бы и клейменыхъ, но невѣрныхъ **м.** и **в.;** если-же такіе **м.** и **в.** употреблялись намѣренно, то сверхъ денежн. взысканія въ 100 р.,—еще наказаніе за обманъ и обвѣсъ (см. **Мошенничество**) и воспрещеніе торговать навсегда. За употребленіе торговцами, для разлива питей, подлежащихъ питейн. сбору или акцизу, стеклянн. посуды неуказанн. мѣры или безъ установленн. знаковъ: въ первый разъ—взысканію не свыше 10 р., во второй—не свыше 20 р.; за употребленіе, при продажѣ питей, неклейменой посуды—наказаніе, какъ за обмѣръ (см. **Мошенничество**), при чемъ найденная посуда конфискуется. Содержатели стекл. фабрикъ и заводовъ за неприложеніе къ мѣрной посудѣ установленн. клеймъ—денежн. взысканію не свыше 100 р., а за выдѣлку мѣрной посуды неуказанной мѣры—взысканію не свыше тройной цѣны всей найденной у нихъ такой посуды, которая, при этомъ, истребляется; виновные въ тѣхъ-же нарушеніяхъ во второй разъ—тѣмъ-же взысканіямъ, увеличеннымъ вдвое. Виновный въ умышленн. обмѣриваніи или обвѣшиваніи наказ., какъ за *мошенничество* (см. э. сл.). (Уставъ торг., ст. 2780, прилож. къ ст. 2747, ст. 2748 — 2764; Улож. о нак., ст. 1175—1178).



Въ настоящую величину.

Мѣсиво—смѣсь различн. кормовъ для домашн. животныхъ (см. **Кормъ** и названія животныхъ).

Мѣсилка—палочка или машинка для мѣсенія тѣста (см. **Тѣсто, Хлѣбъ**).

Мѣста отхожія. Громадный вредъ, причиняемый здоровью гніеніемъ человѣческ. испражненій, въ настоящ. время не подлежитъ никакому сомнѣнію. Многія изъ са-

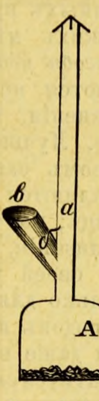


Рис. 1-й.

мыхъ убійственныхъ эпидемическихъ болѣзней, напр. холера, тифъ и т. п., распространяются главнѣйш. образомъ этимъ путемъ. Но и внѣ эпидемій міазмы гніющихъ испражненій дѣйствуютъ губительно, медленно отравляя организмъ, постепенно ухудшая питаніе его и способствуя развитію хроническихъ болѣзней. Поэтому, гигіеническое устройство **о. м.** составляетъ дѣло первостепенной важности. Самый первобытный, чаще всего практикуемый у насъ и вмѣстѣ самый противугигіеническій способъ устройства **о. м.** состоитъ въ простомъ помѣщеніи сидѣнья съ отверстіемъ надъ выгребною ямою; вся вентиляція послѣдней, при этомъ, происходитъ черезъ отверстіе и щели сидѣнья, такъ что **о. м.** служитъ постояннымъ источникомъ и зловоній, и простуды. Первое, оч. существенное, усовершенствованіе въ устройствѣ **о. м.** заключается въ отнесеніи выгребной ямы нѣсколько въ *сторону*, если возможно, внѣ жилого зданія, и снабженіи ея *вентиляціонною трубою.* На рис. 1-мъ А выгребная яма и *а* выходящая изъ нея вентиляціонная труба, оканчивающаяся выше крыши зданія и прикрытая зонтомъ отъ непогоды; отъ отверстія сидѣнья *в* въ эту трубу наклонно спускается воронка *б*, проводящая испражненія. Если домъ многоэтажный съ **о. м.** въ каждомъ этажѣ, то такихъ воронокъ, переходящихъ въ трубу *а*, можетъ быть нѣсколько. Вентиляціонная труба, слѣдовательно, вмѣстѣ и отводная для нечистотъ. Но чтобы труба эта достигала своей цѣли (т. е. вентилировала **о. м.** и яму), она д. б. *постоянно тепла,* такъ какъ при охлажденіи ея можетъ образоваться обратное теченіе воздуха (и зловоній)—изъ трубы и ямы, черезъ сидѣнье, внутрь жилыхъ помѣщеній. Съ этою цѣлью, вентиляц. труба *(а)* д. б. расположена около дымовыхъ трубъ часто топимыхъ печей (напр. кухонной); верхн. конецъ ея можетъ даже прямо переходить въ верхн. треть дымовой трубы. Чтобы стѣнки вентиляц. трубы не остывали, труба или д. б. проведена внутри зданія, или защищена снаружи худыми проводниками (см. Ледъ—*ледники*). Если труба *а* изъ негорючаго матеріала, то, для усиленія тяги, въ нее, черезъ нарочно сдѣланное (плотно затворяемое) окошко, можно вставлять горящую керосинов. лампу (если дверцо окошка стеклянное, то лампа въ то-же время можетъ служить и для освѣщенія). Внутренній діаметръ вентиляціонн. трубы = 6—12 дюйм., смотря по количеству жильцовъ въ домѣ и силѣ тяги. При этомъ, и полъ и сидѣнье **о. м.** должны б. хорошо сколочены, а крышка плотно закрывать отверстіе сидѣнья; въ самомъ помѣщеніи—окно для вентиляціи. При *хорошо устроенной выгребной ямѣ* (см. ниже) и *достаточномъ нагрѣваніи* вентиляціонной трубы, описанныя **о. м.**, не смотря на свою простоту, могутъ быть оч. удовлетворительны. Труба *а* и воронка *б* могутъ быть деревянныя (сколоченныя возможно плотнѣе); но такъ какъ дерево не прочно и, хотя-бы достаточно просмоленое, скоро пропитывается нечистотами, то гораздо гигіеничнѣе, если труба *а* чугунная или кирпичная, или глиняная, глазированная внутри, а воронка *б* замѣнена фаянсовою, фарфоровою или желѣзною эмалированною чашкою съ металлическою (свинцовою) трубою для провода нечистотъ въ трубу *а*. Дальнѣйшее усовершенствованіе описанн. **о. м.** заключается въ приспособленіи внизу чашки *(б) поддонника*, который-бы отъ тяжести испражненія открывался, а затѣмъ самъ собою (пружиною) закрывался, или, еще лучше, запорнаго (водою) *колѣна,* какъ при ватерклозетахъ (см. ниже): этими приспособленіями устраняется обратное теченіе газовъ черезъ отверстіе сидѣнья, конечно, только въ томъ случаѣ, если вентиляціонная труба *а* дѣйствуетъ хорошо (см. выше). Но тамъ, гдѣ возможно, всего гигіеничнѣе устроить *ватерклозетъ* (изобрѣтенъ англичанами: water-closet). На рис. 2-мъ вертикальный разрѣзъ наиболѣе употребительнаго у насъ ватерклозета «*русской системы*» съ бакомъ: А—фаянсовая *чашка,* Б,Б — чугунный резервуаръ или собственно ватерклозетъ съ чашкообразнымъ *поддонникомъ* В, обыкновенно закрывающимъ дно чашки (А), но на рис. представленнымъ открытымъ. Къ нижнему концу резервуара придѣлывается *колѣно* (К), переходящее въ отводную *фановую* (свинцовую) трубу (М). Когда посѣтитель потянетъ за ручку Н, поддонникъ опускается (какъ

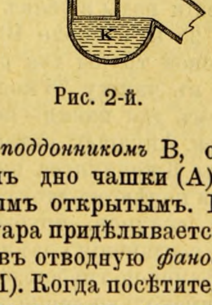


Рис. 2-й.

показано на рис.) и въ бакѣ (надъ потолкомъ ватерклозета) открывается золотникъ, впускающій изъ бака (черезъ водопроводн. трубочку) воду въ чашку А на мѣстѣ О; вода, омывъ чашку, уноситъ испражненія черезъ резервуаръ Б,Б и колѣно К въ фановую трубу (М). Когда ручка Н спущена, поддонникъ поднимается (пружиною) къ дну чашки, золотникъ въ бакѣ закрывается и теченіе воды прекращается; но какъ чашкообразный поддонникъ (В), такъ и колѣно (К) остаются постоянно наполненными водою, препятствующею обратному теченію газовъ.

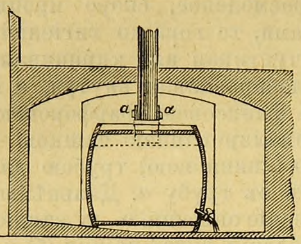


Рис. 3-й. *а—а*—муфта, свинчивающ. отводн. трубу съ бочкою.

Существуютъ ватерклозеты, въ которыхъ механизмъ, открывающій поддонникъ и спускающій воду, приспособленъ къ доскѣ сидѣнья: онъ дѣйствуетъ все время, пока посѣтитель сидитъ на доскѣ. Но чтобы ватерклозетъ былъ вполнѣ безъ запаха, необходимо отъ верхней части колѣна отводить вентиляціонн. трубку С, черезъ которую могли-бы отдѣляться газы, освобождающіеся изъ испражненій при ихъ прохожденіи черезъ воду колѣна. Въ Англіи обыкновенно, а у насъ въ послѣдн. время нерѣдко употребляются *англійскіе* ватерклозеты безъ баковъ: вода для омовенія чашки поступаетъ въ нихъ прямо изъ водопроводовъ. Приблизительная *стоимость ватерклозета* русской системы: собственно ватерклозетъ, т. е. резервуаръ съ поддонникомъ (ББ и В—рис. 2-й), 8 р., фаянсовая чашка (А) 2 р. 25 к., ручка (Н) 1 р. 25 к., колѣно (К) 4 р., бакъ (т. е. дерев. ящикъ для воды, обитый внутри свинцомъ) съ золотникомъ около 13 р., шаровой кранъ (для регулированія поступленія воды въ бакъ изъ водопроводовъ) 2 р. 25 к. и около 10 фунт. $^{1}/_{2}$ дюймовой свинцовой трубы для проведенія воды изъ бака въ чашку 75 коп.; постановка съ матеріаломъ для пайки—не болѣе 10 р.: всего 41 р. 50 к. Англійск. ватерклозетъ (безъ бака) системы Дженнингса вмѣстѣ съ чашкою, ручкою и колѣномъ стоитъ 43 р.; кусокъ дугообразной свинцов. трубы, называемой *бентомъ*, для соединенія колѣна этого ватерклозета съ фановою трубою, 4 р.; стоимость постановки нѣсколько дешевле—7—8 р. Количество фановой (отводной) трубы, необходимое для того или другого ватерклозета, различно, смотря по разстоянію ватерклозета отъ общей сточной трубы или выгребной ямы: по разсчету 3 р. за пудъ и 1 пуда 10 ф. въ 1 сажени трубы въ $4^{1}/_{2}$ дюйм. въ діаметрѣ. Устройство дерев. сидѣнья и обшивки отъ 10 до 35 и болѣе рублей. Для устройства англійскихъ ватерклозетовъ необходимо существованіе водопроводовъ; ватерклозеты русск. системы, съ бакомъ, хотя также удобнѣе при водопроводахъ, но могутъ быть и безъ нихъ, если бакъ надъ ватерклозетомъ ежедневно наполнять водою ручнымъ или друг. способомъ: средн. числомъ на каждаго посѣтителя требуется около 4 ведеръ воды въ сутки и никакъ не менѣе 1-го ведра.—Какъ-бы важно не было въ гигіеническомъ отношеніи значеніе описанныхъ приспособленій,—главная суть отхожихъ мѣстъ все-таки не въ нихъ, а въ *способѣ удаленія нечистотъ* и, если онѣ удаляются не тотчасъ, то въ способѣ ихъ храненія, т. е. въ устройствѣ *выгребныхъ ямъ*. Лучше всего, если нечистоты, посредствомъ закрытыхъ каналовъ или трубъ, удаляются тотчасъ-же изъ района жилищъ; но такого рода приспособленія (канализація, пневматическая система и т. п.), по своей громадной стоимости, доступны только для обществ. хозяйствъ большихъ городовъ и у насъ до сихъ поръ не введены даже въ Петербургѣ, который за это и платится смертностью, превышающею смертность всѣхъ другихъ городовъ Европы. Частныя лица и небольшія общества должны довольствоваться старинною системою отведенія нечистотъ въ выгребныя ямы и своевременною очисткою послѣднихъ. Но и хорошимъ устройствомъ выгребныхъ ямъ можно достигнуть многаго. Къ сожалѣнію, не только хорошо, но даже сносно устроенныхъ выгребн. ямъ у насъ *вообще нѣтъ;* даже въ Петербургѣ, не смотря на постоянный надзоръ полиціи и почти повсемѣстное распространеніе ватерклозетовъ, выгребн. ямы изъ рукъ вонъ плохи: при помощи ихъ почва и каналы Петербурга постоянно все болѣе и болѣе пропитываются нечистотами; о провинціи уже и говорить нечего—тамъ выгребная яма есть просто яма, вырытая въ землѣ и кое-какъ обложенная и покрытая досками. Для того, чтобы нечистоты не

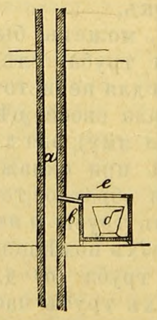


Рис. 4-й. *е*—отверстіе перен. судна, *б*—ведро, *в*—трубочка, соединяющ. судно съ дымов. трубою *(а)*.

просачивались изъ выгребной ямы въ окружающую почву, она должна быть устроена изъ *непроницаемаго* матеріала—изъ камня или хорошо обожженнаго кирпича на гидравлическ. извести или цементѣ: стѣны въ 2 кирпича съ промежуточнымъ слоемъ цемента въ 1 дюймъ, полъ или также кирпичный, или плитный (на цементѣ-же), или изъ нѣсколькихъ рядовъ брусьевъ и досокъ, со смазкою цементомъ (толщиною въ 1—2 дюйм.) между рядами. Выгребныя ямы, устраиваемыя, на подобіе колодцевъ, изъ деревянныхъ срубовъ (напр. въ Петербургѣ), хотя-бы и достаточно просмоленныхъ, не удовлетворяютъ цѣли, такъ какъ сквозь дерево нечистоты все-таки довольно легко просачиваются въ окружающ. почву. Покрывать яму лучше всего не досками, а сводомъ въ 1 — 1$^1/_2$ кирпича (на цементѣ-же), съ плотно пригнанною въ него вентиляціонною трубою (*a* — рис. 1-й). Отверстіе для чистки должно запираться плитою или желѣзн. доскою и сверху замазываться глиною. Яма д. б., по возможности, удалена отъ колодцевъ, погребовъ и т. п.; если почва вокругъ нея пориста, то не мѣшаетъ обложить ее (утрамбовывая) слоемъ жирной глины въ 1—1$^1/_4$ арш. толщиною. Непроницаемая яма со сводомъ и вентиляціонною трубою представляетъ уже достаточную защиту отъ вредн. вліянія нечистотъ; но и при ней, однако, сохраняется важное (антигигіеническое) неудобство — необходимость періодической очистки (см. ниже). Вслѣдствіе этого, во многихъ городахъ и селахъ западн. Европы постоянныя выгребн. ямы уже давно, съ пользою, замѣнены *переносными*—въ формѣ *бочекъ*, желѣзныхъ или деревянныхъ, осмоленныхъ внутри и стянутыхъ снаружи желѣзн. обручами (очень пригодны бочки изъ подъ керосина). Нижній конецъ вентиляціонно-отводной трубы (*a*—рис. 1-й), посредствомъ муфты, герметически свинчивается съ соотвѣтственной трубкою, вставленною въ верхн. дно бочки (рис. 3-й). Внутри бочка посрединѣ раздѣлена дырчатою перегородкою (дыры въ гусиное перо), такъ что надъ перегородкою остается плотное кало, а подъ нею скопляется моча; иногда внизу бочки придѣлывается трубочка (съ краномъ) для отвода мочи въ друг. бочку. Когда бочка наполнилась, ее отвинчиваютъ и, плотно заперевъ и замазавъ глиною отверстіе, увозятъ, а на мѣсто ея ставятъ другую: просто, оч. гигіенично и дешево, а потому въ высшей степени достойно подражанія. Перемѣнять бочки приходится черезъ 4 — 8 и болѣе дней, смотря по величинѣ бочки и количеству жильцевъ дома; если моча отводится въ другую бочку, — то рѣже.— *Очистка* выгребн. ямъ, какъ сказано, д. б. своевременная; никогда не слѣдуетъ давать ямѣ наполняться, а испражненіямъ залеживаться долго: чѣмъ старѣе экскременты (влажные), тѣмъ они вреднѣе. Производить очистку лучше не обыкновеннымъ ручн. способомъ, а пневматическимъ, т. е., при помощи особ. насосовъ (нью-іоркскихъ), выкачивающихъ нечистоты въ герметически закупориваемыя бочки. Передъ очисткою яма д. б. *обеззаражена,* для чего въ нее приливается (мѣшая) растворъ какой-либо обеззараживающей жидкости (см. **Обеззараживаніе**), чаще всего желѣзн. купороса. Въ С.-Петербургскомъ клиническ. госпиталѣ для этой цѣли употребл. растворъ 3 фунт. желѣзн. купороса и 1—3 золотн. карболовой кислоты (безъ послѣдней можно обойтись) въ 1 ведрѣ воды; на выгребную яму средн. величины достаточно одного ведра такого раствора въ недѣлю. Но гораздо лучше производить обеззараживаніе не сразу передъ самымъ очищеніемъ, а постепенно, ежедневно вливая въ отверстія клозетовъ извѣстн. количество раствора, по такому разсчету, чтобы на каждаго посѣтителя приходилось около 6$^3/_4$ золотн. купороса въ сутки. Годовая стоимость такого обеззараживанія, считая жел. купоросъ по 80 коп. за пудъ (можно имѣть дешевле), должна быть около 50 коп. на человѣка или 5 р. на семейство въ 10 человѣкъ. Обеззараживаніе карболовою кислотою (2—5% растворомъ) въ 9 — 10 разъ дороже. — *Общія правила.* При устройствѣ **о. м.** вниманіе прежде всего д. б. обращено на **выгребную яму,** если она необходима, и на **способъ удаленія нечистотъ,** затѣмъ на **вентиляціонную трубу** (*a*—рис. 1-й): безъ надлежащаго устройства этихъ частей гигіеническія **о. м.** не возможны ни при какихъ ватерклозетахъ. Какъ **о. м.,** такъ и, въ особенности, выгребн. ямы слѣдуетъ помѣщать не на солнечной сторонѣ, а въ тѣни; вентиляціонную трубу (*a* — рис. 1-й), наоборотъ, если возможно,—на солнечной сторонѣ. — **Переносныя судна.** Самое простое устройство гигіенически удовлетворительнаго судна такого рода слѣдующее: ящикъ или больш. ведро (металлическое) съ сидѣньемъ, въ отверстіе котораго вставлена чашка (лучше фарфоровая), запираемая снизу поддонникомъ на пружинѣ (отъ тяжести кала поддонникъ открывается и, затѣмъ, самъ собою снова закрывается); подъ чашкою вставленъ металлическій или фаянсовый воспріемникъ, на дно котораго наливается немного воды (или, лучше, обеззараживающ. раствора — см. выше); по окончаніи испражненія чашка обмывается водою (или обеззар. растворомъ) и ящикъ или ведро плотно закрывается. Оч. гигіенично сообщать переносное судно, посредствомъ вентиляціонной трубки, съ дымовою трубою комнаты (рис. 4-й): при такомъ сообщеніи судно можетъ стоять въ комнатѣ, нисколько не портя ея воздуха. При помощи каучуковой надставки, сообщеніе м. б. уничтожаемо и возобновляемо во всякое время. Чтобы запахъ отъ испражненій не распространялся во время относа воспріемника для опорожненія его, полезно на мѣсто воспріемника ставить такъ назыв. *гигіеническое ведро:* верхній край этого ведра представляетъ кругл. желобъ, наполняемый водою, въ которую, при закрываніи, погружаются края крышки. Такъ назыв. переносные ватерклозеты, съ водохранилищемъ и насосомъ для накачиванія воды, безполезны, п. ч. та-же цѣль гораздо проще достигается наливаніемъ воды въ чашку изъ кувшина.— Спец. *законовъ* относительно **м. о.** нѣтъ; но въ нѣкотор. больш. городахъ, напр. въ С.-Петербургѣ, сущест. особ. обязательныя думскія постановленія, б. ч. не удовлетворительныя.

Мѣстечко—нѣчто среднее между безъуѣздн. городомъ (по налогамъ на недвижим. имущества, организаціи мѣщ. общества и пр.) и селомъ (по строительн. уставу).

Мѣсто—тюкъ, ящикъ и т. п.—вообще всякій отдѣльный пакетъ товара или багажа, при нагрузкѣ его на желѣзн. дор., корабли и т. п.

Мѣсто дѣтское (placenta)—губчатый органъ, образующійся во время беременности внутри матки, къ дну которой онъ прилегаетъ. **М. д.** состоитъ главн. образомъ изъ сплетенія кровеносныхъ сосудовъ; соединяясь, съ одной стороны, съ сосудами матери, а съ другой, черезъ пупокъ, съ кровеносн. системою плода, оно доставляетъ плоду необходимый матеріалъ для его питанія. Во время утробной жизни **м. д.** замѣняетъ плоду и легкія; поэтому, дышать младенецъ начинаетъ только тогда, когда перевязаны пупочн. сосуды, т. е. прекращена его связь съ **м. д.** При родахъ **м. д.** выходитъ нѣкот. время спустя послѣ рожденія младенца, обыкновенно уже послѣ перевязыванія пуповины (см. **Роды**).

Мѣсятка—крупный сортъ отрубей.

Мѣсяцесловъ — книга, содержащая въ себѣ исчисленіе времени на годъ впередъ и, кромѣ того, обыкновенно нѣкоторыя свѣдѣнія: церковныя, астрономическія, статистическія и т. п. (см. **Календарь**).

Мѣсяцъ—см. **Луна, Время, Лѣтосчисленіе.**

Мѣсячное или **мѣсячныя** — то-же, что **Регулы.**

Мѣтка бѣлья. О **м.** бѣлья иглою — см. **Рукодѣлья женскія;** о чернилѣ и краскахъ для **м.** бѣлья—см. **Чернила.** Можно также мѣтить бѣлье особ. карандашемъ или выжиганіемъ. *Карандаши для* **м.** *бѣлья* приготовляются такъ: Растворить въ водѣ квасцовъ (въ порошкѣ); къ раствору прилить нашатырн. спирта: образующійся бѣлый осадокъ, отдѣливъ жидкость, высушить; 8 ч. этого (сухого) осадка тщательно смѣшать съ 2 ч. тонкаго порошка перекиси марганца; прибавить къ смѣси растворъ 3 ч. ляписа въ 5 ч. дистиллиров. воды и, хорошенько растеревъ вмѣстѣ, скатать изъ массы карандаши, высушить ихъ въ темномъ мѣстѣ и хранить, какъ ляписъ (см.). **М.** *выжиганіемъ:* мѣтятъ печатью изъ желт. мѣди или желѣза съ оч. выпуклыми буквами; смочивъ (губкою или кистью) мѣсто растворомъ 33 ч. сахара въ 16 ч. воды, дать высохнуть; затѣмъ, нагрѣть печать почти до красн. каленія, *слегка* придавить ее (нѣсколько секундъ) на мѣсто; полученная **м.** коричнев. цвѣта и смывается трудно.

Мѣтка стальн. издѣлій, напр. инструментовъ. Нагрѣвъ немного мѣсто, провести по немъ воскомъ, такъ чтобы, по остываніи, образовалась тонкая кора изъ воска; на корѣ вычертить остріемъ рѣзца или иглою (проникая до стали) мѣтку; налить на мѣтку немного азотной кислоты; черезъ нѣсколько минутъ кислоту быстро смыть водою, а воскъ удалить (разогрѣть): окажутся выѣденными кислотою тѣ части стали, которыя были обнажены отъ воска, т. е. начерченныя буквы.

Мѣтчикъ—см. **Метчикъ.**

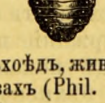
Мѣха—шкуры, выдѣланныя съ сохраненіемъ волоса. Матеріаломъ для приготовленія **м.** служатъ обыкновенно шкуры различн. млекопитающихъ животныхъ, преимущественно хищныхъ и грызуновъ, и только въ исключительныхъ случаяхъ шкуры нѣкотор. птицъ. Температура, въ которой живутъ животныя, им. большое вліяніе на качество **м.** Болѣе длинные, пушистые и вообще лучшіе **м.** получаются отъ животныхъ, обитающихъ холодн. страны, и у одного и того-же животнаго зимній **м.** обыкновенно гораздо лучше лѣтняго. Къ главн. достоинствамъ **м.** относятся пушистость (густота), нѣжность и достаточн. длина волоса, при сравнительной легкости шкуры; затѣмъ слѣдуетъ цвѣтъ: темные **м.** вообще цѣнятся выше свѣтлыхъ. На цѣнность **м.,** впрочемъ, больш. вліяніе им. мода. Большинство **м.** доставляются Россіею, преимущественно Сибирью, и сѣверн. Америкою. Русскіе **м.** закупаются нашими торговцами главн. образомъ въ Ирбитѣ (ярмарка въ февралѣ: б. ч. невыдѣланныя шкуры) и на Нижегородской ярмаркѣ (преимущественно выдѣланные мѣха); бол. количество **м.** постоянно имѣется въ Москвѣ (главн. образомъ для Россіи), Петербургѣ (значительн. отправка за-границу) и Варшавѣ. Заграничные **м.** пріобрѣтаются преимущественно въ Лондонѣ (на январьскомъ, мартовскомъ и сентябрьскомъ аукціонахъ) и Лейпцигѣ (на пасхальной и сентябрьской ярмаркахъ). Продаются **м.** или въ шкурахъ, или въ формѣ готов. мѣховъ, шубъ и воротниковъ. *Готов. мѣхъ* сост. изъ 2 половинъ: длина каждой половины 29—30 вершк., ширина внизу $2^1/_4$—$2^1/_2$ арш., вверху $1^1/_2$—$1^3/_4$ арш. Длина *шубы* отъ 2 арш. до 2 арш. 2 вершк., ширина въ подолѣ около 4 арш. Длина мужск. *воротника* 20—22 вершк., ширина около 7—8 вершк.; размѣры женск. воротниковъ оч. различны.—**Главнѣйшіе сорта мѣховъ** въ алфавитномъ порядкѣ, съ розничными цѣнами ихъ въ мѣхов. магазинахъ С.-Петербурга. 1) **Баранъ.** О шкурахъ прост. барановъ—см. **Овчины.** Болѣе тонкіе сорта получ. изъ оч. молодыхъ барашковъ; шкурки съ сам. мелкими завитками снимаются съ только что родившихся ягнятъ (такъ наз. *мерлушки* — съ утробныхъ: хуже). Изъ *черныхъ* по порядку достоинства слѣдуютъ: *каракуль,* нерѣдко называемый въ публикѣ *астраханскимъ* (черный, блестящій, съ плотнымъ короткимъ завиткомъ, иногда, для большаго блеска, еще подкрашиваемый)—изъ Хивы и Бухары, 5 — 15 р. шкурка; *персидскій* (завитокъ не такъ крутъ и безъ блеска) — изъ Персіи, 3—4 р. шкурка; *рѣшетиловскій крымскій* (похожъ на персидскій, лучше волосомъ, но бурѣе)—3—4 р. Эти три сорта идутъ главн. образомъ на мелкія вещи: муфты, воротники, опушку и т. п. Слѣдующіе два сорта овчинъ поступаютъ въ продажу въ готов. мѣхахъ: *черная калмыцкая* (волосъ блестящій, плоскій, съ крупнымъ завиткомъ) и *черная полтавская* (въ родѣ рѣшетиловской, но гораздо крупнѣе)—та и другая 15—60 р. мѣхъ. Изъ *сѣрыхъ* лучшіе: *бухарскій* барашекъ (чрезвычайно мелкій завитокъ)—5—8 р. шкурка, и *крымскій* (завитокъ, какъ и чернаго, крупнѣе, рыхлѣе)—3—5 р. шкурка. Подъ именемъ *тибетскихъ* барановъ находятся въ торговлѣ оч. красив. бѣлые **м.** съ длиннымъ довольно нѣжн. завитымъ волосомъ; **м.** эти получаются изъ Китая черезъ Кяхту, употр. для дамск. ротондъ и стоятъ 150—250 р. Подобные-же, но значительно болѣе грубые —съ Кавказа: 30 — 50 р. мѣхъ. Выдѣлкою овчинъ занимаются у насъ во мног. мѣстахъ, изъ которыхъ наиболѣе извѣстны: Самара, Рѣшетиловка, Касимово, Мурашкино и др. Оригиналенъ способъ, при помощи котораго киргизы, калмыки и пр. производятъ желаемый сортъ завитковъ: барашекъ тотчасъ по рожденіи зашивается въ груб. холстъ (безъ головы, конечно), нѣсколько разъ въ день смачивается теплою водою и кругообразно, въ извѣстн. направленіяхъ, растирается руками; недѣли черезъ 4, а иногда и болѣе, завитки готовы и животное убивается.—2) **Боберъ.** Въ торговлѣ отличаютъ *морскаго б.* и *рѣчнаго б.* Только первый даетъ тотъ превосходный **м.**, который у насъ наз *камчатскимъ бобромъ:* равномѣрно густой, бархатистый, чернобураго цвѣта, съ красив. серебристою сѣдиною на концахъ волосъ; но получается этотъ **м.** не изъ бобра, а изъ морской выдры (Enchydris marina — см. **Бобръ**). Только оч. немного этого **м.** приходитъ къ намъ черезъ Сибирь, большая-же часть покупается наш. торговцами въ Лондонѣ или, черезъ вторыя руки, въ Лейпцигѣ. Шкура камчатск. бобра, дающая 3—5 воротниковъ, стоитъ 100—750 и до 1.500 р.! **М.** рѣчнаго бобра (Castor fiber) каштаново-коричнев. цвѣта, болѣе темнаго на спинѣ и постепенно свѣтлѣющаго по направленію къ брюху; волосъ его (*ость*) гораздо грубѣе и далеко не такъ равномѣренъ, какъ у морск. бобра; густой шелковисто-нѣжный подшерстокъ пепельнаго или серебристо-бѣлаго цвѣта. Шкурки рѣчн. бобра значительно меньше, чѣмъ морскаго: длина ихъ у послѣдняго $1^1/_2$—2 арш., у рѣчнаго—около 1 арш.; притомъ, у рѣчн. бобра болѣе цѣнятся малыя шкурки (изъ молодыхъ животныхъ), такъ какъ ость ихъ нѣжнѣе и **м.**, поэтому, болѣе походитъ на камчатскій. Лучшихъ рѣчн. бобровъ даютъ Америка и Сибирь; европейскіе **б.** (нѣмецкіе, польскіе) гораздо хуже. Чаще рѣчн. бобровъ продаютъ съ подстриженною, а иногда и съ выщипанною остью (въ послѣдн. случаѣ получается оч. нѣжный **м.**, въ родѣ котика и обыкновенно также подкрашенный). Шкурка рѣчн. бобра—10—30 р. и выше.—3) **Бѣлка.** Въ торговлю идетъ только зимній сѣрый **м.** Лучшая чисто сѣрая **б.**—*сибирская,* преимущественно «*закаменная*» (изъ восточн. Сибири): самая темная; затѣмъ слѣдуютъ — *шведская* (уже съ небольш. красниною) и, наконецъ, обыкнов. *русская.* Мѣхъ сибирск. бѣлки 30—100 р., шведской и русской 10—30 р.; мѣха изъ бѣлыхъ черевовъ **б.** отъ 5—10 р. и сибирскихъ до 15—40 р. Изъ хвостовъ б. дѣлаются черн. *боа* (хвостъ сибирск. бѣлокъ натурально черный, а хвосты проч. б. подкрашиваются): хорошій 20 — 30 р. и дороже.—4) **Волкъ:** лучшій, по мягкости, сибирскій *(урманскій)*— 5—10 р. шкура, 40—50 и до 100 р. мѣхъ; обыкновенный—2—4 р. шкура. Какъ исключеніе, встрѣчаются *черные* и *бѣлые* волки (преимущественно въ Сибири).—5) **Выдра** обыкновенная: похожа на рѣчн. бобра, но ость (волосъ) ея чаще и короче, чѣмъ у бобра; нѣжн. подшерстокъ бѣловато-сѣраго цвѣта, а **м.** темно-коричневый. Лучшая—американская (бываютъ оч. высокаго достоинства: до 30 и 50 р. за шкуру), затѣмъ шведская и русская—5—8 р. шкура. У насъ выдра вообще идетъ мало.—6) **Выхухоль.** Отличаютъ русскую и американскую. *Русская в.* (Myogale moschata): маленькая шкурка, черно-коричневаго цвѣта на хребтѣ и серебристая на брюхѣ; волосъ блестящій и довольно нѣжный; сильно пахнетъ мускусомъ. *Американскою выхухолью* торговцы наз. **м.** мускусной крысы или ондатры (Fiber zibeticus), водящейся въ сѣв. Америкѣ; отличаютъ черную и коричневую; у первой хребетъ черно-коричневый, а брюхо сѣроватое, у второй—хребетъ коричневый съ темн. ремнемъ, а брюхо желтоватое; **м.** у обѣихъ не мягкій, но блестящій. Изъ америк. выхухоли **м.** дѣлаютъ отдѣльно изъ хребтовъ (изъ черной—75—150 р., изъ коричневой—30—75 р.) и отдѣльно изъ черевовъ (изъ черной—20—50 р., изъ коричневой—12—25 р.); **м.** изъ русской выхухоли—60—100 р. Хвосты русской выхухоли употребл. парфюмерами, а мѣховщики вѣшаютъ ихъ между мѣхами для предохраненія отъ моли.—7) **Горностай:** снѣжнобѣлый **м.**, усаживаемый обыкновенно хвостиками (съ черн. концами), легокъ и нѣженъ, густъ, но коротковолосъ и не тепелъ; прежде цѣнился дорого, но теперь почти не употребляется: можно имѣть небольш. **м.** за 50 р. Получается главн. образомъ съ сѣвера азіатск. и европейск. Россіи (лучшій сибирскій).—8) **Енотъ:** **м.** густой, пушистый и довольно мягкій, сѣрый съ примѣсью болѣе темныхъ волосъ—то черныхъ, то темно-коричневыхъ; чѣмъ темнѣе **м.** и чѣмъ онъ болѣе впадаетъ въ коричнев. оттѣнокъ, тѣмъ онъ цѣннѣе. Худшіе сорта видомъ похожи на волчьи, а лучшіе на ильку. Получается изъ сѣв. Америки; шкурка отъ 1 р. до 50 р., мѣхъ отъ 50 до 1.500 р. — 9) **Заяцъ:** шкурки бѣлыя и сѣрыя; первыя, если идутъ на **м.**, то обыкновенно подкрашиваются; лучшіе зайцы сибирскіе; у насъ употребл. мало, но много идетъ за-границу.—10) **Илька:** **м.** получается изъ сѣв. Америки и принадлежитъ особ. виду *американской куницы,* назыв. «пеканомъ»; онъ пушистъ, нѣженъ и блестящъ, на хребтѣ свѣтло-или темно-каштановаго цвѣта, иногда съ примѣсью черныхъ волосъ, на бокахъ и брюхѣ сѣрѣе и свѣтлѣе; по качеству, занимаетъ середину между **м.** куньимъ и собольимъ; шкурка 10—100 р., мѣхъ 300—2.000 р. Нѣмцы наз. этотъ **м.** виргинскимъ хорькомъ.—11) **Кенгуру:** **м.** густой, пушистый и мягкій, на хребтѣ и около красновато-коричневый, на брюхѣ сѣроватый. У насъ подъ именемъ кенгуру (или японскаго медвѣдя) продается **м.** *опоссума* (см. ниже).—12) **Коза:** нѣжный шелковистый бѣлый длинный и волнистый **м.** ангорской козы прежде употреблялся у насъ иногда на муфты, но теперь въ торговлѣ почти не встрѣчается. Болѣе простые, но пушистые и довольно мягкіе, козьи **м.**, бѣлые и сѣрые, получаемые обыкновенно изъ Астрахани и Казани,—25—75 р. Довольно пріятны, но не особенно прочны.—13) **Котикъ:** лучшій котиков. **м.** получается изъ *морскихъ котовъ* или *котиковъ* (Otaria ursina), принадлежащихъ къ сем. ушатыхъ тюленей (сивучей); затѣмъ изъ нѣкотор. друг. тюленей, имѣющихъ мягкій подшерстокъ—phoca hispida, phoca lupina и пр. Посредствомъ особ. выдѣлки, толстый волосъ (ость) удаляется и оставляется только нѣжный шелковистый подшерстокъ, который у морскаго кота желтовато-свѣтло-шоколаднаго цвѣта и слегка завивается. **М.** употребляется или натуральный, или, чаще, окрашенный въ красив. темно-коричневый цвѣтъ (loutre французовъ): лучшая окраска англійская. Получ. главн. образомъ изъ Америки (черезъ Лондонъ); шкурка 30—100 р., смотря по величинѣ и достоинству. Употребл. на отдѣлку, шапки, воротники, кофты и т. п. Оч. часто котикъ поддѣлывается изъ шкуръ друг. животныхъ, напр. выдры, плохихъ сортовъ бобра (нѣмецкаго), америк. выхухоли и т. п. Отличается настоящ. котикъ отъ поддѣльнаго нѣжностью (одинаково нѣженъ, въ какую-бы сторону не гладить) и, главн. образомъ, *блестящимъ желтовато-коричневымъ фономъ въ глубинѣ.*—14) **Кошка:** **м.** домашнихъ, хорошо воспитанныхъ, кошекъ лучше, чѣмъ дикихъ; у молодыхъ (убитыхъ въ теченіи перв. года жизни—зимою) нѣжнѣе, чѣмъ у старыхъ. Болѣе цѣнятся черные и дымчатые (голубоватые) **м.:** 15—30 р. мѣхъ; самые лучшіе получаются изъ сибирск. кошекъ (дикихъ): *синяя* (felis coerulea)—мягкій, длинный, нѣсколько волнистый **м.**, голубовато-пепельнаго, то болѣе, то менѣе темнаго, цвѣта; *ангорская*—длинный, шелковистый и волнистый, б. ч. бѣлый, рѣже сѣрый; оба, особенно послѣдній, встрѣчаются въ торговлѣ оч. рѣдко.—15) **Кроликъ:** у насъ идутъ только сѣрые, голубоватые, съ бѣлою искрою; разводятся въ Польшѣ и Новгородской губ., но б. ч. получаются изъ за-границы; хорошій **м.** до 50—75 р.—16) **Кротъ:** оч. короткій, но мягкій, бархатистый **м.**, блестяще чернаго или синевато-чернаго цвѣта, оч. красивъ, хотя и не пушистъ; въ мѣх. торговлѣ почти не существуетъ, но могъ-бы, подобно котику, употребляться на муфты, отдѣлку и т. п.; китайцы дѣлаютъ изъ него шубы.—17) **Куница:** **м.** *каменной* («горской») *к.* имѣетъ бѣловато-сѣрый, а **м.** *лѣсной к.*—синеватый подшерстокъ; цвѣтъ мѣха первой сѣровато-каштановый, а послѣдней—желтовато-каштановый; хвосты у обѣихъ темные; *душка* (шея) у каменной—бѣлая, а у лѣсной—желтая. Лѣсная *к.* нѣсколько больше, **м.** ея длиннѣе, блестящѣе, нѣжнѣе и гуще, а потому цѣнится выше. Лучшая лѣсная *к.* норвежская, но хороша также и русская; лучшая каменная—греческая, турецкая и сибирская (закаменная). Б. ч. каменной *к.* получается изъ Лейпцига; закаменная и бухарская (съ бѣлымъ подшерсткомъ)—изъ Ирбита. Чѣмъ темнѣе **м.**, тѣмъ онъ цѣнится дороже, а потому куница оч. часто подкрашивается, нерѣдко подъ соболь. Шкурка 5—15 р.—18) **Ласка:** **м.** бѣлой *л.* похожъ на горностаевый, но гораздо грубѣе; почти не употребл.—19) **Лисица.** На приготовленіе **м.** идутъ преимущественно черева и бока; изъ хребтовъ и душекъ чернобурой *л.* дѣлаютъ воротники; болѣе низкіе сорта **м.** сшиваются изъ лапокъ или хвостовъ. Въ русск. торговлѣ отличаютъ слѣдующ. главн. сорта *л.*: а) Обыкнов. *красная л.* или *бѣлодушка:* **м.** вообще красновато-рыжій, на брюхѣ пепельно-сѣрый или бѣловатый, душка и конецъ хвоста бѣлые; но существуетъ множество различн. оттѣнковъ этихъ цвѣтовъ, то болѣе темныхъ, впадающихъ въ буроватый или темно-сѣрый, то болѣе свѣтлыхъ — желтоватыхъ; наиболѣе цѣнятся съ черными пятнами на черевѣ (пятна эти нерѣдко дѣлаются искусственно). Лучшія норвежскія, финляндскія и сѣверно-русскія: 100—200 р. мѣхъ; второй сортъ—германскія, датскія, остзейскія и южно-русскія: 2—3 р. шкура, 40—100 р. мѣхъ; сам. низкій сортъ — бѣловатыя. б) *Краснобурая л.* или *сиводушка*—собственно высшій сортъ первой: **м.** темнѣе, душка темная, иногда даже черная, сплошь черные прогоны по череву; лучшія сибирскія и американскія: шкурка 5—50 р., мѣхъ 250—1.000 р. в) *Чернобурая* или *черная л.:* длинный пушистый и нѣжный **м.** блестяще чернаго цвѣта, обыкновенно съ серебристыми концами волосъ на хребтѣ и около, но иногда чисто черный; между оч. серебристыми (почти сѣрыми) и чисто черными переходовъ множество. Чисто черные **м.** самые цѣнные, и вообще чѣмъ чернѣе **м.**, тѣмъ онъ лучше. Шкурка 50—500 р., мѣхъ 1.000—5.000 р. и болѣе. Существуютъ также переходы между красно-и черно-бурыми лисицами. Оч. модные въ настоящ. время дамск. воротники изъ черноб. лисицы дѣлаются 5 сортовъ: *а)* изъ цѣлой лисицы (100—500 р.); *б)* изъ цѣлыхъ хребтовъ (100—200 р.); *в)* изъ душекъ—совершенно черные или, чаще, черные съ серебр. полосками вдоль (т. е. сверху внизъ) воротника (50—300); *г)* изъ *завойковъ*, т. е. верхн. черн. части хребтовъ—вполнѣ черныя (300— 1.500 р.); *д)* изъ *чемровъ*—нижн. серобрист. частей хребта (75—200 р.). г) *Степная л.* или *корсакъ*, получаемая изъ Киргизск. степей, Бухары, Туркестана, Персіи и пр., меньше другихъ *л.;* **м.** то красновато-, то блѣдно-рыжеватый (смотря по времени года), съ бѣлыми прогонами по череву; менѣе пушистъ, чѣмъ **м.** друг. лисицъ; мѣхъ 35—50 р. д) *Сѣрая армянская л.* или *караганка,* получаемая изъ Бухары, Малой Азіи и Кавказа; въ нашей торговлѣ не рѣдка; шкура 1 р. 25 к.—2 р., мѣхъ 25—40 р. е) *Голубая л.* или *песецъ:* **м.** нѣжный и пушистый; лучшіе сорта голубоватаго пепельно-сѣраго цвѣта, и чѣмъ темнѣе, тѣмъ цѣнятся дороже; гораздо хуже буроватые, но дешевле всего бѣлые, обыкновенно окрашиваемые (за-границею) въ черн. цвѣтъ и въ этомъ видѣ идущіе на отдѣлку и пр. Больше всего *п.* получается изъ сѣверн. Америки, менѣе изъ Сибири и очень немного изъ Архангельск. губерніи; по достоинству, самые худшіе песцы гренландскіе. Шкурка 40—150 руб. (гренландскихъ 15 — 50 р.), мѣхъ—300—1.000 р. — 20) **Медвѣдь. М.** обыкнов. *бураго* медвѣдя бываетъ различн. оттѣнковъ: чѣмъ темнѣе, тѣмъ лучше. Высшіе сорта — сибирскіе, между которыми оч. цѣнятся золотистые и особенно серебристые (т. е. съ золотистыми или серебристыми концами на темномъ волосѣ) или совсѣмъ черные. Идетъ на полости, ковры и т. п. Шкурка 15—75 р. *Черный американскій медвѣдь:* чѣмъ крупнѣе, тѣмъ **м.** грубѣе; самыя крупныя шкурки идутъ на полости; и т. п., а болѣе мелкія на шубы, опушку и пр. Шкурка 50—150 р.; мѣхъ 300 — 800 р. *Сѣрый американскій медвѣдь* (Ursus cinereus): густой пепельно-сѣрый **м.** длиннѣе и нѣжнѣе, чѣмъ у бураго медвѣдя; въ нашей торговлѣ почти не встрѣчается. *Бѣлый медвѣдь:* грубый бѣлый или желтовато-бѣлый **м.** употр. только на ковры или полости; 30—100 р. и болѣе шкурка.—21) **Норка:** **м.** гладкій, блестящій, желтовато-каштановаго цвѣта съ буровато-сѣрымъ подшерсткомъ; съ виду нѣсколько похожъ на соболій, но волосъ его короче. Получ. главн. образомъ съ сѣвера азіатск. и европ. Россіи и Америки; лучшая американская—она больше, **м.** ея темнѣе и шелковистѣе; лучшіе сорта америк. норки отличаются отъ русской, какъ шелкъ отъ бумаги; но они рѣдко попадаютъ въ Европу, такъ какъ потребляются самими американцами. Норковыя, какъ и хорьковыя, мѣха часто дѣлаются съ хвостиками. Шкурка 1—4 р., мѣхъ 100—300 р.; высшіе америк. сорта—втрое, вчетверо дороже.—22) **Олень сѣверный,** получ. изъ Архангельск. губ. и Сибири; шкурки только-что родившихся оленей, *пыжиковъ,* идутъ на мѣха: $1^{1}/_{2}$—5 р. шкурка, 25—75 р. мѣхъ; *неблюи* (нѣсколько постарше)—на покрышку *дохъ* (мѣхъ наружу): 4—5 р. шкурка (готовая доха 50—125 р.).—

23) **Опоссумъ. М.** различн. видовъ этого животнаго продается у насъ часто подъ названіемъ кенгуру или (красноватый) японск. медвѣдя; одинъ (Didelphys opossum) ржаво-красно-коричнев. цвѣта, а другой пепельно-сѣроватый; оба пушисты, съ мягкимъ стоячимъ волосомъ; подшерстокъ сѣроватый. Цѣна—коричневаго **м.** 100—300 р., сѣраго 40—100 р. —24) **Песецъ**—см. выше **Лисица** (голубая).—25) **Птицы.** Изъ шкурокъ нѣкот. птицъ, покрытыхъ нѣжн. пухомъ и освобожденныхъ отъ перьевъ, приготовл. оч. красив. **м.**, употребляемые для мелк. издѣлій дамскаго туалета: для муфтъ, шапокъ, для отдѣлки и пр. *Лебедь* даетъ красивый нѣжный снѣжно-бѣлый или черный **м.**: первый 6 — 12 р., послѣдній 40—75 р. шкурка. *Гусиныя* шкурки похожи на лебяжьи, но далеко не такъ нѣжны. *Нырецъ* (водян. птица, величиною съ обыкн. утку) — шкурка красив. блестящаго бѣлаго цвѣта съ сѣроватымъ перламутровымъ оттѣнкомъ; лучшія — швейцарскія, затѣмъ нормандскія; на мѣстѣ 3—5 р. за штуку (на муфту около 5 шкурокъ).—26) **Россомаха:** густой, но довольно грубый **м.**, на хребтѣ темно-бурый, внизу черный, а по бокамъ—свѣтло-сѣрыя полосы; получ. изъ Сибири, Норвегіи, Лапландіи и пр.; употр. рѣдко.—27) **Скунксъ или американская вонючка:** неб. шкурки, покрытыя пушистымъ чернымъ или буровато-чернымъ мѣхомъ, прорѣзаннымъ вдоль спины и боковъ бѣлыми полосами; полосы эти вырѣзываются скорняками. Получ. изъ Америки; шкурки 3—10 р., мѣхъ 100—350 р.—28) **Собака:** лучш. **м.** даютъ собаки, шерсть которыхъ длинна и волниста: нью-фаундлендскія, пудель, болонки, испанскій сетеръ и пр.; у насъ почти не употребл.—29) **Соболь:** соболій **м.** похожъ на куній, но гораздо красивѣе, блестящѣе и нѣжнѣе; общій цвѣтъ каштановый, на хребтѣ темнѣе, а по бокамъ и къ брюху свѣтлѣе; подшерстокъ пепельно-сѣрый, покрывающій-же его длинный волосъ (ость) у корня сѣрый, въ серединѣ желтовато-бурый и на концахъ черный; душка пепельно-сѣрая или желтоватая. Оч. много оттѣнковъ: отъ свѣтло-каштановаго до почти чернаго; чѣмъ ровнѣе и темнѣе цвѣтъ, тѣмъ **м.** цѣннѣе. Настоящій соболь получается только изъ Сибири; лучшіе — якутскіе, камчатскіе, баргузинскіе и байкальскіе; худшіе — енисейскіе, иртышскіе и амурскіе. Шкурка низш. сортовъ 5—50 р., высшихъ 50—250 р. *Американскій соболь* или *канадская куница* гораздо грубѣе и болѣе красновато-коричневаго цвѣта. Низшіе сорта соболя оч. часто подкрашиваются подъ высшіе, а другіе мѣха (напр. куница)—подъ соболь.—30) **Сусликъ,** водящійся въ обиліи на югѣ, особенно юго-востокѣ, европейской Россіи и въ Сибири, даетъ довольно хорошій **м.**, обыкновенно желтовато-сѣрый (иногда съ бѣлыми и сѣрыми пятнышками); душка бѣлая.—31) **Фискаха**—звѣрекъ, похожій на мал. шиншиллу и водящійся также въ южн. Америкѣ; даетъ **м.** густой, но менѣе нѣжный, чѣмъ у шиншиллы: мягкій аспидно-сѣрый подшерстокъ покрытъ сѣро-желтоватымъ, довольно жесткимъ волосомъ, чернымъ на концахъ; дешевле шиншиллы.—32) **Хомякъ:** довольно грубый и не теплый мѣхъ, б. ч. сѣраго заячьяго цвѣта, но изрѣдка совершенно черный; почти не употребл.—33) **Хорекъ:** на желтоватомъ подшерсткѣ **м.** темно-бураго или чернаго цвѣта, на бокахъ свѣтлѣе, чѣмъ на хребтѣ, на животѣ-же равномѣрно черно-бурый или черный (на мѣха идутъ шкурки безъ черевовъ). Множество оттѣнковъ. **М.**, хотя и довольно красивъ, но значительно уступаетъ куньему; онъ и грубѣе, и менѣе проченъ: ость скоро изнашивается. Въ Германіи лучшими считаются баварскіе, голландскіе, сѣверо-нѣмецкіе и датскіе, а у насъ русскіе—съ черною остью. Худшіе сорта, напр. венгерскіе, гораздо блѣднѣе и краснѣе. Шкурка 1—4 р., мѣхъ (обыкновенно съ черн. хвостиками) 75—300 р. Самый низшій сортъ—бѣлые хорьки (изъ Сибири): **м.** (также съ темн. хвостиками)—25—40 р.—34) **Шиншилла** (изъ южн. Америки: Перу и Чили): **м.** длинный густой и нѣжно-шелковистый, аспидно-сѣраго цвѣта или черновато-серебристый; прежде употребл. часто, но теперь вышелъ изъ моды: шкурка около 10 р.

При *выборѣ* **м.**—обращать вниманіе, какъ на волосъ, такъ и на кожу; послѣдняя д. б. мягкая, гибкая и эластичная: сухая и ломкая кожа дѣлаетъ **м.** непрочнымъ. Волосъ д. держаться крѣпко: не выпадать ни при захватываніи его пальцами, ни при выколачиваніи (даже сильномъ). *Подкрашиваніе* мѣховъ, въ особенности именно дорогихъ **м.**, оч. распространено; но такъ какъ въ настоящ. время оно производится довольно прочно и нерѣдко дѣйствительно придаетъ мѣху красоту, которой у него не было, то претендовать противъ этого нельзя; напр., б. ч. куньихъ мѣховъ въ натуральн. видѣ слишкомъ блѣдны и безъ подкрашиванія не красивы. Нужно только, чтобы подкрашиваніе не становилось *поддѣлкою*, т. е., чтобы подкрашенный **м.** не выдавался за натуральный высшаго достоинства, напр. куній за соболій и т. п. Отличить плохую подкраску не трудно; она бросается въ глаза даже и не знатоку, нерѣдко пачкаетъ (потереть бѣл. платкомъ). Для отличія умѣлой подкраски, напротивъ того, требуется больш. опытность; руководствомъ могутъ служить слѣд. указанія: а) въ натуральн.

мѣхѣ болѣе темный цвѣтъ (б. ч. концовъ волоса) переходитъ въ болѣе свѣтлые оттѣнки постепенно — незамѣтно; въ подкрашенномъ—границу окраски обыкновенно можно замѣтить; б) б. ч, подкрашенныхъ мѣховъ не имѣютъ блеска натуральныхъ: матовѣе (есть нѣкотор. исключенія, напр. подкрашенн. черн. барашки—см. выше); в) окраска натуральнаго волоса *внутри* волоса и только просвѣчиваетъ сквозь тонкую *безцвѣтную* наружную оболочку его; искусственная-же окраска всегда *снаружи;* подъ микроскопомъ это различіе совершенно ясно, но можетъ б. замѣчено и при увеличеніи лупою, если смотрѣть при косвенномъ освѣщеніи.—Объ окраскѣ и выдѣлкѣ **м.** — см. **Скорнякъ.**— *Хранить* **м.** — въ чистомъ, *свободномъ отъ пыли,* сухомъ и хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи; по возможности, въ темнотѣ, такъ какъ б. ч. мѣховъ отъ свѣта выцвѣтаютъ и теряютъ глянецъ (дорогіе **м.**, напр. собольи, на время храненія лучше завертывать въ мѣшокъ изъ темнаго полотна или коленкора). Къ вредн. насѣкомымъ, портящимъ **м.**, относятся главн. образомъ личинки моли (см. э. сл.) и небольш. жучки изъ рода Dermestes (см. **Насѣкомыя вредныя**); средства противъ тѣхъ и другихъ однѣ и тѣ-же: см. **Моль.** Совѣтуютъ также завертывать **м.** въ холстъ, смоченный соленою водою и затѣмъ высушенный, или въ холстъ, окуренный сѣрою. Если моль или др. вредн. насѣкомыя уже завелись, то, разославъ **м.**, посыпаютъ его нагрѣтымъ пескомъ и, когда послѣдній остынетъ, тщательно выколачиваютъ **м.**—Объ *исправленіи* ношеныхъ **м.**—см. **Скорнякъ.**—*Засаленные* (жирн. пятна) воротники мѣховщики исправляютъ, посыпая **м.** нагрѣт. пескомъ, растирая его съ пескомъ и, затѣмъ, выколачивая. Если засаливаніе значительно, то вымываютъ въ теплой водѣ съ мыломъ; потомъ, натянувъ на доску (мѣхомъ къ доскѣ) гвоздиками, даютъ высохнуть. — Чтобы возвратить *высохшей кожѣ* мѣха прежнюю гибкость, кладутъ **м.** (кожею) на слегка влажные древесн. опилки.—Въ заключеніе редакція считаетъ своимъ долгомъ поблагодарить извѣстный въ С.-Петербургѣ **торговый домъ Новинскаго,** которымъ сообщены цѣны мѣховъ и многія друг. полезныя свѣдѣнія.

Мѣхоѣды (Mallophagae)—безкрылыя насѣкомыя изъ отр. полужесткокрылыхъ, съ виду похожія на вошь и въ общежитіи называемыя вшами; но онѣ нѣсколько больше: длина тѣла $^{3}/_{4}$—$1^{1}/_{2}$ линіи; одни живутъ на кожѣ млекопитающ. животныхъ (Trichodectes), напр. собакъ, кошекъ и пр.; другіе на птицахъ (Philopterus), какъ дикихъ, такъ и домашнихъ; и тѣхъ и другихъ множество разн. видовъ. Питаются шерстью или перьями, рѣдко кровью. О средствахъ противъ нихъ—см. **Вошь, Куры, Птицы, Собаки.**



Мѣхоѣдъ, живущій на павахъ (Phil. falcicornis); увеличенъ въ 4 раза.

Мѣхъ раздувальный. Раздув. **м.** бываютъ *клинчатой* или сердцевидной и *цилиндрической* формы; устройство первыхъ извѣстно всѣмъ; рисунокъ цилиндрическаго **м.** — см. **Кузнецъ** (въ прибавленіи). Тамъ, гдѣ требуется непрерывный вѣтеръ, устраиваются *двудувные* **м.**, состоящіе изъ соединенія двухъ однодувныхъ, дѣйствующихъ попеременно. На больш. заводахъ въ настоящ. время мѣха замѣняются особ. вентиляціонными машинами, приводимыми въ дѣйствіе паромъ.

Мѣшки для зернов. хлѣба, крупы, муки и пр. шьются б. ч. изъ ряднины (пеньковый холстъ); въ мѣшкѣ пшеничной муки обыкновенно около 5 пудовъ, ржаной $4^{1}/_{2}$ пуда. За-границу мука пересылается въ джутовыхъ **м.**

Мѣщане. Законъ признаетъ **м.** сословіемъ, входящимъ въ составъ т. наз. городскихъ обывателей (т. IX, ст., 494), при чемъ считаетъ его низшимъ и предполагаетъ, что члены его производятъ торгъ или занимаются друг. промыслами (ст. 497). Въ кажд. городѣ **м.** образуютъ отдѣльное *м-ское общество,* исполнител. органомъ котораго является *мѣщанскій староста съ десятскими* (ст. 668); но въ нѣкот. городахъ (въ наст. время болѣе 70) существ. *мѣщанскія управы,* учреждаемыя, по желанію мѣщ. обществъ, съ разрѣшенія губернск. начальства, на основаніи прибавл. къ 2 ст. Город. полож. 1870 г., и состоящія изъ нѣскольк. членовъ (не менѣе 2), подъ предсѣдательствомъ мѣщ. старосты. Въ Петербургѣ, Москвѣ и Одессѣ мѣщ. управы предсѣдательствуются особ. *старшиною* и составъ ихъ опредѣляется особ. положеніями (ст. 667). Управы сост. въ непосредств. вѣденіи *мѣщ. собраній.* Староста и десятскіе избираются м-мъ обществомъ въ началѣ кажд. года и, гдѣ введено Гор. Пол. 1870 г., утверждаются губернаторомъ, а въ другихъ городахъ—думою (ст. 663); сроки избранія управъ закономъ не опредѣлены. Обязанности управы и старостъ съ десятскими заключаются, главн. образомъ, въ раскладкѣ, съ обществ. согласія, податей и сборовъ и сборѣ ихъ (посредствомъ особо избираемыхъ обществомъ *податныхъ старостъ),* выдачѣ паспортовъ и т. п. (ст. 665, 672—675). Староста и десятскіе обязаны къ концу кажд. года дать отчетъ во всѣхъ проходившихъ черезъ ихъ руки суммахъ особ. коммиссіи, избранной обществомъ (ст. 666).—*Принадлежность* къ мѣщ. сословію и къ данному мѣщ. обществу сообщается женѣ, если она не происходитъ изъ высшаго сословія, законн. дѣтямъ, пріемышамъ, все равно—будутъ ли послѣдніе законнымъ порядкомъ усыновлены (см. **Усыновленіе**) или нѣтъ (ст. 541—543). Составъ мѣщ. обществъ подвиженъ: новые члены прибываютъ, прежніе выбываютъ. Новые члены *вступаютъ* въ общество какъ съ его согласія, такъ и безъ него—въ силу закона. Въ перв. случаѣ никакихъ ограниченій не установлено: «всякое лицо, имѣющее право избирать родъ жизни», м. б. принято; (ст. 518). Для втораго-же случая имѣются слѣд. ограниченія: 1) приписаны къ мѣщ. обществу въ силу закона м. б. лишь опредѣленные въ законѣ два разряда лицъ: лица, имѣющія опредѣл. званіе, но къ городамъ не принадлежащія, и лица безъ опредѣл. званія, куда м. б. причислены: питомцы Воспит. дома, законнорожд. воспитанники сиротскихъ домовъ, всѣ незаконнорожденные по достиженіи совершеннолѣтія, дѣти церковнослужителей и канцелярск. служителей, иновѣрцы и татары, принявшіе христіанство, раскольники, сосланные въ Закавк. край, придворн. служители и вольные матросы, исключенные изъ вѣдомства и цеха, и ссыльные, возвратившіеся изъ Сибири (ст. 522); 2) нельзя б. приписаннымъ безъ согласія об-ва къ мѣщ. об-ву столичныхъ и нѣкот. городовъ близъ С.-Петербурга (ст. 523); 3) для того, чтобы б. приписаннымъ, надо внести подать за годъ впередъ и представить одобреніе 6-ти благонадежныхъ гражданъ—домохозяевъ (ст. 524); 4) приписывающееся лицо не должно быть опорочено судомъ или имѣть дурную репутацію, не д. принадлежать къ сектамъ, признаннымъ особенно вредными (ст. 526, 528). При удовлетвореніи этимъ условіямъ, приписка производится казенною палатою (ст. 520); но такого рода приписка не сразу дѣлаетъ приписаннаго полноправнымъ членомъ мѣщ. общества: въ теченіи пяти лѣтъ онъ не имѣетъ права голоса и вообще окончательно причисляется къ обществу, со всѣми правами его члена, лишь съ согласія послѣдняго (ст. 529).—*Выбываютъ* члены изъ мѣщ. об-ва или *добровольно* или *противъ воли*. Первое происходитъ посредствомъ перехода въ другое состояніе, причемъ женщины увольняются изъ об-ва безъ всякихъ ограниченій и по однимъ просьбамъ (ст. 552); переходъ-же мужчинъ обставленъ извѣстн. ограниченіями: не могутъ б. увольняемы изъ обществъ лица, состоящія подъ судомъ или принадлежащія къ особенно вредн. сектамъ, лица, за которыми числятся недоимки и долги, лица, не уплатившія сборовъ по 1 января слѣдующ. года, лица несовершеннолѣтнія безъ согласія родителей на переходъ и лица, по выходѣ которыхъ въ обществѣ останутся малолѣтніе или вообще не имѣющіе средствъ къ существованію члены семьи (ст. 550). Увольнит. приговоръ д. б. представленъ въ казенную палату и, гдѣ не введено Гор. Пол., предварительно засвидѣтельствованъ думою (ст. 551). Выбытіе м. противъ воли происходитъ: а) на основаніи приговора общества объ исключеніи, которое допускается по двумъ причинамъ: если лицо опорочено судомъ или уличено въ предосудительныхъ дѣйствіяхъ, и б) посредствомъ лишенія правъ состоянія по суду (ст. 544, 545).

Мягкокожія (Entomostraca)— отрядъ низшихъ ракообразныхъ животныхъ: крошечныя существа, отъ $^{1}/_{2}$ до нѣскольк. линій длиною, дышащія всею наружною поверхностью, покрытою тонкою кожицею; живутъ въ моряхъ и рѣкахъ, свободно или паразитами на друг. животныхъ (рыбахъ). Размножаются въ такомъ количествѣ, что, не смотря на малую величину, могутъ служить пищей для многихъ рыбъ (сельдей, трески и др.).

Мягкоперыя (Anacanthini)— подпорядокъ костистыхъ рыбъ, отличающійся мягкими плавниками: треска, навага, камбала и пр.

Мягкотѣлыя—то же, что **Моллюски**.

Мяздра—то же, что **Мездра**.

Мякина—остатки хлѣбн. колосьевъ, отдѣленные отъ стебля и зерна молотьбою и вѣяніемъ; питательнѣе соломы, но часто бываетъ вредна отъ примѣси грязи; передъ дачею въ кормъ отсѣвать.

Мясо: то-же, что мышцы (см. э. сл.). Человѣкъ употребляетъ въ пищу **м.** всѣхъ классовъ позвоночныхъ животныхъ, многихъ ракообразныхъ (раки, омары, креветы) и нѣкоторыхъ мягкотѣлыхъ (устрицы, улитки и пр.), но преимущественно **м.** млекопитающихъ, птицъ и рыбъ; изъ млекопитающихъ—обыкновенно только травоядныхъ. Питательность **м.** зависитъ главн. образомъ отъ содержанія въ немъ бѣлковыхъ (азотистыхъ) веществъ; но такъ какъ для поддержанія жизни и здоровья человѣка однѣхъ бѣлковыхъ веществъ недостаточно, а необходима примѣсь къ нимъ жира или крахмальныхъ веществъ (см. **Обмѣнъ веществъ** и **Пища**), то при оцѣнкѣ питательности **м.** слѣдуетъ брать въ разсчетъ и содержаніе въ немъ жира. Въ слѣдующ. таблицѣ показано процентное содержаніе воды, бѣлковыхъ веществъ и жира въ **м.** нѣкоторыхъ изъ животныхъ, употребляемыхъ нами въ пищу:

	Быка.			Теленка.		Барана.			Свиньи.			Козули (дикая коза).	Курицы.		Голубя.	Карпа.
	Худого.	Полуоткормленн.	Очень откормленн.	Худого.	Откормленнаго.	Худого.	Полуоткормленн.	Очень откормленн.	Худой.	Полуоткормленн.	Очень откормленн.		Старой.	Молодой.		
Воды.	75,9	72,0	54,8	78,8	70,3	73,6	72,9	54,0	72,5	60,0	43,4	74,6	77,3	70,0	76,0	79,8
Бѣлковыхъ веществъ. . . .	21,9	17,5	16,9	19,8	18,9	20,3	14,5	11,7	19,8	12,2	13,3	18,7	17,5	23,3	18,5	13,7
Жира.	0,9	10,0	27,2	0,8	9,2	2,8	9,0	33,6	6,7	26,2	42,5	1,3	1,4	3,1	1,0	1,1
Бѣлковыхъ веществъ и жира вмѣстѣ. . . .	22,8	27,5	44,1	20,6	28,1	23,1	23,5	45,3	26,5	38,5	55,8	20,0	18,9	26,4	19,5	14,8

Кромѣ того, въ **м.** содержится средн. числомъ около 1% солей, преимущественно фосфорнокисл. кали и магнезіи, и около 2% такъ называемыхъ экстрактивныхъ веществъ—веществъ, которыя, при варкѣ **м.**, переходятъ обыкновенно въ бульонъ. Экстрактивн. вещества сами по себѣ не питательны, но онѣ придаютъ вкусъ **м.** (какъ и бульону) и, возбуждая желудокъ, дѣлаютъ **м.** удобоваримѣе. Согласно приведенной таблицѣ, самымъ питательнымъ **м.** должна-бы быть жирная свинина, затѣмъ жирн. баранина и говядина; но дѣйствительная степень питательности **м.**, кромѣ количества въ немъ бѣлковыхъ веществъ и жира, зависитъ еще отъ его удобоваримости, которая обусловливается нѣжностью (тонкостью) и рыхлостью его волоконъ и большимъ или меньшимъ содержаніемъ въ немъ экстрактивныхъ веществъ. **М.** откормленныхъ животныхъ сочнѣе и нѣжнѣе, а потому вкуснѣе и удобоваримѣе, но только тогда, когда ожирѣніе не перешло извѣстныхъ предѣловъ: слишкомъ жирное **м.**, отъ избытка жира, переваривается трудно, а отъ недостатка экстрактивныхъ веществъ безвкусно. Такъ какъ достаточное образованіе въ **м.** экстрактивныхъ веществъ возможно только при извѣстн. движеніи, а излишнее накопленіе жира—только при отсутствіи движенія, то **м.** животныхъ, откармливаемыхъ на волѣ (т. е. на хорош. пастбищахъ), напр. **м.** нашихъ черкасскихъ быковъ, имѣетъ несомнѣнное преимущество передъ **м.** животныхъ, жирѣющихъ въ стойлахъ, клѣткахъ и т. п. **М.** дикихъ животныхъ, вслѣдствіе ихъ постоянныхъ энергическихъ движеній, не жирно, но пропитано большимъ количествомъ экстрактивн. веществъ, придающихъ ему особый *вкусъ дичи*. Въ свѣжемъ состояніи оно переваривается не легко, но послѣ нѣкотораго пребыванія на воздухѣ рыхлѣетъ и становится оч. удобоваримымъ. По строенію волоконъ свинина, особенно жирная, менѣе удобоварима, чѣмъ **м.** быка или барана, но для здоровыхъ желудковъ представляетъ оч. питательную пищу. По нѣжности волоконъ телятина принадлежитъ къ оч. удобоваримой пищѣ, но, вслѣдствіе малаго содержанія въ ней экстрактивн. веществъ, переваривается иногда плохо, главн. образомъ желудками, привыкшими къ возбуждающей пищѣ. Изъ птицъ не очень удобоваримъ гусь, особенно жирный; напротивъ того, весьма легковарима пернатая дичь, полежавшая нѣкоторое время послѣ убоя. Относительно рыбъ, раковъ, черепахъ и пр. — см. соотвѣтств. названія. **М.** молодыхъ животныхъ нѣжнѣе и потому удобоваримѣе, но оно водянистѣе и менѣе питательно, чѣмъ **м.** вполнѣ развитыхъ, взрослыхъ животныхъ. **М.** старыхъ животныхъ жестко, не вкусно и трудно переваривается. О вліяніи на **м.** пола, кастрированія, корма и пр. — см. отдѣльныя названія животныхъ или сортовъ **м.** *Выморенное* **м.**, т. е., **м.**, полежавшее или повисѣвшее нѣкотор. время на воздухѣ, удобоваримѣе свѣжаго: вслѣдствіе разрыхлѣнія его волоконъ образующеюся въ немъ молочною кислотою; дичь, особенно крупная, только и удобоварима при этомъ условіи. Время, необходимое для вымариванія, различно для различнаго **м.**: для говядины—лѣтомъ дня 3, зимою около недѣли; для баранины и особенно телятины вдвое болѣе короткій срокъ; для б. ч. домашней птицы—отъ нѣскольк. часовъ до 1 сутокъ; для дичи—зимою около недѣли, а лѣтомъ дня 3—4. Вымариваніе должно происходить въ холодномъ мѣстѣ, но не при температурѣ замерзанія. Замерзшее **м.**, по оттаиваніи, рыхлѣетъ, но вслѣдъ затѣмъ быстро портится, а потому должно быть употребляемо почти тотчасъ-же. Лучшій способъ приготовленія **м.** тотъ, при которомъ оно достаточно прогрѣвается во всѣхъ своихъ частяхъ и въ то-же время сохраняетъ свой сокъ. Чтобы достигнуть такого результата, кусокъ **м.** (достаточно большой) подвергается *сразу* дѣйствію сильнаго жара, т. е., сразу или погружается въ кипятокъ, или ставится (на вертелѣ) передъ сильно раскаленными углями и т. п. затѣмъ, когда образовалась наружная корка, удерживающая сокъ, жаръ уменьшается (подробности—см. **Бульонъ, Говядина, Жаркое, Тушеніе**). Сырое **м.** менѣе удобоваримо, чѣмъ хорошо приготовленное на кухнѣ; притомъ, сырое **м.** можетъ быть вредно отъ содержанія въ немъ зародышей глистовъ, трихинъ и т. п., убиваемыхъ жаромъ въ 50° Р. и выше. Отъ нѣсколько продолжительнаго дѣйствія сильнаго жара волокна **м.** твердѣютъ, съеживаются и становятся трудноваримыми; поэтому-то послѣ образованія наружной корки (см. выше) жаръ д. б. уменьшенъ. Наиболѣе удобоваримы части **м.**, приготовленныя при 50°—56° Р: онѣ сохраняютъ сочность и на видъ розоваго цвѣта, но *не кровеныя;* такими получаются внутреннія части умѣло зажареннаго большаго куска **м.** (напр. ростбифа). Жесткое **м.**, передъ жареніемъ или тушеніемъ, лучше мариновать въ уксусѣ (см. **Маринады**), который дѣйствуетъ, въ этомъ случаѣ, подобно молочной кислотѣ при вымариваніи **м.** (см. выше). Соленое **м.** и гораздо менѣе питательно, и трудноваримѣе (см. **Солонина**); копченое **м.**, хотя и сохраняетъ питательность, но менѣе удобоваримо (см. **Копченіе, Ветчина**). *Общіе признаки для отличія хорошаго* **м.** *отъ дурного:* **м.** здороваго животнаго твердо и почти сухо на ощупь, слабо кислой реакціи (см. э. сл.); больного — мягко, влажно и нерѣдко щелочно; жиръ перваго плотенъ и бѣловатъ, послѣдняго — мягокъ, водянистъ или студенистъ, желтоватъ; здоровое, не испорченное, **м.** почти безъ запаха и, во всякомъ случаѣ, не пахнетъ непріятно; при варкѣ здоровое **м.** съеживается гораздо менѣе, чѣмъ больное. **М.** хорошо откормленнаго и не стараго рогатаго скота ярко-краснаго мраморнаго (отъ полосокъ жира) цвѣта; **м.** стараго или тощаго — темно-краснаго цвѣта, безъ мраморн. жилокъ жира, и грубо волокнисто. Оч. блѣдное **м.** признакъ больной скотины; темно-пурпуровою краснотою обыкновенно отличается **м.** околѣвшихъ, а не убитыхъ животныхъ. (Большія подробности — см. названія отдѣльн. животныхъ). О животныхъ, не годныхъ на убой для **м.** — см. **Убой.** О трихинахъ въ свининѣ — см. **Трихины** и **Свинина.** Зародыши ленточныхъ глистовъ, встрѣчаемые по преимуществу въ **м.** свиней и рогатаго скота, рѣже въ нѣкоторыхъ водяныхъ птицахъ и рыбахъ, легко узнаются: пузырьки ихъ, видимые даже невооруженнымъ глазомъ, оч. ясно отличаются черезъ лупу (*см.* **Солитеръ**); но вообще, чтобы избѣжать зараженія глистами, слѣдуетъ употреблять только **м.**, всѣ части котораго были подвергаемы дѣйствію надлежащаго жара (см. выше); одного копченія или соленія не достаточно. — *Храненіе* **м.** Вообще **м.** сохраняется тѣмъ лучше, чѣмъ *скорѣе и полнѣе выпущена изъ него кровь* при убоѣ: за этимъ слѣдуетъ слѣдить на бойняхъ; на холоду, въ сухомъ, чистомъ и провѣтриваемомъ воздухѣ **м.** сохраняется долѣе, чѣмъ при обратныхъ условіяхъ; среднимъ числомъ говядина и свинина въ прохладн. мѣстѣ могутъ сохраняться безъ порчи зимою около 6, лѣтомъ около 3 дней; телятина и баранина — зимою 3 — 4, лѣтомъ 2 дня; **м.** оленя, лося, козули и т. п.— зимою 8, лѣтомъ 4 дня; дикой свиньи — зимою 10, лѣтомъ 6 дней; заяцъ и пернатая дичь—зимою до 8 и болѣе дней. Замороженнымъ **м.** сохраняется оч. долго, но послѣ оттаиванія портится очень быстро (см. выше). Хранить **м.** слѣдуетъ въ прохладномъ, сухомъ и хорошо провѣтриваемомъ мѣстѣ, воздухъ котораго д. б. чистъ и свободенъ не только отъ гнилостнаго, но и отъ всякаго посторонняго запаха; лучше всего вѣшать **м.**, а если класть, — то отнюдь не на дерево, а на мраморъ, фарфоръ, цинкъ и т., ежедневно перемѣняя или очищая подставку и переворачивая **м.** Какъ предохранять **м.** отъ порчи мухами. — см. **Мухи.** Болѣе долгому сохраненію **м.** способствуютъ: завертываніе его въ чистыя тряпки, смоченныя уксусомъ или молочн. сывороткою; погруженіе его въ снятое молоко (перемѣнять молоко ежедневно, а въ первый день 2 раза). Жареное или вареное, вообще приготовленное **м.** сохраняется долѣе, чѣмъ сырое. О способахъ болѣе продолжительнаго сохраненія **м.**—см. **Консервы, Копченіе, Соленіе.** — Чтобы *отнять запахъ у слегка попорченнаго* **м.**, — обвалять его старательно въ порошкѣ хорошо прожжен. угля (но не въ золѣ) и, затѣмъ, промыть въ чистой водѣ; *или* — вскипятивъ **м.** въ водѣ и снявъ пѣну, бросить въ горшокъ нѣсколько плотныхъ раскаленныхъ (но уже не дымящихся) древесн. углей и оставить ихъ тамъ минуты на 2 — 3. — О значеніи **м.**, какъ пищи,—см. **Пища** и **Обмѣнъ веществъ.**

Законъ запрещаетъ продажу **м.** палаго или убитаго въ болѣзненномъ соотояніи скота и подохшихъ птицъ (Уст. врачебн., ст. 860). Виновный въ такой продажѣ привлекается полиціею къ отвѣтственности и подлежитъ, по приговору мир. судьи, аресту не свыше одного мѣсяца или денежному взысканію не свыше ста рублей (Уст. о наказ., нал. мир. суд., ст. 115). Городск. думамъ и уѣздн. земск. собр. предоставляется издавать обязат. постановленія о мѣрахъ къ соблюденію чистоты въ помѣщеньяхъ для продажи **м.** и другихъ съѣстныхъ припасовъ (т. II, ч. I, ст. 2050, п. 6 и прод. къ ст. 1880, п. 9 по продолж. 1881 г.—ст. 1 п. 4).

Мясная мука: высушенные и перемолотые остатки послѣ фабрикаціи мяснаго экстракта; употребляется, какъ кормъ для скота и собакъ. Къ мукѣ обыкновенно прибавляется нѣсколько соли и фосфорнокислаго кали, перешедшихъ, при фабрикаціи, въ экстрактъ.

Мясной бульонъ — см. **Бульонъ.**

Мясной настой — см. стр. 41-я: *Бульонъ для больныхъ.*

Мясной растворъ (solutio carnis): мелко изрубивъ 1000 ч. жирнаго **м.** (безъ костей), смѣшать его въ фарфоров. чашкѣ съ 1000 ч. воды и 20 ч. химически чистой соляной кислоты, поставить чашку въ папиновъ котелъ (см. э. сл.) и, плотно закрывъ, варить, въ первое время слегка встряхивая. Черезъ 10 — 15 часовъ варки полученную массу растереть въ ступкѣ — пока не приметъ видъ эмульсіи; снова варить въ папиновомъ котлѣ 10—15 час. Послѣ этого, прибавить въ массу, мѣшая, чистаго углекислаго кали—до уничтоженія кислой реакціи (см. **Лакмусъ** и **Реакція**); выпарить ее въ вольн. духу до консистенціи киселя. Такой мясн. растворъ содержитъ всѣ составныя части мяса и переваривается желудкомъ почти безъ всякаго труда, а потому представляетъ превосходное питательное средство, особенно въ тѣхъ болѣзняхъ желудка, при которыхъ **м.** въ твердомъ видѣ вовсе не переносится. Дается растворённымъ въ бульонѣ порціями въ $^1/_4$ — $^1/_2$ фунта. Хранить въ прохладн. мѣстѣ, хорошо закупореннымъ.

Мясной шоколадъ — шоколадъ, къ которому примѣшано оч. размельченное мясо: излишенъ.

Мясной экстрактъ — см. **Экстрактъ Либиха.**

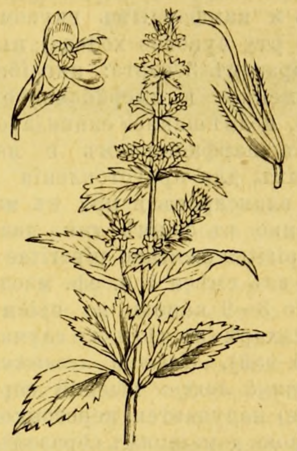
Мясные сухари. Крѣпкій бульонъ, приготовленный изъ рубленаго **м.**, сгустивъ его до консистенціи сиропа, перемѣшиваютъ съ хорош. пшеничною мукою въ тѣсто и пекутъ сухари; вмѣсто бульона можно употребить экстрактъ Либиха. Размоченные въ кипяткѣ, даютъ бульонъ; но гораздо проще употреблять для этого прямо мясной экстрактъ.

Мясо дикое—чрезмѣрное разростаніе мясныхъ сосочковъ на ранахъ и язвахъ (см. **Раны** и **Язвы**).

Мясопустъ—мясное заговѣнье или время, съ котораго, по уставу православной церкви, прекращается употребленіе мясной пищи; поэтому, напр., недѣля масляницы наз. мясопустною.

Мясоѣдъ — время, въ теченіи котораго правосл. церковью разрѣшается мясная пища.

Мята (Mentha)—травы изъ сем. губоцвѣтныхъ; всѣ отличаются своеобразн. ароматомъ, зависящимъ отъ содержимаго ими эфирнаго масла; маленькіе, б. ч. блѣдно-красные, цвѣты ихъ собраны въ пучки. У насъ нѣсколько дикихъ видовъ, идущихъ довольно далеко на сѣверъ: *болотная* **м.** (M aquatica), *лѣсная* (M silvestris) и пр. Воздѣлывается чаще всего *англійская* или *перечная* **м.** (M. piperita): у насъ мѣстами, напр. въ средн. губерніяхъ, въ больш. размѣрахъ; рѣже—*кудрявая* **м.** (M. crispa). Обѣ выносливы относительно климата; любятъ черноземную, слегка влажн. почву и нѣсколько оттѣненное мѣстоположеніе; разводятся иногда сѣменами, но чаще всего дѣленіемъ корневищъ. Въ средн. Россіи сѣмена высѣваются осенью въ парники, слегка прикрываются землею, которая, затѣмъ, поддерживается влажною; весною разсаду высаживаютъ на гряды, по 6 рядовъ въ каждой грядѣ и на разстояніи 4—6 вершк. одно растеніе отъ другого. При разведеніи дѣленіемъ выбираются ползучія здоров. корневища, которыя весною или осенью садятся въ гряды лежмя, въ борозды глубиною въ 1$^1/_2$ вершка (также въ 6 рядовъ), и прикрываются на 1 верш. землею. При ранней посадкѣ или дождлив. погодѣ поливка не требуется, но при засухѣ слѣд. поливать. Каждые 3 — 4 года нужно пересаживать въ новыя гряды. Противъ морозовъ, оч. вредящихъ **м.**, гряды осенью слегка посыпаютъ рыхл. землею, а если можно, то и тонкимъ слоемъ листьевъ, удерживаемыхъ на мѣстѣ хворостомъ. *Собираютъ* **м.** или одинъ разъ въ годъ—во время цвѣтенія (сам. лучшій сортъ), или-же два раза: въ первый разъ передъ цвѣтеніемъ (лѣтомъ), второй—позднею осенью (наименѣе душистый сортъ). Срѣзанную траву связываютъ въ пучки, которые попарно развѣшиваютъ, для просушки, на жердяхъ—



Перечная мята.

лѣтомъ на чердакѣ, а осенью въ отапливаемомъ помѣщеніи. Сух. трава хранится въ ящикахъ или кучахъ. Кудрявая и, преимущественно, перечная **м.** употребляются главн. образомъ для добыванія эфирн. мятнаго масла; въ *медицинѣ:* въ формѣ чая (1 ч. folia menthae piperitae или crispae настаивается, какъ чай, съ 50 ч. воды) противъ желудочн. спазмовъ (**Гастралгія**), пученія живота и т. п. (гораздо удобнѣе употреблять мятное масло—см. ниже); въ формѣ ароматическ. набора (см. э. сл.), какъ наружн. средство. Въ Англіи слабымъ мятнымъ настоемъ приправляютъ иногда красн. мясные соуса (довольно вкусно). *Мятное эфирн. масло* перечн. **м.** (oleum menthae piperitae) получается перегонкою растенія съ водою; жидко, въ чистомъ видѣ безцвѣтно и прозрачно, какъ вода, съ характерн. ароматн. запахомъ и камфорнымъ вкусомъ (оставляетъ во рту чувство холода); въ торговлѣ главн. образомъ 3 сорта: англійское (лучшее), нѣмецкое и американское (худшее, вѣроятно, подмѣшанное скипидаромъ). Употребл. въ парфюмерномъ и кандитерск. искусствахъ, для приготовленія ликеровъ, зубныхъ эликсировъ и пр.; въ медицинѣ—обыкновенно въ формѣ так. наз. *мятныхъ капель* (Spiritus menthae piperitae anglicus), состоящ. изъ смѣси 1 ч. эф. масла съ 3 ч. спирта: по 3—9 капель на пріемъ, лучше всего на сахарѣ (въ тѣхъ-же случаяхъ, какъ и мятный чай). *Мятныя лепешки*—см. стр. 449. *Мятный ликеръ:* высшій сортъ (crême de menthe) получается перегонкою свѣжей **м.** съ водкою; домашнимъ образомъ онъ м. б. приготовленъ такъ: 2 полныхъ горсти свѣж. или сушен. **м.** облить въ бутылкѣ $1^1/_3$ штоф. хорош. водки или, лучше, коньяка; плотно закупорить и настаивать на солнцѣ или близъ печи 4 недѣли; процѣдить сквозь тряпку, прибавить $1^1/_4$ ф. застывшаго сахарн. сиропа 3-й степени (см. **Сиропъ**), снова процѣдить и закупорить.

Мятежъ—то-же, что *бунтъ* (см. **Заговоръ**).

Мятликъ или **мятлица**—так. наз. многіе злаки съ метельчатымъ соцвѣтіемъ (сравни **Метла**), чаще-же всего виды изъ рода *Poa: P. annua, P. pratensis, P. trivialis:* все хорошія кормовыя травы (см. **Луга**).

Мяунъ—то-же, что **Балдріанъ**.

Мячъ. Игра въ **м.** одно изъ полезнѣйшихъ тѣлесн. упражненій не только для дѣтей и юношей обоего пола, но и для взрослыхъ. Въ настоящ. время сам. употребительные **м.** дутые каучуковые; они вполнѣ годны для обыкновенн. дѣтскихъ упражненій, особенно въ комнатахъ; но для б. ч. правильныхъ игръ, напр. для лапты, мячи эти слишкомъ легки, упруги и мягки. Для подобн. игръ лучше всего приготовить **м.** самому. Сдѣлавъ изъ куска пробки небольш. шаръ, обмотать его грубою шерстью и опустить на ночь въ воду; затѣмъ, снявъ шерсть, снова обмотать ею пробку, но уже *туго* и *правильно,* вполнѣ сохраняя форму шара; поверхъ шерсти покрыть аккуратно кусками каучуков. мяча, разрѣзаннаго на 4—5 частей, и обшить все слегка смоченной, туго натянутой, кожею. *Или:* пробковый шаръ сначала обмотать тонко нарѣзанными тесемками изъ суконн. кромокъ: до трехъ четвертей величины будущаго **м.**; затѣмъ, прикрѣпивъ конецъ тесемокъ булавкою (въ пробку), обмотать сверху шерстью и, наконецъ, обшить, какъ сказано, кожею. *Или;* обмотать пробковый шаръ до требуемой величины резиновыми тесемками (напр. изъ старыхъ калошъ) и обшить кожею (концы резинов. тесемокъ аккуратно прятать). Какъ кожа, могутъ служить старыя перчатки, изнанкою наружу; для шитья — навощеныя суровыя нитки. **М.** долженъ быть такой величины, чтобы его возможно было поймать одной рукою. Для нѣкотор. игръ (см. ниже) употребл. **м.** гораздо большей величины: въ так. случаяхъ могутъ служить или достаточно тугіе каучуковые **м.**, или, еще лучше, **м.** изъ бычачьяго пузыря: возможно круглый бычач. пузырь, смазанный масломъ (чтобы не высохъ), вкладывается, черезъ отверстіе, въ круглый футляръ, сшитый изъ довольно толстой кожи, и, посредствомъ гусин. пера, надувается; горлышко надутаго пузыря плотно стягивается бичевкою и прячется въ кожанн. футляръ, отверстіе котораго закрывается клапаномъ.—Игръ въ **м.** безчисленное множество; двѣ изъ наиболѣе занимательн. и полезныхъ описаны отдѣльно: **Крикетъ** и **Лапта.** Здѣсь приводится еще нѣсколько. 1) Общеизвѣстныя *пятнашки:* **М.** получаетъ выбранный по жребію *пятнашка;* когда остальные игроки отбѣжали, по условію, на извѣстное разстояніе, пятнашка преслѣдуетъ то того, то другого изъ нихъ до тѣхъ поръ, пока не запятнаетъ кого-либо мячемъ; послѣ этого пятнашкою становится запятнанный, а прежній пятнашка присоединяется къ остальн. игрокамъ и т. д. 2) *Кругъ:* Начертивъ на землѣ кругъ, поперечникъ котораго д. имѣть столько шаговъ, сколько играющихъ, и размѣстившись вокругъ круга, шагахъ въ трехъ отъ него и приблизительно на одинаков. разстояніяхъ другъ отъ друга, игроки начинаютъ перебрасываться мячемъ: безъ очереди и предупрежденія — кому бросаютъ. Не поймавшій брошеннаго ему **м.** идетъ въ кругъ, а тотъ, кто въ это время схватилъ **м.**, старается запятнать его; если это удалось, то запятнанный, въ свою очередь, бросаетъ мячъ въ кого-либо изъ игроковъ, которые разбѣгаются въ разн. стороны, но должны немедленно остановиться, какъ скоро игрокъ въ кругѣ, *поднявъ* м., крикнетъ «стой»! Тотъ, въ кого онъ попалъ или кто не остановился при крикѣ «стой», заступаетъ его мѣсто въ кругѣ. Въ случаѣ промаха съ той или другой стороны, игра начинается снова. Въ кругѣ позволяется бѣгать, но выходить изъ него нельзя. 3) *Зѣвака:* Играющіе, ставъ кругомъ, на порядочныхъ разстояніяхъ другъ отъ друга, перебрасываются мячемъ, называя по имени (или по временно принятому прозвищу: «волкъ», «синица», «палка», «середа», «пятница» и т. п.) того, кому назначается м. Кто не поймалъ м. на лету, долженъ, поднявъ м., попасть имъ въ кого-либо изъ играющихъ. На каждаго, кого запятналъ м., насчитывается 2 очка, а на каждаго промахнувшагося 4. На комъ 20 очковъ, тотъ оставляетъ игру. Когда половина играющихъ вышла, игра заканчивается: вышедшіе (побѣжденные) становятся, по очереди, спиною къ побѣдителямъ (и лицомъ къ стѣнѣ), бросаютъ м. черезъ плечо назадъ и съ того мѣста, гдѣ онъ упалъ, получаютъ его обратно въ спину отъ одного изъ побѣдителей. 4) *Перестрѣлка*—одна изъ очень занимательныхъ игръ: На разстояніи 25 шаговъ одинъ отъ другого, чертятся на землѣ два равныхъ четыреугольн. города; играющіе, какъ въ лаптѣ, раздѣляются на двѣ партіи, съ маткою въ каждой; одна партія занимаетъ одинъ городъ, а другая—другой. Кому начинать—опредѣляется жребіемъ. **М.** бросается игроками каждой партіи по очереди; бросающій старается попасть мячемъ въ кого-либо изъ противниковъ; получившій ударъ отводится въ плѣнъ и помѣщается на задней чертѣ города побѣдителя, гдѣ и остается до конца игры; но если кто-либо изъ его партіи попадетъ въ него мячемъ, то онъ освобождается изъ плѣна и возвращается въ свой городъ. Побѣждаетъ та партія, которая забрала всѣхъ противниковъ въ плѣнъ. Во время бросанія никто изъ игроковъ не долженъ выходить за черту своего города: вышедшій становится плѣнникомъ противниковъ. Вмѣсто одного, можно играть нѣсколькими м-ми. 5) *Колодка:* **М.** подбрасывается на дерев. колодкѣ, въ родѣ показанной на рис. 1-мъ; положивъ м. въ углубленіе колодки, на конецъ дощечки *б,* по другому концу послѣдней *(а)* ударяютъ лаптою. Кругомъ колодки, шагахъ въ 10—12 отъ нея, вырывается столько ямокъ (лунокъ), сколько играющихъ безъ одного. Одинъ игрокъ, по жребію, становится у колодки, а остальные у лунокъ. Стоящій у колодки, подбросивъ м. на колодкѣ, отбиваетъ его лаптою возможно дальше; въ то время, какъ другіе игроки бросаются ловить м., онъ спѣшитъ обѣжать всѣ лунки, ударить лаптою по каждой и возвратиться къ колодкѣ. Тотъ, кто поймалъ м. на лету, или тотъ, кто, схвативъ м. на землѣ, добѣжитъ съ нимъ до колодки и положитъ его въ нее прежде возвращенія стоявшаго у колодки, замѣняетъ его мѣсто, т. е., становится у колодки. Схватившему м. на землѣ дозволяется перебросить его другому, но становится у колодки тотъ, кто положитъ въ нее м. 6) *Лунки:* На 9 игроковъ вырывается 9 лунокъ (ямокъ), какъ показано на рис. 2-мъ; на разстояніи $1^{1}/_{2}$—2 аршинъ, лунки окружаются чертою *а, б, в, г;* передъ лунками, на разстояніи $4^{1}/_{2}$—5 арш., проводится игральная черта *д е.*

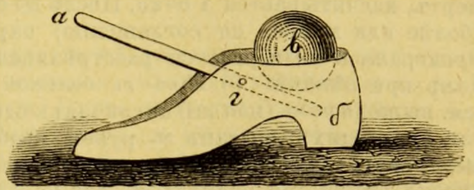


Рис. 1-й. *Колодка: аб*—дощечка; *г*—ось, на которой она вращается; *в*—мячъ.

Раздаются лунки игрокамъ по жребію и по жребію-же назначается вожакъ, т. е., тотъ, кому катать м. Вожакъ становится у черты *д е,* а прочіе вокругъ черты *а, б, в, г,* одною ногою на чертѣ. Тотъ, въ чью лунку попадетъ м., покаченный вожакомъ, долженъ схватить его и запятнать имъ кого-либо изъ остальныхъ игроковъ, конечно, разбѣгающихся въ разн. стороны. Получившій ударъ мячемъ, въ свою очередь, старается попасть имъ въ другого игрока и т. д. Промахнувшійся кладетъ въ свою лунку камешекъ и заступаетъ мѣсто вожака. Камешекъ кладется въ лунку вожака, если онъ три раза сряду не закатитъ м. ни въ одну изъ лунокъ. Послѣ 3-хъ или болѣе камешковъ (смотря по соглашенію) игрокъ оставляетъ игру. Когда, так. образомъ, вышла половина играющихъ, съ нею начинается расправа, какъ при *зѣвакѣ* (см. выше); иногда, однако, продолжаютъ игру до тѣхъ поръ, пока выйдутъ всѣ, кромѣ одного: этотъ одинъ потомъ и разстрѣливаетъ по очереди всѣхъ остальныхъ. 7) *Шапки:* Играющіе кладутъ свои шапки вдоль стѣны; на разстояніи 5—6 арш. отъ стѣны проводится игральная черта; игра ведется также, какъ въ *лункахъ,* но, вожакъ не катитъ м., а бросаетъ его въ одну изъ шапокъ. 8) *Отбивка* м. *отъ стѣны:* На высотѣ $1^{1}/_{2}$ арш. на стѣнѣ проводятъ черту (мѣломъ); отступя 3 арш. отъ стѣны, чертятъ на землѣ, вдоль стѣны, черту, раздѣляющую поле игры на два города: внутренній—ближайшій къ стѣнѣ и наружный;

боковыми чертами оба города ограничиваются съ боковъ. Играющіе раздѣл. на двѣ партіи: по жребію, одна партія становится во внутр., а другая въ наружн. городъ. Одинъ изъ первой партіи, ударивъ **м.** о землю, отбиваетъ его въ стѣну, выше черты. Отскочившій отъ стѣны **м.** отбивается, затѣмъ, обратно къ стѣнѣ тѣмъ изъ игроковъ, которому сподручнѣе—все равно изъ первой или второй партіи; так. образомъ продолжается до конца игры. Отбивать **м.** позволяется не только на лету, но и послѣ *перваго* отскока его отъ земли. На партію, игрокъ которой или не отбилъ **м.**, или отбилъ его ниже черты на стѣнѣ, или, наконецъ, отбилъ его за одну изъ боковыхъ чертъ, насчитывается 1 очко. Послѣ 30 очк. (болѣе или менѣе, по соглашенію) партія проиграла и подвергается разстрѣливанію, какъ при зѣвакѣ. 9) *Игра въ большой* **м.** (см. выше) *ногами* (football англичанъ): одинъ изъ играющихъ, поддавъ **м.** рукою, подбрасываетъ его ударомъ носка правой ноги; прочіе игроки стараются поймать **м.** или на лету, или во время его подскоковъ съ земли. Овладѣвшій мячемъ подбрасываетъ его точно также ногою и т. д. Игра оч. полезная; въ Англіи существуютъ особыя, точно соблюдаемыя, правила для этой игры. 10) *Игра въ большой* **м.** *руками* (у итальянцевъ и французовъ). **М.** отбивается рукою, на которую, для этого, надѣвается нарукавникъ—гуттаперчевый или деревянный (съ держалкою внутри). Поле игры раздѣляется поперечн. чертою на два города: одинъ занимается одною партію игроковъ, а другой — другою; переступать черту не позволяется. Игроки партій бросаютъ и отбиваютъ **м.** изъ одного города въ другой. На партію, въ городѣ которой **м.** упадетъ на землю, насчитывается очко. Послѣ 10—20 очковъ (по соглашенію) партія проиграла и мѣняется мѣстомъ съ другою. Съ нѣкотор. видоизмѣненіями, но подобнымъ-же образомъ играется нѣкогда знаменитая, но теперь почти забытая франкузск. игра *jeu de paumes.* 11) Въ послѣдн. время между англичанами оч. распространена *игра въ* **м.** *съ сѣтью* (Lawn Tennis): на ровномъ мѣстѣ, лучше всего на лужайкѣ, покрытой дерномъ, намѣчается четыреугольникъ, котораго размѣры показаны на рис. 3-мъ; четыреугольникъ раздѣляется на два города *сѣтью* (см. рис. 3-й), натянутою на высотѣ 1½ арш.; кажд. городъ, въ свою очередь, раздѣляется на 4 городка, *а, б, д, е* и *в, г, ж, і* (на дернѣ раздѣлительн. линіи выстригаются). Участвовать въ игрѣ могутъ отъ 2 до 8 лицъ, которыя раздѣляются на двѣ партіи. Игрокъ, которому выпалъ жребій начинать, становится на задней границѣ городка *а* и бросаетъ **м.**, *поверхъ сѣти,* въ городокъ *г*, гдѣ помѣщается противникъ; послѣдній долженъ отбить **м.** обратно въ *а* (также поверхъ сѣти), посредствомъ плетеной ракеты, въ родѣ употребляемыхъ при игрѣ въ воланы, но отбить не на лету, а послѣ перваго подскока **м.** отъ земли; стоящій въ *а* долженъ поймать отбитый **м.** на лету. Послѣ этого первый игрокъ переходитъ въ *б*, а второй въ *в*—и **м.** снова бросается, отбивается и ловится, какъ сказано. Такимъ-же образомъ игроки переходятъ въ *д* и *і* и, наконецъ, въ *е* и *ж*. Если игроковъ только двое, то, затѣмъ, они, перемѣнившись ролями, опять начинаютъ съ *а* и *г* и т. д.; если-же игроковъ болѣе двухъ, то они играютъ парами по очереди. За каждую неудачу отбивающаго или ловящаго **м.** насчитывается на его партію 1 очко; точно также 1 очко насчитывается на партію отбивающаго, если онъ отбилъ **м.** подъ сѣтью.

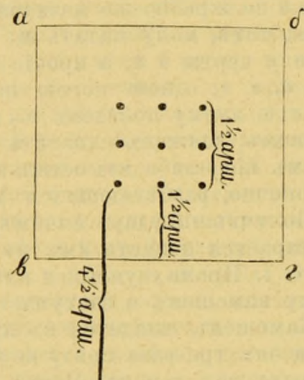


Рис. 2-й. Лунки.

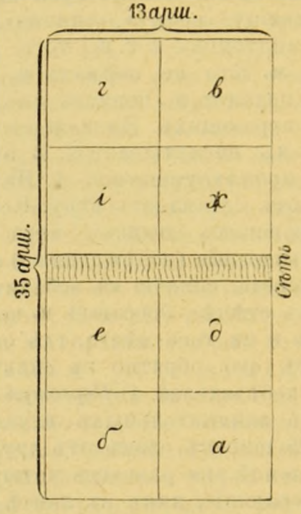


Рис. 3-й. Игра въ м. съ сѣтью.

3 очка составляютъ *игру;* та сторона, которая выиграла 6 игръ,—выиграла *партію.* Условія игры м. б. видоизмѣняемы по соглашенію. Чѣмъ шире сѣть, тѣмъ игра труднѣе.

Мѵро — съ греческ. слова, означающаго благовонный сокъ; у насъ приготовляется и освящается только при двухъ епископск. кафедрахъ—московской и кіевской, откуда развозится повсюду; варится обыкновенно на страстн. недѣлѣ изъ елея, вина, бальзама и др. благовонн. веществъ. Употребл. для мѵропомазанія.

Мѵропомазаніе, т. е. помазаніе мѵромъ различн. частей тѣла, есть св. таинство, совершаемое послѣ крещенія въ сопровожденіи словъ «Печать дара духа Святаго», произносимыхъ священникомъ. **М.** совершается также при коронаціи русск. государей.

Н.

Набалдашникъ — оправа на верхнемъ концѣ трости.

Набатъ — употреблявшійся въ старину большой мѣдный барабанъ. Теперь «бить въ набатъ» значитъ собирать народъ колокольнымъ звономъ при какой-либо опасности, напр. при пожарѣ.

Набедренникъ — одно изъ облаченій, присвоенныхъ нѣкотор. священникамъ за заслуги; состоитъ изъ плата, который привѣшивается у праваго бедра, при помощи ленты, перекинутой черезъ лѣвое плечо. Означаетъ мечъ духовный.

Набивка—см. **Ткани.**

Набой—см. **Лошадь** (болѣзни).

Набойка — полотно съ набивными цвѣтными узорами (см. **Полотно**).

Наборщикъ—см. **Печать.**

Наборъ—см. **Печать.**

Наборъ травъ. Такъ наз. въ медицинѣ различн. смѣси травъ, кореньевъ и пр., употребляемыхъ съ врачебн. цѣлью; бываютъ слабительные, мягчительные, ароматическіе и др. наборы. Наиболѣе употребительны: *ароматическій* **н.** (species aromatica), состоящ. въ нашихъ аптекахъ изъ 4 ч. травы майорана, 4 ч. кудряв. мяты, 2 ч. цвѣтовъ лаванды и 1 ч. гвоздики (употр. для ваннъ и примочекъ), и **н.**, извѣстный подъ названіемъ *грудного чая* (species pectoralis): 7 ч. алтейнаго корня, 3 ч. лакричн. корня, 4 ч. листьевъ мать-мачихи, 1 ч. фіалков. корня, 2 ч. медвѣжьихъ ушковъ (Verbascum thapsus) и 2 ч. звѣздчат. аниса (употребл., какъ домашнее средство при простудн. кашлѣ, настаив., какъ чай: 1 стол. ложка на 2 — 3 чашки кипятка).

Навага (Gadus navaga) — рыба изъ сем. тресковыхъ: оч. похожа на обыкновенную треску, но меньше ея (не болѣе 1 фута длиною) и свѣтлѣе; водится почти исключительно въ Бѣломъ морѣ и ловится главнымъ образомъ поздн. осенью, когда приближается къ берегамъ для метанія икры. Въ мороженномъ видѣ развозится по всей Россіи. Приготовляется какъ треска.

Навигація—см. **Судоходство.**

Наводненіе. Мѣры къ предупрежденію **н-ій** и уменьшенію происходящихъ отъ нихъ несчастн. послѣдствій въ городахъ, гдѣ не введено Гор. пол. 1870 г., и въ уѣздахъ принимаются исключительно полиціею, которая не только побуждаетъ обывателей къ извѣстн. мѣрамъ предосторожности и взаимн. помощи (т. II, ч. I, примѣч. къ ст. 1379 и ст. 1399), но сама приним. рядъ мѣръ, пользуясь обязательн. содѣйствіемъ т. наз. понятыхъ отъ ближайш. селеній (ст. 1429). Если для предупрежденія **н.** требуется устройство плотинъ или друг. технич. сооруженій, то полиція сообщаетъ объ этомъ губернск. начальству, которое м. вступить въ соглашеніе съ вѣдомствомъ путей сообщенія (ст. 1399); такія сооруженія возводятся на счетъ казны. Въ городахъ, гдѣ введено Гор. положеніе 1870 г., принятіе мѣръ на случай и по случаю **н—ія** лежитъ на думахъ, которыя м. издавать соотв. обязат. постановленія (ст. 2050).

Навозники или **навозные жуки** (Coprophaga)—жуки, питающіеся навозомъ, чаще всего копытныхъ животныхъ. Много видовъ различн. величинъ, но въ общежитіи **н.** назыв. главн. образомъ жука, изображ. на рис. 1-мъ (Geotrupes stercorarius): металлически чернаго, синеватаго или зеленоватаго, цвѣта; живетъ въ конск. или коров. пометѣ и нерѣдко быв. покрытъ мелк. паучками. Къ тому-же роду Geotrupes принадлежитъ *трехрогій* **н.** (G. typhaeus)—меньше предъидущаго (6—8 лин. дл.), блестяще черн. цвѣта, у самца 3, направленные впередъ, рога; живетъ въ песчан. мѣстностяхъ, преимущественно въ овечьемъ навозѣ или пометѣ оленя и козули. Изъ друг. родовъ: *черный* (10—12 лин. дл.) и *крапчатый* (около

8 лин. дл.) *шарокататели* (Ateuchus sacer и A. variolosus), живущіе въ странахъ по Средиземн. морю; они закатываютъ свои личинки въ шары изъ навоза и опускаютъ ихъ, затѣмъ, въ приготовленн. для нихъ норы въ землѣ. Б. ч. навозниковъ скорѣе полезны, чѣмъ вредны; только нѣкот. изъ нихъ приносятъ вредъ; къ числу послѣднихъ принадлежитъ *головачъ* или *почкорѣзъ* (Lethrus cephalotes)—рис. 2-й: матово-черный; полулунныя верхн. челюсти оч. развиты; мягкія крылья недоразвиты и потому *г.* не летаетъ.

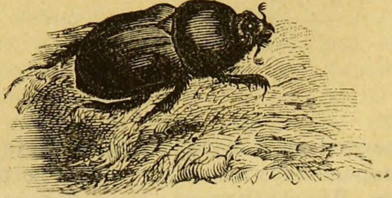


Рис. 1-й. Обыкн. **н.** (Geotr. stercorarius), въ нат. величину.

Своими сильн. челюстями онъ срѣзаетъ почки и побѣги молод. древесн. насажденій, винограда, льна, свекловицы и пр. и уноситъ ихъ въ свою нору въ землѣ; если жуковъ много, то вредъ м. б. значителенъ, особенно для виноградниковъ. Въ Россіи попадается вездѣ на югѣ, за исключеніемъ, м. б., Крыма; преимущественно на сухой, песчаной или известковой, почвѣ, въ которой онъ роетъ свои норы, въ больш. палецъ въ поперечникѣ и длиною до $^1/_2$ арш., но не оч. глубоко подъ землею (вершка 2 отъ поверхности); въ глубинѣ норки самка кладетъ яички, закрывая доступъ къ нимъ шарикомъ (въ голуб. яйцо) изъ навоза, земли и травъ. Изъ норъ жуки показываются б. ч. между 10 и 5 час. дня; въ дождев. погоду сидятъ дома. Собираніе и, затѣмъ, обвариваніе кипяткомъ—пока единств. средство противъ нихъ; лучше всего собирать въ первыя недѣли послѣ появленія жуковъ, пока они еще не успѣли отложить много яицъ. Обваренными можно кормить свиней.

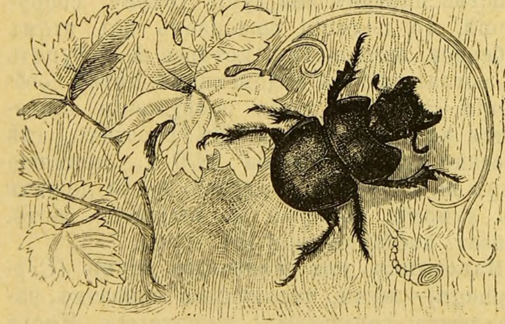


Рис. 2-й. Головачъ, въ нат. величину.

Навозъ—см. **Удобренія.**

Наволоки (чки)—см. **Подушки.**

Нагайка или ногайка—широкая плетеная ременная плеть, вершк. около 8 длиною, прикрѣпленная къ палкѣ въ палецъ толщиною и около 6 вершк. длиною; на другомъ концѣ палки — ременная петля. Заимствована казаками у ногайскихъ татаръ.

Наглазники—см. **Сбруя.**

Нагнетъ—см. **Лошадь** (болѣзни).

Нагноеніе—см. **Гной и Нарывъ.**

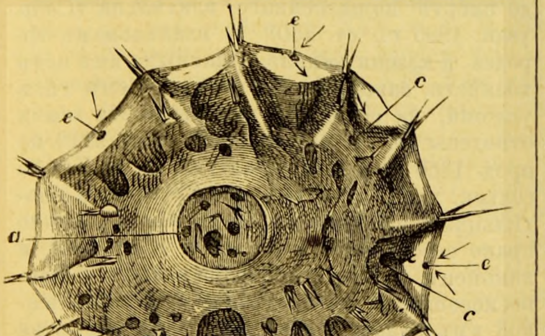
Награды—суть выраженіе Монарш. милости, проявляющейся въ формѣ: изъявленія Высоч. благоволенія, награжденія чиномъ или орденомъ, назначенія аренды, подарка отъ Выс. имени и единовр. денежн. выдачъ (т. III, Уставъ о службѣ, ст. 661, 662). Выс. благоволенія быв. двухъ родовъ: общія, имѣющія въ виду отдѣл. управленія или вѣдомства, и именныя, объявляемыя одному или нѣскол. лицамъ поименно; онѣ изъявляются или рескриптомъ на имя награжд. лица, или въ Выс. приказѣ. Если Выс. благоволеніе объявлено не за смотры, парады или порядокъ при различн. церемоніяхъ и т. п., то награждаемому сбавляется годъ изъ сроковъ, установленн. къ полученію чиновъ и орденовъ за выслугу лѣтъ (ст. 685, 687, 688). О награжденіи чинами и орденами—см. **Чины** и **Ордена.** Назначеніе арендъ или, взамѣнъ ихъ, денежн. выдачъ—**н.** срочная, даваемая на срокъ отъ 4 до 12 л. и идущая не въ счетъ содержанія или пенсіи, опредѣленн. по должности (ст. 692, 693). Подарки отъ Выс. имени быв. двухъ родовъ: съ вензелев. изображеніемъ имени Его Имп. Величества и обыкновенные; первые жалуются только чинамъ не ниже V класса и полковника; вмѣсто вторыхъ предоставляется получать деньги по стоимости подарка (ст. 696, 697). Единоврем. денежн. выдачи жалуются, въ размѣрѣ не свыше оклада жалованья, при обстоятельствахъ достойныхъ особ. уваженія (ст. 699). Лица, получившія подарокъ или ден. выдачу, м. б. представлены къ **н.** и на слѣдующ. годъ, а лица, получившія всяк. другую **н.**, м. б. черезъ годъ пожалованы подаркомъ или денежн. выдачею (ст. 698, 700).

Надзиратель — такъ въ разное время назывались главнымъ образомъ различные полицейскіе чины. Въ настоящее время существуютъ *околоточные надзиратели* въ С.-Петербургѣ и въ Москвѣ (т. II, ч. 1, ст. 1305 и приложеніе къ ст. 1300 по продолженію Свода Законовъ 1886 года). Околоточные надзиратели суть ближайшіе непосредственные исполнители полицейскихъ распоряженій; они состоятъ въ прямомъ подчиненіи участковаго пристава и дѣйствуютъ согласно его указаніямъ и изданной для нихъ особ. инструкціи (тамъ-же ст. 1541); имъ подчинены нижніе полицейскіе чины. О друг. н-ляхъ—см. въ соотв. статьяхъ.

Надиръ—точка на небѣ, какъ разъ противоположная *зениту* (см.), т. е., находящаяся по другую сторону земнаго шара (подъ мѣстомъ наблюдателя).

Надкостница или **накостница** (periosteum)—оч. тонкая и плотная оболочка, покрывающая кости снаружи, богатая сосудами и нервами; черезъ нее совершается питаніе костей и отъ нея-же зависитъ ихъ чувствительность: часть кости, обнаженная отъ **н.**, подвергается омертвѣнію или костоѣдѣ, а сильн. боли въ костяхъ служатъ признакомъ страданія **н.** **Н.** нерѣдко поражается воспаленіемъ (periostitis): отъ ушибовъ, раненій и пр., а также вслѣдствіе общихъ болѣзней, чаще всего сифилиса и золотухи. Воспаленіе **н.**, кромѣ сильной сверлящей боли, выражается опухолью; какъ и всякое воспаленіе (см.), оно можетъ перейти въ выздоровленіе, нагноеніе или хроническое отвердѣніе. *Леченіе.* Если причина въ наружн. поврежденіяхъ,—то какъ при ушибахъ и раненіяхъ, а если въ сифилисѣ, золотухѣ и т. п.,—то средствами противъ этихъ болѣзней; при нагноеніи—какъ при нарывѣ.

Надожникъ, бодяга (Spongilla) — прѣсноводная губка. Встрѣчается въ стояч. и текуч. водахъ Европы и Сибири, въ видѣ наросшихъ на подводныхъ предметахъ вѣтвистыхъ кустиковъ или сплошныхъ массъ грязно-зеленаго или темно-бураго цвѣта. Мягкія части (тѣло) губки поддерживаются скелетомъ, состоящимъ изъ безчисленн. множества кремнев. иголочекъ микроскопическ. величины. Въ нѣкот. мѣстностяхъ Россіи б. собираютъ и, высушивъ, продаютъ въ москотил. лавки и аптеки Въ этомъ видѣ б. находитъ себѣ примѣненіе въ народѣ, какъ средство отъ ревматизма и какъ румяна, такъ какъ натираніе ею тѣла, благодаря присутствію иголочекъ, вызываетъ мѣстн. раздраженіе кожи и приливъ крови.



Бодяга (увеличена). Видъ сверху: *a*—больш. выпускное отверстіе; *e, e*... — впускныя отверстія; *c, c*...—прозрачныя рѣсничныя камеры.

Надпись бланковая. Согласно рѣш. касс. деп. сен. (1871 г. №№ 192, 282, 840, 1874 г. № 14, 1875 г. № 557, 1876 г. № 247), по **н. бл.** могутъ б. передаваемы только векселя (см. **Вексель**).

Надпись передаточная—надпись, дѣлаемая на самомъ документѣ, съ цѣлью передачи правъ по нему друг. лицу. Пер. надписью м. б. передаваемы крѣпостн. и заемныя письма безъ залога имущества, векселя, всяк. рода домашн. долгов. обязательства и исполнительные листы (т. X, ч. 1, ст. 2058, рѣш. касс. деп. сен. 1869 г. № 245, 1871 г. № 1001, 1874 г. № 327; ст. 419 и касс. рѣш. 1875 г. № 405, 1876 г. № 100, 1880 г. №№ 49 и 278; см. **Вексель**); за исключеніемъ векселя (см.), всѣ друг. поименованн. документы м. б. передаваемы только безъ оборота на сдѣлавшаго надпись (ст. 2058). См. **Заемъ.** О формѣ **н. п.** см. **Вексель.** Если имѣется въ виду только поручить полученіе денегъ (*поручительная* **н.**), то, во избѣжаніе недоразумѣній, въ **н.** слѣдуетъ употребить и соотв. выраженія: «поручаю или довѣряю получить».

Надсмотрщикъ крѣпостной — должностн. лицо, состоящее при отдѣленіи крѣпостн. дѣлъ судебн. учрежденій тѣхъ мѣстностей, въ которыхъ судебн. уставы 1864 г. еще не введены. Назначаются **н.** изъ писцевъ крѣпостнаго отдѣленія и находятся въ прямомъ подчиненіи членовъ присутствія и секретарей (т. X, ч. 1, ст. 713, 717, 730). Обязанности ихъ при совершеніи актовъ крѣпостн. порядкомъ суть: по представленіи проэкта акта **н-ку**, онъ справляется, нѣтъ-ли на имѣніи запрещеній и вообще не имѣется-ли препятствій къ совершенію акта; при отсутствіи таковыхъ **н.**, по перепискѣ акта, подписавъ его, вноситъ въ присутствіе, которое возвращаетъ этотъ черновой актъ **н-ку** съ надписью «совершить по законамъ». **Н.**, по перепискѣ акта на бѣло, выставляетъ на немъ количество пошлинъ, передаетъ его къ подписи лицу, его выдающему, и взимаетъ означенныя въ актѣ пошлины. Затѣмъ, актъ, послѣ скрѣпы его секретаремъ, вносится въ записную крѣпостную книгу и выдается, подъ росписку, тому, кто его представилъ къ совершенію (т. X, ч. 1, ст. 742—755).

Надстройки — см. **Постройки.**

Надѣлъ—участокъ земли, предоставленный крестьянамъ, при ихъ освобожденіи, въ постоянное пользованіе, съ правомъ выкупа (Общ. пол., ст. 1, 11, 12; Мѣстн. пол., ст. 28). Въ составъ **н.** входятъ земли подъ усадьбой (т. наз. усадебная осѣдлость), полевыя и др. угодья (Мѣстн. пол., ст. 26, 37). Размѣръ **н.** опредѣлялся или по добровольному соглашенію между крестьянами и помѣщиками, или, при несогласіи сторонъ по закону (Мѣстн. пол., ст. 9); высшій размѣръ—12 дес., низшій—2200 кв. с. на душу. Что касается права выкупа **н.** въ собственность, то Полож. 19 февраля различаетъ выкупъ одной усадебн. осѣдлости отъ выкупа усад. осѣдлости вмѣстѣ съ полевыми и др. угодьями; первый м. состояться по одностороннему желанію крестьянъ, второй—лишь съ согласія или по желанію помѣщика (Пол. о выкупѣ, ст. 2, 3, 8); первый—совершенъ безъ содѣйствія правительства, посредствомъ уплаты крестьянами всей выкупной суммы заразъ; второй—при помощи такъ наз. выкупной операціи (Полож. о выкупѣ, ст. 4 и 20), которая состояла въ томъ, что правительство, выдавъ помѣщикамъ всю выкупн. сумму (наз. вык. ссудою), получало ее отъ крестьянъ въ видѣ ежегодныхъ выкупн. платежей (6% вык. ссуды ежегодно въ теченіи 49 л. со дня выкупа: Полож. о вык., ст. 27—155). До 1874 г. выкупн. ссуда выдавалась помѣщикамъ особ. именными 5%-ми выкупн. свидѣтельствами. Передача вык. свид. дозволяется всѣми законами установленн. способами, но со вписаніемъ акта передачи въ особыя книги, находящіяся въ нотаріальныхъ и друг. совершающихъ акты учрежденіяхъ; подъ актомъ передачи и записью въ книгѣ требуется подпись лица, выдающаго актъ, и удостовѣреніе его личности; актъ подлежитъ герб. сбору, но изъятъ отъ пошлинъ и сборовъ въ пользу города. Вык. свидѣтельства принимаются въ залоги по подрядамъ и др. сдѣлкамъ съ казною (Пол. о вык., ст. 141, 145, 147, 148).

Наемъ имущества. Предоставленіе своего имущества въ пользованіе друг. лицу на извѣстн. срокъ и за условл. вознагражденіе наз. *наймомъ* или *отдачею въ содержаніе*. Въ договорѣ **н.** надлежитъ опредѣлить *предметъ*, *срокъ* и *цѣну* **н-ма.** Сверхъ сего, допускаются всяк. друг. произвольн. условія, законамъ не противныя, какъ-то: права и обязанности сторонъ, правила пользованія и-вомъ, отвѣтственность за ущербъ, порчу и гибель его и т. п. (т. X, ч. 1, ст. 1691). Въ **н.** м. б. отдаваемы какъ движимыя, такъ и недвижимыя имущества. **Н.** недвиж. им. наз. также *арендою*, а **н.** движимости—отдачею *на прокатъ*. Чѣмъ имущество обширнѣе и сложнѣе по составу, тѣмъ больш. осторожности требуетъ отдача его въ **н.** Наши законы заключаютъ оч. мало опредѣленій для руководства при заключеніи договора **н-ма**; но пробѣлы законодательства въ значител. мѣрѣ пополнены разъясненіями Гр. Касс. д-та Сен.—I. Относительно лицъ законъ опредѣляетъ: *Право отдачи въ наемъ* принадлежитъ: а) Каждому собственнику имущества, хотя-бы оно состояло въ залогѣ; но залогоприниматель въ правѣ требовать признанія договора недѣйствительнымъ, если онъ лишаетъ его возможности получить удовлетвореніе (рѣш. касс. д-та № 1215, 1872 г., №№ 170 и 359, 1879 года). Въ западн. губ. имѣнія, пожалованныя на правѣ маіоратовъ, не могутъ б. отдаваемы въ аренду, за исключеніемъ запасныхъ земель, которыя м. б. отданы въ **н.** на 6 лѣтъ; имѣнія, пріобрѣтенныя въ этихъ-же губ. лицами не польск. происхожденія, на основаніи положенія, Выс. утв. 5 марта 1864 г., воспрещено отдавать въ аренду лицамъ польскаго происхожденія и евреямъ. Право отдачи въ **н.** принадлежитъ также б) владѣльцамъ заповѣдн. имѣній (т. X, ч. 1, ст. 486, по прод. 1876 г.); в) пожизненнымъ владѣльцамъ; но договоръ, заключенный пожизн. владѣльцемъ, безъ согласія собственника или заступающаго его лица опекуна малолѣтняго), по смерти пожизн. владѣльца остается обязательнымъ для собственника или опекуна только въ теченіи 3 л. со дня окончанія послѣдняго, истекшаго при жизни пожизн. владѣльца, аренднаго года, и только въ томъ случаѣ, когда арендное владѣніе нанимателемъ началось прежде смерти пожизненнаго владѣльца (Собр. узак. 1885 г., ст. 450); г) владѣльцамъ городск. и казенн. земель, отданныхъ имъ подъ хозяйств. заведенія, съ соблюденіемъ тѣхъ условій, на основаніи которыхъ эти земли отведены (т. II, ч. 1, прилож. къ ст. 2118 по прод. 1886 г. и п. 30 прил. къ ст. 15 Уст. о сельск. хоз.); д) всѣмъ фактическимъ владѣльцамъ, хотя-бы имъ и не принадлежало право собственности (т. X, ч. 1, ст. 531), и наконецъ, е) представителямъ лицъ неправоспособныхъ, въ предѣлахъ, предоставленной имъ власти: опекунамъ — на срокъ не долѣе, какъ до времени достиженія малолѣтними 17 л., безъ всякаго разрѣшенія, а на болѣе продолжительный срокъ не иначе, какъ съ разрѣшенія Прав. Сената (т. X, ч. 1, прилож. къ ст. 1691 по прод. 1876 г.).—Въ случаяхъ, когда имѣніе составл. собственность двухъ или нѣскольк. лицъ, или когда нѣскольк. лицамъ принадлежитъ право общаго имъ пользованія,—отдача въ аренду можетъ послѣдовать только по общему всѣхъ согласію (т. X, ч. 1, ст. 554). — *Нанимать имущества* могутъ, на одинаков. основаніяхъ, какъ русскіе подданные, такъ и иностранцы (т. IX, Зак. о сост., ст. 1004); ограниченіе существуетъ только для евреевъ, на имя которыхъ временно пріостановлено засвидѣтельствованіе арендн. договоровъ на недвиж. имущества, находящіяся внѣ черты городовъ и мѣстечекъ ихъ осѣдлости (т. IX, стат. 959 по продолженію 1886 года). Лица, коимъ, по Высоч. повелѣніямъ 10 іюля 1864 г. и 10 декабря 1865 г., воспрещено пріобрѣтеніе поземел. собственности въ девяти западн. губ., не въ правѣ брать въ аренду, внѣ городовъ и мѣстечекъ, имѣнія, пріобрѣтенныя на основаніи положенія 5 марта 1864 г. и правилъ инструкціи 23 іюля 1865 г. — II. Относительно **срока.** Общеустановленный закономъ крайній срокъ н. недв. имуществъ — двѣнадцатилѣтній (т. X, ч. 1, ст. 1692); но изъ этого правила допущенъ цѣлый рядъ исключеній: 1) *не болѣе 1-го года:* для н-ма церковныхъ полев. земель православн. сельскихъ приходовъ (т. IX, изд. 1876 г., п. 1 ст. 31, прилож. къ ст. 411), для н-ма городск. амбаровъ въ С.-Петербургѣ (т. XI, ст. 2248, по тому-же прод.); 2) *не свыше 6-ти лѣтъ:* для крестьянск. земель, состоящихъ въ общинн. владѣніи, отдаваемыхъ въ н. за неплатежъ выкупн. платежей и оброчн. подати (т. IX, особ. прил. II къ ст. 129, прим. 2, по прод. 1886 г.); для запасн. земель маіоратн. имѣній (т. X, ч. 1, ст. 504 и 1692); для участковъ войсков. задонск. степи, остающихся свободными за надѣломъ коннозаводчиковъ, и для земель, отошедшихъ къ донск. войску изъ калмыцк. кочевья (Собр. уз. 1884 г., № 79, ст. 626 и Сборн. правит. рѣш. по хоз. войск., т. XIX, ч. 1, № 35); 3) *до 20 лѣтъ:* для войсков. запасн. земель области Войска Донскаго (т. XII, Уст. каз. сел., ст. 190), для земель подъ поселенія колонистовъ (т. XII, Уст. кол., ст. 515); 4) *до 24-хъ лѣтъ:* для городск. выгоновъ — подъ устройство хуторовъ (т. II, прил. къ ст. 2118, ст. 33 п. 4) для казенн. оброчн. статей (т. VIII, Уст. обр., ст. 17), для мѣстъ подъ устройство ватагъ промышленниками Каспійск. моря и для земельн. участковъ по прибрежью этого моря, отдаваемыхъ подъ поселки (т. XII, Уст. сельск. хоз., прил. къ ст. 434, по прод. 1886 г.); 5) *не свыше 25-ти лѣтъ:* для казенн. соленыхъ источниковъ (Собр. уз. 1882 г., № 21); 6) *до 30-ти лѣтъ:* для благопріобр. пустопорожн. земель подъ устройство фабрикъ или заводовъ, и подъ постройку дачъ въ окрестностяхъ об. столицъ, до 25 верстъ кругомъ (т. X, ч. 1, ст. 1693), для частн. зданій, выстроенныхъ для помѣщенія правит. учрежденій (т. XII, Уст. стр., ст. 123, по прод. 1886 г.), для земельн. участковъ въ 9-ти западн. губ. въ случаѣ устройства арендаторомъ (изъ числа лицъ, коимъ воспрещено пріобрѣтеніе въ этихъ губ. поземел. собственности) въ аренд. имѣніи фабрики или завода (Собр. уз. 1885 г., № 4, ст. 36, п. 5); 7) *до 36-ти лѣтъ:* для помѣщичьихъ имѣній (т. X, ч. 1, п. 3 прил. къ прим. 2-му ст. 1691, по прод. 1876 г.) и удѣльныхъ земель, угодій, оброчн. статей (т. X, ч. 1, ст. 1692, по прод. 1883 г.); 8) *до 60-ти лѣтъ:* по содержанію казенныхъ торфяниковъ (т. VIII, Уст. обр., прим. 3 къ ст. 17; т. XII, Уст. гор. и сел. хоз., прим. 6 къ ст. 108, по прод. 1883 г.); 9) *до 90 лѣтъ:* для отдачи въ н. недвиж. имуществъ въ предѣлахъ Ялтинск. уѣзда Таврическ. губ. (т. X, ч. 1, прим. 5 къ ст. 1691, по прод. 1876 г.); 10) *до 96-ти лѣтъ:* для участковъ въ имѣніи Петровско-Разумовскомъ (т. VIII, Уст. обр., прим. къ ст. 76, по прод. 1863 г.), и 11) *до 99-ти лѣтъ:* по отдачѣ казенн. земель для устройства хозяйств. заведеній, и участковъ войсков. земель для устройства заводовъ, фабрикъ и мельницъ (т. XII, Уставъ сел. хоз., п. 2 прил. къ ст. 15, изд. 1886 г.). Въ нѣкотор. мѣстностяхъ Россіи, преимущественно въ сѣверо- и юго-западномъ краѣ и въ прилегающихъ къ нему губерніяхъ, существуетъ еще безсрочный наемъ, носящій названіе *вѣчно-чиншеваго владѣнія;* но, въ силу Высочайше утвержденнаго 9-го іюня 1886 года пол. Гос. Совѣта (т. IX, пол. о сельск. сост., отдѣлъ XXIV, прод. 1886 г.), чиншевыя земли въ селеніяхъ подлежатъ выкупу, а затѣмъ вѣчно-чиншевое владѣніе останется еще на нѣкоторое время въ городахъ и мѣстечкахъ западнаго края. — III. Относительно **цѣны.** Наемн. плата — существ. принадлежность договора найма (Р. С. № 1681, 1870 г.); она м. б. опредѣлена не только денежн. суммою, но извѣстн. частью произведеній земли или условленн. количествомъ сельскихъ работъ (Р. С. № 509, 1874 г.). Дворов., мельничн. и проч. предназначенныя для хозяйств. заведеній мѣста м. б. отдаваемы въ н. изъ выстройки на счетъ наемщика, съ тѣмъ, чтобы, по истеченіи условленнаго числа лѣтъ пользованія наемщикомъ выстроеннымъ зданіемъ, онъ передалъ его въ собственность хозяина (т. X, ч. 1, ст. 1697). — **Совершеніе договора.** Словесно могутъ быть заключаемы договоры о н.: 1) движимости, кромѣ мореходныхъ и рѣчныхъ судовъ (ст. 1700); 2) городскихъ строеній и земельныхъ участковъ въ городѣ (ст. 1702); 3) земель, снимаемыхъ крестьян.-собственниками и государственными (Р. С. № 360, 1876 г.), — на сроки не свыше 3-хъ л. на всякую сумму, а на сроки до 12-ти л. на сумму не свыше 300 р. ежегодн. арендной платы (т. X, ч. 1, п. 8 прил. къ ст. 1691, прим. 2). Всѣ проч. договоры должны б. заключаемы письменно на установленной герб. бумагѣ (см. *Бумага гербовая*), цѣна которой опредѣляется по суммѣ платежа за все время срока контракта (Уст. герб. сб., ст. 24, по изд. 1886 г.). Засвидѣтельствованіе договора у нотаріуса, совершеніе его домашн. или нотаріальн. порядкомъ зависитъ отъ усмотрѣнія договаривающихся; но когда договоръ заключается съ правомъ полученія или съ назначеніемъ къ полученію арендн. денегъ болѣе чѣмъ за годъ впередъ, то онъ д. б. совершенъ крѣпостнымъ порядкомъ съ наложеніемъ на имѣніе запрещенія, по количеству взимаемой впередъ суммы (Пол. о нот. части, ст. 160, и т. X, ч. 1, ст. 1703). Крѣпостнымъ-же порядкомъ д. б. совершаемы договоры о **н.** частн. недв. имуществъ въ Ялтинск. уѣздѣ на сроки свыше 12 л. Договоры на отдачу въ **н.** крестьянами-собственниками ихъ еще не выкупленныхъ земель посторонн. лицамъ, для добычи каменн. угля, желѣзн. и друг. рудъ, м. б. заключаемы не иначе, какъ по испрошеніи предварит. разрѣшенія мѣстн. губернск. по крестьянск. дѣламъ присутствія (т. IX, особ. прил. II къ ст. 162). — Въ тѣхъ случаяхъ, когда договоры о **н.** совершаются черезъ повѣренныхъ и въ число условій включается неустойка, въ довѣренности д. б. упомянуто о предоставленіи повѣренному обязываться неустойкою (Р. С. № 212, 1878 г.). При отдачѣ въ аренду винокуренныхъ, пивоваренныхъ и сахарныхъ заводовъ, заводчикъ долженъ заявить о томъ мѣстному акцизному управленію: иначе онъ отвѣтствуетъ за всѣ слѣдующіе въ казну платежи и за всѣ нарушенія, какія будутъ допущены арендаторомъ (т. V, ст. 406, Уст. питейн., прил. къ ст. 49, по продолж. 1883; Собр. узаконеній 1885 г., № 21, ст. 184; Особ. прил. къ т. V изд. 1886, Прав. объ акц. съ сахара, ст. 56). При отдачѣ въ наемъ мѣдноплавильныхъ фабрикъ должна быть включаема въ договоръ статья, обязывающая арендатора не производить переливки россійской монеты — ни открыто, ни потаенно (т. XI, Уст. фабр., ст. 32). — **Исполненіе договора найма.** Ни отдающій въ наемъ, ни наниматель не въ правѣ отказаться отъ исполненія договора найма до истеченія срока (т. X, ч. 1, ст. 1705): въ противномъ случаѣ они могутъ быть принуждены къ тому судомъ (Рѣш. Сената, № 118, 1880 г.). Договоръ найма обязателенъ и для наслѣдниковъ договорившихся (Рѣш. Сената № 304, 1867 г.). Договоръ сохраняетъ свою силу и при продажѣ имущества, хотя-бы о немъ и не было извѣстно покупателю; но въ послѣднемъ случаѣ только тогда, когда дѣйствіе его началось до перехода имущества къ пріобрѣтателю (Рѣш. Сената, № 129, 1879 г.); новый собственникъ, впрочемъ, можетъ, какъ третье лицо, оспаривать такой договоръ (Рѣш. Сената, № 36, 1882 г.). Договоры **н-ма**, не имѣвшіеся въ виду при продажѣ, не обязательны для покупателя имѣнія съ публичнаго торга (Рѣш. Сената, № 201, 1878 г.). Уничтоженіе предмета **н-ма**, наприм. пожаромъ, даетъ нанимателю право требовать нарушенія договора (Рѣш. Сената, № 1191, 1869 г.). Поступленіе къ нанимателю предмета **н-ма** не въ условленномъ объемѣ и качествѣ можетъ имѣть послѣдствіемъ или уничтоженіе договора и возвратъ уплаченныхъ денегъ, или взысканіе убытковъ и неустойки, или уменьшеніе арендной платы, смотря по тому, что условлено на эти случаи въ договорѣ (Рѣш. Сената, № 325, 1871 г.). Существованіе въ нанятомъ имуществѣ недостатковъ, дѣлающихъ невозможнымъ пользованіе имъ (наприм. сырость и холодъ въ квартирѣ), составляетъ достаточн. поводъ для освобожденія нанимателя отъ обязательствъ договора (Р. С., №№ 44 и 134, 1877 г.). Наниматель дома, обязавшійся хранить его отъ пожара, въ случаѣ, если домъ сгоритъ по его винѣ, обязанъ уплатить хозяину стоимость дома (т. X, ч. 1, ст. 1707). Если нанимателемъ возведены въ арендуем. имѣніи постройки, о которыхъ въ договорѣ ничего не условлено, то постройки эти, въ случаѣ желанія собственника, остаются за нимъ, арендаторъ-же вознаграждается за употр. матеріалъ и друг. расходы (Р. С., № 60, 1882 г.). Если движим. имущество, взятое въ **н.**, будетъ испорчено, то оно отдается нанимателю, который обязанъ уплатить хозяину стоимость его по оцѣнкѣ посторонн. знающихъ людей (т. X, ч. 1, ст. 1709).— **Передача арендн. договора.** Передать свои права по контракту друг. лицу и прекратить тѣмъ всѣ свои отношенія и обязанности къ хозяину имущества арендаторъ можетъ не иначе, какъ съ согласія хозяина (Р. С., № 403, 1876 г. и № 256, 1879 г.); передача наемн. договора друг. лицу, безъ согласія хозяина, признается отказомъ нанимателя отъ договора и влечетъ за собою послѣдствія, на этотъ случай въ договорѣ установленныя (Р. С., № 1141, 1873 г.). — **Поднаемъ или субъ-аренда.** Арендаторъ, не слагая съ себя условленн. договоромъ отвѣтственности передъ хозяиномъ, можетъ (если это не воспрещается условіями догов.) передать отъ себя нанятое имущество, вполнѣ или въ части, третьему лицу. Такой субъ-арендн. договоръ, устанавливая правовыя отношенія между арендаторомъ и субъ-арендаторомъ, не даетъ этому послѣднему никакихъ правъ по отношенію къ хозяину. Поэтому, съ уничтоженіемъ первоначальн. аренды, субъ-аренда прекращается сама собою (Рѣш. Сен., № 200, 1879 г.). — **Наемъ недвиж. имуществъ, принадлежащихъ казнѣ,** разнится отъ **н.** частн. имуществъ главн. образомъ порядкомъ отдачи въ **н.**, которая совершается съ торговъ, послѣ предварительн. вызова къ нимъ желающихъ черезъ публикаціи въ вѣдомостяхъ и по предъявленіи имъ условій **н.** (т. VIII, Уст. обр., ст. 17, 19 и 20, т. X, ч. 1, ст. 1845 и слѣд.). Къ **н.** казенн. оброчн. статей въ западныхъ губ. не допускаются лица польск. происхожденія, за исключеніемъ мѣстн. крестьянъ.—Подробн. правила отдачи въ **н.** казенн. оброчн. статей помѣщены въ т. VIII, Уст. обр., ст. изд. 1876 г.; войсков. казачьихъ земель въ т. XII, Уст. каз. сел., и въ Собр. прав. расп. по каз. войскамъ, въ т. XIII, ч. I, № 148.—Особ. правила помѣщены: а) о **н.** земель для разработки нефти въ прил. къ ст. 1 т. VII, Уст. горн., по прод. 1886 г.; б) о **н.** соляныхъ источниковъ въ т. VII, Уст. о соли, по прод. 1876 и 1879 г.; в) о **н.** Каспійскихъ рыбныхъ и тюленьихъ промысловъ въ прил. къ ст. 434 т. XII, Уставъ сельск. хоз.; г) о **н.** рыбн. ловель въ водахъ Закавказскаго края въ ст. 616—626 т. XII, того-же устава; д) о **н.** ярморочн. помѣщеній на Нижегородской и друг. ярмаркахъ въ ст. 2816, 2818 и въ прил. къ ст. 2809, т. XI, Уст. торг., по прод. 1876 г.; е) о **н.** С.-Петерб. городск. амбаровъ въ ст. 2246, 2250 т. XI, Уст. торг., по прод. 1876 г.; ж) о **н.** правительственнымъ учрежденіямъ зданій, выстроенныхъ для этой цѣли частн. лицами, въ прил. къ ст. 123 т. XII, Уст. строит., по прод. 1886 г.; з) объ отдачѣ въ откупн. содержаніе коробочнаго сбора въ прил. А къ ст. 281 т. V, Уст. под.

Практическія замѣчанія. Словесн. договоровъ о **н.** имущества, хотя и дозволенныхъ въ нѣкот. случаяхъ, вообще лучше избѣгать, какъ представляющихъ, при судебн. разбирательствѣ, больш. затрудненія относительно удостовѣренія заключенн. условій. По закону движим. вещи почитаются собственностью того, кто ими владѣетъ, доколѣ противное не будетъ доказано (т. X, ч. 1, ст. 534). Дѣйствительный хозяинъ движ. им., предъявляя требованіе объ исполненіи словесн. договора найма, д. б. готовъ доказать не только условія договора, но и то, что онъ сохранилъ на имущество право собственности, для чего требуются обыкновенно свидѣтельск. показанія, невсегда возможныя или надежныя. При отдачѣ въ **н.** недвиж. имущества по словесн. договору существ. друг. неудобство. У хозяина обыкновенно имѣется актъ укрѣпленія, удостовѣряющій его право собственности на имущество; но нашъ законъ, рядомъ съ правомъ собственности, признаетъ право владѣнія и охраняетъ это право, хотя-бы и незаконное, отъ насилія и самоуправства, до тѣхъ поръ, пока имущество не будетъ присуждено и передано законн. образомъ другому (т. X, ч. 1, ст. 531). На сколько опасны для собственниковъ подобные словесн. договоры о **н.** недв. имуществъ, явствуетъ изъ того факта, что въ Россіи ежегодно возникаетъ въ десять разъ болѣе споровъ о завладѣніи, чѣмъ споровъ о правѣ собственности (около 70 тыс. первыхъ и 7 тыс. послѣднихъ). Въ особенности опасно заключать словесн. договоры на длинный срокъ — до 10 или 12 лѣтъ, ибо по истеченіи 10 лѣтъ спокойное, безспорное и непрерывное владѣніе, въ силу давности, можетъ превратиться въ право собственности (см. **Давность**). Наименѣе опасно отдавать по словесн. договору квартиры и комнаты въ жилыхъ зданіяхъ, такъ какъ въ этомъ случаѣ, по крайней мѣрѣ, никогда не можетъ возникнуть спора о правѣ собственности. Что касается письменн. договоровъ найма, то чѣмъ проще предметъ найма, тѣмъ проще м. б. и договоръ, напр. онъ м. заключать только кратк. указанія относительно предмета, срока и цѣны **н.** Но тамъ, гдѣ предметъ **н.** сложенъ, слѣдуетъ включить въ договоръ все, что можетъ обезпечить возвращеніе предмета въ срокъ и безъ обезцѣненія его. Особенно нужно быть предусмотрительнымъ при отдачѣ въ аренду земельн. имѣній. Вслѣдствіе сложности и разнообразія входящихъ въ составъ имѣнія предметовъ, арендн. договоръ является цѣлымъ рядомъ сдѣлокъ. Для огражденія себя, собственникъ д. прежде всего имѣть или сдѣлать подробн. опись имѣнія. Къ сожалѣнію, правилу этому въ Россіи рѣдко слѣдуютъ, вслѣдствіе чего — и постоянныя жалобы на разореніе имѣній арендаторами. При составленіи описи собственникъ долженъ опредѣлить: можно-ли довѣрить арендатору весь составъ имѣнія, или-же благоразумнѣе отдѣлить нѣкотор. предметы и оставить ихъ за собою или уступить ихъ арендатору за извѣстн. плату. Ниже приводится примѣрное указаніе предметовъ, подлежащихъ описи, и образецъ подробнаго арендпаго договора. Предметы описи и пункты договора, конечно, могутъ измѣняться какъ въ изложеніи, такъ и въ числѣ, смотря по имѣнію и взаимному довѣрію договаривающихся сторонъ. Но вообще слѣдуетъ помнить, что чѣмъ точнѣе и подробнѣе составлены опись и договоръ, тѣмъ болѣе обезпечены и собственникъ, и добросовѣстн. арендаторъ. (Желающій имѣть еще болѣе подробн. разъясненія относительно аренды земельн. имуществъ, найдетъ ихъ въ брошюрѣ Н. Г. Принтца «Аренда земельныхъ имуществъ» Харьковъ 1874 г.).

Примѣрное указаніе предметовъ, которые должны быть описаны:

А. Недвижимыя составн. части имѣнія: 1. *Строенія* съ ихъ принадлежностями: а) печами, б) полами, в) проч. частями внутр. и наружн. отдѣлки, г) украшеніями (неотдѣлимыми).—2. *Земельн. участки:* а) сады, б) огороды, в) коноплянники, г) табачныя и друг. плантаціи, д) пахотн. земли, е) степи, ж) луга, з) выгоны, и) лѣса, і) кустарники, к) каменоломни, угольн. копи и т. п., л) дороги, м) воды и источники, н) болота и проч. неудобн. пространства. — 3. *Особ. сооруженія* (отдѣльно въ усадьбѣ, въ садахъ и пр. мѣстахъ): а) колодцы, б) пруды, копани, в) водопроводы, г) плотины, гати, канавы, дорожки, д) изгороди, заборы, ворота, е) мосты, ж) запасы удобренія, з) бурты.—4. *Полевой инвентарь:* а) число дес., засѣянныхъ по удобренію, б) число дес., засѣянн. безъ удобренія, в) число дес. земли, поднятой подъ будущ. посѣвъ; г) несобранные плоды и ягоды фрукт. деревъ и кустарниковъ, д) несобранныя овощи огородовъ; е) школы фрукт. и др. деревьевъ; ж) древесн. насажденія (аллеи, отдѣльн. деревья). — **Б. Движим. сост. части имѣнія:** 5. *Хозяйств. запасы:* а) хлѣбъ въ зернѣ, б) сѣно, в) солома, г) камышъ, д) удобрительн. вещества, е) домашн. запасы.—6. *Мертвый инвентарь:* а) сельско-хозяйств. машины и орудія, б) перевозочн. средства, в) посуда, г) садов., плотничн., кузнечн. и пр. инструменты.—7. *Живой инвентарь:* а) лошади, б) рогатый скотъ: рабочій, молочный, молодой; в) овцы, г) свиньи, д) птицы, е) пчелы. — **Г. Оброчныя статьи:** а) жилые дома, б) постоял. дворы, в) лавки, г) кабаки, д) ярморочн. сборъ, е) перевозы, ж) рыбн. ловли, з) право охоты. — **Д. Права и обязанности имѣнія:** а) *права* участія въ пользованіи чуж. имуществами: права вододержанія, примычки плотины къ чуж. берегу, водопоя, выгона, прогона, проѣзда и пр.; права охоты въ чуж. лѣсахъ и т. п.; б) подобныя-же *обязанности* имѣнія относительно сосѣдей: держать воду на извѣстн. высотѣ, давать водопой, допускать прогонъ, пастьбу чуж. скота на изв. мѣстахъ, имѣть общ. толоку и пр.; в) денежн. и натуральн. *повинности.*

Въ описи д. б. означены названіе, назначеніе и число десятинъ кажд. изъ земельн. участковъ; поименованы породы, возрастъ и состояніе деревъ въ кажд. лѣсномъ участкѣ, гдѣ нужно, — со счетомъ отдѣльн. деревъ; при описаніи садовъ, кромѣ того, д. б. указана степень годности отдѣльн. деревъ и кустарниковъ. Относительно строеній — обозначены высота, длина и ширина построекъ, матеріалы, изъ которыхъ онѣ построены, число оконъ, печей и пр. неотдѣлим. частей ихъ. Подобн.-же образомъ д. б. описана движимость, отдаваемая вмѣстѣ съ имѣніемъ: живой и мертвый инвентари и пр. Противъ предметовъ, подвергающихся порчѣ, потерѣ и т. п. (сооруженія, орудія, скотъ и т. п.), д. б. проставлена оцѣнка. Предметы описанія д. б. раздѣлены по категоріямъ. Опись д. б. составлена въ 2-хъ экземплярахъ, и каждый экземпляръ подписанъ обѣими сторонами: одинъ экземпляръ остается у собственника, а другой передается арендатору.

ОБРАЗЕЦЪ ПОДРОБНАГО АРЕНДНАГО ДОГОВОРА.

188 года *такого-то* мѣсяца и числа, мы нижеподписавшіеся *такой-то* (званіе или чинъ, имя, отчество и фамилія), въ качествѣ собственника, и *такой-то* (званіе, имя, отчество и фамилія), въ качествѣ арендатора, заключили настоящій договоръ объ отдачѣ изъ насъ первымъ второму въ арендное содержаніе имѣнія *такого-то*, лежащаго въ *такой-то* губ., *такого-то* уѣзда, *такого-то* судебнаго мироваго участка, на слѣдующихъ условіяхъ:

I. Предметъ аренды.

§ 1. Изъ составн. частей имѣнія отдаются арендатору въ пользованіе: 1) постройки и усадебн. мѣста, означенныя въ описаніи подъ № 1; 2) земельные участки, поименованные въ томъ-же описаніи подъ № 2, именно:

	Дес.	Саж.
Сады	000	000
Огороды	000	000
Табачн., хмѣлев., свекловичн. и друг. плантанціи	000	000
Пахатныя земли	000	000
Нераспаханныя степн. земли	000	000
Сѣнокосные луга	000	000
Лѣсные участки	000	000
Водяныя пространства . . .	000	000
Неудобныя земли	000	000;

3) разныя сооруженія, означенныя въ описаніи подъ № 3; 4) фрукт. деревья тѣхъ породъ и въ томъ числѣ, какія означены въ описаніи садовъ подъ № 2—а; 5) оброчныя статьи, поименованн. въ описаніи подъ литерою Г.; 6) права имѣнія, означенныя въ описаніи подъ лит. Д—а.—**§ 2.** Вмѣстѣ со взятіемъ имѣнія въ вышеуказанномъ составѣ въ аренду, арендаторъ: во 1-хъ, пріобрѣтаетъ за наличн. деньги отъ владѣльца (или предшествовавшаго арендатора) находящійся на лицо живой инвентарь (№ 7), имѣющіеся въ имѣніи запасы зерна и домашн. запасы (№ 5—а, е), а также еще несобранныя полев., огородн. и садов. произведенія, школы фрукт. и друг. деревьевъ, какъ показано въ описаніи подъ № 4; во 2-хъ, получаетъ въ пользованіе, по оцѣнкѣ (подъ обезпеченіе или безъ обезпеченія), мертвый инвентарь, означенный въ описаніи подъ № 6, съ обязанностію возвратить этотъ инвентарь по окончаніи аренды, по оцѣнкѣ-же, съ доплатою деньгами за утраченные, испорченные или пришедшіе въ ветхость предметы; въ 3-хъ, получаетъ безвозмездно состоящіе на лицо запасы сѣна, соломы, камыша и удобренія, низшая норма которыхъ показана въ описаніи подъ № 5 (б, в, г, д.); въ 4-хъ, принимаетъ къ исполненію прежде заключенные арендн. договоры на земельные участки и оброчн. статьи, поименованные въ описаніи подъ №№ 0 0. — **§ 3.** Къ исполненію арендатору передаются и всѣ обязанности имѣнія, исчисленныя въ описаніи подъ лит. Д (б, в.); но платежъ упадающихъ на имѣніе общ. государств., губернск., уѣздн. и частн. денежн. повинностей обязателенъ для арендатора только въ суммѣ до *столькихъ-то* рублей Выполненіе натуральн. повинностей всецѣло переходитъ на арендатора.— **§ 4.** Составн. части имѣнія, уступка которыхъ въ пользованіе арендатора не оговорена въ договорѣ, остаются во владѣніи собственника, какъ-то: 1) господскій домъ съ окружающимъ его дворомъ и прилегающ. садомъ;

2) принадлежащіе къ дому кухня, людская, ледникъ и погребъ; 3) лѣса *такіе-то;* 4) оброчн. статьи, кромѣ означенныхъ въ пунктѣ 5 § 1; 5) прежде отданныя въ аренду *такія-то* оброчн. статьи и *такіе-то* земельн. участки (въ томъ случаѣ, если, на основ. 4 п. § 2, исполненіе контрактовъ не будетъ передано арендатору). Сверхъ сего собственникъ оставл. за собою совмѣстное пользованіе водою и дорогами на сколько это будетъ необходимо для личн. его нуждъ и оставленныхъ имъ за собою частей имѣнія.

II. Срокъ содержанія.

§ 5. Упомянутое имѣніе отдается въ содержаніе съ *такого-то* числа, *такого-то* мѣсяца и года впередъ на *столько-то* лѣтъ, т. е. по *такое-то* число *такого-то* мѣсяца и года. — **§ 6.** Смерть одной изъ договаривающихся сторонъ не прекращаетъ дѣйствіе настоящ. контракта; но арендаторъ обязанъ одновременно съ заключеніемъ сего договора составить нотаріал. дух. завѣщаніе съ назначеніемъ въ немъ, съ одобренія собственника, лица, къ которому по его смерти должны перейти права по настоящ. арендѣ; замѣна этого лица другимъ м. б. произведена также только съ одобренія собственника. Назначенный въ дух. завѣщаніи наслѣдникъ вступаетъ въ распоряженіе аренд. имѣніемъ, не ожидая утвержденія дух. завѣщанія; при отказѣ или отсутствіи его и вообще до вступленія наслѣдника во владѣніе, управленіе имѣніемъ предоставляется старш. прикащику арендатора. — **§ 7.** Въ случаѣ перехода аренд. имѣнія къ друг. лицу, арендаторъ вступаетъ въ отношенія къ новому собственнику не прежде, какъ со дня ввода его во владѣніе. Объ этомъ условіи и вообще о существованіи настоящ. контракта собственникъ обязанъ, при совершеніи акта, поставить въ извѣстность пріобрѣтателя, неся въ противномъ случаѣ всю отвѣтственность невыгодн. отъ того послѣдствій, могущихъ возникнуть для арендатора. — **§ 8.** Слѣдующія обстоятельства могутъ имѣть послѣдствіемъ *прекращеніе арендн. договора* ранѣе условленн. срока: во 1-хъ, продажа имѣнія, если покупщикъ, въ теченіи года со дня ввода его во владѣніе, внесетъ, для уплаты арендатору, въ одно изъ банков. учрежденій, посвоему выбору, сумму, равную одной четвертой части платы за всѣ полные недодержанные года аренды, извѣстивъ объ этомъ арендатора не менѣе какъ за шесть мѣсяцевъ до наступленія слѣдующ. арендн. года; если взносъ денегъ или извѣщеніе послѣдуетъ позже, чѣмъ за шесть мѣсяцевъ, то аренда продолжается еще въ теченіи одного года; если арендн. деньги были уплачены впередъ за все время содержанія или за нѣсколько лѣтъ, то, сверхъ сего, должны быть возвращены арендатору и внесенные имъ платежи за все неистекшее время; во 2-хъ, отчужденіе всего или части арендуемаго имѣнія по суду, или на обществен., или государств. нужды; въ 3-хъ, размежеваніе имѣнія; въ обоихъ послѣднихъ случаяхъ требовать прекращенія договора имѣетъ право только арендаторъ, если заявитъ о томъ собственнику за шесть мѣсяцевъ до наступленія слѣдующ. арендн. года; въ 4-хъ, объявленіе арендатора несостоятел. должникомъ или признаніе его расточителемъ; въ 5-хъ, осужденіе арендатора къ лишенію свободы или къ друг. болѣе тяжкому наказанію, если собственникъ сочтетъ затѣмъ невозможнымъ оставить далѣе имѣніе въ рукахъ арендатора; въ этихъ двухъ случаяхъ дѣйствіе договора м. б. прекращено, съ надлежащимъ разсчетомъ, не ожидая истеченія начавшагося арендн. года; въ 6-хъ, доказанное вредное вліяніе мѣстности на здоровье и жизнь арендатора, если арендаторъ, въ силу п. 2 § 109 сего договора, обязанъ жить въ имѣніи; въ 7-хъ, неисполненіе тѣхъ условій договора, которыя поименованы въ § 111. — **§ 9.** По истеченіи срока настоящаго договора продолженіе его на дальнѣйш. время можетъ послѣдовать не иначе, накъ чрезъ заключеніе заблаговременно новаго договора, бевъ чего удержаніе имѣнія послѣ срока должно быть разсматриваемо, какъ завладѣніе со стороны арендатора и вести къ соотвѣтствующимъ для него послѣдствіямъ.

III. Цѣна.

§ 10. Ежегодная арендная плата составляетъ въ годъ *такую-то* сумму (*или же* за первые *столько-то* лѣтъ ежегодная арендная плата назначается въ размѣрѣ *такомъ-то* и за остальные послѣдующіе годы по *столько-то* въ годъ), а за все время содержанія *столько-то* рублей. — **§ 11.** Арендная плата взносится впередъ по-годно или по-полугодно каждое 1-е апрѣля и 1-е октября *(или въ другой срокъ).*—**§ 12.** Срочные арендные платежи впредь до другого извѣщенія, сдѣланнаго въ порядкѣ установленномъ въ § 79 сего контракта, должны быть доставляемы собственнику *туда-то* (подробно означить адресъ). При почтов. пересылкѣ сдача денегъ на почту въ день наступленія срока не считается просрочкою. Пересылочные расходы падаютъ на счетъ высылаемой арендной платы. При личномъ врученіи платежей, когда собственника на указанномъ мѣстѣ жительства не окажется, арендаторъ въ правѣ внести срочный платежъ въ *такое-то* банковое учрежденіе, при чемъ, если окончаніе срока упало на воскресенье или праздникъ, внесеніе денегъ въ первый затѣмъ день пріема вкладовъ не считается просрочкою. — **§ 13.** Арендная плата, не смотря ни на какія обстоятельства, должна быть всегда вносима полностію и своевременно.—**§ 14.** При переходѣ аренд. имѣнія къ друг. лицу, во всѣхъ полученныхъ впередъ платежахъ прежній собственникъ долженъ разсчитаться съ новымъ безъ всякаго участія арендатора.

IV. Взаимныя права и обязанности относительно отданныхъ въ аренду частей имѣнія.

§ 15. Право пользованія арендатора ограничивается одною поверхностью арендуемаго имѣнія. Изъ нѣдръ земли ему предоставляется только добыча песку, глины и простаго камня и въ томъ лишь количествѣ, какое окажется нужнымъ для надобностей имѣнія, а не для продажи на сторону. Извлеченіе дохода изъ имѣнія предоставляется арендатору единственно въ обыкновенномъ порядкѣ пользованія. Арендуемые предметы могутъ быть употребляемы не иначе, какъ сообразно ихъ предназначенію, должны быть поддерживаемы въ существующемъ видѣ и сохранены въ неприкосновенности.

1. *Постройки.*

§ 16. Ремонтъ всѣхъ построекъ и ихъ принадлежностей арендаторъ производитъ на свой счетъ, за исключеніемъ случаевъ точно оговоренныхъ въ настоящ. контрактѣ. — **§ 17.** Въ теченіи *такихъ-то* двухъ мѣсяцевъ каждаго хозяйственнаго года собственнику или его уполномоченному предоставляется произвести осмотръ строеній и опредѣлить тѣ исправленія, которыя д. б. сдѣланы въ теченіи наступающаго строительнаго періода. Если собственникъ не воспользуется этимъ правомъ, то необходимыя на тотъ годъ исправленія опредѣляетъ самъ арендаторъ. — **§ 18.** На расходы по ремонту построекъ арендаторъ въ среднемъ выводѣ обязанъ ежегодно издерживать *такую-то* сумму (напр. 300 руб.), а во все время аренды *столько-то* (т. е. въ 9 лѣтъ— 2700 р.). Независимо отъ сего, арендаторъ даетъ безвозмездно подводы для всякаго рода подвозокъ въ предѣлахъ имѣнія и въ десятиверстномъ отъ мѣста построекъ разстояніи, а также отпускаетъ нужное количество соломы и другихъ матеріаловъ, добываніе которыхъ можетъ послѣдовать безъ ущерба пространству производительныхъ земель. Издержки на предметы роскоши, напр. на обои и окраску, въ томъ случаѣ, когда этимъ не предполагается достигнуть хозяйств. цѣлей, опредѣленіе чего предоставляется единственно собственнику имѣнія, не включаются въ счетъ ремонтной суммы; напротивъ того, расходы на побѣлку строеній, очистку трубъ, вставленіе стеколъ и т. п. включаются въ число расходовъ по поддержанію зданій въ исправности.—**§ 19.** Если стоимость ремонтн. работъ въ какой-либо годъ будетъ выше или ниже опредѣленной нормы, то между собственникомъ и арендаторомъ долженъ послѣдовать немедленный за тотъ годъ разсчетъ, съ уплатою той или другой сторонѣ причитающейся въ ея пользу разницы.—**§ 20.** Подобнымъ-же порядкомъ имѣетъ быть произведенъ разсчетъ при прекращеніи аренды до условленнаго срока.—**§ 21.** Счетъ ремонтн. работъ представляется арендаторомъ собственнику не позже 1-го января каждаго года; въ теченіи слѣдующихъ двухъ мѣсяцевъ собственникъ въ правѣ сдѣлать противъ него свои возраженія. Если таковыхъ не послѣдуетъ, то счетъ, хотя-бы и неподписанный собственникомъ, признается утвержденнымъ имъ безмолвно. — **§ 22.** Арендаторъ принимаетъ на себя обязанность въ теченіи первыхъ двухъ лѣтъ возвести *такія-то* постройки на томъ мѣстѣ, которое означено на хозяйственномъ планѣ красною краскою (*или же* которое будетъ указано собственникомъ). Возводимыя строенія должны быть *такой-то* наименьшей длины, ширины и высоты, сдѣланы изъ *такого-то* матеріала, покрыты *тѣмъ-то* и стоить не менѣе *такой-то* суммы. Планъ и фасадъ должны быть представлены къ утвержденію владѣльца въ *такой-то* срокъ и, со дня возвращенія ихъ, работы по постройкѣ имѣютъ быть окончены *во столько-то* времени. При неисполненіи сего, арендаторъ обязанъ доплатить къ арендной платѣ *столько-то,* причемъ отъ собственника зависитъ принять въ уплату уже произведенныя работы, въ случаѣ годности ихъ, или-же предоставить арендатору продать ихъ на сторону.—**§ 23.** Арендатору воспрещается произвольное измѣненіе какъ внѣшняго вида и фасада, такъ и внутренняго расположенія существующихъ построекъ, и, въ случаѣ отступленія отъ сего, онъ, по требованію собственника, обязанъ привести ихъ въ прежнее состояніе.—**§ 24.** Въ теченіи аренднаго содержанія собственникъ въ правѣ предпринять на свой счетъ, по избранному имъ плану и фасаду, переустройку всякаго строенія, коль скоро признаетъ, что оно не можетъ быть долѣе поддерживаемо обыкновеннымъ ремонтомъ. Возобновленіе строенія на прежнемъ мѣстѣ или перенесеніе его на новое зависитъ отъ усмотрѣнія собственника. Арендаторъ въ этомъ случаѣ обязанъ: 1) безвозмездно давать подводы для подвозокъ въ предѣлахъ имѣнія и въ десятиверстномъ разстояніи отъ производства работъ; 2) даромъ поставлять нужное количество соломы; 3) безвозмездно-же уступить тѣ строительные матеріалы, которые находятся на поверхности и въ нѣдрахъ арендуемой земли, если только черезъ то не уменьшится количество воздѣлываемой поверхности; 4) вблизи мѣста постройки отвести достаточное пространство для склада матеріаловъ и друг. надобностей; 5) не требовать вознагражденія ни за убытки и неудобства, которыя воспослѣдуютъ отъ производства работъ, ни за то пространство земли, пользованіе которымъ можетъ вслѣдствіе сего прекратиться. Солома и годный для удобренія мусоръ отъ прежняго строенія предоставляются арендатору; все остальное переводится въ деньги за счетъ собственника; подводы для отвозки ненужнаго мусора поставляетъ равномѣрно арендаторъ безвозмездно.—**§ 25.** Выполненіе строител. работъ опредѣляется особ. соглашеніемъ, при чемъ собственнику принадлежитъ право произвести ихъ чрезъ постороннее лицо.—**§ 26.** Если работы будутъ поручены арендатору, то время производства ихъ, по утвержденіи плановъ, смѣты и срока окончанія ихъ владѣльцемъ, опредѣляетъ арендаторъ. Владѣлецъ, однако, имѣетъ право пріостановить работы съ 1-го ноября по 1-е апрѣля.—**§ 27.** Если-бы арендаторъ нашелъ нужнымъ, для хозяйственныхъ цѣлей, возвести новыя строенія или передѣлать существующія, то расходы на этотъ предметъ онъ имѣетъ покрыть изъ собств. средствъ или-же вступить въ особ. соглашеніе съ собственникомъ; во всякомъ случаѣ, къ постройкѣ или перестройкѣ онъ въ правѣ приступить не прежде, какъ по изъявленіи согласія собственникомъ на избранную для строенія мѣстность и по утвержденіи имъ фасада и плана.—**§ 28.** Принадлежности построекъ, означенныя въ описаніи, д. б. сохраняемы во все время аренды въ той, по крайней мѣрѣ, стоимости, какую онѣ имѣли при передачѣ ихъ по описи. Замѣнены онѣ могутъ быть лишь равноцѣнными.

2. Земельныя угодья.

§ 29. Земельн. угодья арендаторъ вообще обязанъ употреблять сообразно ихъ предназначенію, воздерживаясь отъ такого пользованія ими, которое могло-бы вредно вліять на дальнѣйшую ихъ доходность. Арендаторъ обязанъ межи владѣнія содержать въ распознаваемомъ состояніи и, въ случаѣ утраты межевыхъ признаковъ, принять законныя мѣры къ ихъ возобновленію.—**§ 30.** Въ *садахъ* арендаторъ обязанъ заботливо сохранять, по количеству и сортамъ, переданныя ему по описи въ пользованіе плодовыя деревья и кустарники, съ замѣною новыми посадками поврежденныхъ и потерявшихъ свою плодоносность; дерево негодныхъ деревьевъ поступаетъ въ распоряженіе арендатора. Пользованіе плодовыми деревьями можетъ быть сдано арендаторомъ, подъ его отвѣтственностью, другимъ лицамъ. Разведеніе садовъ на новыхъ мѣстахъ дозволяется только съ согласія собственника.—**§ 31.** Относительно *полевыхъ угодій* арендатору м. б. предоставлено вести хозяйство или по своему усмотрѣнію, безъ всякихъ стѣсненій, *или-же* по указаніямъ въ родѣ слѣдующихъ: Изъ числа распашной земли, значущейся въ описаніи, арендаторъ въ правѣ засѣвать ежегодно *такое-то* количество (треть, половину или двѣ трети и т. п., смотря по мѣстнымъ условіямъ), оставляя прочую землю подъ толокою и паромъ. Согласно съ этимъ, участки, значущіеся на хозяйственномъ планѣ подъ №№ *такими-то* и носящіе *такія-то* названія, въ *такихъ-то* годахъ подлежатъ обсѣмененію (*такими-то* произведеніями), а въ *такихъ-то* годахъ должны быть оставлены безъ обработки. Арендатору не воспрещается этотъ порядокъ пользованія замѣнить многопольною системою, однако не прежде какъ по утвержденіи собственникомъ плана такого хозяйства и порядка перехода къ оному. Изъ числа пахатной полевой земли ежегодно должно быть удобрено *столько-то* десятинъ вывозкою на десятину не менѣе *столькихъ-то* возовъ хлѣвнаго удобренія, вѣсомъ *во столько-то* пудовъ каждый. Въ послѣдніе два года собственникъ въ правѣ указать тѣ именно участки, которые должны быть удобрены. Посѣвъ *такихъ-то* (напр. маслянистыхъ) растеній воспрещается свыше *такого-то* размѣра. Равномѣрно, не дозволяется сряду въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ засѣвать однѣ и тѣ-же пространства однимъ и тѣмъ-же хлѣбомъ. Изъ числа находящейся при имѣніи, показанной въ описаніи, степной нераспашной земли ежегодно можетъ быть распахиваемо *такое-то* количество десятинъ. Распашка эта должна быть начата съ *такого-то* мѣста и послѣдовательно продолжаться по *такому-то* направленію, не оставляя промежутковъ. Съ тѣмъ вмѣстѣ, изъ распашной земли ежегодно такое-же количество (*столько-то* десятинъ) должно быть запускаемо подъ степь, начиная *отъ такого-то* мѣста и продолжая *въ такомъ-то* направленіи, также безъ промежутковъ. (Въ нечерноземной полосѣ въ замѣнъ этого слѣдуетъ опредѣлить порядокъ пользованія запольными пашнями).—**§ 32.** Арендаторъ, по мѣрѣ возможности, долженъ заботиться объ истребленіи животныхъ, вредно дѣйствующихъ на хлѣбопашество. Уничтоженіе сусликовъ и пр., въ предѣлахъ установленныхъ земствомъ, лежитъ на его обязанности.—**§ 33.** При такихъ условіяхъ хозяйства, арендатору безусловно воспрещается отдавать въ перенаемъ полевыя угодья, *или-же* предоставляется право перенайма земли неограниченно, *или-же* только въ размѣрѣ, не превышающемъ ежегодно *такое-то* количество десятинъ земли, распредѣленномъ въ *такой-то* соразмѣрности между озимыми и яровыми полями; остальное пространство онъ долженъ обработывать своими рабочими, орудіями и скотомъ.—**§ 34.** Принадлежащіе къ отдаваемому въ аренду имѣнію *луга* и *выгоны* не могутъ быть распахиваемы, за исключеніемъ *такихъ-то*, значущихся на планѣ подъ №№ *такими-то,* которые разрѣшается или навсегда обратить въ пахатныя земли, *или* только на время *столькихъ-то* лѣтъ, съ тѣмъ, чтобы потомъ запустить ихъ вновь подъ естественные *или* искуственные луга. Всякія друг. измѣненія назначенія луговъ и выгоновъ, не оговоренныя въ договорѣ, не могутъ б. произведены безъ особ. письменн. соглашенія съ собственникомъ. Осушеніе мокрыхъ сѣнокосовъ проведеніемъ канавъ дозволяется не иначе, какъ послѣ нивелировки мѣстности и по утвержденіи собственникомъ относящихся до этого предмета предположеній арендатора. Принадлежащіе къ имѣнію луга арендаторъ обязанъ очищать отъ кочекъ, кротовыхъ и муравьиныхъ кучъ, кустарниковъ и другихъ порослей, сглаживать неровности, ограждать отъ наносовъ и вообще содержать въ полной исправности. Арендаторъ въ правѣ не только собирать сѣно съ луговъ, но и пасти на нихъ скотъ во всякое время, за исключеніемъ ранней весны до 23 апрѣля.—**§ 35.** Относительно *лѣсныхъ угодій.* Отведенные въ пользованіе арендатора въ *такомъ-то* количествѣ и подъ *такими-то* названіями лѣсные участки, значущіеся на хозяйственномъ планѣ подъ *такими-то* №№, должны быть раздѣлены на столько равномѣрныхъ *лѣсосѣкъ,* сколько лѣтъ имѣетъ продолжаться аренда и, сверхъ того, еще на одну запасную. Ежегодно арендаторъ въ правѣ вырубать одну только лѣсосѣку и къ истребленію запасной можетъ приступить не иначе, какъ съ письменнаго согласія хозяина. Лѣсной матеріалъ долженъ идти единственно на топливо и другія надобности имѣнія, какъ-то: для изгородей, починки мостовъ, гатей и т. п., но отнюдь не на продажу. При недостаткѣ годовой лѣсосѣки для удовлетворенія надобностей имѣнія, арендаторъ остальное количество обязанъ пріобрѣтать на сторонѣ. На остальномъ пространствѣ лѣсныхъ угодій разрѣшается производить сѣнокошеніе на полянахъ и пасти скотъ, за исключеніемъ, впрочемъ, *такихъ-то* участковъ, къ которымъ доступъ ни въ какомъ случаѣ не дозволяется въ теченіи всего срока времени аренды *или-же* въ теченіи *столькихъ-то* лѣтъ. Изъ прежняго сруба *на такомъ-то* пространствѣ, показаннномъ на хозяйственномъ планѣ *подъ такими-то* №№, арендаторъ въ правѣ выкорчевать пни и обратить землю подъ пашню или сѣнокосъ. За симъ, всякое иное участіе въ пользованіи лѣсами имѣнія, какъ-то: сухоподстойнымъ лѣсомъ, валежникомъ, кустарникомъ и хворостомъ безусловно воспрещается.—**§ 36.** Относительно *воды.* Пользованіе протекающею въ имѣніи рѣкою (или находящимся въ имѣніи озеромъ) предоставляется арендатору въ предѣлахъ надобности, но устройство на ней запрудъ и вододѣйствующихъ заведеній, а также отведеніе воды по другому направленію можетъ быть предпринято не иначе, какъ съ согласія собственника. Пруды должны быть содержимы въ исправности, наполненными водою и при прежнемъ ихъ предназначеніи, именно прудъ близъ овчарни для перегона и водопоя овецъ, а прудъ близъ господскаго дома для рыбной ловли и т. п. Въ прудахъ и другихъ водохранилищахъ, служащихъ для водопоя, отравленіе воды мочкою льна, конопли или инымъ способомъ воспрещается. Въ случаѣ необходимости предпринять очистку пруда, собственникъ опредѣляетъ размѣръ предстоящихъ работъ; расходы-же обѣ стороны принимаютъ на себя поровну; если собственникъ, однако, пожелаетъ углубить прудъ противъ настоящей глубины, составляющей по водомѣрному знаку при обыкновенномъ уровнѣ воды *столько-то* аршинъ и вершковъ, то излишніе отъ того расходы покрываются имъ безъ участія арендатора.

3. Особыя сооруженія и устройства.

§ 37. Всякаго рода сооруженія и устройства въ усадьбѣ, садахъ и на прочемъ пространствѣ имѣнія д. содержаться арендаторомъ въ хорошемъ состояніи и, въ случаѣ надобности, возобновляться на его счетъ, если о томъ иначе не постановлено въ настоящемъ договорѣ. Ни одно изъ существующихъ, показанныхъ въ описаніи, устройствъ и сооруженій не можетъ быть уничтожено безъ письменнаго согласія собственника. — **§ 38.** Сверхъ того, арендаторъ обязывается въ теченіи первыхъ *столькихъ-то* лѣтъ произвести *такія-то* устройства, и при неисполненіи сего условія приплачиваетъ къ арендной платѣ за каждый годъ по *столько-то*. Зачетъ въ эту сумму уже произведенныхъ, но не оконченныхъ къ сроку работъ, можетъ имѣть мѣсто только съ согласія собственника. — **§ 39.** На исправленіе и возобновленіе плотинъ, гатей, мостовъ, колодцевъ, изгородей, воротъ и другихъ существующихъ сооруженій арендаторъ ежегодно долженъ издерживать *такую-то* сумму; въ случаѣ недостатка ея, излишній расходъ до *такой-то* суммы ежегодно распредѣляется поровну между нимъ и собственникомъ, а остальное падаетъ единственно на этого послѣдняго. Во всемъ прочемъ, какъ то: указаніи нужныхъ исправленій, производствѣ и учетѣ работъ и расходовъ соблюдается тотъ-же порядокъ, какой условленъ въ §§ 18—21 относительно ремонта построекъ; но къ исправленію плотинъ арендаторъ, въ нетерпящихъ отлагательства случаяхъ, удостовѣренныхъ мѣстнымъ полицейскимъ начальствомъ (*или же* тремя свидѣтелями, *или* такими-то названными въ договорѣ лицами) можетъ приступить во всякое время, подъ условіемъ одновременнаго сообщенія собственнику о послѣдовавшемъ приключеніи и о предстоящихъ, вслѣдствіе его, расходахъ.—**§ 40.** Устройство дренажа, орошенія и осушенія должно быть предметомъ особыхъ соглашеній. Собственникъ, однако, можетъ и безъ согласія арендатора приступить къ этимъ улучшеніямъ, и въ такомъ случаѣ арендаторъ, по сдачѣ ему въ пользованіе новаго устройства, обязанъ уплачивать съ затраченнаго капитала за послѣдующіе годы аренды *столько-то* процентовъ роста и *столько-то* процентовъ погашенія. Арендаторъ за время производства работъ, если онѣ будутъ препятствовать пользованію участками, не въ правѣ требовать иного вознагражденія, какъ только соразмѣрной скидки съ арендной платы.—**§ 41.** За устройства и сооруженія, въ этомъ контрактѣ положительно не поименованныя и произведенныя безъ согласія собственника, арендаторъ не только не имѣетъ права на вознагражденіе, но въ тѣхъ случаяхъ, когда свѣдущіе люди удостовѣрятъ, что произведенное устройство или другія работы не могутъ быть признаны улучшеніемъ имѣнія, обязанъ, по требованію собственника, возстановить прежнее положеніе съ вознагражденіемъ убытковъ.—**§ 42.** Право на вознагражденіе за улучшенія, произведенныя съ согласія собственника, предоставляется арендатору каждый разъ по особому соглашенію и при томъ въ тѣхъ только случаяхъ, когда сдѣланныя имъ издержки не могутъ быть въ теченіи аренднаго срока погашены ежегоднымъ отчисленіемъ *такого-то* процента съ затраченнаго капитала.

4. Инвентарь и запасы.

§ 43. Пріобрѣтенный арендаторомъ, на основаніи 1 п. § 2, живой инвентарь, долженъ во всякое время находиться въ имѣніи *въ такомъ-то* наименьшемъ количествѣ (напр. въ количествѣ, означенномъ по описи имѣнія, или въ меньшемъ на одну треть или половину) и содержаться въ удовлетворительномъ состояніи.—**§ 44.** Полученный въ пользованіе, согласно 2 п. того-же §, мертвый инвентарь арендаторъ обязанъ употреблять только для надобностей имѣнія и содержать въ полной исправности, съ правомъ замѣны сданныхъ предметовъ другими, подобными-же и служащими для тѣхъ-же цѣлей и той-же стоимости. — **45.** Въ распоряженіи разнаго рода запасами не поставляется арендатору никакихъ препятствій, подъ условіемъ, однако, чтобы они были употребляемы въ самомъ имѣніи.

5. Оброчныя статьи.

§ 46. Переданныя въ пользованіе оброчныя статьи арендаторъ въ правѣ или содержать непосредственно, или отдать отъ себя въ перенаемъ кому пожелаетъ, подъ условіемъ, однако, чтобы наемная плата не была получаема впередъ за срокъ болѣе продолжительный, чѣмъ то время, за которое собственнику уже заплачены арендныя деньги, и чтобы цѣна перенайма была не ниже слѣдующихъ размѣровъ: по постоялому двору въ селѣ 000 руб., по питейному дому на большой дорогѣ 000 руб., по водяной мельницѣ на рѣкѣ 000 руб.—**§ 47.** Касательно подробностей содержанія оброчныхъ статей примѣняются всѣ положенія настоящаго договора, за исключеніемъ лишь того, что повинности, приходящіяся на эти промышленныя заведенія, во всемъ размѣрѣ падаютъ на арендатора и не входятъ въ разсчетъ суммы платежа, обязательнаго для арендатора по § 3 настоящаго договора.

6. Права и обязанности имѣнія.

§ 48. Арендаторъ обязанъ охранять въ полной силѣ права имѣнія, пользоваться ими по заведенному порядку и о всякомъ на нихъ посягательствѣ своевременно сообщать собственнику, отвѣчая въ противномъ случаѣ за всякій вредъ.—**§ 49.** Арендатору принадлежитъ право самостоятельной судебной защиты въ отношеніи всѣхъ тѣхъ нарушеній правъ имѣнія, которыя вредно могутъ отразиться на временномъ правѣ его пользованія; о всякомъ предъявленномъ имъ искѣ онъ долженъ увѣдомить собственника, отъ усмотрѣнія котораго зависитъ или принять участіе въ возбужденномъ процессѣ, или-же заявить въ свое время особый искъ. — **§ 50.** Обязанности имѣнія арендаторъ долженъ выполнять въ строгихъ предѣлахъ ихъ обязательности, не допуская какого-либо ихъ распространенія въ ущербъ собственника и отвѣчая какъ передъ нимъ, такъ и передъ третьими лицами за всякое упущеніе.—**§ 51.** Относительно принятыхъ къ выполненію повинностей въ особенности постановляется, что онѣ должны быть исполняемы во всемъ, какъ установлено закономъ и другими распоряженіями. Вслѣдствіе сего, при просрочкѣ штрафъ упадаетъ на отвѣтственность арендатора.—**§ 52.** Въ томъ случаѣ, когда по раскладкѣ на долю арендуемаго имѣнія причтется платить болѣе повинностей, чѣмъ сколько принялъ на себя арендаторъ, онъ, тѣмъ не менѣе, вноситъ за счетъ собственника и остальную сумму оклада, вычитая ее изъ арендной платы, установленной въ § 11. Ежегодно *къ такому-то* времени арендаторъ представляетъ собственнику счетъ уплаты повинностей, къ утвержденію котораго примѣняются правила, установленныя въ § 21 касательно счета ремонтн. работъ.—**§ 53.** Всѣ личные и торговые налоги, а также налоги, упадающіе на собственное имущество арендатора, онъ несетъ безъ всякаго участія арендуемаго имѣнія.

V. Обязанности арендатора относительно частей имѣнія, не отданныхъ въ аренду.

§ 54. Господскій домъ, съ принадлежащими къ нему службами и находящеюся въ нихъ движимостью, на время отсутствія хозяина отдается подъ охраненіе арендатора, который по отношеніи къ этому имуществу принимаетъ на себя всю отвѣтственность по 2105—2108 ст. 1 ч. X т.—**§ 55.** Лѣса имѣнія, находящіеся подъ особ. управленіемъ, изъемлются отъ всякаго надзора арендатора и всяк. зависимости отъ него; но онъ не только не долженъ препятствовать перевозкѣ лѣсн. матеріаловъ по всѣмъ хозяйственнымъ дорогамъ, а зимою по прямому направленію чрезъ поля и сѣнокосы, но обязанъ предоставлять безвозмездно нужныя пространства на берегу рѣки для склада оныхъ. Въ отношеніи лѣсовъ, для завѣдыванія которыми не учреждено особаго лѣснаго управленія, а имѣются одни лѣсные сторожа *или* таковыхъ вовсе не имѣется, арендаторъ, во время отсутствія владѣльца, принимаетъ на себя смотрѣніе за ними, дѣйствуя въ управленіи этими лѣсами по указаніямъ собственника на правахъ его уполномоченнаго, съ представленіемъ ему ежегодно *къ такому-то числу* лѣснаго отчета; за труды по этому предмету онъ получаетъ *такой-то* процентъ съ чистаго дохода отъ лѣсовъ или же другое вознагражденіе (напр. право сѣнокосенія на полянахъ, право пасти скотъ и т. п.). Въ его-же пользу предоставляются наложенные по суду штрафы за обнаруженныя имъ самовольныя порубки, но, въ замѣнъ того, за неизвѣстно кѣмъ порубленный лѣсъ онъ отвѣчаетъ по его стоимости передъ собственникомъ.—**§ 56.** По *такимъ-то* оброчнымъ статьямъ, оставленнымъ за собою собственникомъ, арендаторъ обязанъ собирать слѣдующіе этому послѣднему доходы, вести по онымъ отчетность и передавать ихъ владѣльцу одновременно съ слѣдующимъ платежемъ арендной платы.—**§ 57.** Въ отношеніи остальныхъ частей имѣнія, оставленныхъ за собою собственникомъ, обязанности арендатора ограничиваются огражденіемъ ихъ отъ истребленія и самовольнаго ими завладѣнія; о всякомъ подобнаго рода случаѣ онъ немедленно сообщаетъ собственнику.—**§ 58.** Предоставленныя собственнику по прежде заключеннымъ контрактамъ съ *такими-то* лицами права на всю *или на такое-то* количество барды съ винокуреннаго завода и на *такое-то* количество помола хлѣба на мельницѣ на все дальнѣйшее время дѣйствія этихъ контрактовъ передаются арендатору безвозмездно *или* за *такое-то* вознагражденіе; но собственникъ не принимаетъ на себя обязательства выговорить арендатору тѣ-же права и впослѣдствіи, предоставляя въ этомъ отношеніи арендатору вѣдаться самому.

VI. Права и обязанности сторонъ на случай измѣненія состава имѣнія.

§ 59. Если въ арендномъ имѣніи окажется, по повѣрочному измѣренію, недостатокъ или излишекъ земли противъ хозяйств.

плана *до такого-то* количества, то ни арендаторъ къ собственнику, ни собственникъ къ арендатору не въ правѣ заявлять какихъ-либо претензій; при большемъ недостаткѣ или излишкѣ земли за всякую неточность соразмѣрно сбавляется или увеличивается арендная плата, по разсчету *столькихъ-то* рублей за десятину.—**§ 60.** Собственникъ и въ теченіи срока дѣйствія договора въ правѣ изъять изъ содержанія *такое-то* количество десятинъ земли, одновременно или по частямъ, предувѣдомивъ арендатора о кажд. такомъ изъятіи за шесть мѣсяцевъ до начала слѣдующ. хозяйств. года; за кажд. изъятую десятину скидывается ежегодно съ арендн. платы *столько-то* — **§ 61.** Въ случаяхъ отчужденія части аренд. имѣнія по суду или на государственн. и общественныя нужды арендаторъ имѣетъ право, со дня фактическ. прекращенія пользованія этою частью, или на вознагражденіе на томъ-же основаніи, какъ постановлено въ § 59, или-же на отказъ отъ продолженія договора, согласно п. 2-му § 8-го.—**§ 62.** Когда по размежеваніи, въ замѣнъ нѣкот. угодій, будутъ нарѣзаны другія, то арендаторъ, если не заявитъ своего права объ отказѣ отъ аренды на основаніи п. 3 § 8, вступаетъ въ пользованіе новыми участками, вмѣсто старыхъ, на точномъ основаніи условій сего договора, при чемъ въ случаяхъ оказавшагося излишка или недостатка земли соблюдаются правила, установленныя въ § 59.—**§ 63.** Если арендаторомъ были сдѣланы затраты на обработку и посѣвъ изъятыхъ у него участковъ, то собственникъ вознаграждаетъ его особо за наличный полевой инвентарь, если къ этому не будутъ обязаны тѣ, въ пользу которыхъ произведено изъятіе.—**§ 64.** По окончаніи дѣйствія заключенныхъ въ прежнее время контрактовъ, собственникъ обязанъ сдать, а арендаторъ принять въ пользованіе *такіе-то* земельные участки и *такія-то* оброчныя статьи съ соотвѣтствующею надбавкою арендной платы въ размѣрѣ *такомъ-то*.—**§ 65.** Пріобрѣтеніе собственникомъ другихъ земельныхъ угодій не обязываетъ арендатора принять ихъ въ содержаніе, за исключеніемъ тѣхъ случаевъ, когда тѣмъ прекращается черезполосность или когда вновь пріобрѣтенные участки находятся въ такой близости отъ хозяйственныхъ построекъ, что хозяйство на нихъ можетъ быть производимо безъ неудобствъ, не требуя ни распространенія строеній, ни чрезмѣрнаго увеличенія инвентаря; при этомъ арендн. плата увеличивается согласно § 59.

VII. Права и обязанности сторонъ на случай наступленія чрезвычайныхъ несчастныхъ обстоятельствъ.

§ 66. Въ предупрежденіе убытковъ отъ *пожара* всѣ отданныя въ пользованіе арендатору строенія въ теченіи всего срока аренды должны быть застрахованы на счетъ арендатора. Каждое строеніе должно быть застраховано не ниже суммы стоимости его, показанной по описи, если только къ тому не встрѣтится препятствій со стороны страховыхъ учрежденій; но отказъ одного страховаго учрежденія не м. служить удостовѣреніемъ низшей стоимости строенія: арендаторъ обязанъ избрать то, которое согласится принять имущество на страхъ въ высшей суммѣ. При застрахованіи въ земствѣ принимается въ разсчетъ не оцѣнка, а та сумма, въ какой земство приняло на себя ручательство на случай пожара. Собственникъ въ правѣ воспретить страхованіе въ томъ учрежденіи, которое будетъ признано имъ неблагонадежнымъ. Квитанціи, по взносѣ страховыхъ премій, должны быть ежегодно доставляемы собственнику за двѣ недѣли до истеченія срока страхованія.—**§ 67.** Обязанности относительно извѣщенія страхов. учрежденія о случившемся пожарѣ въ установл. договоромъ страхованія срокъ, равно какъ и соблюденіе всѣхъ друг. формальностей относительно устава страх. общества и требованія о вознагражденіи лежатъ на арендаторѣ, подъ страхомъ полной отвѣтственности за всѣ убытки отъ сего упущенія; но полученіе вознагражденія собственникъ можетъ принять на себя.—**§ 68.** Страховое вознагражденіе д. б. немедленно внесено на текущій счетъ въ *такой-то* банкъ и расходуется не иначе какъ по чекамъ, подписаннымъ совмѣстно собственникомъ и арендаторомъ.—**§ 69.** Планъ и смѣта возобновленія строеній составляются по обоюдному соглашенію обѣихъ сторонъ. Къ постройкѣ должно быть приступлено въ первое удобное для того время; работы имѣютъ продолжаться безостановочно и окончиться по деревяннымъ и изъ другого болѣе легкаго матеріала постройкамъ въ теченіи годоваго, а по каменнымъ въ теченіи двухгодоваго строительнаго періода. — **§ 70.** При возобновленіи строеній соблюдаются всѣ правила, показанныя въ §§ 24—26. Если по окончательной отдѣлкѣ зданія окажется остатокъ отъ страховаго вознагражденія, то таковой отдается арендатору. При недостаткѣ излишніе расходы несетъ собственникъ. — **§ 71.** Мертвый инвентарь, предоставленный въ пользованіе арендатору, равномѣрно страхуется имъ отъ огня сообразно его стоимости.—**§ 72.** Страхованіе купленнаго арендаторомъ живаго инвентаря, посѣвовъ и другого принадлежащаго ему имущества, какъ отъ огня, такъ и отъ другихъ бѣдствій, зависитъ единственно отъ его усмотрѣнія.—**§ 73.** Исправленіе незначительныхъ поврежденій, причиненныхъ дѣйствіемъ *воды*, падаетъ на обязанность арендатора. Въ этихъ видахъ онъ не только обязанъ принять мѣры къ предотвращенію образованія новыхъ водомоинъ, но и заботиться о засыпкѣ прежде образовавшихся и объ устройствѣ приспособленій для безвреднаго стока воды, въ особенности въ *такихъ-то* мѣстахъ. Маловажныя исправленія поврежденныхъ водою искусственныхъ сооруженій, какъ-то: мостовъ, гатей и плотинъ, если стоимость ихъ не превышаетъ ежегодно суммы *такой-то,* производятся равномѣрно арендаторомъ; при болѣе значительн. поврежденіяхъ расходы, сверхъ сказанной суммы, раздѣляются по ровну между собственникомъ и владѣльцемъ. Во всѣхъ приведенныхъ случахъ арендаторъ, кромѣ участія въ денежныхъ тратахъ, доставляетъ безвозмездно нужное число подводъ. Исправленіе и возобновленіе поврежденныхъ водою строеній и сооруженій подчиняется общимъ правиламъ, изложеннымъ въ §§ 16—26. — **§ 74.** Денежныя тягости, являющіяся послѣдствіемъ *военнаго времени,* несетъ собственникъ; поставки-же натурою упадаютъ на арендатора. Убытки отъ разграбленія, разрушенія и истребленія войсками строеній и другихъ недвижимыхъ составныхъ частей имѣнія несетъ собственникъ; убытки-же отъ уничтоженія или порчи посѣвовъ, запасовъ, инвентаря и вообще движимости, отданной въ аренду, ложатся на арендатора.

VIII. Личныя отношенія договаривающихся.

§ 75. Арендаторъ, во время отсутствія собственника, замѣняетъ его во всѣхъ дѣлахъ, касающихся имѣнія, слѣдуя при этомъ указаніямъ собственника и исполняя его порученія. Возникающіе, вслѣдствіе сего, расходы упадаютъ на собственника, но въ счетъ ихъ не включаются ни разъѣзды арендатора въ предѣлахъ имѣнія, ни употребленные имъ трудъ и время.—**§ 76.** Для участія въ дѣлахъ земства собственникъ, вмѣстѣ съ заключеніемъ сего договора, выдаетъ арендатору установленную на этотъ предметъ довѣренность.—**§ 77.** Собственникъ въ правѣ требовать удаленія изъ имѣнія нанятыхъ арендаторомъ въ услуги людей, которые были изобличены въ посягательствѣ на имущество владѣльца или въ другомъ какомъ-либо преступленіи, направленномъ противъ него самого или его семейства.—**§ 78.** Въ теченіи пребыванія собственника и его семейства въ имѣніи, арендаторъ не вправѣ отказать ему, за мѣстныя цѣны, въ тѣхъ услугахъ и произведеніяхъ, какія м. б. доставлены имѣніемъ. — **§ 79.** Всякаго рода обязательныя по настоящему договору заявленія и сношенія собственникъ дѣлаетъ арендатору чрезъ *такого-то* нотаріуса, а арендаторъ чрезъ *такого-то.*

IX. Сдача и обратный пріемъ имѣнія.

§ 80. *Сдача*, согласно описи, имѣнія арендатору и *обратный* его *пріемъ* отъ арендатора совершаются на одинаковомъ основаніи, на сколько не постановлено особаго по этимъ предметамъ различія.—**§ 81.** Къ сдачѣ должно быть приступлено за недѣлю до начала дѣйствія настоящаго договора и на полное окончаніе ея назначается *такой-то* срокъ.—**§ 82.** Передача производится при посредствѣ *такого-то,* по обоюдному согласію, избраннаго посредника, *или-же* особой передаточной коммиссіи, которая составляется изъ трехъ лицъ: по одному посреднику назначается каждою стороною, третій-же по обоюдному согласію, а когда таковаго не послѣдуетъ, то мѣстнымъ мировымъ судьею или-же *такимъ-то* лицемъ. (Когда арендуемое имѣніе должно перейти отъ прежняго арендатора къ новому, то сдаточную коммиссію слѣдуетъ образовать изъ посредниковъ, назначаемыхъ по одному съ каждой изъ трехъ сторонъ). Посредники должны быть избраны заблаговременно, такъ, чтобы могли прибыть въ имѣніе не позже срока, опредѣленнаго для приступа къ сдачѣ. Неприбытіе кого-либо изъ нихъ не останавливаетъ дѣйствія другихъ; сторона, посредникъ которой не прибылъ, можетъ, однако, замѣнить его выборомъ новаго. Неявка къ сдачѣ отходящаго арендатора, хотя-бы онъ уклонился и отъ присылки своего посредника, не останавливаетъ пріема отъ него имѣнія и сдачи его новому арендатору. Все, совершенное въ его отсутствіи, признается сдѣланнымъ какъ-бы при его участіи, безъ права возраженія противъ правильности такихъ дѣйствій. Неприбытіе въ теченіи всего срока, назначеннаго на передачу имѣнія, собственника или арендатора, имѣющаго принять въ содержаніе имѣніе, или довѣренныхъ отъ нихъ лицъ, считается отказомъ отъ исполненія договора и ведетъ къ послѣдствіямъ, опредѣленнымъ въ пунктѣ в § 107 настоящаго договора.—**§ 83.** Руководство передачею принадлежитъ общему посреднику или тому, который назначенъ мировымъ судьею. По его распоряженію ведется протоколъ всѣмъ дѣйствіямъ, прочитываемый сторонамъ при каждомъ перерывѣ и, по окончаніи передачи, подписываемый всѣми участвовавшими лицами. — **§ 84.** Сдаточная коммиссія опредѣляетъ порядокъ передачи и разрѣшаетъ всѣ возникающія по оной недоразумѣнія, какъ по самой передачѣ, такъ и по сведенію счетовъ и производству платежей; рѣшенія свои она постановляетъ по большинству голосовъ.—**§ 85.** По каждому отдѣльному спорному обстоятельству недовольной сторонѣ предоставляется заявить, съ отмѣткою о томъ въ протоколѣ, что она не согласна съ рѣшеніемъ сдаточной коммиссіи и удерживаетъ за собою право обратиться къ судебной защитѣ. Въ такомъ случаѣ искъ долженъ быть начатъ не позже *такого-то* срока со дня заключенія протокола; если срокъ этотъ пропущенъ, то недовольная сторона считается добровольно отказавшеюся отъ своего опроверженія. Точно также ни одна изъ сторонъ не имѣетъ права обращаться къ суду по всѣмъ предметамъ, не оспореннымъ въ протоколѣ.—**§ 86.** Въ случаяхъ, когда по разномыслію сторонъ окажется нужнымъ произвести оцѣнку, каждая изъ нихъ избираетъ по одному цѣновщику; когда-же между этими цѣновщиками произойдетъ разногласіе, то цѣну опредѣляетъ или сдаточная коммиссія или цѣновщикъ, ею назначенный.—**§ 87.** Одновременно съ сдачею отданныхъ въ аренду частей имѣнія, арендатору передаются тотъ инвентарь и тѣ запасы, которые уступаются ему черезъ продажу; по окончаніи срока дѣйствія этого договора арендаторъ, однако, обязанъ сдать, а собственникъ или новый арендаторъ принять обратно, уплативъ ихъ стоимость, какъ этотъ инвентарь, такъ и запасы въ количествѣ, означенномъ въ описи.—**§ 88.** До окончанія передачи хозяйство продолжаетъ вести тотъ, кто сдаетъ; онъ-же получаетъ всѣ поступающіе доходы, а также производитъ всѣ нужные платежи; по окончаніи сдачи стороны производятъ въ этомъ отношеніи разсчетъ, на основаніи условій настоящаго договора.— **§ 89.** Передача считается произведенною по пріемѣ всѣхъ составныхъ частей имѣнія, сведеніи всѣхъ счетовъ, производствѣ платежей и выдачѣ квитанцій. Если, по какимъ-либо причинамъ, одна изъ сторонъ не удовлетворитъ къ этому времени другую по сдѣланнымъ разсчетамъ, то о семъ отмѣчается въ протоколѣ и означается въ квитанціи. По заключеніи протокола не пріемлются никакія домогательства и требованія о вознагражденіи, за исключеніемъ записанныхъ въ протоколъ.— **§ 90.** Издержки передачи уплачиваются сдатчикомъ и пріемщикомъ по ровну. Количество этихъ издержекъ опредѣляется сдаточною коммиссіею передъ заключеніемъ протокола.—**§ 91.** Всѣ отданныя въ аренду постройки, съ ихъ неотдѣлим. принадлежностями, а также различн. рода сооруженія и устройства, должны быть сданы въ томъ видѣ и состояніи, какъ означено въ описаніи и какъ постановлено въ настоящемъ договорѣ и въ особыхъ, состоявшихся по этому предмету, соглашеніяхъ. При несоотвѣтствіи, сдаточная коммиссія опредѣляетъ размѣръ вознагражденія.— **§ 92.** Сдача земельныхъ участковъ производится на основаніи описанія и хозяйственныхъ плановъ. Обратный пріемъ ихъ отъ арендатора начинается съ объѣзда и освидѣтельствованія границъ; затѣмъ приводится въ извѣстность, не послѣдовало-ли измѣненій назначенія разнаго рода полевыхъ угодій противъ описанія и условій настоящаго договора. Если этихъ или какихъ-либо другихъ нарушеній не обнаружено, то земельныя угодья признаются принятыми; въ противномъ случаѣ коммиссія входитъ въ разсмотрѣніе заявленій владѣльца и постановляетъ по нимъ рѣшеніе.—**§ 93.** Хозяйств. инвентарь, какъ отданный только въ пользованіе, такъ и купленный арендаторомъ, долженъ быть переданъ въ соотвѣтствующемъ имѣнію составѣ и въ совершенной удовлетворительности (см. §§ 1, 2 и 87 договора). *За столько-то* дней до передачи сдающій обязанъ вручить пріемщику вѣдомость всего наличнаго скота и всѣхъ предметовъ мертваго инвентаря, съ точнымъ означеніемъ цѣны каждаго предмета. Затѣмъ, въ извѣстное время весь этотъ инвентарь, въ полномъ составѣ или послѣдовательно по цѣлымъ отдѣламъ, долженъ быть предъявленъ принимающему въ удобномъ для осмотра порядкѣ. Когда относительно стоимости всего или части инвентаря не состоится соглашенія, то ему производится оцѣнка, какъ условлено § 86 настоящаго договора. Во всякомъ случаѣ, однако, не подлежатъ пріему: 1, всѣ больныя, искалеченныя или негодныя животныя; 2, негодные, ненужные или служащіе къ удовлетворенію одной только прихоти предметы мертваго инвентаря. Всякія по этому предмету несогласія разрѣшаетъ сдаточная коммиссія.—**§ 94.** Разнаго рода запасы подлежатъ передачѣ въ количествѣ, означенномъ въ описаніи, и на основаніяхъ, опредѣленныхъ въ § 2-мъ настоящаго договора; но тѣ запасы, которые при сдачѣ были отданы арендатору безвозмездно, оставляются имъ въ имѣніи въ полной наличности, хотя-бы ихъ оказалось болѣе. При этомъ наблюдается: 1, чтобы хлѣбъ въ зернѣ былъ очищенъ и имѣлъ-бы всѣ качества добротности, обусловливающія удобный его сбытъ; 2, чтобы солома и сѣно, по своимъ качествамъ, были годны къ употребленію въ теченіи всего времени до слѣдующаго сбора этихъ произведеній; 3, чтобы всѣ прочіе запасы равномѣрно были годны къ употребленію. Въ нужныхъ случаяхъ, для опредѣленія достоинства передаваемыхъ запасовъ, могутъ быть приглашены свѣдущіе люди.—**§ 95.** Цѣна тѣхъ запасовъ, которые подлежатъ передачѣ чрезъ продажу, опредѣляется порядкомъ, въ § 86 означенномъ, по соображеніи съ послѣднею базарною цѣною ближайшаго города, но съ скидкою или надбавкою цѣны за провозъ до города или имѣнія, смотря потому принадлежатъ-ли запасы къ произведеніямъ имѣнія, или-же къ покупаемымъ на сторонѣ. Если-бы при обратномъ пріемѣ имѣнія не оказалось на лицо инвентаря или запасовъ въ количествѣ, показанномъ въ описаніи, то за тѣ изъ недостающихъ предметовъ, которые сданы арендатору безвозмездно, онъ отвѣчаетъ по цѣнамъ ближайшаго города съ прибавкою за провозъ до имѣнія (за предметы, не имѣющіе рыночной цѣны, напр. удобренія, вознагражденіе собственнику опредѣляется сдаточною коммиссіею); при недостаткѣ въ инвентарѣ и запасахъ, подлежащихъ передачѣ чрезъ продажу, какъ при сдачѣ, такъ и пріемѣ, стороны отвѣчаютъ другъ передъ другомъ суммою, необходимою на расходы по доставкѣ недостающаго изъ ближайшаго города въ имѣніе.—**§ 96.** Въ первый день по открытіи сдаточной коммиссіи сдающій обязанъ представить точныя и подробныя свѣдѣнія о состояніи полеводства и луговодства, по формѣ, усвоенной въ описаніи земельныхъ участковъ, на основаніи данныхъ этого описанія и хозяйственныхъ плановъ (если въ теченіи аренды произведено новое межеваніе, то на основаніи вновь составленныхъ плановъ).—**§ 97.** Полеводство и луговодство должны быть сданы въ томъ видѣ, какъ означено въ описаніи и въ условіяхъ настоящаго договора. Всѣ полевыя работы должны быть произведены съ тою тщательностію, какая требуется правилами сельскаго хозяйства для обезпеченія возможно лучшаго урожая, *или-же*—какъ это усвоено мѣстнымъ способомъ хозяйства, *или-же—такими-то,* точно означенными, пріемами. Если, вслѣдствіе нерадѣнія, небрежности или неумѣнія, поля сдаются въ худшемъ видѣ, чѣмъ-бы слѣдовало, то сдаточная коммиссія назначаетъ пріемщику единовременное вознагражденіе. Въ томъ случаѣ, когда полевой инвентарь условлено сдать и принять за особое вознагражденіе, таковое исчисляется на общемъ основаніи.—**§ 98.** Плодовые деревья и кустарники приводятся при сдачѣ въ извѣстность по родамъ ихъ и возрасту. Въ счетъ принимаются только здоровые и плодоносные деревья и кустарники. По каждому роду плодовыхъ деревьевъ или по нѣсколькимъ вмѣстѣ (напр. всѣмъ деревьямъ съ зерновымъ плодомъ, всѣмъ косточко-плоднымъ и т. п.), молодымъ прививкамъ до начала 3-го года опредѣляется цѣна *такая-то,* деревьямъ отъ 3-хъ до 6 лѣтъ *такая-то,* отъ 6-ти до двѣнадцати лѣтъ *такія-то* и свыше 12 лѣтъ *такая-то.* Плодовымъ кустарникамъ до начала втораго года опредѣляется цѣна *такая-то,* а остальнымъ *такая-то.* При обратномъ пріемѣ отъ арендатора имѣнія составъ плодовыхъ деревьевъ и кустарниковъ провѣряется тѣмъ-же порядкомъ. Если стоимость оказавшейся наличности будетъ ниже стоимости бывшей при сдачѣ, то арендаторъ уплачиваетъ хозяину разницу.—**§ 99.** Оброчныя статьи передаются съ разсчетомъ въ платежахъ по день сдачи или пріема имѣнія. Все перебранное впередъ сдающій возвращаетъ пріемщику. Въ недоборѣ сдатчикъ вѣдается съ содержателями оброчныхъ статей непосредственно, безъ всякаго участія пріемщика, развѣ-бы этотъ послѣдній согласился принять недоборы въ зачетъ слѣдующихъ ему платежей. Это общее правило касательно разсчета за оброчныя статьи не примѣняется къ отданнымъ въ наймы земельнымъ участкамъ. Вся наемная плата за полевыя, луговыя и другія земли, съ которыхъ еще не сняты посѣянныя произведенія, принадлежитъ пріемщику, и сдатчикъ возвращаетъ ему всѣ впередъ полученные задаточныя деньги и платежи. Если-бы обнаружилось, что раздача земли произведена по непомѣрно низкимъ цѣнамъ, не соотвѣтствующимъ ни условіямъ имѣнія, ни мѣстнымъ цѣнамъ, то, по требованію пріемщика, сдаточная коммиссія опредѣляетъ ему размѣръ добавочной платы со стороны сдатчика.—**§ 100.** Повинности и страховыя преміи учитываются на одинаковомъ основаніи съ оброчными статьями.—**§ 101.** Права и обязанности имѣнія сдаются въ томъ видѣ, какъ означено въ описаніи имѣнія. При обратномъ пріемѣ ихъ отъ арендатора приводится въ извѣстность, сохранены-ли онѣ въ неприкосновенности. Если обнаружится какое-либо упущеніе, то, при возможности устраненія онаго путемъ суда, сдаточная коммиссія опредѣляетъ хозяину вознагражденіе за предстоящія ему хлопоты и издержки, а также за тѣ прямые убытки, которые придется ему нести впредь до возстановленія прежняго положенія; въ томъ-же случаѣ, когда за силою давности право имѣнія окажется окончательно потеряннымъ или когда неотвратимо установилась новая, несуществовавшая прежде, обязанность,—сдаточная коммиссія оцѣниваетъ обнаруженную потерю или установившуюся тягость и присуждаетъ хозяину соотвѣтствующую сумму съ арендатора.—**§ 102.** Сдатчикъ озабочивается, чтобы при переходѣ отъ него имѣнія къ пріемщику въ немъ на первое время, въ теченіи *столькихъ-то* мѣсяцевъ, осталось достаточное для хозяйственныхъ нуждъ число *(такое-то)* прежнихъ служащихъ. Сообразно съ этимъ онъ заключаетъ съ ними условія, которыя пріемщикъ и принимаетъ къ своему исполненію. До окончанія сдачи продовольствіе всѣхъ служащихъ лежитъ на сдатчикѣ, пользующимся до того-же времени доходомъ отъ скотнаго двора и птични.—**§ 103.** Всѣ планы, договоры и документы, касающіеся имѣнія, хозяйственныя книги и счеты должны быть сданы пріемщику въ надлежащемъ порядкѣ и по описи.

X. *Объ обезпеченіяхъ.*

§ 104. Въ обезпеченіе правъ арендатора на случай перехода имущества въ другія руки, на арендуемое имѣніе, вмѣстѣ съ заключеніемъ настоящаго договора, налагается запрещеніе, значеніе котораго опредѣляется на основаніи 1703 ст. 1 ч. X т.—**§ 105.** Съ своей стороны, арендаторъ исполненіе настоящаго договора и другихъ, которые м. б. заключены имъ съ собственникомъ вслѣдствіе этой аренды, обезпечиваетъ: 1) залогомъ *такого-то* недвижимаго имущества въ *такой-то* суммѣ; актъ этого залога совершается вслѣдъ за подписаніемъ сего договора и во всякомъ случаѣ до сдачи имѣнія; 2) представленіемъ денежнаго обезпеченія, состоящаго изъ *такихъ-то* процентныхъ или другихъ бумагъ, въ размѣрѣ *такомъ-то;* бумаги эти вносятся на храненіе въ *такой-то* банкъ и, до выдачи чистой квитанціи относительно обратнаго пріема имѣнія отъ арендатора, не могутъ быть имъ взяты обратно или замѣнены другими иначе, какъ съ письменнаго согласія собственника; проценты или дивидендъ принадлежатъ, однако, арендатору и получаются имъ безпрепятственно; 3) живымъ и мертвымъ инвентаремъ, а также принадлежащими арендатору въ аренд. имѣніи запасами произведеній всякаго рода.—**§ 106.** При могущемъ возникнуть взысканіи собственникъ прежде всего обращается къ денежному обезпеченію; при недостаткѣ его—къ заложенной ему недвижимости, и только если и ея не хватитъ на пополненіе взысканія,—то къ аресту инвентаря и запасовъ. Если всѣми этими обезпеченіями не покроются требованія собственника, то онъ имѣетъ право прибѣгнуть къ другимъ мѣрамъ гражданскихъ взысканій, на основаніи постановленій закона.—**§ 107.** Приведенныя обезпеченія служатъ ручательствомъ собственнику какъ въ убыткахъ, такъ и въ платежѣ *неустойки,* которая назначается въ слѣдующихъ случаяхъ и размѣрахъ: а) при неуплатѣ арендныхъ денегъ въ срокъ за каждый день просрочки по *столько-то* рублей или копѣекъ; б) при распашкѣ земли въ большемъ противъ договора количествѣ по *столько-то* рублей за каждую десятину; в) въ случаѣ совершеннаго оставленія арендаторомъ имѣнія или доказаннаго разорѣнія имѣнія *столько-то* сотъ или тысячъ руб.; г) по каждому остальному нарушенію этого договора по *столько-то* рублей. При отказѣ, по требованію хозяина, добровольно уплатить неустойку, въ пунктахъ а, б и г означенную, она присуждается хозяину третейскимъ судомъ въ двойномъ, а общими судебными установленіями въ тройномъ противъ опредѣленнаго размѣрѣ.—**§ 108.** Арендаторъ отвѣчаетъ собственнику не только въ убыткахъ, произшедшихъ по его личной винѣ, вслѣдствіе безпечности, нерадѣнія и т. п., но и въ тѣхъ, которые причинены членами его семейства или его служащими.—**§ 109.** Независимо отъ сего, арендаторъ обязывается: во 1-хъ, не передавать права по сему договору другимъ лицамъ и не принимать въ дѣло товарищей, иначе какъ съ письменнаго согласія собственника; во 2-хъ, жить въ имѣніи и вести хозяйство непосредственно; въ 3-хъ, не имѣть ближе *такого-то* разстоянія отъ арендуемаго имѣнія другой аренды на свое имя, на имя своей жены, дѣтей или друг. подставныхъ лицъ и вообще не вести другого, подобнаго настоящему, хозяйства; въ 4-хъ, не продавать на сторону сѣна, соломы, удобренія и другихъ остатковъ, а потреблять ихъ въ самомъ имѣніи; въ 5-хъ, вести земельную и племянную книги по существующему порядку *или* по даннымъ образцамъ.—**§ 110.** Собственнику, лично или черезъ уполномоченныхъ, во всякое время принадлежитъ право повѣрки выполненія арендаторомъ какъ этихъ, такъ и всѣхъ другихъ условій договора.—**§ 111.** Въ нижеслѣдующихъ случаяхъ нарушеній, сверхъ взысканія неустойки и убытковъ, собственникъ въ правѣ прекратить до срока дѣйствіе договора: во 1-хъ, когда арендаторъ въ условленное время не явится къ пріему имѣнія; во 2-хъ, когда въ теченіи *столькихъ-то* мѣсяцевъ послѣ наступленія одного изъ сроковъ платежа арендныхъ денегъ онѣ не будутъ уплачены, съ причитающеюся на нихъ по § 107 неустойкою; въ 3-хъ, когда денежное обезпеченіе или заложенное собственнику недвижимое имѣніе арендатора, по обращеніи того или другого на удовлетвореніе взысканій въ пользу собственника, не будетъ замѣнено другими соотвѣтствующими обезпеченіями въ *такой-то* срокъ и во всякомъ случаѣ до продажи инвентаря и запасовъ; въ 4-хъ, когда при взысканіи неустойки или другихъ суммъ, арендаторъ, по предъявленіи ему повѣстки объ исполненіи, не укажетъ свободн. имущества для удовлетворенія взысканія, или когда этого имущества, по продажѣ его, окажется недостаточно; въ 5-хъ, когда арендаторъ, безъ согласія хозяина, передастъ аренду другому лицу; въ 6-хъ, если арендаторъ разоряетъ имѣніе; въ 7 хъ, когда послѣ смерти арендатора окажется невыполненнымъ § 6 настоящаго договора. — Если арендаторъ въ этихъ случаяхъ не согласится добровольно сдать имѣніе по требованію собственника, то, по воспослѣдованіи рѣшенія суда, оно передается этому послѣднему въ установленномъ порядкѣ. Состояніе имѣнія, согласно описи и условіямъ настоящаго договора, приводится въ извѣстность въ томъ-же порядкѣ, какой указанъ въ § 83 и послѣдующихъ; но срокомъ для прибытія посредниковъ и самихъ сторонъ считается день, назначенный судебнымъ приставомъ для понудительной передачи имѣнія собственнику. Въ случаѣ сопротивленія арендатора оставить имѣніе по окончаніи сдачи онаго, хозяинъ въ правѣ удалить его при содѣйствіи полицейской власти.—**§ 112.** Арендаторъ, съ своей стороны, въ правѣ отказаться отъ пріема въ аренду имѣнія: во 1-хъ, когда по повѣрочному измѣренію окажется меньшее количество земли, чѣхъ условлено по § 59; во 2-хъ, когда сдача имѣнія противъ положеннаго въ этомъ контрактѣ срока замедлится на *столько-то* времени, или собственникъ вовсе отъ нея уклонится. Въ послѣднемъ случаѣ арендаторъ получаетъ неустойку, равную вознагражденію, которое причлось-бы ему при прекращеніи договора аренды вслѣдствіе продажи имѣнія согласно пункту 1 § 8 настоящаго контракта.—**§ 113.** Всѣ могущія возникнуть въ теченіи каждаго года со стороны арендатора къ собственнику претензіи должны быть заявлены не позже, какъ въ теченіи трехъ мѣсяцевъ отъ наступленія слѣдующаго аренднаго года, т. е. ежегодно по *такое-то* число *такого-то* мѣсяца, подъ опасеніемъ, въ противномъ случаѣ, потери права на ихъ удовлетвореніе. Тотъ-же трехмѣсячный срокъ для изъявленія претензій считается собственнику отъ времени окончанія предпринятой имъ повѣрки содержанія имѣнія. Для изъявленія претензій по обратному пріему имѣнія какъ собственнику, такъ и арендатору назначается годовой срокъ, считая со дня подписанія сдаточнаго протокола. Претензіи, въ этотъ періодъ времени не предъявленныя, признаются недѣйствительными и не могутъ подлежать удовлетворенію.—**§ 114.** Всѣ споры и недоразумѣнія по арендѣ подлежатъ преимущественно разбору третейскаго суда, который собирается на мѣстѣ въ самомъ имѣніи. Въ исполненіе сего, одновременно съ этимъ договоромъ, стороны составляютъ особую третейскую запись, съ указаніемъ избранныхъ ими на случай спора посредниковъ и другихъ подробностей разбора. При возникновеніи спора, возбудившая оный сторона посылаетъ отъ себя черезъ нотаріуса или черезъ почту повѣстки какъ посредникамъ, такъ и другой сторонѣ, съ изложеніемъ существа своей претензіи и указаніемъ дня для разбора, который, однако, не можетъ быть назначенъ ею ранѣе истеченія двойнаго поверстнаго срока, установленнаго 300 ст. Уст. гражд. суд.—**§ 115.** Если къ назначенному времени третейскій судъ не состоится или если сторона, заявившая претензію, предпочтетъ прямо обратиться въ судъ, то стороны, подъ страхомъ, въ противномъ случаѣ, неустойки въ *такомъ-то* размѣрѣ, обязаны изъявить согласіе на производство дѣла при слѣдующихъ условіяхъ: 1) всѣ споры, изъ настоящаго договора возникающіе, подлежатъ разсмотрѣнію *такого-то* окружнаго суда *или-же такого-то* мироваго судьи; 2) во все время дѣйствія договора вызовъ къ суду дѣлается по *такому-то* мѣстожительству, развѣ-бы до дня предъявленія иска одна изъ сторонъ черезъ нотаріуса увѣдомила другую о перемѣнѣ своего пребыванія; 3) искъ, немедленно по его предъявленіи, обезпечивается, сообразно суммѣ взысканія, для собственника—имуществомъ арендатора, находящимся въ арендуемомъ имѣніи, а для арендатора — отданнымъ ему въ аренду имѣніемъ, а при недостаткѣ такихъ обезпеченій и другими способами, въ законѣ указанными; 4) встрѣчныя требованія не допускаются и должны быть заявлены особыми самостоятельными исками; 5) каждое рѣшеніе суда подлежитъ обращенію къ предварительному исполненію, хотя-бы это было сопряжено съ изъятіемъ арендуемаго имѣнія изъ дальнѣйшаго пользованія арендатора.

XI. Заключительныя постановленія.

§ 116. Издержки по заключенію настоящаго договора каждая сторона принимаетъ на себя въ половинной части; подлинникъ имѣть собственнику, а засвидѣтельствованную копію—арендатору. Каждая изъ договаривающихся сторонъ получаетъ по одному экземпляру описанія имѣнія.—**§ 117.** Договоръ этотъ какъ намъ, такъ и наслѣдникамъ нашимъ содержать свято и ненарушимо.—**Подъ редакціею Сенатора Н. Г. Принтца.**

Наемъ личный. Законъ даетъ нѣсколько общихъ всѣмъ видамъ **л. н.** правилъ и рядъ особ. правилъ для каждаго изъ этихъ видовъ. **Общія правила.** Относительно *лицъ* установлены слѣдующ. ограниченія: не м. наниматься 1) несовершеннолѣтніе безъ позволенія родителей или опекуновъ и жена безъ позволенія мужа; но и родители не могутъ отдавать въ **н.** дѣтей, мужья — женъ безъ ихъ на то согласія; 2) лица не имѣющія узаконенн. видовъ. *Форма* договора **л. н.** м. б. письменная *(ряда)* и словесная. Сам. существенное условіе договора:—*срокъ,* который не можетъ б. далѣе срока паспорта и, во всякомъ случаѣ, долѣе 5 л. *Права и обязанности* сторонъ: 1) обязанности наемника: исполнять работу надлежащ. образомъ, быть вѣрнымъ, послушнымъ и почтительнымъ къ хозяину и его семьѣ, отвѣчать за всякій ущербъ, причиненный имъ хозяину, не брать чуж. работы безъ вѣдома хозяина, не отходить отъ хозяина ранѣе срока, а если, взявъ впередъ деньги, заболѣетъ, то отработать ихъ по выздоровленіи; 2) обязанности нанимателя: платить наемнику исправно условл. плату, давать ему условл. жилище и содержаніе (евреи-наниматели д. отводить женщинамъ-христіанкамъ особ. помѣщеніе), обращаться съ'нимъ справедливо и кротко, отвѣчать за ущербъ, причиненный, вслѣдствіе хозяйск. распоряженій, наемникомъ постороннн. лицамъ. *Прекращается* **л. н.** по истеченіи срока; ранѣе срока—или по взаимному согласію, или по смерти одной изъ сторонъ, если въ договорѣ не сказано, что наемникъ обязанъ служить и наслѣдникамъ нанимателя (т. X, ч. 1, ст. 2201—2247).—Къ особ. видамъ **л. н.** относятся:

Наемъ на сельскія работы (зак. 12 іюня 1886 г.) м. б. безъ договорн. листовъ и по договорн. листамъ.—а) **Наемъ безъ договорныхъ листовъ.** Нанимателями м. б. не только хозяева, но и ихъ уполномоченные, хотя-бы и безъ формальн. довѣренности; въ послѣдн. случаѣ договоръ найма не обязателенъ для хозяина только тогда, когда онъ докажетъ, что договоръ заключенъ *вопреки* его распоряженіямъ. Наниматься м. какъ совершеннолѣтніе (отдѣльные рабочіе, цѣлыя семьи и артели), такъ и несовершеннолѣтніе или замужнія женщины безъ дозволенія родителей и опекуновъ или мужей, хотя-бы они и не имѣли отдѣльн. видовъ. *Ограниченія:* 1) запрещается нанимать рабочихъ, не имѣющихъ видовъ, развѣ-бы по закону они могли отлучаться безъ паспортовъ и билетовъ; 2) не м. отдавать въ наемъ родители и опекуны—несовершеннолѣтнихъ, мужья—женъ; 3) при наймѣ несовершеннолѣтнихъ и замужн. женщинъ, не имѣющихъ отдѣльныхъ видовъ и нанятыхъ безъ согласія родителей и мужей, родители и мужья во всяк. время им. право требовать увольненія нанявшихся. *Предметомъ* найма м. б. всѣ вообще работы по воздѣлыванію и уборкѣ полей, по возведенію строеній и поддержанію благоустройства въ имѣніи, а также работы по производствамъ, находящимся въ связи съ сельск. хозяйствомъ, но не имѣющимъ значенія фабричныхъ или заводскихъ. *Форма* договора м. б. письменная и словесная. Письменный договоръ м. б. совершенъ нотаріальн. или домашн. порядкомъ; домашній договоръ м. б. засвидѣтельствованъ полиціею или волостн. правленіемъ, безъ взысканія герб. сбора (волостн. правленіе м. взимать плату въ 20 коп. съ договора). При заключеніи договора паспортъ наемника м. б. врученъ нанимателю. *Срокъ* **н.**—сам. существенное условіе договора; онъ м. б. *опредѣленный* (календарно) или *неопредѣленный* (на извѣстн. работу); первый не д. б. болѣе 5 лѣтъ, а если **н.** заключенъ въ уплату долга, то — не свыше 1 года. Запрещается заключать договоръ **н.,** исполненіе котораго д. начаться черезъ годъ и болѣе по совершеніи акта. Всякія другія условія не существенны и м. б. включены въ договоръ, если не противны общ. законамъ, не направлены къ ограниченію договаривающихся въ пользованіи правомъ судебн. защиты и не предоставляютъ нанимателю права дѣлать взысканія и вычеты помимо случаевъ и предѣловъ, указанныхъ закономъ. *Отношенія сторонъ:* а) *Обязанности нанимателя:* Кромѣ надлеж. обращенія, наниматель обязанъ, если содержаніе рабочаго условлено договоромъ, давать ему пищу хорош. качества, по составу и количеству сходную съ пищею, употребляемою, по мѣстн. обычаямъ, въ крестьянскихъ семьяхъ средн. достатка. Онъ д. исправно платить рабочему; въ случаѣ неисправности съ него, кромѣ рабочей платы, м. б. взыскана денежн. пеня въ размѣрѣ $^1/_2$ коп. съ рубля недоданной суммы за кажд. день просрочки; плата д. б. деньгами, а не хлѣбомъ, товаромъ или иными предметами: за принужденіе рабочаго брать, вмѣсто денегъ, вещи хозяинъ подвергается штрафу не свыше 100 р. При болѣзни рабочаго наниматель обязанъ оказывать ему возможное, по средствамъ, домашн. пособіе и, въ случаѣ необходимости, содѣйствовать отправленію его на мѣсто жительства или помѣщенію его въ больницу; если рабочій заболѣлъ по винѣ нанимателя, то послѣдній д. вознаградить его, а если поврежденія, при этомъ, таковы, что рабочій вообще лишается возможности снискивать пропитаніе трудомъ или умираетъ, то наниматель обязанъ вознаградить и тѣхъ членовъ семьи рабочаго, существованіе коихъ было обезпечено его трудомъ; размѣръ и время вознагражденія опредѣляются соглашеніемъ сторонъ, а если таковаго не послѣдуетъ,—судомъ. Если наниматель нанялъ рабочаго, зная, что тотъ нанялся къ друг. хозяину, то онъ д. вознаградить послѣдняго за всѣ причиненные ему тѣмъ убытки. Наниматель не м. отпускать рабочаго до срока, внѣ случаевъ и условій, указанныхъ закономъ; если судъ признаетъ причины отказа неосновательными, то присуждаетъ въ пользу рабочаго вознагражденіе не свыше трехмѣсячной платы. Несовершеннолѣтнихъ наниматель не д. обременять несвойственною имъ работою и не только не препятствовать, но побуждать ихъ къ посѣщенію церкви и школы, въ свободное отъ занятій время. По прекращеніи договора наниматель д. возвратить рабочему паспортъ и удовлетворить его платою по разсчету; кажд. день удержанія паспорта послѣ срока влечетъ за собою вознагражденіе рабочаго двойною поденною платою, по мѣстн. цѣнамъ, а несвоевременный разсчетъ рабочаго—особ. вознагражденіе въ размѣрѣ не свыше двойной суммы долга. Обязанности нанимателя, по смерти его, переходятъ къ его наслѣдникамъ. б) *Обязанности рабочаго:* Рабочій д. повиноваться хозяину и относиться къ нему почтительно; за грубость и неповиновеніе хозяинъ м. подвергнуть его вычетамъ не свыше двойной поденной платы и потребовать изъ заработн. платы вознагражденіе за происшедшіе черезъ неповиновеніе убытки или привлечь рабочаго къ суду, который подвергаетъ его аресту не свыше 1 мѣс. Рабочій обязанъ являться на работу въ условленн. время; уважительн. причинами (д. б. удостовѣрены полиціею или обществ. властью) несвоевременн. явки признаются: лишеніе свободы, прекращеніе сообщеній, внезапн. разореніе отъ несчастнаго случая, смерть или угрожающая смертью болѣзнь людей близкихъ, призывъ на службу въ войска и назначеніе на должность по выборамъ. Отказаться отъ работы наемникъ не им. права до истеченія срока, даже и въ томъ случаѣ, если хозяинъ за неправильн. дѣйствіе привлеченъ имъ къ суду. Неприбытіе рабочаго, безъ уважит. причинъ, на работу не свыше 3 дней сряду считается *прогуломъ,* за который хозяинъ м. подвергнуть его вычету не свыше двойной платы за кажд. прогульный день и искать съ него вознагражденія за убытки. Послѣ 3-хъ дней неприбытіе признается *неявкою.* За неявку, безъ уваж. причинъ, или *произвольный уходъ* съ мѣста до срока наниматель, представивъ въ судъ паспортъ рабочаго, м. искать съ него вознагражденіе въ размѣрѣ не свыше рядной платы за три мѣсяца. Рабочій д. бережно относиться къ хозяйск. имуществу; за небрежность или причиненіе убытка наниматель м. подвергнуть его вычетамъ въ размѣрѣ не свыше двойной поденной платы или искать вознагражденіе за убытки; за умышленное поврежденіе сложн. машинъ рабочій подвергается, по суду, аресту не свыше 3 мѣс. Договоръ *прекращается:* 1) во всяк. время по взаимному согласію сторонъ; 2) за истеченіемъ срока; 3) за смертью рабочаго, но не хозяина; за высылкою и присужденіемъ къ заключенію рабочаго; 4) за обязательн. поступленіемъ рабочаго въ военную или обществ. службу; 5) за отказомъ правительств. учрежденія возобновить видъ; 6) каждая изъ сторонъ можетъ требовать прекращенія договора по истеченіи перваго и кажд. слѣдующаго года, предваривъ другую за 2 мѣсяца до наступленія годичн. срока, если срокъ договора опредѣленъ, и за 2 недѣли, если срокъ договора не опредѣленъ; но въ послѣдн. случаѣ наниматель, уплативъ рабочему жалованье за 2 недѣли, м. прекратить договоръ и безъ предваренія; задолженность рабочаго не лишаетъ его права прекратить договоръ на основаніи приведенныхъ условій; 7) по желанію нанимателя, если рабочій уличенъ въ грубости, пьянствѣ, кражѣ, поврежденіи имущества, обманѣ, неосторожн. обращеніи съ огнемъ, прилипчивой болѣзни, частомъ личн. задержаніи, неявкѣ, самовольн. уходѣ и неспособности; 8) по желанію рабочаго—вслѣдствіе неисполненія нанимателемъ своихъ обязанностей, отягощенія работою, обиды дѣйствіемъ, неспособности работать по болѣзни (а также беременности работницы), непредвидѣнн. обстоятельствъ, вынуждающихъ возвратиться къ семьѣ, вслѣдствіе опасныхъ для жизни и здоровья условій производства и отвода помѣщенія, зараженнаго больными. Сторона, подавшая поводъ прекратить договоръ, м. б. присуждена къ уплатѣ вознагражденія не свыше 3-хъ мѣсячной рабоч. платы. Относительно *исковъ и жалобъ* по этого рода н. законъ установляетъ рядъ особ. правилъ: иски и жалобы погашаются годичною давностью; начинаются потерпѣвшею стороною и м. б. оканчиваемы примиреніемъ; они подсудны миров. суду по мѣсту исполненія договора, но иски ниже 100 р. м. б. предъявлены и волостн. суду. О жалобѣ или искѣ м. б. заявлено общей или волостн. полиціи (по мѣсту исполненія договора), которая производ. дознаніе и составл. протоколъ; послѣдній подписывается и сторонами (м. дѣлать замѣчанія), а если ихъ нѣтъ, то двумя приглашенными свидѣтелями. Процедура по иску за произвольный уходъ рабочаго отличается тою особенностью, 1) что, при неизвѣстн. мѣстѣ пребыванія ушедшаго, повѣстка о вызовѣ въ судъ посылается для врученія полицейск. или волостн. начальству на мѣсто его приписки, и 2) что рѣшеніе суда подлежитъ предварительн. исполненію.—б) **Наемъ по договорнымъ листамъ.** По желанію сторонъ, наемъ м. б. заключенъ по *договорнымъ листамъ,* которые составляются по установл. формѣ и м. б. получаемы рабочими въ волостн. правленіи или въ городск. управѣ за 5 коп. Нельзя брать болѣе одного листа за разъ на человѣка или семью или артель. О выдачѣ листа дѣлается отмѣтка на паспортѣ рабочаго. Въ листѣ должны быть прописаны: званіе, имя, отчество и фамилія рабочаго, лѣта, мѣсто приписки и условія найма рабочаго съ возможною подробностью (рядная плата пишется прописью); затѣмъ, листъ подписывается обѣими сторонами, а при безграмотности рабочаго однимъ нанимателемъ, и свидѣтельствуется, съ платою 5 коп., волостн. правленіемъ или городск. управою. Съ договора снимается засвидѣтельствованная копія, назыв. *разсчет-*

нымъ листомъ. Договорный листъ хранится у хозяина, а разсчетный листъ у рабочаго. Въ разсчетн. листъ вносятся всѣ выдачи рабочему деньгами, вещами или припасами, а также дѣлаемые съ него вычеты и денежные штрафы; отмѣтки о вычетахъ и штрафахъ д. быть дѣлаемы не позднѣе 7 дней: въ случаѣ болѣзни—со дня выздоровленія, въ случаѣ потери или порчи имущества—со дня обнаруженія ихъ, а въ остальныхъ случаяхъ—со дня нарушенія, за которое дѣлается вычетъ. Договорн. листъ м. б. выданъ нанимателемъ рабочему только въ случаѣ вступленія послѣдняго въ другой договоръ, совмѣстимый съ исполненіемъ перваго договора: взамѣнъ договорнаго, хозяинъ получаетъ разсчетный листъ съ засвидѣтельствованною роспискою въ полученіи задатка. Утраченный догов. листъ м. б. замѣненъ другимъ; но ложное заявленіе объ утратѣ наказуется арестомъ не свыше 1 мѣс. или денежн. взысканіемъ не свыше 100 руб. По прекращеніи договора наниматель или судъ дѣлаетъ о томъ въ догов. листѣ отмѣтку, безъ указанія причинъ прекращенія; затѣмъ, договорн. листъ возвращается рабочему, а разсчетный—хозяину. Если хозяинъ не возвратитъ рабочему договорн. листъ, то обязанъ вознаградить рабочаго двойною поденною платою за кажд. день удержанія, причемъ полиція даетъ рабочему удостовѣреніе для полученія новаго договорн. листа. За составленіе подложнаго договорн. листа или измѣненіе настоящаго, а также за употребленіе завѣдомо подложнаго или чужаго договорн. листа и за передачу своего листа другому рабочій подвергается заключенію въ тюрьмѣ отъ 2 до 4 мѣс. Отношенія сторонъ, ихъ иски и жалобы подчиняются тѣмъ-же правиламъ, какъ и при наймѣ безъ договорн. листовъ; но при договорн. листахъ существ. слѣдующ. особенности: 1) Наниматель по договорн. листу м. требовать къ себѣ рабочаго отъ всякаго другого нанимателя; послѣдній д. немедленно отпустить его и, если, нанимая, зналъ, что рабочій уже связанъ предшествовавш. договоромъ, то подвергается аресту не свыше 3 мѣс. или взысканію не свыше 300 руб. (независимо отъ вознагражденія за убытки); тому-же наказанію подвергается этотъ второй наниматель, если не отпуститъ рабочаго по первому требованію перв. нанимателя. 2) При неявкѣ и самовольн. уходѣ рабочаго: а) наниматель, не прекращая договора, м. въ 7-мидневный срокъ заявить о нарушеніи полиціи, письменно или словесно, по мѣсту исполненія договора или пребыванія рабочаго; полиція, розыскавъ послѣдняго, обязываетъ его въ кратчайш. срокъ вернуться къ хозяину, который м. подвергнуть его соотвѣтств. вычету; если-же рабочій не исполнитъ требованія полиціи, безъ уважительн. причинъ, то полиція сообщ. о томъ миров. судьѣ, который присуждаетъ его къ аресту не свыше 1 мѣс.; но послѣ ареста рабочаго наниматель теряетъ право на вознагражденіе; б) неврученіе повѣстки не останавливаетъ производства дѣла въ судѣ; в) мир. судья, по требованію нанимателя, д. принять мѣры къ обезпеченію иска. 3) При **н.** на сдѣльныя работы, рабочій, получившій задатокъ отъ нѣскольк. нанимателей за трудъ, который завѣдомо не могъ исполнить, подвергается, въ случаѣ неисполненія, аресту не свыше 1 мѣс. 4) Въ случаѣ прекращенія договора, по требованію рабочаго, по суду, отъ хозяина д. б. истребованы листъ и видъ при предварительн. исполненіи. 5) Если по какимъ-бы то ни было искамъ по **н.** въ пользу истца постановлено заочн. рѣшеніе, то къ новому слушанію дѣла, по отзыву отвѣтчика, истецъ м. и не являться; при этомъ, если новое рѣшеніе постановлено не въ пользу истца, то онъ м. принести апелляціонную жалобу, хотя бы сумма иска была ниже 30 руб.

Наемъ на фабричныя и заводскія работы (Зак. 3 іюня 1886 г.). Законъ установл. общія правила, и для губ.С.-Петерб., Московск. и Владимірской, особ. правила.—а) **Общія правила** тѣ-же, какъ и вообще для **н.**, но съ ниже-слѣдующ. особенностями: Относительно *лицъ:* нанимателемъ законъ призн. заводск. или фабр. управленіе и завѣдующаго завод. или фабрик.; наниматься м. и несовершеннолѣтніе и замужнія женщины, безъ согласія родителей и мужей; если рабочіе живутъ при фабрикѣ или заводѣ, то виды ихъ должны б. переданы на храненіе завѣдывающему фабрикой или заводомъ, а если не живутъ, — то предъявлены фабр. или зав. управленію; отъ предъявленія и передачи вида освобождаются лишь лица, могущія отлучаться безъ вида. *Форма* договора—письменная: рабочему могутъ быть выданы *разсчетныя книжки,* въ которыхъ означаются условія **н.** и отмѣчаются всѣ произведенные съ рабочимъ разсчеты и дѣлаемые съ него, по условію, вычеты за прогулъ и причиненіе вреда хозяину; разсчетн. книжки хранятся у рабочаго и передаются имъ для записей въ контору, въ которой д. б. особ. книги счетовъ съ рабочими. *Срокъ* договора м. б. *опредѣленный календарно, опредѣленный временемъ исполненія* какой-либо работы и *неопредѣленный.* Когда срокъ не опредѣленъ, каждая изъ сторонъ м. отказаться отъ договора, предупредивъ другую за двѣ недѣли. До истеченія срока ни одна изъ сторонъ не м. измѣнять условій договора. *Плата* д. б. выдаваема: 1) только деньгами, 2) въ установл. сроки, а именно: при **н.** на срокъ болѣе мѣсяца—не рѣже раза въ мѣсяцъ, при **н.** на неопредѣленн. срокъ — не рѣже двухъ разъ въ мѣсяцъ; въ случаѣ неуплаты въ срокъ, рабочему предоставляется въ теченіи 3 мѣс. предъявить искъ въ судъ, который м. присудить съ фабриканта, сверхъ платы, еще вознагражденіе—при срочномъ договорѣ въ размѣрѣ не свыше двухмѣсячн. заработка, а при договорѣ на неопредѣл. срокъ—не свыше двухънедѣльнаго; 3) безъ вычета за врачебн. помощь, освѣщеніе мастерскихъ, пользованіе орудіями производства и на уплату долговъ (къ которымъ относятся и % на выданныя взаймы деньги, и вознагражденіе за ручательство по долгамъ рабочаго); исключенія составляютъ лишь долги за продовольствіе и снабженіе необходим. предметами потребленія изъ фабричн. лавокъ и долги по исполнительн. листамъ; въ этихъ послѣдн. случаяхъ съ рабочаго удерживается $^1/_3$ платы—если онъ холостъ, и $^1/_4$—

если онъ женатъ или вдовъ и имѣетъ дѣтей. *Прекращается* договоръ на основаніи 5 первыхъ причинъ прекращенія н. на сельск. работы (стр. 742), и кромѣ того: 1) по истеченіи двухъ недѣль со дня заявленія объ отказѣ (если срокъ договора не опредѣленъ); 2) за пріостановленіемъ работъ вслѣдствіе несчастн. случая; 3) по желанію завѣдывающаго фабрикою и заводомъ, вслѣдствіе неявки рабочаго болѣе 3 дней сряду, привлеченія его къ слѣдствію и суду за преступленія, влекущія наказанія не ниже тюрьмы, вслѣдствіе дерзости и дурнаго его поведенія, могущаго угрожать имуществ. интересамъ фабрики и личн. безопасности лицъ принадлежащихъ къ фабричному управленію, вслѣдствіе заразной болѣзни; въ случаяхъ этого рода рабочій м. жаловаться суду, который, если признаетъ жалобу основательною, м. присудить вознагражденіе за убытки; 4) по желанію рабочаго, вслѣдствіе дурнаго съ нимъ обращенія, нарушенія условій о снабженіи пищей и помѣщеніемъ, вслѣдствіе работы, дѣйствующей разрушительно на его здоровье, вслѣдствіе смерти или обязательнаго поступленія на военн. службу одного изъ членовъ его семьи. (О стачкахъ—см. это слово).—б) **Особ. правила н. на заводск. и фабричн. работы въ губ. С.-Петерб., Московской и Владимірской.** Каждому рабочему, нанятому для исполненія работъ, относящихся къ фабричн. производству, не позднѣе 7 дней по допущеніи его къ работѣ д. б. выдана *разсчетная книжка* образца, утвержденнаго губернск. по фабричн. дѣламъ присутствіемъ (см. **Фабрики**); родителямъ съ несовершеннол. дѣтьми выдается одна книжка. Книжка, представленная въ контору для записей, д. б. черезъ недѣлю возвращена рабочему, которому на это время выдается контрамарка, съ обозначеніемъ времени представленія книжки. Имя кажд. рабочаго д. б. записано въ особ. книгу, съ указаніемъ мѣста жительства и возраста его, а также учрежденія, выдавшаго рабочему паспортъ. Вычетъ изъ *платы* допускается: 1) за пользованіе рабочими отъ фабрики квартирою, столомъ и т. п., по таксѣ, утвержденной фабричн. инспекціею; 2) за проступки, заключающіеся въ неисправной работѣ, въ прогулѣ и въ нарушеніи порядка. Подъ неисправн. работою законъ разумѣетъ производство, по небрежности, недоброкачественныхъ издѣлій, порчу матеріала, машинъ и т. п.: взысканіе опредѣляется по свойству неисправности. Прогуломъ признается неявка на работу въ теченіи не менѣе $^{1}/_{2}$ рабочаго дня: взысканіе не м. превышать сумму 3-хъ-дневнаго заработка (независимо отъ удержанія платы за прогульные дни); при задѣльной платѣ взысканіе опредѣляется не свыше 1 руб. за прогульный день и въ общей сложности не свыше 3 руб. Подъ нарушеніемъ порядка разумѣется: несвоевременн. явка на работу, самовольн. отлучка, несоблюденіе правилъ объ обращеніи съ огнемъ, несоблюденіе чистоты въ помѣщеніяхъ, нарушеніе тишины, пьянство, непослушаніе, устройство игръ на деньги; взысканіе за кажд. отдѣльное нарушеніе порядка не м. превышать 1 р. Всѣ вообще взысканія не должны въ общей сложности превышать $^{1}/_{3}$ заработка, причитающагося къ сроку разсчета. Табель взысканій за нарушенія утверждается фабричн. инспекціею и выставляется въ мастерскихъ; кажд. случай взысканія вносится въ особ. книгу; обжалованію эти взысканія не подлежатъ, но объ нихъ м. б. заявлено инспекціи при посѣщеніи ею фабрики. Взысканія съ рабочихъ обращаются на составленіе особ. капитала, который м. б. употребленъ, съ разрѣшенія инспекціи, только на удовлетвореніе нуждъ самихъ рабочихъ. Исполненіе завѣдывающимъ фабрикою или заводомъ своихъ обязанностей по **н.** также обезпечивается рядомъ взысканій: денежн. штрафъ отъ 25 до 100 р. за нарушеніе правилъ о храненіи паспортовъ и веденіи книгъ, отъ 50 до 300 р. за взиманіе съ рабочихъ платы за такіе предметы, которые д. б. предоставлены безмездно, или платы свыше установленнаго размѣра, за взиманіе $^0/_0$ на выданныя рабочему взаймы деньги или вознагражденіе за ручательство по его долгамъ, за разсчетъ, вмѣсто денегъ, условными записками, товаромъ и др. предметами, кромѣ купоновъ.

Наемъ прикащиковъ, ремесленниковъ и пр.—см. **Прикащики, Ремесленники** и пр.

Наждакъ — бурый (различн. оттѣнковъ) нечистый корундъ (см.); уд. вѣсъ около 4; твердость=9 (какъ у корунда); встрѣчается, въ видѣ некристаллич. массъ, во мног. горист. мѣстахъ, но особенно на о-вѣ Наксосѣ и въ Рудныхъ горахъ. Въ продажѣ находится б. ч. въ видѣ порошка, для приготовленія котораго **н.** измельчается на особ. мельницахъ; отмучиваніемъ его раздѣляютъ на сорты. различн. тонкости. Иногда подъ именемъ **н.** продается также порошокъ изъ осколковъ благородн. камней: топаза, циркона, граната и друг. **Н.** употребляется главн. образомъ для полировки болѣе мягк. драгоцѣнн. камней, стали, латуни, мельхіора, для уничтоженія пятенъ ржавчины на желѣзн. и стальн. предметахъ и пр. Полируютъ наждакомъ различн. способами. а) Покрывъ деревянн. или желѣзн. стержень сначала жидк. масломъ, а потомъ **н.**, полируютъ, какъ обыкновенн. напилкомъ, наблюдая, чтобы **н.** былъ вездѣ равномѣрно распредѣленъ. б) Полируемый предметъ прижимаютъ къ покрытому (такимъ-же образомъ) порошкомъ **н.** дерев. кружку, который вращается на станкѣ. в) Но чаще всего для полированія употребл. *наждачная бумага* и *наждачный холстъ,* находящіеся въ продажѣ. Во всѣхъ случаяхъ начинаютъ полировку обыкновенно болѣе груб. порошкомъ (для сглаживанія неровностей) и, затѣмъ, переходятъ постепенно къ болѣе тонкимъ сортамъ. Для приготовленія наждачной бумаги,—обыкновенн. плотн. писч. бумагу покрываютъ слаб. растворомъ столярн. клея, посыпаютъ равномѣрно порошкомъ **н.**, нажимаютъ каткомъ, сушатъ, стряхиваютъ неприставшій порошокъ, покрываютъ во второй разъ клеемъ и **н.**, сушатъ снова и затѣмъ прессуютъ. Чтобы приготовить нажд. холстъ, кусокъ обыкн. холста натягиваютъ въ рамкѣ, покрываютъ слаб. клеемъ, свареннымъ съ небольш. количествомъ пшеничн. муки, натягиваютъ еще сильнѣе и сушатъ; затѣмъ покрываютъ болѣе густымъ клеемъ, насыпаютъ равномѣрн. тонк. слой наждака, высушиваютъ, счищаютъ (щеткой) не приставшій **н.**, покрываютъ еще разъ клеемъ и наждакомъ и сушатъ. Въ продажѣ существуетъ нѣсколько сортовъ нажд. бумаги и холста, подъ номерами отъ 00 (самые тонкіе) до 7-го. Изъ наждачн. массы приготовляютъ также точила для ножей, въ видѣ овальныхъ стержней.

Назначеніе на службу—см. **Служба.**

Найденыши—малолѣтніе, брошенные на произволъ судьбы. Призрѣніе **н.** возлагается: если извѣстно ихъ сословіе,—на опекунск. учрежденія соотв. сословія (Св. з., т. X, ч. 1, ст. 233—251), а если не извѣстно,—на земскія учрежденія, гдѣ онѣ есть, и на приказы общ. призрѣнія, гдѣ земск. учрежденій нѣтъ; въ С.-Петербургѣ, Москвѣ и Одессѣ — на городск. думы. (Уст. общ. призрѣнія, ст. 545; Полож. о земск. учрежд., ст. 15). *Способы призрѣнія:* младенцы-**н-ши**, гдѣ есть воспит. дома, отдаются въ эти дома (кромѣ С.-Птбрскаго, въ который **н.** не приним.), а гдѣ ихъ нѣтъ—помѣщаются земствомъ къ благотворителямъ, безъ платы или за возможно умѣренную плату (Уст. общ. призр., ст. 545). **Н.** отъ 7 до 12 л. призрѣваются въ сиротск. домахъ; по достиженіи 12 л. отдаются благотворителямъ или въ учебн. заведенія или на обученіе мастерству (Уст. общ. призр., ст. 363—699).

Наказанія—мѣры, принимаемыя государствомъ противъ лицъ, признанныхъ, по суду, виновными въ совершеніи преступленій или въ участіи въ нихъ (см. **Преступленія**). **Н.**, налагаемыя не судьями, а друг. установленіями—въ формѣ штрафовъ, напр. съ пассажировъ за неимѣніе билета (Общ. устав. р. жел. дор., ст. 23, 24), или дисциплинарн. взысканій, напр. совѣтомъ присяжн. повѣренныхъ съ прис. повѣренныхъ (Учр. суд. устав. ст. 368), допукается закономъ только въ видѣ исключеній.

I. *По Уложенію о наказаніяхъ угол. и испр.*, наказанія дѣлятся а) на *исключительныя*, которыя налагаются только за точно опредѣленныя преступленія и не могутъ б. ни измѣнены судомъ въ степени, ни замѣнены друг. наказаніемъ (напр. ссылка на Кавказъ за принадлежность къ расколу); б) на *особенныя*, куда относятся **н-ія** за преступленія по службѣ, и в) на *общія*—всѣ остальныя **н-ія**. Затѣмъ, **н.** дѣлятся на а) *главныя:* смертн. казнь, каторжн. работы, ссылка въ Сибирь на поселеніе, ссылка въ Сибирь на житье, ссылка на житье въ друг. губерніи, заключеніе въ крѣпость, заключеніе въ тюрьму, арестъ, выговоры (замѣчанія и внушенія) и денежн. взысканія; б) *дополнительныя,* состоящія въ лишеніи или ограниченіи правъ и присоединяемыя ко всѣмъ важнѣйш. главнымъ **н-мъ** (см. ниже — таблицу **н-ій**), и в) *замѣнительныя*: возведеніе на эшафотъ (политическая смерть) взамѣнъ смертной казни (ст. 71), высылка за границу иностранцевъ вмѣсто ссылки на житье въ другія, не сибирскія, губерніи (ст. 75), обществ. работы для крестьянъ и мѣщанъ вмѣсто ареста и арестъ или тюрьма вмѣсто денежн. взысканія при несостоятельности (ст. 83, 85). Далѣе, **н.** дѣлятся на *уголовныя* и *исправительныя*; къ первымъ относятся смертн. казнь, каторга и ссылка на поселеніе (ст. 17); къ исправительнымъ—остальныя. Наконецъ, Уложеніе различаетъ **н.** относительно лицъ: принадлежащихъ или не принадлежащихъ къ привилегиров. сословіямъ; для послѣднихъ — ссылка на житье въ сибирск. губ. замѣняется исправительн. арестантск. отдѣленіями, а ссылка на житье въ несибирск. губ.—заключеніемъ въ тюрьмѣ (ст. 31); присужденіе лицъ привил. сословій къ тюрьмѣ или аресту за кражу, мошенничество или присвоеніе имущества всегда влечетъ за собою лишеніе правъ (ст. 1656).—*Примѣненіе* судомъ **н-ій** происходитъ по точно опредѣленн. правиламъ. Когда фактъ преступленія установленъ и нѣтъ обстоятельствъ невмѣняемости (см. **Преступленія**), судъ, на основаніи соотв. статьи Уложенія, опредѣляетъ родъ **н.**, его степень и мѣру, сообразно степени умышленности, степени близости къ совершенію преступленія, степени участія въ немъ и увеличивающимъ или уменьшающимъ вину обстоятельствамъ (ст. 104). Если въ Уложеніи нѣтъ статьи, опредѣляющей **н.** за данное преступленіе, то судъ приговариваетъ виновнаго къ одному изъ **н.**, налагаемыхъ за преступленіе, по важности и роду, наиболѣе сходное съ совершеннымъ (ст. 151). По степени *умышленности* различаются дѣянія, совершенныя вслѣдствіе заранѣе обдуманнаго намѣренія, и дѣянія неосторожныя; за первыя, а также за вторыя, совершенныя въ 3-й разъ, полагается высшая мѣра даннаго **н-ія**; за неосторожн. дѣянія — одна изъ низшихъ, а если, притомъ, обвиняемый не могъ предвидѣть послѣдствій своего дѣянія, то ему дѣлается лишь внушеніе (ст. 105, 107—110). По степени *близости* къ совершенію преступленія, различаются: покушеніе, остановленное по независящимъ отъ преступника обстоятельствамъ, и покушеніе, остановленное по особ. непредвидѣнн. обстоятельствамъ или-же вслѣдствіе безвредности употребленн. средствъ; въ первомъ случаѣ **н.** за покушеніе, сравнительно съ **н.** за совершенное преступленіе, понижается на 2—3 или 4 степени, во второмъ—на 1—2 или 3 степени (ст. 114, 115); если недѣйствительн. средства употреблены по суевѣрію или невѣжеству, то наказаніе—какъ за умыселъ. По степени *участія* въ преступленіи наказываются: въ высшей мѣрѣ—главн. виновники, зачинщики, подстрекатели; въ меньш. мѣрѣ—сообщники, пособники, содѣйствіе которыхъ было необходимо; одною степенью ниже—тѣ изъ наиболѣе важн. участниковъ и пособниковъ, безъ которыхъ можно было обойтись; двумя степенями ниже—участники менѣе важные, укрыватели, попустители, недоносители о готовившемся преступленіи. Недонесеніе о совершенномъ уже преступленіи наказывается заключеніемъ въ крѣпость, съ ограниченіемъ или безъ ограниченія правъ, тюрьмою или арестомъ, выговоромъ, замѣчаніемъ, внушеніемъ или денежн. взысканіемъ, смотря по обстоятельствамъ; одною степенью ниже наказываются не объявившіе объ обвиненіи невиннаго. (Ст. 117—127). *Обстоятельства, увеличивающія вину:* мѣра **н-ія** увеличивается тѣмъ значительнѣе, чѣмъ болѣе было умысла и обдуманности въ дѣйствіяхъ преступника, чѣмъ выше были его состояніе, званіе и степень образованности, чѣмъ противозаконнѣе и безнравственнѣе были его побужденія, чѣмъ болѣе лицъ онъ привлекъ къ участію и чѣмъ болѣе употребилъ усилій для устраненія препятствій; чѣмъ болѣе нарушено имъ особ. личныхъ обязанностей относительно мѣста и лицъ преступленія, чѣмъ болѣе жестокости, гнусности или безнравственности было въ его дѣйствіяхъ, чѣмъ большею опасностью угрожало преступленіе частн. лицамъ, всему обществу или государству; чѣмъ важнѣе зло или вредъ, причиненный преступленіемъ, чѣмъ скрытнѣе и упорнѣе въ запирательствѣ былъ виновный при слѣдствіи и судѣ, особливо, если, притомъ, онъ старался возбудить подозрѣніе на невинныхъ или даже прямо клеветалъ на нихъ; наконецъ, къ отягчающ. вину обстоятельствамъ принадлежитъ совершеніе новаго преступленія, по отбытіи наказанія или послѣ полученія прощенія за прежнее (ст. 131). На основаніи увеличивающ. вину обстоятельствъ судъ м. не только увеличить **н.** въ мѣрѣ и степени, но даже перейти къ высшему роду **н.** (ст. 130). За совершеніе однимъ лицомъ нѣскольк. преступленій, подлежащихъ наказаніямъ одной категоріи, опредѣляется самое тяжелое **н.** этой категоріи и, притомъ, въ высшей мѣрѣ; если-же **н-ія** за преступленія относятся къ разнымъ категоріямъ, то примѣняется **н.** высшей категоріи, но безъ увеличенія его мѣры (ст. 152). *Обстоятельства, уменьшающія вину:* когда виновный добровольно и прежде, чѣмъ пало на него подозрѣніе, передъ судомъ или начальствомъ, чистосердечно и съ раскаяніемъ сознался въ преступленіи; когда онъ, хотя и послѣ возбужденія подозрѣнія, но вскорѣ, безъ упорства, послѣ одного изъ первыхъ на допросѣ увѣщаній, учинилъ съ раскаяніемъ полное признаніе; если онъ безъ замедленія, благовременно и съ полною откровенностью, указалъ всѣхъ участниковъ въ преступленіи; если преступленіе учинено по легкомыслію, по слабоумію, глупости или крайнему невѣжеству, которыми воспользовались другіе для вовлеченія его въ преступленіе; если преступленіе учинено вслѣдствіе сильнаго раздраженія, вызваннаго обидами, оскорбленіями или иными поступками лица, противъ котораго совершено преступленіе (или покушеніе); если виновный былъ вовлеченъ въ преступленіе убѣжденіями, приказаніями или дурнымъ примѣромъ людей, имѣвшихъ надъ нимъ по природѣ или по закону сильн. власть; если онъ учинилъ преступленіе единственно по крайности и совершенному неимѣнію средствъ къ пропитанію и работѣ; если, вслѣдствіе раскаянія или сожалѣнія къ жертвамъ въ моментъ преступленія, онъ не совершилъ всего того, что намѣревался сдѣлать, особливо-же если онъ, при этомъ, удержалъ своихъ сообщниковъ; если, по совершеніи преступленія, старался отвратить хотя нѣкоторыя изъ его вредныхъ послѣдствій и вознаградить причиненные зло и убытокъ; если преступникъ былъ мало-или несовершенно-лѣтній (ст. 136). О вліяніи на мѣру **н.** мало-и несовершеннолѣтія—см. **Совершеннолѣтіе**. На основаніи прочихъ уменьшающ. вину обстоятельствъ судъ м. облегчить **н.** въ мѣрѣ и уменьшить на одну или на двѣ степени, а по преступленіямъ печати м. даже перейти къ высшей степени низшаго рода **н.** (ст. 135). — Всѣ **н-ія** расположены въ Уложеніи по опредѣленной лѣстницѣ, сообразно ихъ тяжести, съ указаніемъ родовъ, степеней кажд. рода и мѣры кажд. степени. Вотъ эта лѣстница:

Родъ.	Сте-пень.	НАЗВАНІЯ И СРОКИ НАКАЗАНІЙ.		
1	—	Смертная казнь.		Лишеніе всѣхъ правъ состоянія.
2	1	Каторжныя работы безъ срока.		
—	2	Каторжныя работы отъ 15 до 20 лѣтъ.		
—	3	Каторжныя работы отъ 12 до 15 »		
—	4	Каторжныя работы отъ 10 до 12 »		
—	5	Каторжныя работы отъ 8 до 10 »		
—	6	Каторжныя работы отъ 6 до 8 »		
—	7	Каторжныя работы отъ 4 до 6 »		
3	1	Ссылка на поселеніе въ отдаленнѣйшія мѣста Сибири.		
—	2	Ссылка на поселеніе въ мѣста Сибири не столь отдаленныя.		
		Для лицъ привилегир. сословій.	*Для крестьянъ и мѣщанъ.*	Лишеніе всѣхъ особенныхъ лично и по состоянію присвоенныхъ правъ и преимуществъ.
4	1	Ссылка на житье въ губ. Иркутск. или Енисейск., съ заключеніемъ на время отъ 3 до 4 лѣтъ и съ воспрещеніемъ выѣзда въ друг. сибирск. губ. на время отъ 10 до 12 л.	Исправительныя арестантскія отдѣленія отъ $3^1/_2$ до 4 лѣтъ.	
—	2	Ссылка на житье въ губ. Иркутск. или Енисейск., съ заключеніемъ отъ 2 до 3 лѣтъ и съ воспрещеніемъ выѣзда отъ 8 до 10 л.	Исправительныя арестантскія отдѣленія отъ 3 до $3^1/_2$ лѣтъ.	
—	3	Ссылка на житье въ губ. Томск. или Тобольск., съ заключеніемъ отъ 2 до 3 л.	Исправительныя арестантскія отдѣленія отъ $2^1/_2$ до 3 лѣтъ.	
—	4	Ссылка на житье въ губ. Томск. или Тобольск., съ заключеніемъ отъ 1 до 2 л.	Исправительныя арестантскія отдѣленія отъ $1^1/_2$ до $2^1/_2$ лѣтъ.	
—	5	Ссылка на житье въ губ. Томск. или Тобольск. безъ заключенія.	Исправительныя арестантскія отдѣленія отъ 1 до $1^1/_2$ года.	
5	1	Ссылка на житье въ отдаленныя губ., кромѣ Сибирскихъ, съ заключеніемъ отъ 1 до 2 л.	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 1 года 4 мѣсяцевъ до 2 лѣтъ.	
—	2	Ссылка на житье въ отдаленн. губ., кромѣ Сибирск., съ заключеніемъ отъ 6 мѣс. до 1 г.	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 8-ми мѣсяцевъ до 1 года 4 мѣсяцевъ.	
—	3	Ссылка на житье въ отдаленн. губ., кромѣ Сибирск., съ заключеніемъ отъ 3 до 6 мѣс.	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 4 до 8 мѣсяцевъ.	
—	4	Ссылка на житье въ отдаленн. губ., кромѣ Сибирск., безъ заключенія.	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 2 до 4 мѣсяцевъ.	
6а	1	Заключеніе въ крѣпости отъ 2 лѣтъ 8 мѣс. до 4 лѣтъ.		Лишеніе нѣкоторыхъ личныхъ правъ и преимуществъ.
	2	Заключеніе въ крѣпости отъ 1 года 4 мѣс. до 2 л. 8 мѣс.		
6б	1	Заключеніе въ крѣпости отъ 8 мѣс. до 1 года 4 мѣс.		
	2	Заключеніе въ крѣпости отъ 4 мѣс. до 8 мѣсяцевъ.		
	3	Заключеніе въ крѣпости отъ 4 недѣль до 4 мѣсяцевъ.		
7	1	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 1 г. 4 мѣс. до 2 лѣтъ.		Лишеніе нѣкоторыхъ личныхъ правъ и преимуществъ.
	2	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 8 мѣс. до 1 года 4 мѣс.		
8	1	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 8 мѣс. до 1 г. 4 мѣсяцевъ.		
—	2	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 4 мѣс. до 8 мѣс.		
—	3	Заключеніе въ тюрьмѣ отъ 2 до 4 мѣс.		
9	1	Арестъ отъ 3 недѣль до 3 мѣс.		
—	2	Арестъ отъ 7 дней до 3 недѣль.		
—	3	Арестъ отъ 3 дней до 7 дней.		
—	4	Арестъ отъ 1 дня до 3 дней.		
10/11	—	Выговоры въ присутствіи суда, замѣчанія и внушенія, денежныя взысканія.		

Судъ опредѣляетъ прежде всего родъ н-ія, затѣмъ степень и, наконецъ, мѣру (т. е. главн. образомъ срокъ). Если, по обстоятельствамъ дѣла, слѣдуетъ уменьшить н. одною или нѣскольк. степенями, а въ лѣстницѣ н. при данномъ родѣ н. показана только одна степень, то судъ переходитъ къ слѣдующ. затѣмъ нисшему роду н. Но отъ заключенія въ тюрьмѣ, соединеннаго съ лишеніемъ всѣхъ особ. правъ и преимуществъ, или отъ соотвѣтствующаго ему для лицъ высшихъ сословій наказанія (всѣ степени 5-го рода **н-ій** въ таблицѣ), равно какъ и отъ наказаній заключеніемъ въ крѣпости, судъ переходитъ, въ такомъ случаѣ, непосредственно къ заключенію въ тюрьмѣ безъ лишенія правъ (къ 8-му роду **н.**); если, однако, срокъ содержанія въ тюрьмѣ безъ лишенія правъ, соотвѣтствующій той степени **н.**, къ которой перешелъ судъ, болѣе продолжительный, чѣмъ срокъ содержанія, показанный при той степени **н.** (съ лишеніемъ правъ), отъ которой перешелъ судъ, то удерживается этотъ послѣдній, менѣе продолжительный срокъ. Отъ заключенія въ тюрьмѣ, соединеннаго съ лишеніемъ лишь нѣкот. правъ и преимуществъ (7-й родъ **н.**), судъ переходитъ непосредственно къ тюрьмѣ отъ 4 до 8 мѣсяцевъ (въ таблицѣ—2-я степ. 8-го рода). Точно такимъ-же образомъ, если **н.** д. б. возвышено одною или нѣскольк. степенями, а въ **н.** того рода, который опредѣленъ закономъ, нѣтъ высшей степени,—судъ переходитъ къ слѣдующ. высшему роду. Но судъ не имѣетъ права переходить: отъ заключенія въ тюрьмѣ безъ лишенія правъ къ заключенію въ тюрьмѣ съ лишеніемъ правъ, отъ заключенія въ тюрьмѣ къ заключенію въ крѣпости, отъ наказаній безъ лишенія правъ или съ лишеніемъ лишь нѣкот. особ. правъ къ наказаніямъ съ лишеніемъ всѣхъ правъ и преимуществъ; отъ высшихъ исправительныхъ наказаній къ наказаніямъ уголовнымъ. Во всѣхъ этихъ случаяхъ судъ, вмѣсто перехода къ друг. роду **н.**, увеличиваетъ лишь мѣру его, т. е. продолжительность заключенія, прибавляя, для этого, къ сроку, соотвѣтствующему высшей степени **н.** этого рода, 1—2 и даже 3 года, смотря по тому, на одну, двѣ или три степени слѣдуетъ возвысить **н-іе** (ст. 150).

II. *Наказанія по Уставу о наказаніяхъ, налагаемыхъ миров. судьями,* суть: выговоры, замѣчанія и внушенія, денежн. взысканія не свыше 300 руб., арестъ не свыше трехъ мѣсяцевъ и заключеніе въ тюрьму не свыше 1 года и 6 мѣсяцевъ (ст. 1). Заключеніе въ тюрьму всегда признается **н-іемъ** болѣе строгимъ, чѣмъ арестъ и денежн. взысканіе (ст. 16). Замѣняющія **н-ія** примѣняются при несостоятельности къ уплатѣ денежн. взысканія: вмѣсто денежн. взысканія до 15 рубл.—арестъ до 3 дней, до 30 рубл.—до 3 мѣс., до 300 рубл.—заключеніе въ тюрьму до 4 мѣсяцевъ; для непривилегированн. лицъ денежн. взысканіе замѣняется обществ. работами (ст. 7 и 8). Мѣра **н-ія** опредѣляется точно также по степени *умышленности,* степени *участія* и по *обстоятельствамъ, увеличивающимъ или уменьшающимъ вину* (ст. 9, 15, 16, 11). При опредѣленіи мѣры **н-ій** соблюдаются слѣдующ. правила: срокъ тюремн. заключенія назначается въ предѣлахъ высшей и низшей мѣры; арестъ, высшій предѣлъ котораго опредѣленъ закономъ болѣе трехъ дней, не можетъ быть сокращенъ до трехъ и менѣе дней; денежн. взысканіе, опредѣленное закономъ только въ одномъ высшемъ размѣрѣ, м. б. уменьшено по усмотрѣнію (ст. 12).

Наказы. **Н-зы** судебн. мѣстъ суть сборники правилъ внутр. распорядка и дѣлопроизводства. **Н-зы** быв. *особенные,* содержащіе правила отдѣльн. судебн. мѣста, и *общіе,* обязательные для всѣхъ суд. мѣстъ. Особенные **н.**, по составленіи ихъ суд. мѣстомъ, представляются м-ру юстиціи, который, если найдетъ ихъ не согласными съ закономъ или неудобными къ исполненію, сообщ. ихъ, для измѣненія, сенату; но **н-зы** кассац. деп. сената представляются м-ру только для свѣдѣнія. *Общій* наказъ еще не изданъ, но когда онъ будетъ изготовленъ, проектъ его д. б. внесенъ м-ромъ юстиціи на обсужденіе соединенн. присутствія 1-го и кассаціоннаго департаментовъ сената (см. **Сенатъ**), заключеніе котораго, вмѣстѣ съ проектомъ, б. представлено на разсмотрѣніе и утвержденіе общ. собранія кассац. департамента и, затѣмъ, объявлено во всеобщ. свѣдѣніе. Измѣненія и дополненія наказа будутъ разсматриваться и утверждаться тѣмъ-же порядкомъ, по иниціативѣ м-ра юстиціи, сената и друг. судебныхъ мѣстъ. (Учр. суд. уст., ст. 166 — 173; законъ 20 мая 1885).— *Наказы чинамъ и служителямъ уѣздн. полиціи*—такъ озаглавлена одна изъ главъ законоположенія о полиціи; въ ней изложены обязанности полицейск. чиновъ (см. **Полиція**).

Накатникъ—см. **Матеріалъ лѣсной.**

Накипь—камневидная плотная кора, осаждающаяся на внутренней поверхности паровыхъ и друг. котловъ, самоваровъ и пр., вслѣдствіе выдѣленія изъ воды растворенныхъ въ ней солей, главн. образомъ сѣрноизвестковой, углеизвестковой и углемагнезіальной. **Н.** дурно проводитъ тепло, а потому чѣмъ толще **н.**, тѣмъ больше требуется топлива: при **н.** въ 2 дюйм. (5 сантим.) на 60% больше. Съ другой стороны, неравномѣрное распредѣленіе **н.** и ея трещины дѣлаютъ нагрѣваніе стѣнокъ котла неравномѣрнымъ, отчего оболочка котла мѣстами прогораетъ или портится (пучится); обстоятельство это служитъ одною изъ частыхъ причинъ взрывовъ котловъ (см. **Машины паровыя**). Въ тѣхъ случаяхъ, когда вода, питающая паров. котелъ, содержитъ много сказан. солей, одной чистки котловъ не достаточно: необходимо предварительн. очищеніе воды отъ солей—посредствомъ нагрѣванія (въ особ. нагрѣвальникахъ) съ известью и хлорист. баріемъ (способъ де Геена) или съ ѣдк. натромъ и содой (способъ Беранже и Штингля); эти 2 способа лучшіе изъ предложенныхъ доселѣ. Н. въ самоварахъ и кухонн. посудѣ также слѣдуетъ своевременно удалять. Если н. еще немного, то удалить ее возможно, кипятя въ самоварѣ воду, въ которую прибавлено нѣсколько стол. ложекъ уксуса или глицерина, или-же нѣсколько картофеля; затѣмъ, самоваръ тщательно вымыть.

Накладка—см. **Парикъ.**

Накладная—письменный актъ, выдаваемый продавцемъ возчику товара въ удостовѣреніе количества и качества отправляемаго товара; по доставкѣ товара возвращается продавцу, съ роспискою на ней принимателя; служитъ главн. образомъ для повѣрки возчиковъ (Рѣш. Сен. № 322, 1877 г.).—См. **Перевозка.**

Наклейка—см. **Фанерки.**

Наковальни служатъ для ковки металловъ. Сам. обыкновенная форма н. показана на рис. 1-мъ; она состоитъ изъ тѣла (*башмакъ*), верхн. плоской поверхности (*лицо*) и *рога;* для вставленія зубилъ и пр., на лицѣ имѣется обыкновенно квадратное отверстіе, а иногда рядомъ съ нимъ, кромѣ того, другое—меньшее и круглое. На рис. 2-мъ—небольш. квадратная безрогая н. Бываютъ двурогія н.: одинъ рогъ коническій, а другой пирамидальный; на нѣкоторыхъ одинъ изъ роговъ заканчивается шаромъ (рис. 3-й). Есть много и друг. формъ н. Лучшія н. желѣзныя съ насталеннымъ лицомъ; чугунныя н. хрупки и ломки, но если лицо ихъ стальное, то прочность ихъ значительно увеличивается. Маленькія н. иногда изъ цѣльной стали. Большія н. обыкновенно прикрѣпляются костылями къ тяжелому деревянн. чурбану, вкопанн. въ землю и, для прочности, скрѣпленному желѣзн. обручемъ; малыя н. насаживаются на дерев. подставку острымъ нижн. концомъ (рис. 2-й и 3-й), а оч. малыя даже просто привинчиваются. Вѣсъ н. отъ нѣскольк. фунтовъ до нѣскольк. тысячъ пудовъ. При выборѣ н. прежде всего слѣдуетъ убѣдиться, что въ ней нѣтъ трещинъ: если, при ударѣ молоткомъ, н. издаетъ не звонкій металлическій, а глухой звукъ, то трещины есть. Лицо д. б. гладко и твердо: недостаточно твердое лицо легко царапается напилкомъ, а слишкомъ твердое совсѣмъ не царапается имъ; нужна средняя твердость — едва замѣтные слѣды отъ напилка. Отъ хорошо насталенной н. молотокъ д. сильно отскакивать.

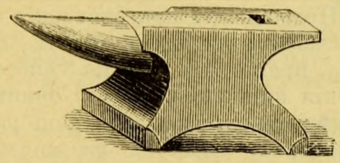


Рис. 1-й.

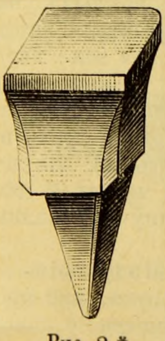


Рис. 2-й.

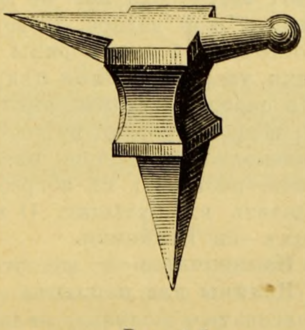
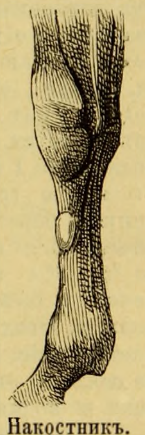


Рис. 3-й.

Наковка или **насѣчка** мельничн. камней—см. **Мельницы.**

Накостникъ — рѣзко ограниченн. тверд. костный наростъ, происходящій у лошадей вслѣдствіе воспаленія надкостн. плевы: встрѣчается чаще всего на берцѣ передн. ноги (см. рис.). Болѣзнь обыкновенно замѣчается только тогда, когда уже замѣтно развилась. Въ сам. началѣ (когда еще опухоль мало замѣтна) лошадь иногда хромаетъ и бережетъ ногу, а больн. мѣсто горячо и болѣзненно при давленіи; но съ образованіемъ опухоли явленія эти исчезаютъ и болѣзнь, кромѣ безобразія, не причиняетъ никак. друг. неудобствъ. Отъ друг. плотн. опухолей н. отличается совершенно *неподвижностью.* Причины — ушибы и т. п., рѣже ревматизмъ. Въ началѣ болѣзнь м. б. уничтожена холодн. примочками изъ простой или свинцов. воды; на застарѣл. опухоль дѣйствуютъ прижиганіемъ кален. желѣзомъ, ртутн. мазью или мазью со шпанск. мушками, но обыкновенно безъ особ. успѣха. Иногда костн. наростъ, въ видѣ обруча, окружаетъ путово-вѣнечн. суставъ и, вслѣдствіе этого, наз. *костянымъ обручемъ (колодкою* или *жабкою);* так. наростъ, мѣшая лошади достаточно выгибать бабку впередъ, служитъ причиною хромоты, замѣтной, впрочемъ, обыкновенно только въ началѣ движенія и пропадающей, когда лошадь разошлась. Причины и леченіе—тѣ-же; но обручъ можетъ передаваться по наслѣдству, а потому лошадей, пораженныхъ имъ, не слѣдуетъ случать.



Накостникъ.

Накостница—см. **Надкостница.**

Наливки отличаются отъ ликеровъ (см. э. сл.), приготовляемыхъ настаиваніемъ, только меньш. сладостью, густотою и крѣпостью. Ягоды или фрукты для **н.**, также какъ и для ликеровъ, д. б. вполнѣ зрѣлы, не попорчены, безъ всякой постороннн. примѣси, хотя и могутъ б. помяты, но не д. б. оч. вялы. Яблоки, груши и т. п. фрукты предварительно разрѣзаются на ломтики, ягоды-же настаиваются или цѣльными, или размятыми; послѣдній способъ предпочтительнѣе, такъ какъ настаиваніе при немъ происходитъ скорѣе и составн. части ягодъ вытягиваются полнѣе; у ягодъ съ кожицею, во всяк. случаѣ, необходимо надрѣзать или наколоть кожицу. Сѣмена вообще удаляются; косточки удаляются изъ персиковъ, сливъ, абрикосовъ, но въ вишняхъ б. ч. оставляются; при разминаніи послѣднихъ не слѣдуетъ раздавливать косточки, если не желаютъ сообщить **н.** особ., свойственн. зерну косточекъ, вкусъ и ароматъ (см. **Вишни**—*вино, ратафія*). Сам. простой и быстрый способъ приготовленія **н.** заключается въ настаиваніи водки или спирта на выжатомъ сокѣ или готовомъ сиропѣ ягоды; но такія **н.** значительно менѣе ароматны, п. ч. ароматомъ обладаютъ именно плотныя части плода, главн. образомъ кожа. Чѣмъ чище водка, тѣмъ лучше **н.**; высшіе сорта приготовляются на французск. (виноградн.) водкѣ. На 1 ведро водки или смѣси спирта съ водою (послѣднюю лучше брать кипяченую) берется 20 — 30 ф. ягоды, или по объемамъ — на 1 ч. водки отъ $^1/_3$ — $^1/_2$ до $^2/_3$ — $^3/_4$ и до 1 ч. ягодъ (ягоды, конечно, д. б. вполнѣ покрыты водкою); чѣмъ больше ягодъ, тѣмъ скорѣе происходитъ настаиваніе. Если настаиваніе происходитъ на сокѣ, то—приблизительно равные объемы сока и водки. Сахаръ для подслащиванія д. б. перваго сорта рафинадъ. Подслащиваютъ или при самомъ приготовленіи **н.**, или уже готовую **н.**; въ первомъ случаѣ на 1 ведро водки употребл. отъ 6—7 до 8—10 ф. сахара, во второмъ—на 1 ведро **н.** 4—5 ф. сахара: больше или меньше, смотря по ягодамъ и вкусу приготовителя. Въ обоихъ случаяхъ подслащивать можно или сахаромъ въ кускахъ, или-же сахарн. сиропомъ; для приготовленія послѣдняго сахаръ смачиваютъ водою на столько, чтобы онъ, при нагрѣваніи, распустился; давъ вскипѣть и снявъ пѣну (а еще лучше—очистивъ его бѣлкомъ: см. **Сиропъ**), сиропъ, еще кипящій, смѣшиваютъ съ настоемъ; готовую **н.** для этого вливаютъ въ сиропъ и, мѣшая, держатъ на огнѣ, пока смѣсь не начнетъ закипать (для охлажденія переливать въ фаянсов. или каменн. посуду—см. **Мѣдь**). Настаиваютъ на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, въ бутыляхъ, наполненныхъ смѣсью до горлышка (по горлышко д. б. пальца на 2 свободно) и закупоренныхъ пробками; по временамъ (черезъ 2—4 дня) взбалтываютъ. При цѣльн. ягодахъ настаиваніе продолжается 2—3 мѣсяца, а при раздавленныхъ — $^1/_2$ — 1 мѣс., иногда даже всего 7 — 8 дней; настаиваніе на сокѣ или сиропѣ оканчивается еще скорѣе. Узнается о готовности по характерн. вкусу настоя, по исчезанію въ немъ водочн. вкуса, а въ ягодахъ—ягоднаго вкуса. Готовую **н.** процѣживаютъ на воронкѣ черезъ тряпочку съ ватою или черезъ пропускн. бумагу (1 или 2 раза—пока **н.** не станетъ чистою); первая жидкость б. ч. мутная и сливается обратно въ воронку. Процѣженную **н.**, если она подслащена раньше, разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ, засмаливаютъ и держатъ въ прохладн. мѣстѣ (не на морозѣ); если-же **н.** еще не подслащена, то предварительно подслащаютъ и вторично процѣживаютъ. Чѣмъ дольше **н.** стоитъ въ бутылкахъ, тѣмъ она лучше. Подробности приготовленія отдѣльн. **н.**—см. названія ягодъ и фруктовъ. Здѣсь, для примѣра, приводятся только 3 способа приготовленія вишневки. а) 30 ф. очищенныхъ, какъ слѣдуетъ, кислыхъ вишень раздавить (кто желаетъ,—можетъ раздавить и косточки), сложить въ бутыль, облить 1 ведромъ доброй водки; дать настояться 1 мѣс., процѣдить, подсластить 5 фунт. сахара, разлить въ бутылки и пр. б) Изъ 12 ф. кислыхъ (морель) и 12 ф. сладк. черн. вишень удалить косточки; раздавить вишни, сложить въ бутыль, прибавить часть раздавл. косточекъ, 6 ф. сахара, 1 стол. ложку толч. гвоздики и 18 зол. толч. корицы; залить все 1 ведромъ водки, дать настояться 2 недѣли, процѣдить и пр. в) Прибавивъ къ 1 ведру сока изъ не оч. зрѣлыхъ вишень $7^1/_2$ ф. сахара, 17 зол. растолч. вишн. косточекъ, 5 зол. корицы и $2^1/_2$ зол. гвоздики, уварить, снимая пѣну, до консистенціи сиропа, остудить, сцѣдить, смѣшать съ $^1/_2$ ведромъ хорош. крѣпк. водки; слить въ боченокъ (но лучше въ бутыль), закупорить, поставить въ погребъ; черезъ 2 мѣс. разлить въ бутылки. О шипучихъ наливкахъ—см. **Шиповки.**

Наливочныя—то же, что **Инфузоріи.**

Наливы или **наплывы**—кругл. или продолговатые желваки, являющіеся у лошадей надъ суставами и на сухихъ жилахъ конечностей, чаще всего у путоваго сустава (рис. 1-й), на берцѣ и у скаковаго сустава (рис. 2-й и 3-й). Желваки эти образуются вслѣдствіе растяженія влагалищъ сух. жилъ или суставн. связокъ жидкостью, а потому, на ощупь, обыкновенно мягки и эластичны; но въ застарѣлыхъ случаяхъ жидкость иногда замѣняется плотн. отложеніями и опухоли становятся твердыми и узловатыми. Хромота бываетъ только въ началѣ, когда опухоль еще воспалена и болѣзненна; но нерѣдко болѣзнь начинается безъ всяк. воспаленія. Причины—растяженіе сухихъ жилъ при натугѣ, суставовъ при неправильн. движеніяхъ и т. п.; чаще у лошадей старыхъ или со слабыми сухожильями. *Леченіе*—покой и, при воспаленіи, холодн. примочки или глина съ разведенн. уксусомъ; впослѣдствіи, выстригши волоса, мазать іодомъ, втирать мазь со шпанск. мушками и т. п. Но застарѣлыя опухоли остаются навсегда, а разъ исчезнувшія склонны къ возвратамъ.

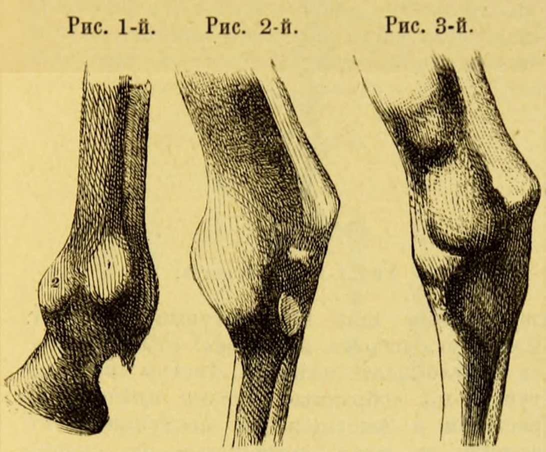
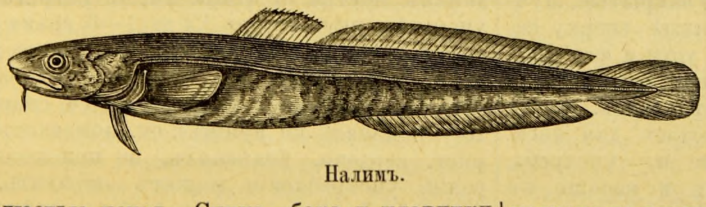


Рис. 1-й: 1—**н.** путоваго сустава, 2—**н.** разгибающей сухой жилы.—Рис. 2-й: **н.** скаковаго сустава спереди.—Рис. 3-й: **н.** того-же сустава сзади.

Налимъ (Lota vulgaris) — рыба изъ сем. тресковыхъ. Удлиненное тѣло покрыто оч. маленькими чешуйками, гладко и слизисто на ощупь; голова съ широк. пастью, въ которой много мелкихъ зубовъ; подъ нижн. челюстью усикъ. Спина, бока и плавники зеленовато-или желтовато-бураго цвѣта, б. ч. съ обильными черно-бурыми пятнами и полосками. Горло, брюхо и брюшн. плавники бѣловатые. Длина около $1^1/_2$—2 фут.; но попадаются **н.** въ 1—2 пуда вѣсомъ. Встрѣчается въ средней и преимущественно сѣверн. Европѣ, а также въ Сибири и сѣверн. Америкѣ. Живетъ въ рѣкахъ и озерахъ, предпочитаетъ чистую холодн. воду съ иловатымъ и вмѣстѣ каменист. дномъ; скрывается въ глубинѣ, подъ камнями, въ ямахъ подъ берегами и т. п., выходя оттуда только ночью; въ началѣ зимы собирается стаями для нереста или метанія икры—б. ч. на мелкихъ песчаныхъ мѣстахъ. Питается насѣкомыми, червями и мелк. рыбками, но также истребляетъ въ больш. количествѣ рыбью икру. Удятъ рѣдко, только ночью: лѣса, около 10 арш. длиною, изъ бѣл. конск. волоса; на крючокъ, № 5, насаживаются куски мяса, раки (безъ кожи), лягушки, маленьк. рыбки. Жирное бѣлое мясо вкусно, особенно зимою; молоки и больш. свѣтлокрасн. печень—лакомые куски; выплавляемый изъ печени жиръ употребл., какъ цѣлебн. народн. средство (безполезенъ). Тонкозернистая икра вредна. На кухнѣ **н.** приготовляется, какъ угорь; но чаще всего онъ идетъ на уху (см.); печень, подъ соусомъ, прибавл. въ рагу, къ паштетамъ (vol au vent) и т. п. Чтобы удалить слизь и снять кожу съ **н.**, его погружаютъ на коротк. время въ почти кипящую воду. Ловятъ **н.** преимущественно осенью и зимою, главн. образомъ во время нереста—*мордами*, которыя ставятся въ проруби, въ узкихъ рѣчкахъ и протокахъ.



Налимъ.

Наличники—дерев. планки, при помощи которыхъ обыкновенно закрываются сопряженія дверныхъ или оконныхъ рамъ со стѣною.

Наличность—то, что имѣется на лицо.

Налобникъ—ремень въ уздѣ, проходящій поперекъ лба.

Налоги—см. **Подати и Налоги.**

Налой или аналой—высокій узкій столъ, съ покатою доскою, покрытый обыкновенно матеріею; на немъ въ церкви кладется евангеліе для чтенія, а также крестъ или евангеліе для цѣлованія.

Намагничиваніе — см. **Магнитъ.**

Наминка—болѣзнь копыта, оч. часто встрѣчающаяся у лошадей. Происходитъ отъ наступленія на острые и твердые предметы, особенно когда лошадь не подкована, или при дурной ковкѣ, когда подкова не плотно прилегаетъ къ копыту и между ними попадаютъ посторонн. тѣла—камешки, грязь и т. п. Чаще всего при узкомъ, плоскомъ и сухомъ копытѣ. Выражается хромотою: лошадь ступаетъ не всею ногою, оттягиваетъ ее; на горячей подошвѣ синевато-красныя пятна или раны; давленіе болѣзненно. Когда болѣзнь запущена,—нагноеніе подъ рогомъ, которое, при неблагопріятн. условіяхъ, можетъ распространиться по всей подошвѣ, подняться вдоль стѣнокъ копыта и причинить отпаденіе рогов. башмака. *Леченіе*—покой, снять подкову, срѣзать рогъ вокругъ раны (если она есть), обмыть подошву, приложить къ ней глину или погрузить ногу въ холодн. воду: проходитъ быстро. Когда уже явилось нагноеніе, — снять рогов. часть подошвы, расширить отверстіе для истеченія гноя, почаще промывать теплой водою, прикладывать, если нужно, обыкнов. или свинцов. припарки; при вонючемъ гноѣ—перевязывать растворомъ карболов. кислоты (5—10 ч. на 100 ч. воды).

Намордникъ—см. **Собаки.**

Намѣстникъ—лицо, которому, по особ. довѣрію Государя, поручается управленіе извѣстн. краемъ, на особ. обширныхъ полномочіяхъ. Назначается обыкновенно особ. Высочайш. указами. Въ наст. время у насъ нѣтъ ни одного намѣстника.—См. **Монастыри.**

Нанду—см. **Страусъ.**

Нанка—гладкая хлопчато-бумажн. ткань красновато-желтаго цвѣта; настоящая приготовляется въ Китаѣ изъ нанкинскаго хлопка (Gossypium religiosum), имѣющаго натурально сказанный цвѣтъ. Поэтому китайск. **н.**, называемая въ торговлѣ также остъ-индскою, въ стиркѣ не линяетъ; подкрашенная-же европейская (въ томъ числѣ и московская) отъ мытья постепенно теряетъ краску.

Нанкинетъ — похожая на нанку, но болѣе легкая ткань, окрашиваемая въ различн. цвѣта; у насъ болѣе извѣстна подъ названіемъ *китайки* (см. э. сл.).

Нансукъ—тонкая бѣлая бумажн. ткань, обыкновенно гладкая, но иногда и затканная; приготовл. преимущественно въ Англіи и идетъ главн. образомъ на мелк. принадлежности дамск. туалета.

Наперстокъ. Н. бываютъ костяные, роговые, стальные, серебряные, золотые и пр.; по формѣ—открытые и закрытые. Лучшіе—стальные (м. б. покрыты сверху серебромъ или золотомъ) или хотя и изъ друг. металловъ, но съ стальн. верхушкою (если **н.** закрытый). Легкія **н.** изъ слонов. кости (или роговые) годятся только для легк. тонкой работы. Открытые **н.** употребл. главн. образомъ портными и вообще въ тѣхъ случаяхъ, когда приходится шить толст. ткани, для которыхъ надавливаніе иглы верхушкою пальца недостаточно.

Наперстянка или наперсточная трава (Digitalis)—крупн. двулѣтн. травы изъ сем. *норичниковыхъ* (Scrophularineae). Самый извѣстный видъ—D. purpurea, съ больш. стоячими кистями ярко-розов. цвѣтовъ, неправильно-колокольчатой формы. Одно изъ красивѣйшихъ декоративн. растеній для больш. группъ. Любитъ сухія мѣста, удается въ каждой питательной почвѣ. Въ средн. Россіи приходится прикрывать на зиму первогоднія еще не цвѣтущія растенія. Изъ друг. видовъ красива D. grandiflora—съ свѣтло-желт. цвѣтами. Листья дико растущей **н.**, собранные передъ цвѣтѣніемъ растенія и высушенные, поступаютъ въ аптеки; въ нихъ содержится оч. сильно дѣйствующее вещество—*дигиталинъ*. Въ медицинѣ листья **н.** (folia Digit. purpureae) употребл. внутрь (отъ $^{1}/_{4}$ до 1—3 гранъ на пріемъ)—чаще всего въ формѣ воднаго настоя, порошковъ или спиртн. настойки (Tinctura digitalis: 5 ч. травы на 6 ч. спирта, 10—30 капель на пріемъ); оч. помогаетъ во мног. сердечн. болѣзняхъ, но при неосторожн. употребленіи можетъ отравить, а потому прибѣгать къ ней безъ совѣта и *наблюденія* врача не слѣдуетъ; объ отравленіи ею—см. **Отравленія.**

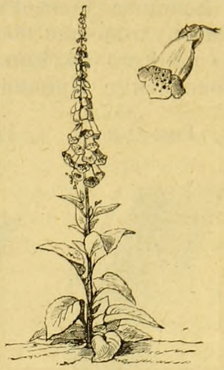


Рис. 1-й. D. purpurea.

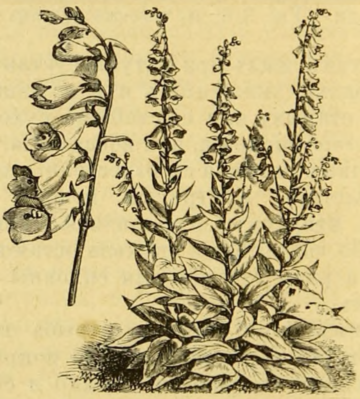


Рис. 2-й. D. grandiflora.

Напилки дѣлаются изъ стали, рѣже изъ насталенаго желѣза. По формѣ поперечн. сѣченія (см. рис. 1-й) **н.** бываютъ: *прямоугольные* (1 и 2), *полукруглые* (3), *квадратные* (4), *круглые* (5), *треугольные* (6), *овальные, чечеви-*

цеобразные и пр.; по общей формѣ: *прямолинейно-*и *криволинейнореберные, остро-*и *тупоносые,* иногда *желобчатые* (для скобленія цилиндровъ), *кривые* и разнообразно *фигурные* (примѣръ фигурныхъ—7 на рис. 1-мъ). Большой груб. **н.**, квадратный въ попер. сѣченіи, но съ закругленн. ребрами и болѣе толстый по серединѣ, чѣмъ съ обоихъ концовъ, наз. *брусовкою.* По формѣ насѣчки **н.** раздѣляются на 2 главн. сорта: собственно *напилки*—насѣчки прямолинейныя, параллельныя (рис. 2-й: *а, б, в*) и *терпуги* или *рашпили*—поверхность покрыта остр. зубьями (рис. 2-й: *г*). Сам. крупн. рашпили—отъ 30 до 40, а сам. мелкіе—отъ 400 до 500 и даже до 1.000 зубьевъ на 1 кв. дюймѣ. Насѣчки *напилковъ* (собственно) состоятъ или изъ ряда остр. реберъ, идущихъ только въ одномъ направленіи, перпендикулярно или слегка наклонно къ оси **н.**, или же изъ двухъ рядовъ реберъ, пересѣкающихся м. собою подъ угломъ и образующихъ на мѣстѣ пересѣченія множество болѣе или менѣе острыхъ возвышеній. По тонкости насѣчки **н.** раздѣляются на *драчевые* (21—56 нарѣзокъ на 1 дюймѣ длины) *личные* (34—76 нар.) и *шлифные* (56—216 нар.); самые тонкіе изъ послѣднихъ наз. *тонкошлифными.* Терпуги или рашпили употребл. обыкновенно для обработки дерева; напилки—для металла; начинаютъ съ драчевыхъ, потомъ переходятъ къ личнымъ и оканчиваютъ шлифными. Напилки съ однимъ параллельн. рядомъ реберъ удобнѣе для мягкихъ металловъ, напр. свинца; напилки съ перекрещивающимися рядами—для болѣе тверд. металловъ (желѣза, стали и пр.). Треугольные **н.** годны особенно для натачиванія зубцовъ пилъ; *ножевки* или **н.** въ формѣ ножа — для прорѣза головки винтовъ; брусовки—для сдиранія окалинъ съ металловъ послѣ кузницы или вообще для спиливанія сразу бол. количества металла. Длина, какъ и вообще величина, **н.** различна: отъ $^3/_4$ до 30 дюйм.; самая употребительная—6—12 дюйм. для обыкн. слесарн. работъ и 12—24 д. для груб. работъ. Остр. задн. конецъ, которымъ **н.** насаживается на дер. рукоятку, наз. *хвостомъ.* Лучшіе **н.** англійскіе; съ оч. мелкою нарѣзкою—французскіе. Въ торговлѣ существ. различн. номера **н.**, относящіеся, впрочемъ, не къ тонкости насѣчки, а къ той или другой формѣ **н.** При *выборѣ* **н.** должно обращать вниманіе на слѣд. условія: а) поверхности и края д. б. правильны— не искривлены; б) на поверхности не должно б. пятенъ, означающихъ, что окалина не была вполнѣ снята со стали): нарѣзка на мѣстахъ пятенъ всегда не прочна; в) насѣчка д. б. правильная и однообразная; г) изломъ стали д. б. мелкозернистый, безъ раковинъ; д) закалка стали—удовлетворительная: если обломкомъ стараго **н.**, испытанной добротности, провести по новому **н.**, то при хорош. закалкѣ зубья скорѣе сломаются, чѣмъ согнутся; при недостаточной — наоборотъ.— *Чистятся* засорившіеся **н.** существующими въ продажѣ щеточками изъ тонк. проволоки—или просто, или съ горяч. водою, въ которой распущено немного поташа. **Н.**, насѣчка которыхъ стерлась, обыкновенно уже не годны къ употребленію; но не оч. стертую насѣчку можно углубить: вычиствивъ **н.**, какъ сказано, съ поташомъ, погрузить его въ острую водку (продажн. азотн. кислота уд. вѣса 1,19—1,25) и *тотчасъ*-же обтереть *туго натянутымъ* полотномъ: кислота, остающаяся, при такомъ вытираніи, въ углубленіяхъ, по истеченіи часовъ около двухъ выѣдаетъ достаточныя бороздки; послѣ этого быстро, но тщательно смыть кислоту и прочистить щеткою.

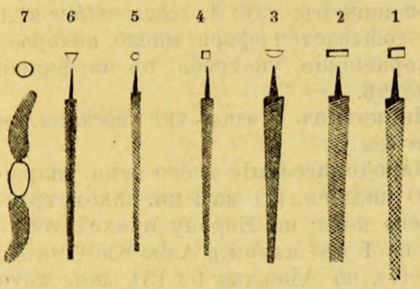


Рис. 1-й.

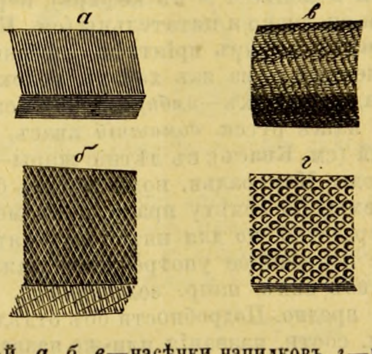


Рис. 2-й. *а, б, в*—насѣчки напилковъ, *г*—насѣчка терпуговъ или рашпилей.

Напитки. Самый естественный, здоровый **н.**—хорошая, годная для питья, вода (см. **Вода**); но тамъ, гдѣ вода плоха, лучше употреблять искусственные **н.**, основаніемъ которыхъ служитъ также вода. По составу и способу приготовленія, напитки м. б. раздѣлены: на *прохладительные,* по преимуществу утоляющіе жажду, куда, кромѣ воды, относятся различн. рода лимонады и фруктов.

воды, квасъ, содовая вода и т. п.: возбуждающіе и опьяняющіе *спиртные* **н.**, приготовляемые при помощи броженія,—водка, вино, пиво и пр. (изъ этого рода **н.** утолять жажду могутъ только содержащіе мало спирта—пиво, слабыя вина и т. п.); наконецъ, *укрѣпляющіе* и *возбуждающіе* **н.**, употребляемые б. ч. горячими,—чай и кофе. Въ нѣкотор. **н.** содержатся иногда и питательн. вещества—квасъ, пиво, хлѣбн. вода, въ особенности-же кумысъ и кефиръ. Молоко, хотя и употребл. въ жидкомъ видѣ и можетъ утолять жажду, по составу, д. б. причислено къ пищев. веществамъ; къ послѣднимъ-же д. б. отнесенъ и шоколадъ. Въ большинствѣ случаевъ для утоленія жажды полезнѣе всего **н.** первой категоріи — прохладительные; тѣ изъ нихъ, которые содержатъ углекисл. газъ, слегка возбуждающій желудокъ, пригодны для лицъ съ лѣнивымъ пищевареніемъ. Умѣренное употребленіе спиртныхъ **н.**, содержащихъ немного спирта (слаб. вино, пиво и т. п.), можетъ быть полезно, а для слабыхъ желудковъ даже необходимо; но крѣпкіе спиртн. **н.** всегда вредны—см. **Вино, Спиртъ, Водка, Пиво.** Слабымъ людямъ въ особенности можно рекомендовать *кумысъ* или *кефиръ:* при маломъ содержаніи спирта (1—2% въ кумысѣ и менѣе 1% въ кефирѣ), перевариваются оч. легко и питательны (см. **Кумысъ** и **Кефиръ**); кефиръ пріятнѣе, особенно приготовленный дома изъ хорош. молока. Изъ прохладительныхъ—*имбирное пиво* (см. **Имбирь**), нашъ русск. *домашній* квасъ, но не кислый (см. **Квасъ**); въ лѣтніе жары—фруктов. воды. Минеральн. воды могутъ б. употребляемы, по совѣту врача, какъ медицинское средство, но для питья не годятся (см. **Вода**): постоянное употребленіе даже слабыхъ изъ нихъ, напр. зельтерской, несомнѣнно вредно. Подробности объ отдѣльныхъ **н.**—см. соотв. названія или-же названія веществъ, изъ котор. приготовляются (плодовъ, ягодъ и пр.). О фруктов. водахъ вообще—см. **Фрукты.**

Наплывы—то-же, что **Наливы.**

Наполитанъ—такъ иногда наз. въ общежитіи сѣрую ртутн. мазь (см. **Мази**).

Нарвалъ, единорогъ или **рогозубъ** (Monodon monoceros)—животное изъ отряда китовъ (см.); 15—18 фут. длиною, желто-бѣловатаго цвѣта, съ бурыми пятнами. У самца одинъ изъ рѣзцовъ верхн. челюсти выпячивается въ длинный (до 9—10 фут.) бивень, называемый рогомъ и дающій хорош. подѣльную кость. Водится стаями въ Сѣв. Ледовитомъ океанѣ, питается моллюсками и рыбой. Кромѣ кости, даетъ жиръ (ворвань); мясо иногда употребляется въ пищу.

Наргиле—персидскій кальянъ (см.).

Нардъ (Valeriana Spica)—травянист. растеніе изъ сем. валеріановыхъ, растущее дико въ Остъ-Индіи. Его корень содержитъ сильно ароматическ. вещество и входитъ въ составъ мног. восточныхъ ароматовъ. Оно было извѣстно съ древнѣйшихъ временъ не только въ своемъ отечествѣ, но и на западѣ: грекамъ и римлянамъ. Существуетъ преданіе, что **н.** входилъ въ составъ того мvро, которымъ Марія помазала Іисуса. Нардомъ-же наз. травянист. растенія *Andropogon* изъ сем. злаковъ, растущія въ Остъ-Индіи, Аравіи и воздѣлываемыя на Цейлонѣ; онѣ также обладаютъ ароматн. корневищемъ; изъ *A. schoenanthus* и *A. nardus* добывается эфирн. масло, которое, какъ и корневище, употребл. въ парфюмерн. искусствѣ.

Наркотинъ — одна изъ составн. частей опія (см.).

Народонаселеніе всего земн. шара около 1460 милліон. (11 на 1 кв. километръ) душъ обоего пола; на Европу приходится 315,44 (32 на 1 кв. килом.), Азію 835 (19), Африку 206 (7), на Америку 99 (3), изъ которыхъ на Соединенные штаты 50,44 (5); на Австралію 4 (0,4); цифры эти, конечно, только приблизительныя и для Азіи и Африки основаны на оч. недостовѣрн. данныхъ. Въ слѣд. таблицѣ показано распредѣленіе населенія въ разн. государствахъ Европы.

НАЗВАНІЯ ГОСУДАРСТВЪ.	Населеніе въ милліонахъ.	Густота насел. на 1 кв. килом.	На 1000 мужч. приход. женщ.	Ежегодн. % нароста насел.
Австро-Венгрія (1880)	37,88	61	1035	0,7
Бельгія (1885)	5,85	198	985	
Великобрит. съ Ирландіею (1881)	35,24	112	1058	0,82
Германія (1885)	46,84	86,7	1036	1,00
Греція (1881)	1,98	30	менѣе 1000	
Данія (1880)	1,97	51		
Испанія (1884)	16,65	33		
Италія (1885)	29,70	100	989	
Нидерланды (1885)	4,34	135	1018	
Норвегія (1875)	1,81	5,5	1060	
Португалія (1881)	4,31	48		
Россія Европейская	85,97	15,9	1022	1,3
Россія Азіатская	болѣе 16	0,9		
Румынія (1878)	5,38	41	менѣе 1000	
Сербія (1886)	1,95	39	менѣе 1000	
Европ. Турція и Болгарія	9	28		
Франція (1881)	37,67	71	1008	0,07
Швейцарія (1880)	2,85	69	1046	
Швеція (1885)	4,68	10	1054	

Внѣ Европы мужчины б. ч. берутъ перевѣсъ надъ женщинами, напр. въ Ньюіоркѣ въ 1870 г. на 1000 мужчинъ женщинъ было 978. Населеніе столицъ: въ Берлинѣ 1.315.297 (1885 г.), Вѣнѣ (1880 г.) 1.103.857, Лондонѣ (1881) 3.814.571, Москвѣ (1884) 753.469, Ньюіоркѣ (съ пригородами, 1880) 1.941.812, Парижѣ (1881) 2.225,910, С.Петербургѣ (1881) 929.093. Друг. города Россіи, въ котор. населеніе не менѣе 50.000: Астрахань (57.704), Бердичевъ Кіевской губ. (56.980), Бобруйскъ Минск. губ. (53.604), Варшава (406.261), Вильна (88.065), Витебскъ (50.033), Воронежъ (50.100), Динабургъ Вит. губ. (61.816), Елисаветградъ Херс. губ. (51.774), Житоміръ (54.224), Казань (140.726), Кишиневъ (130.000), Кіевъ (127.251), Лодзь Петрок. губ. (49.592), Минскъ (53.328), Нижній-Новгородъ (57.530), Николаевъ Херс. губ. (66.335), Одесса Херс. губ. (217.000), Орелъ (76.601), Ревель Эстл. губ. (50.488), Рига Лифл. губ. (169.329), Ростовъ-на-Дону (70.669), Самара (63.400), Саратовъ (108.820), Таганрогъ Екатер. губ. (63.025), Ташкентъ С. Дарьинск. обл. (100.000), Тифлисъ (104.024), Тула (62.659), Харьковъ (133.139), Херсонь (60.921).

Народоисчисленіе—см. **Перепись.**

Нарта—особ. родъ саней, употребляемыхъ въ Сибири.

Нарцеинъ—одна изъ сост. частей опія (см.).

Нарциссъ (Narcissus)— луковичн. растенія изъ сем. амариллидовыхъ. Къ этому роду относится много видовъ (20), распространенныхъ преимущественно въ странахъ около Средиземнаго моря, особенно западныхъ, но также и въ средн. Европѣ. У насъ за Кавказомъ одинъ видъ. Всѣ виды изящны и часто ароматичны, а потому оч. цѣнятся. Одни изъ нихъ могутъ разводиться почти повсюду на открыт. воздухѣ, другіе требуютъ покрова на зиму или даже оранжерейн. или компатн. культуры. Къ числу воздушныхъ относятся: *N. minor* — около 4—6 дюйм. высотою съ однимъ желтымъ цвѣткомъ на верхушкѣ своей стрѣлки. *N. pseudonarcissus,* растущій дико и у насъ за Кавказомъ,—стрѣлка заканчивается однимъ крупн. желт., чрезвычайно изящн. и ароматн. цвѣткомъ, у котораго, такъ называемая, коронка, свойственная всѣмъ нарциссамъ, сильно развита и имѣетъ видъ колокольчика; есть разности съ махровыми цвѣтами (flore pleno, incomparabilis и пр.). *N. odorus Willd.*—съ блѣдно-желт., слегка ароматн. цвѣтами и короткою коронкою. *N. poeticus* (*поэтическій* н.)—съ однимъ крупнымъ бѣлымъ, какъ снѣгъ, цвѣткомъ и такого-же цвѣта короткою блюдцевидною коронкою, окаймленною ярко-красною окраинкою, которая, впрочемъ, нерѣдко исчезаетъ.

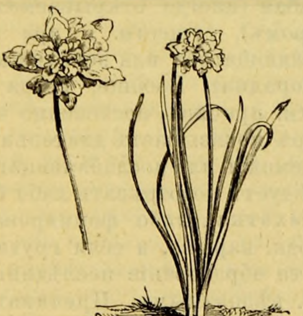


Рис. 1-й. N. pseudonarcissus, съ махров. цвѣтами.

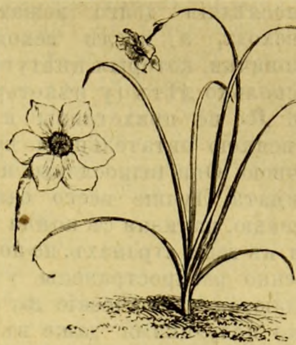


Рис. 2-й. N. poeticus.

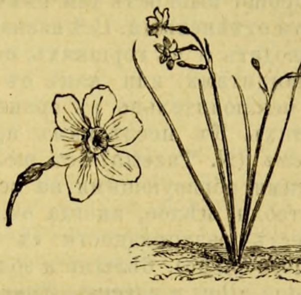


Рис. 3-й. N. Jonquilla, съ прост. цвѣтами.

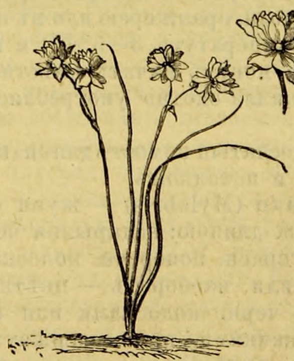
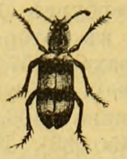


Рис. 4-й. N. Jonquilla, съ махров. цвѣтами.

N. biflorus составл. только разность поэтическаго **н.** Всѣ эти виды разводятся *дѣтками,* появляющимися у основанія взрослыхъ луковицъ. При разведеніи сѣменами, послѣднія долго лежатъ въ землѣ до всхода, а послѣ всхода образуютъ луковички, которыя цвѣтутъ только черезъ нѣсколько лѣтъ (у нѣкоторыхъ черезъ семь). **Н.** не прихотливы и довольствуются всякою питательн. и не оч. тяжелою почвою. Они выносливы и относительно климата. Лучше всего сажать луковицы осенью, начиная съ конца августа, но, даже и въ тепл. странахъ, не позже ноября. Особенно распространены у насъ и отлично удаются поэтическіе **н.**, становящіеся легко полудикими даже въ нашихъ холодн. странахъ, напр. въ Москвѣ и Петербургѣ, и, безъ всякаго ухода, долго держатся на луговинахъ въ паркахъ. Принадлеж. къ самымъ рано-цвѣтущимъ растеніямъ, но не терпятъ сухости и въ сух. весну цвѣтутъ плохо или вовсе не цвѣтутъ; поэтому хорошо выбирать для нихъ мѣста, хотя отчасти оттѣненныя. Всѣ названн. виды можно разводить и въ горшкахъ, поступая, какъ съ гіацинтами, или какъ съ **н.**, разводимыми исключительно въ оранжереяхъ или комнатахъ. Къ послѣднимъ принадлежатъ: *Тацетъ* (N. Tazetta)—съ желт. ароматн. цвѣтами, образующими на верхушкѣ цвѣточн. стебля цѣлое, иногда оч. густое, соцвѣтіе; есть разновидности съ махров. цвѣтами (flore pleno), бѣлыми и золотистыми (var. totus albus и aureus). *Жонкилла* (N. Jonquilla) — съ желт. цвѣтами, по 3—4 на стрѣлкѣ, и особенно пріятнымъ ароматомъ; есть и махровые. Луковицы этихъ **н.** сажаются въ хорошо дренированные горшки съ питательною нетяжелою землею, лучше всего въ октябрѣ или ноябрѣ; горшокъ ставятъ въ холодн. оранжерею или въ прохладн. комнату (температура 3—5° Р.) и почти не поливаютъ; могутъ начать цвѣсти съ января. Жонкилла охотно употребляется парфюмерами.

Нары—досчатый помостъ для спанья, между поломъ и потолкомъ.

Нарывники (Mylabris) — жуки отъ 4—5 до 7—8 лин. длиною; надкрылья черныя съ желт. или красн. поперечн. полосками или пятнами, или наоборотъ — цвѣтныя надкрылья съ черн. полосками или пятнами. Наз. нарывниками, п. ч. содержатъ вещество, которое, подобно шпанск. мушкѣ, натягиваетъ на кожѣ пузыри; могутъ также употребляться на приготовленіе нарывн. пластырей (см. **Муха шпанская**). Личинки ихъ мало изслѣдованы. **Н.** питаются цвѣтами и листьями разн. растеній—огородныхъ, хлѣбныхъ и пр.; если ихъ много, то приносятъ больш. вредъ. Встрѣчается обыкновенно нѣсколько видовъ совмѣстно: преимущественно въ степн. мѣстностяхъ Европы, Азіи и Африки, у насъ—на югѣ Европ. Россіи и Сибири. Изъ средствъ противъ нихъ пока употребл. только собираніе: съ тѣми-же предосторожностями, какъ и шпанск. мухъ (см.). Изъ видовъ наиболѣе извѣстны: *M. variabilis* (рис.)—черный, надкрылья желтыя съ черн. поперечн. полосками; но встрѣч. разновидности и съ другою окраскою, напр. — съ желт. полосками или пятнами на красн. или черныхъ надкрыльяхъ и т. п. *M. 4-punctata* — красно-желт. надкрылья усѣяны мелк. точками и съ 4-мя черн. пятнами на каждомъ; *M. 14-punctata*—на каждомъ изъ свѣтло-желт. надкрыльевъ множество точекъ и по 7 черн. пятенъ; *M. Fuesslini*—черн. надкрылья съ желт. поперечн. полосами и пятнами.



Нарывникъ (M. variabilis), въ натур. величину.

Нарывъ или **абсцессъ**—наполненная гноемъ полость, образующаяся въ тканяхъ вслѣдствіе разрушенія ихъ нагноеніемъ (см. **Гной**). Въ б. ч. случаевъ образованіе **н.** предшествуется и сопровождается признаками воспаленія (см. э. сл.): опухолью, краснотою и жаромъ въ пораженн. частяхъ, бьющею или стрѣляющею болью, лихорадкою (см. э. сл.). Только так. наз. *холодные* **н.** могутъ образоваться безъ явныхъ мѣстн. припадковъ воспаленія; но лихорадка, хотя и болѣе слабая (иногда открываемая только термометромъ), существ. и при нихъ: б. ч. послабляющагося или перемежнаго типа (см. **Лихорадка**). Вообще, когда больной, безъ видим. причинъ, постепенно чахнетъ и термометръ показываетъ длительную лихорадку перемежн. или послабляющагося свойства,—слѣдуетъ подозрѣвать либо бугорчатку (см. **Чахотка**), либо формированіе гдѣ-либо холодн. нарыва, и если грудн. органы здоровы, то образованіе послѣдняго становится оч. вѣроятнымъ. Причинять **н.** можетъ все то, что вызываетъ воспаленіе (см. э. сл.). Холодн. **н.** обыкновенно есть слѣдствіе различн. хроническ. процессовъ: костоѣды, хроническ. воспаленія суставовъ и т. п. *Леченіе* — то-же, какое показано въ ст. **Гной**. Если **н.** наружный, то его слѣдуетъ вскрыть, какъ только два пальца, приложенные къ нему и *поперемѣнно* слегка придавливаемые, начнутъ чувствовать *зыбленіе* жидкости: дальнѣйшее ожиданіе напрасно продолжаетъ страданія больнаго и увеличиваетъ полость. Вскрывать остр. ланцетомъ или ножемъ (бистуріемъ), дѣлая отверстіе, *достаточное* для свободн. истеченія гноя. Послѣ вскрытія промывать тепловатою водою (или, еще лучше, чаемъ изъ ромашки или ароматич. набора—см. э. сл.).

Наслѣдникъ—см. **Наслѣдство.**

Наслѣдственность—естеств. сила, при помощи которой свойства родителей передаются дѣтямъ. Наслѣдственностью поддерживается постоянство типовъ животныхъ и человѣка, но ею-же обусловливается и возможность образованія новыхъ породъ—посредствомъ надлеж. подбора паръ. Передаются какъ физическія, такъ и нравств. качества, причемъ способность передачи вообще одинаково сильна у обоихъ родителей относительно дѣтей обоего пола, за исключеніемъ, конечно, спеціально половыхъ признаковъ. Если скотоводы, не смотря на это, предпочитаютъ пріобрѣтать племенн. самцовъ, то только потому, что самецъ можетъ служить для мног. самокъ и, слѣдовательно, выгоднѣе. Вообще приплодъ получаетъ качества, среднія между отцомъ и матерью; но въ частности распредѣленіе родительск. свойствъ въ немъ м. б. разнообразно, нерѣдко съ большимъ или меньшимъ перевѣсомъ въ ту или другую сторону. Въ большинствѣ случаевъ причины такой преимущественной передачи отцовскихъ или материнскихъ качествъ не извѣстны; но, судя по наблюденіямъ скотоводовъ, можно думать, что болѣе слабый, старый или истощенный родитель вліяетъ на развитіе качествъ будущаго приплода менѣе, чѣмъ болѣе сильный и молодой (но уже вполнѣ развитый). Такъ какъ ребенокъ рождается далеко не вполнѣ развитымъ, то родители въ сущности передаютъ дѣтямъ только наклонность къ развитію извѣстн. качествъ, которыя вполнѣ проявляются б. ч. въ томъ-же возрастѣ, въ какомъ онѣ замѣчались у родителей; и если эти качества преходящія, то онѣ обыкновенно и длятся приблизительно столько-же времени, какъ у родителей. Но болѣе или менѣе полное развитіе этихъ качествъ значительно зависитъ отъ условій, окружающихъ ростущаго ребенка: климата, образа жизни, воспитанія, пищи и гигіены вообще; подъ вліяніемъ этихъ условій одни признаки могутъ ослабляться или даже вовсе не развиваться, а другіе, наоборотъ, усиливаться. Существованіе у обоихъ родителей одинаковыхъ хорошихъ или дурныхъ качествъ, все равно физическихъ или нравственныхъ, еще усиливаетъ эти качества у дѣтей; противуположныя качества родителей взаимно ослабляются въ дѣтяхъ: въ какую сторону будетъ перевѣсъ—оч. много зависитъ отъ послѣдующаго нравств. и физическ. воспитанія. Первичныя, врожденныя, качества родителей, т. е. унаслѣдованныя ими по прямой линіи отъ предковъ, передаются сильнѣе и постояннѣе: онѣ-то и характеризуютъ породу (см. э. сл.). На постоянство признаковъ породы указываетъ, между прочимъ, такъ наз. *атавизмъ*—повтореніе въ потомствѣ нѣкот. признаковъ, не замѣтныхъ у родителей, но существовавшихъ у кого-либо изъ болѣе или менѣе отдаленныхъ предковъ по прямой линіи: у дѣда, прадѣда и еще выше; атавизмомъ и объясняется, почему дѣти иногда болѣе похожи на дядю или тетку, чѣмъ на родителей. Вліяніе перваго супруга на качества дѣтей отъ второго супруга признаютъ мног. скотоводы; вліяніе это, однако, недостаточно доказано. Но несомнѣнно могутъ передаваться и не наслѣдственные признаки, а случайно явившіеся у родителей или пріобрѣтенные ими при жизни, напр. близорукость и дальнозоркость, излишніе пальцы на конечностяхъ, заячья губа, даже изуродованныя переломомъ формы конечностей, носа и т. п., а также мног. нравств. качества—музыкальность, наклонность къ физическ. и умственному труду, раздражительность нервн. системы и пр. Конечно передача признаковъ этого рода далеко не такъ постоянна, какъ первичныхъ (расовыхъ); но если случайно или намѣренно особы съ одинаковыми недостатками или совершенствами такого рода будутъ спариваться въ теченіи нѣсколькихъ поколѣній, то признаки могутъ сдѣлаться постоянными и образовать новую породу. Посредствомъ подбора родителей и хорошо направленнаго воспитанія людямъ удалось образовать нѣсколько улучшенныхъ породъ домашн. животныхъ. Совершенно подобнымъ-же образомъ м. б. улучшаемы или ухудшаемы и породы людей: для этого слѣдуетъ только обращать должное вниманіе на соотвѣтств. подборъ супруговъ и на надлежащее физическ. и нравств. воспитаніе дѣтей. Въ исторіи извѣстенъ только одинъ примѣръ намѣреннаго подбора супруговъ съ цѣлью образованія желаемой породы, а именно поселенія для выведенія высокорослыхъ прусскихъ гренадеръ. Но условіями жизни и обычаемъ подобн. спариванія, въ теченіи нѣскольк. поколѣній, болѣе или менѣе однородныхъ особей устраивались и устраиваются оч. часто: напр., браки только между членами даннаго класса общества или даннаго города, села и пр. Въ исключительн. случаяхъ такая односторонность влечетъ за собою разведеніе людей дѣйствительно хорошей (чистокровной), хотя, тѣмъ не менѣе, односторонней породы, но чаще всего даетъ противуположные результаты: хилые или неспособные къ труду поколѣнія, продолжая спариваться м. собою, производятъ все болѣе и болѣе худшихъ потомковъ. Членамъ такихъ обществъ, чтобы не выродиться совершенно, необходимо освѣжаться примѣсью крови друг. болѣе здоровыхъ или трудолюбивыхъ классовъ. Примѣсь эта не безполезна, впрочемъ, и для хорошихъ чистокровныхъ породъ: чтобы избѣжать слишкомъ большого однообразія и развить въ породѣ новыя качества, болѣе соотвѣтствующія требованіямъ новой жизни. Изъ помѣси красивой, но негодной для условій нашей жизни, благородной арабской лошади съ болѣе грубыми и тяжелыми, но крѣпкими голландск. и датскими лошадьми произошли знаменитые орловскіе рысаки. Вопросъ о вліяніи на дѣтей браковъ между ближайш. родственниками не изслѣдованъ достаточно, такъ какъ нравственностью и законами большинства государствъ подобн. браки запрещены. Отъ браковъ между болѣе отдаленными членами одного и того-же рода, напр. двоюродн. сестеръ съ двоюродн. братьями, можетъ родиться совершенно здоровое потомство; но постоянное повтореніе браковъ между членами одного рода, безъ освѣженія извнѣ, по истеченіи нѣскольк. поколѣній ведетъ обыкновенно къ ухудшенію рода или даже къ вырожденію его.—Многія *болѣзни* передаются по наслѣдству совершенно также, какъ и физіологическія признаки; сюда принадлежатъ: чахотка, сифилисъ, кретинизмъ, подагра, сахарная болѣзнь, кровоточивость, расположеніе къ ожирѣнію, къ удару, образованію желчн. или мочев. камней, къ сумасшествію, эпилепсіи, истерикѣ и мног. др. болѣзнямъ. Обыкновенно наслѣдств. болѣзни обнаруживаются у дѣтей въ томъ-же возрастѣ, какъ и у родителей; притомъ, если болѣзнь родителей была не пріобрѣтенная, а также наслѣдственная, то она часто развивается у дѣтей даже и въ такомъ случаѣ, если онѣ были зачаты и рождены ранѣе появленія болѣзни у родителей. Иногда случается, что болѣзнью поражаются не ближайшіе члены потомства, а только внуки или правнуки (атавизмъ); такого рода скачки чаще всего наблюдаются относительно болѣзней нервной системы, преимущественно сумасшествія; чахотка, сифилисъ и др. болѣзни общаго питанія обыкновенно передаются непосредственнымъ потомкамъ. Нѣкот. болѣзни передаются въ измѣненн. формѣ, напр. сифилисъ, принимаемый у дѣтей нерѣдко за золотуху. Наслѣдственныя болѣзни обыкновенно излечиваются труднѣе, чѣмъ пріобрѣтенныя; но такъ какъ дѣтямъ передается собственно только расположеніе къ болѣзни, а не самая болѣзнь, то, устраняя все, что можетъ способствовать развитію ея, часто (но не всегда) удается предотвратить появленіе ея. Чтобы достигнуть такого результата, къ предохранительнымъ мѣрамъ слѣдуетъ приступать уже съ самаго рожденія ребенка и терпѣливо продолжать ихъ до тѣхъ поръ, пока не пройдетъ нѣсколько лѣтъ послѣ возраста, въ который, судя по родителямъ, должна была обнаружиться болѣзнь. Мѣры эти тѣ-же самыя, какія вообще необходимы для поддержанія здоровья: хорош. климатъ, чист. воздухъ, надлежащ. образъ жизни, питательн. пища и пр. (см. **Климатъ, Воздухъ, Образъ жизни, Пища**); употребленіе лекарствъ—только въ исключит. случаяхъ (по совѣту врача). О спеціальн. мѣрахъ—см. отдѣльн. болѣзни. Людямъ, уже страдающимъ болѣзнями, передающимися по наслѣдству, вообще не слѣдуетъ вступать въ бракъ до излеченія отъ нихъ; люди-же, только расположенные къ нимъ, должны выбирать супруговъ съ противуположн. качествами, т. е. не только крѣпкихъ и здоровыхъ, но и завѣдомо происходящихъ отъ здороваго рода. Только подобн. разумнымъ поведеніемъ возможно если не искоренить, то значительно уменьшить многія хронич. болѣзни, опустошающія родъ человѣческій.

Наслѣдство — имущество (права и обязанности), оставшееся послѣ смерти, лишенія правъ, объявленія въ безвѣстн. отсутствіи или вступленія въ монашество обладателя его *(наслѣдодателя).* Имущество это можетъ перейти къ наслѣднику или по духовн. завѣщанію (см. **Завѣщаніе**), или, при отсутствіи завѣщанія, по закону. Наслѣдниками по закону не могутъ б. лица, лишенныя всѣхъ правъ, и монашествующіе. Ближайш. наслѣдниками признаются дѣти, причемъ дочери получаютъ по $^1/_{14}$ части изъ недвижимаго и по $^1/_8$ изъ движим. имущества *(указная часть);* остальное дѣлится по ровну между сыновьями; но если дочерей больше, чѣмъ сыновей, и доли ихъ, вслѣдствіи этого, окажутся больше долей сыновей, то н. дѣлится по ровну между всѣми дѣтьми. Если нѣтъ сыновей, то н. дѣлится по ровну между дочерьми. Внуки, если родители ихъ умерли раньше дѣда или бабки, получаютъ долю родителей *(по праву представленія);* правнуки, родители и дѣдъ или бабка коихъ умерли ранѣе прадѣда или прабабки, получаютъ также долю родителей. Если дѣтей нѣтъ или они не желаютъ, или не могутъ быть наслѣдниками, то н. переходитъ къ родственникамъ по боковой линіи: сначала къ полнороднымъ братьямъ или (по праву представленія) къ ихъ потомству — сначала мужскому, и только если нѣтъ послѣдняго, то къ женскому; если нѣтъ братьевъ и ихъ потомства, то къ полнороднымъ сестрамъ или ихъ потомству мужскаго пола, а при отсутствіи мужскаго—

къ женскому. Такъ, если у умершаго или умершей остались братъ, сестра, два племянника и племянница по второму брату и племянница по третьему брату, то н. дѣлится на три равныя части: одну часть получаетъ братъ, другую — оба племянника по другому брату, какъ его представители мужскаго пола, и третью—племянница по третьему брату, какъ его единственная представительница; сестра умершаго или умершей и племянница его или ея по второму брату въ н. не участвуютъ. Точно также, если у умершаго или умершей остались сестра, племянникъ и племянница по другой сестрѣ и племянница по третьей, то н. получаютъ сестра, племянникъ по другой сестрѣ и племянница — по третьей; племянница по второй сестрѣ (при братѣ) въ н. не участвуетъ. Если нѣтъ полнородныхъ братьевъ и сестеръ и ихъ потомства, то права н. на благопріобрѣт. имущество (но не родовое) переходятъ къ неполнороднымъ братьямъ и сестрамъ, т. е. единоутробнымъ (отъ одной матери, но разныхъ отцовъ) или единокровнымъ (отъ одного отца, но разныхъ матерей), причемъ порядокъ наслѣдованія сохраняется тотъ-же, какъ и для полнородныхъ братьевъ и сестеръ и ихъ потомства. Если нѣтъ ни полнородныхъ, ни неполнородныхъ братьевъ и сестеръ, то наслѣдуютъ родные дяди или тетки и ихъ потомство—сначала дяди и ихъ потомство, а въ отсутствіи тѣхъ и другого—тетки и ихъ потомство; при этомъ въ потомствѣ дяди или тетки,—сестра при братѣ также не наслѣдуетъ. Напр., если остались дядя, тетка, двоюродн. братъ по друг. теткѣ, двоюродн. братъ и сестра по второму дядѣ и двоюродн. сестра по третьему дядѣ, то н. дѣлится между дядею, двоюродн. братомъ по второму дядѣ и двоюродн. сестрою по третьему дядѣ, а тетка, двоюродн. братъ по другой теткѣ и двоюродн. сестра по второму дядѣ,—ничего не получаютъ. Что касается *супруговъ*, то, по смерти одного изъ нихъ, другой, оставшійся въ живыхъ, во всякомъ случаѣ, получаетъ $^1/_7$ часть изъ недвижимаго и $^1/_4$ изъ движим. имущества. Вдова, если послѣ смерти мужа не осталось недвижим. имущества, можетъ требовать свою часть изъ недвижим. имѣнія оставшагося въ живыхъ *свекра*. Но наслѣдникъ вдовы можетъ получить ея часть лишь въ томъ случаѣ, когда просьба о выдачѣ части была подана еще вдовою; это право вдовы и ея наслѣдниковъ не погашается давностью. Вдовецъ также можетъ требовать свою часть при жизни тестя, но лишь въ томъ случаѣ, если недвижим. имущества нѣтъ у него самого и не осталось послѣ умершей. Родители дѣтей, умершихъ бездѣтными, получаютъ оставшееся послѣ нихъ имущество не въ собственность, а въ пожизненное владѣніе, и только въ такомъ случаѣ, если это имущество благопріобрѣтенное; это право признается за ними хотя-бы и были другіе наслѣдники, напр. братья или сестры: законные наслѣдники считаются собственниками имущества, но во владѣніе имъ вступаютъ только послѣ смерти родителей умершаго. Если остался капиталъ, внесенный въ кредитныя установленія, то родители получаютъ пожизненно проценты съ него. Въ одномъ лишь случаѣ родители могутъ вполнѣ наслѣдовать дѣтямъ: когда имѣніе или капиталъ былъ ими подаренъ дѣтямъ. (Т. X, ч. 1, ст. 1104—1110, 1121 — 1155). Нѣкоторыя уклоненія отъ общихъ правилъ наслѣдованія въ губерніяхъ Черниговской и Полтавской указаны въ ст. 1133, 1139, 1143 и 1157 т. X, ч. 1. О наслѣдованіи по завѣщанію — см. **Завѣщаніе**.

Наслѣдники, въ случаѣ желанія, могутъ отказаться отъ н. Отреченіе это дѣлается въ формѣ письменн. заявленія въ тотъ судъ, которому н., по мѣсту его нахожденія, роду и цѣнѣ, подвѣдомо. Въ заявленіи указывается, возможно точно, кто, гдѣ и когда умеръ, гдѣ имущество находится и въ чемъ оно состоитъ. Въ личной явкѣ на судъ нѣтъ надобности. Наслѣдникъ, разъ отрекшійся отъ н., не можетъ пользоваться и распоряжаться наслѣдств. имуществомъ: въ противн. случаѣ заинтересованныя лица, напр. кредиторы наслѣдодателя, им. право просить о признаніи отреченія недѣйствительнымъ. Отреченіе отъ н., впрочемъ, м. б. и безъ всякаго заявленія—молчаливое: такимъ отреченіемъ считается совершенно пассивное, безучастное, отношеніе къ н., но только до тѣхъ поръ, пока оно продолжается. Отрекшійся отъ н. освобождается и отъ отвѣтственности за долги наслѣдодателя (ст. 1255—1268). Принятіе н. выражается не только въ пользованіи и распоряженіи н-вомъ, но также и въ заявленіи, имѣющемъ цѣлью охраненіе н. или утвержденіе въ правахъ на него. *Охранительныя мѣры* обязательно принимаются лишь въ слѣдующ. случаяхъ: 1) когда всѣ или нѣкоторые изъ наслѣдниковъ отсутствуютъ; 2) когда между ними имѣются несовершеннолѣтніе или сумасшедшіе, и 3) когда окажется, что умершій заложилъ вещи въ ссудной казнѣ и не выкупилъ ихъ. Внѣ этихъ случаевъ мѣры охраненія м. б. приняты только по просьбѣ самихъ наслѣдниковъ (прошеніе подается миров. судьѣ по мѣсту нахожденія наслѣдств. имущества), кредиторовъ или начальства. Во всяк. случаѣ, по смерти даннаго лица, въ квартиру его, по увѣдомленіи полиціи и по приказанію мироваго судьи (того участка, гдѣ находится имущество умершаго), является судебн. приставъ для наложенія ареста на наслѣдств. имущество, т. е. для описи и опечатанія его, по правиламъ исполненія судебн. рѣшеній (см. **Исполненіе рѣшеній** и **Обезпеченіе**); но если будетъ представлено удостовѣреніе въ томъ, что нѣтъ поводовъ принимать охранительн. мѣры (см. выше), то судебный приставъ удаляется, не приступая къ описи и наложенію печатей на имущество. На неправильное постановленіе миров. судьи или неправильн. дѣйствія пристава наслѣдники могутъ жаловаться мир. съѣзду: жалоба на мир. судью д. б. подана въ теченіи 7 дней, а на пристава—въ теченіи 2 недѣль, причемъ жалоба на миров. судью вручается ему самому, а жалоба на пристава подается въ съѣздъ. Составленный приставомъ журналъ передается мировому судьѣ, который распоряжается о вызовѣ наслѣдниковъ троекратною публикаціею въ Сенатск. Вѣдомостяхъ (на счетъ наслѣдниковъ — см. **Издержки**). По истеченіи 6 мѣсяцевъ со времени послѣдн. публикаціи наличные наслѣдники и опекуны несовершеннолѣтнихъ должны просить объ утвержденіи ихъ въ правахъ **н-ва**: иначе мир. судья не можетъ освободить имущества отъ ареста. Прошеніе это подается (по мѣсту нахожденія **н-ва**) или мир. судьѣ (на прост. бумагѣ)—если **н.** состоитъ изъ движим. имущества, цѣною не свыше 500 р., или окружн. суду (съ герб. маркой въ 60 коп.)—если **н.** заключается въ недвиж. имуществѣ или, хотя-бы и движимомъ, но стоимостью свыше 500 р. **Форма прошенія** примѣрно такая. *Заголовокъ:* Въ такой-то судъ или г. Мировому судьѣ такого-то участка. Проситъ такой-то, живущій тамъ-то. По дѣлу о признаніи права на наслѣдство, оставшееся послѣ такого-то. *Изложеніе:* кто, гдѣ и когда умеръ, какое имущество осталось; указанія на родство просителя съ умершимъ, просьба утвердить въ правахъ **н-ва** и составить опредѣленіе о передачѣ имущества просителю. Къ прошенію д. б. *приложены:* свидѣтельство о рожденіи и смерти наслѣдодателя, а если наслѣдуется по праву представленія, то и лица представляемаго; свидѣтельство о рожденіи просителя (если проситъ женщина замужняя, то, кромѣ того, свидѣтельство о бракосочетаніи); актъ, удостовѣряющій право наслѣдодателя на имущество (если таковой имѣется); копія съ описи (полученная отъ судебн. пристава), номеръ Сенатскихъ Вѣдом. съ третьей публикаціею; копіи (въ окружн. судъ съ герб. маркою въ 60 коп. на каждой) съ этихъ документовъ, если проситель желаетъ получить обратно подлинники; если имущество подлежитъ оплатѣ пошлинами, то, кромѣ того, заявленіе, содержащее свѣдѣнія, необходимыя для взысканія пошлинъ (въ судахъ имѣются бланки такихъ заявленій). Послѣ подачи прошенія (лично, черезъ другое лицо или по почтѣ, городской или иногородной), судъ назначаетъ засѣданіе (присутствовать на немъ нѣтъ надобности) и постановляетъ опредѣленіе объ утвержденіи въ правахъ, объ освобожденіи имущества отъ ареста и о взысканіи исчисленной судомъ суммы пошлинъ. Наслѣдникъ получ. копію съ опредѣленія суда по уплатѣ пошлинъ съ **н-ва** (см. **Пошлины**) и канцелярскихъ (по 20 коп. съ листа опредѣленія миров. судьи и по 40 коп. съ листа опредѣленія окружн. суда). Опредѣленіе суда можетъ быть обжаловано въ двухнедѣльн. срокъ. Полученная копія опредѣленія суда представляется миров. судьѣ, принявшему охранительн. мѣры, который, послѣ этого, освобождаетъ имущество отъ ареста. Если наслѣдственное имущество недвижимое, то, для ввода во владѣніе имъ, копія съ опредѣленія суда представляется въ тотъ-же окружной судъ. Хотя утвержденіе судомъ въ правахъ **н-ва** и не обязательно, но можно посовѣтовать всегда просить объ этомъ утвержденіи, такъ какъ актъ утвержденія нерѣдко можетъ понадобиться для удостовѣренія правъ на наслѣдственн. имущество. Въ случаяхъ, когда наслѣдники пожелаютъ имѣть актъ утвержденія въ правахъ **н-ва**, не подвергавшагося мѣрамъ охраненія, они также должны предварительно просить миров. судью, по мѣсту нахожденія **н.**, о пропечатаніи публикацій о вызовѣ наслѣдниковъ или о выдачѣ удостовѣренія въ томъ, что наличные наслѣдники суть единственные. Но въ послѣднемъ случаѣ, прошеніе объ утвержденіи въ правахъ м. б. подано немедленно, не дожидаясь истеченія 6-ти мѣсячн. срока (см. выше). Вмѣсто копіи съ описи, сдѣланной приставомъ, къ прошенію прилагается опись, составленная самими наслѣдниками (д. б. обозначены всѣ вещи, цѣнныя бумаги и пр., съ указаніемъ цѣнъ).— Наконецъ, въ случаяхъ, когда наслѣдники могутъ и пожелаютъ принять **н.** безъ утвержденія въ правахъ, они должны лишь подать миров. судьѣ, по мѣсту нахожденія **н.**, вышеупомянутое заявленіе о взысканіи съ нихъ пошлинъ и уплатить таковыя. (Уст. Гражд. Судопр., ст. 1222—1253, ст. 1401—1408; Врем. Правила о порядкѣ исчисленія и взысканія пошлинъ съ **н-ва**, § 1, 3, 6, законъ 23 Декабря 1886 г.). О сонаслѣдникахъ и раздѣлѣ — см. **Собственность**. Объ охраненіи **н-ва** послѣ русск. подданныхъ, умершихъ за-границею, — см. **Консулъ**. —

О наслѣдованіи *литературной собственности*—см. **Собственность литературная.**

Порядокъ наслѣдованія въ заповѣдныхъ и майоратныхъ имѣніяхъ (см. **Майоратъ**).—Въ **заповѣдн. имѣніяхъ** основныя правила порядка наслѣдованія суть: *а)* наслѣдниками могутъ быть только потомственные дворяне; *б)* все заповѣдное имѣніе безраздѣльно переходитъ къ одному наслѣднику, и *в)* при наслѣдованіи строго соблюдаются старшинство по праву первородства и представленія и предпочтеніе, при одинаковыхъ степеняхъ родства, мужскаго колѣна женскому. Если запов. имѣніе учреждено частнымъ лицомъ, то учредитель (или учредители, если ихъ нѣсколько) въ самомъ актѣ учрежденія точно обозначаетъ своего наслѣдника: при существованіи нисходящихъ потомковъ по прямой линіи, непремѣнно съ соблюденіемъ правилъ, приведенныхъ выше въ пунктѣ *в;* если-же у него нѣтъ прямыхъ потомковъ, то изъ родственниковъ по боковой линіи—кого пожелаетъ. Кромѣ того, учредитель им. право назначить, кому изъ его родственниковъ должно перейти имѣніе въ случаѣ пресѣченія его (учредителя) прямого нисходящаго потомства или пресѣченія прямого нисходящ. потомства того родственника по боковой линіи, который, за неимѣніемъ прямыхъ наслѣдниковъ, назначенъ первоначальнымъ наслѣдникомъ. Если имѣніе родовое, то назначаемый учредителемъ наслѣдникъ д. принадлежать къ тому роду, изъ котораго имѣніе досталось учредителю. Затѣмъ общій порядокъ наслѣдованія въ заповѣдн. имѣніяхъ таковъ: старшій сынъ и его потомство, потомъ второй сынъ и его потомство, третій сынъ и его потомство и т. д.; при отсутствіи сыновей и ихъ потомства, старшая дочь и ея потомство, вторая дочь и ея потомство и т. д. Если умершій не былъ учредителемъ или первымъ, по назначенію учредителя, владѣльцемъ, то, при отсутствіи послѣ его смерти потомства по прямой нисходящей линіи, наслѣдуютъ: старшій братъ владѣльца и его потомство, второй братъ и его потомство и т. д.; при отсутствіи братьевъ и ихъ потомковъ, старшая сестра съ потомствомъ, вторая сестра съ потомствомъ и т. д. Когда по смерти владѣльца не осталось ни дѣтей, ни братьевъ и сестеръ и ихъ нисходящаго потомства по прямой линіи, то въ описанномъ выше порядкѣ наслѣдуютъ братья и сестры отца владѣльца съ ихъ потомствами, если только они, въ какой-либо степени, происходятъ отъ учредителя или перваго владѣльца, или перваго наслѣдника, назначеннаго учредителемъ. Но когда умершій былъ первымъ владѣльцемъ, назначеннымъ учредителемъ, и если послѣ его смерти родъ его въ прямой нисходящей линіи, въ мужскомъ и женскомъ колѣнѣ, прекратится или не будетъ имѣть представителя изъ сословія потомств. дворянъ, а въ актѣ учрежденія не поименовано кому, въ такомъ случаѣ, должно перейти имѣніе, то имѣніе перестаетъ быть заповѣднымъ, и наслѣдуется по общимъ правиламъ о наслѣдствѣ родовыхъ имѣній. Если владѣлица или ближайшая наслѣдница заповѣднаго имѣнія (дѣвица или вдова) выйдетъ замужъ за иностранца, не состоящаго въ русской службѣ, и оставитъ отечество, то заповѣдное имѣніе переходитъ къ ближайшему къ ней наслѣднику (т. IX, ст. 1514). Лицо, владѣющее запов. имѣніемъ, не теряетъ права наслѣдованія по общимъ законамъ о наслѣдствѣ. Если къ одному лицу перейдутъ въ наслѣдство два или нѣсколько заповѣдн. имѣній, то послѣ его смерти заповѣдн. имѣнія раздѣляются: главное имѣніе достается ближайшему по праву наслѣднику, второе по важности — второму, третье—третьему и т. д. Если имѣнія равнаго достоинства, то предоставляется право выбора по порядку старшинства въ наслѣдованіи. Если имѣній больше числа наслѣдниковъ, принадлежащихъ къ роду учредителя или учредителей, то ближайшій наслѣдникъ, кромѣ главнаго, получаетъ остающіяся послѣ раздѣла; но послѣ его смерти эти имѣнія дѣлятся такимъ-же образомъ между его наслѣдниками. Если послѣ смерти владѣльца останутся наслѣдники мужского и женскаго пола, одинаковой степени родства, то имѣнія дѣлятся только между наслѣдниками мужск. пола съ ихъ потомствами. Если мужъ и жена владѣютъ отдѣльн. заповѣдн. имѣніями, то по смерти ихъ имѣніе отца переходитъ къ ближайшему, а имѣніе матери къ слѣдующему по праву наслѣднику (или наслѣдницѣ) въ прямой нисходящей линіи (Т. X, ч. 1, ст. 1192—1210).—**Майоратн. имѣнія** (см. **Майоратъ**) наслѣдуются всегда безраздѣльно однимъ лицомъ мужск. пола: старшій сынъ и его мужск. потомство, второй сынъ и его мужск. потомство и т. д. По прекращеніи мужск. потомства по прямой нисходящ. линіи имѣніе отбирается въ казну. Исключеніе дѣлается только для перваго пріобрѣтателя, не имѣющаго сыновей: по смерти его, имѣніе переходитъ къ старшей дочери и, послѣ нея, къ старш. внуку, а если у этой дочери нѣтъ мужск. потомства, то къ старшему мужск. пола въ родѣ другой дочери; при бездѣтности перваго пріобрѣтателя, или отсутствіи у его дочерей потомковъ мужск. рода по прямой линіи, наслѣдуетъ старшій изъ его братьевъ или наслѣдники послѣдняго мужск. пола.

По прекращеніи мужск. потомства и у этихъ наслѣдниковъ, имѣніе также поступаетъ въ казну. Владѣющій майоратн. имѣніемъ сохраняетъ свои права на всякое другое наслѣдство въ полной неприкосновенности. (Т. X, ч, 1, ст. 1214—1217).

Насморкъ (Coryza)—катарръ слизист. оболочки носа, протекающій обыкновенно всѣ тѣ періоды, какіе описаны въ ст. **Катарръ.** Въ первое время, сухости или обильнаго истеченія водянист. отдѣленія, больной чувствуетъ въ носу жаръ и щекотаніе, нерѣдко заставляющее его безпрестанно чихать; если катарръ распространяется на *лобныя пазухи,* то присоединяется тупая давящая боль во лбу, а если онъ переходитъ на слизист. оболочку глазъ,—то явленія катарра послѣдней: свѣтобоязнь и пр. Вслѣдствіе ѣдкости водянист. отдѣленія, ноздри и верхн. губа часто воспалены. У взрослыхъ лихорадкою сопровождается обыкновенно только сильн. **н.**, у небольшихъ-же дѣтей почти всякій **н.** Съ превращеніемъ прозрачн. водянист. или вязкаго отдѣленія въ мутное, не липкое, всѣ явленія улучшаются. При благопріятн. условіяхъ **н.** проходитъ въ нѣсколько дней безъ всякаго леченія. Самая частая причина **н.** — простуда, преимущественно *ногъ,* иногда вдыханіе раздражающ. паровъ или газовъ или употребленіе извѣстн. лекарствъ, напр. іода (*іодный* **н.**). *Заразительность* обыкновеннаго остраго **н-ка** опровергается сдѣланными до сихъ поръ опытами прививанія. Но многіе виды хроническ. **н-ка** (см. ниже), напротивъ того, очень заразительны, напр. **н.** сифилитиковъ, сапной и т. п.; поэтому, относительно больныхъ, страдающихъ упорнымъ хроническимъ **н-комъ,** всегда нужно быть очень осторожнымъ. *Леченіе:* б.ч. достаточно пребыванія въ умѣренно ровномѣрно-тепломъ воздухѣ и *держанія ногъ въ теплѣ.* При оч. обильн. истеченіи—вдыханіе паровъ смѣси изъ 1 ч. спирта, 1 ч. карболов. кислоты и 5 ч. нашатырн. спирта. Образующіяся корки размягчать втягиваніемъ въ носъ тепл. молока или слизист. отваровъ; покраснѣвшіе ноздри и верхн. губу смазывать саломъ, васелиномъ или глицериномъ. При нѣсколько упорномъ **н-кѣ** — впрыскиваніе въ носъ (1—2 раза въ день) слабаго раствора ляписа (1—2 грана на 1 унцію дистилл. воды): лучше всего гуттаперчев. спринцовкою съ костянымъ наконечникомъ. Не такъ быстро, но помогаетъ втягиваніе въ носъ (раза 2—3 въ день) соленой воды (чайн. ложка на стаканъ воды). У *грудн. дѣтей* сколько-нибудь продолжительный **н.**—болѣзнь оч. важная, такъ какъ ребенокъ, не будучи въ состояніи дышать черезъ носъ, не можетъ сосать: средства противъ него тѣ-же, какія показаны выше. Иногда дѣйствительно помогаетъ впрыскиваніе въ носъ молока прямо изъ груди матери или кормилицы.—*Хроническій* **н.** рѣдко развивается изъ обыкновеннаго (остраго) **н.**; б. ч. онъ есть слѣдствіе какой-либо хроническ. общей болѣзни: золотухи, сифилиса, бугорчатки и т. п. (иногда причины отыскать трудно). Такой **н.** сопровождается обыкновенно непріятн. запахомъ изъ **н.** и потому наз. *ozaena;* леченіе его д. б. придоставлено опытн. врачу, тѣмъ болѣе, что слѣдствіемъ его можетъ быть изъязвленіе и разрушеніе носов. перегородки.

Насосъ—такъ наз. у лошадей опухоль нёба, происходящую отъ его пораненія тверд. частицами пищи и т. п.; нерѣдко насосъ сопровождаетъ катарръ желудка. **Н.** мѣшаетъ жевать и пить. *Леченіе:* растирать нёбо солью, а если есть ранки (заѣди), то примачивать уксусомъ ($1^1/_2$ бут.), свареннымъ съ водою (1 бут.) и медомъ ($^1/_4$ ф.). Проколъ или, так. назыв., *спусканіе* **н.** скорѣе вредно, чѣмъ полезно.

Насосы раздѣл. главн. образомъ на водяные (могущіе служить и для друг. жидкостей) и воздушные; тѣ и другіе — на всасывающіе и нагнетательные. — *Водяные* **н.** На рис. 1-мъ показано, въ разрѣзѣ, устройство обыкн. *всасывающаго* **н.**: А — цилиндръ, Б—поршень съ просвѣтомъ въ серединѣ, прикрываемомъ клапаномъ **О**; В—всасывающая труба, отдѣленная отъ цилиндра клапаномъ Е; Г—труба для истеченія воды, Д—рычагъ съ ручкою, приводящій поршень (Б) въ движеніе. Когда поршень подымается (какъ показано на рис. 1-мъ), клапанъ его **О** остается закрытымъ, клапанъ-же Е открывается и впускаетъ въ **н.** воду, втягиваемую движеніемъ поршня; при ходѣ поршня внизъ, наоборотъ, клапанъ Е закрывается, а клапанъ **О** открывается—и вода, сквозь просвѣтъ поршня, направляется въ пространство надъ поршнемъ. При послѣдующемъ, затѣмъ, поднятіи поршня вода выталкивается имъ черезъ трубку Г. Такъ какъ всасываніе воды насосомъ происходитъ единственно всѣдствіе разницы между воздушн. давленіемъ снаружи (на поверхность воды, въ которую погружена всасывающая трубка) и внутри насоса, то поднятіе воды въ **н.** не можетъ быть выше высоты того водянаго столба, который уравновѣшиваетъ атмосферн. давленіе, т. е., не выше 10,33 метр. (4,84 саж.) надъ уровнемъ поверхности воды, въ которую опущена всасывающ. трубка. Но и этой высоты поднятіе воды могло-бы достигнуть только въ томъ случаѣ, если-бы отъ движенія поршня вверхъ образовалась внутри **н.** совершенная пустота; на самомъ-же дѣлѣ этого никогда не бываетъ: въ **н.** остается воздуха на столько, что за наибольшую высоту поднятія воды, при самомъ точномъ устройствѣ **н.**, можно принять 7,8 метра (3,7 сажени). Поэтому, какая-бы ни была длина всасывающей трубки (напр. всасывающ. рукава), нижн. конецъ цилиндра насоса никогда не долженъ возвышаться надъ поверхностью воды, въ которую опущена эта трубка, болѣе чѣмъ на 3,7 сажени, обыкновенно-же меньше; если всасывающ. трубка вертикальна (какъ на рис. 1-мъ и 3-мъ), то, понятно, и длина ея не должна превышать сказанной мѣры. Вообще-же, чѣмъ короче всасыв. трубка и чѣмъ насосъ ближе къ водѣ, тѣмъ легче происходитъ накачиваніе. Поднятіе воды изъ пространства выше поршня производится силою давленія поднимающагося поршня; поэтому, если на мѣсто трубки Г, изображенной на рис. 1-мъ, вставить трубку Г рисунка 3-го, то высота поднятія воды будетъ зависить единственно отъ высоты этой трубки и силы, двигающей поршень, т. е., можетъ быть любая. Всасывающіе **н.** съ подобною подъемною трубою наз. *водоподъемными*. На рис. 2-мъ представленъ *нагнетательный* **н.**; значеніе одинаковыхъ буквъ то-же, какъ и на рис. 1-мъ. Главное различіе въ устройствѣ то, что поршень здѣсь массивный — безъ просвѣта, а трубка Г снабжена клапаномъ **О**; при дѣйствіи въ воду опускается самый **н.** (рис. 2-й). Отъ движенія поршня вверхъ, клапанъ **О** закрывается, и вода втягивается черезъ открытый клапанъ Е; движеніемъ поршня внизъ закрывается клапанъ Е, открывается клапанъ **О**, и вода гонится по трубкѣ Г. Нагнет. насосы обыкновенно не только подымаютъ воду, но и выбрасываютъ ее на большее или меньшее разстояніе; высота поднятія и выбрасыванія водян. струи зависитъ только отъ силы давленія поршня и потому не ограничена. На рис. 3-мъ изображенъ нагнетательный **н.**, снабженный всасывающею трубою (В) и потому назыв. *всасывающе-нагнетательнымъ*; значеніе буквъ то-же; дѣйствіе понятно изъ рисунка. Насосы м. б. деревянные или металлическіе; въ мал. видѣ иногда стеклянные, напр. спринцовки. При устройствѣ **н.** должно имѣть въ виду слѣдующ. условія: діаметръ всасывающей и отводной или подъемной трубы долженъ составлять около $^2/_3$ діаметра цилиндра насоса, а площадь отверстія кажд. клапана около $^1/_2$ площади поперечн. сѣченія цилиндра; длина хода поршня м. б. различна; но и въ самыхъ большихъ **н.** она рѣдко превосходитъ 1—$1^1/_2$ метра ($1^1/_2$—2 арш.). Самые употребительные клапаны *шарнир-*

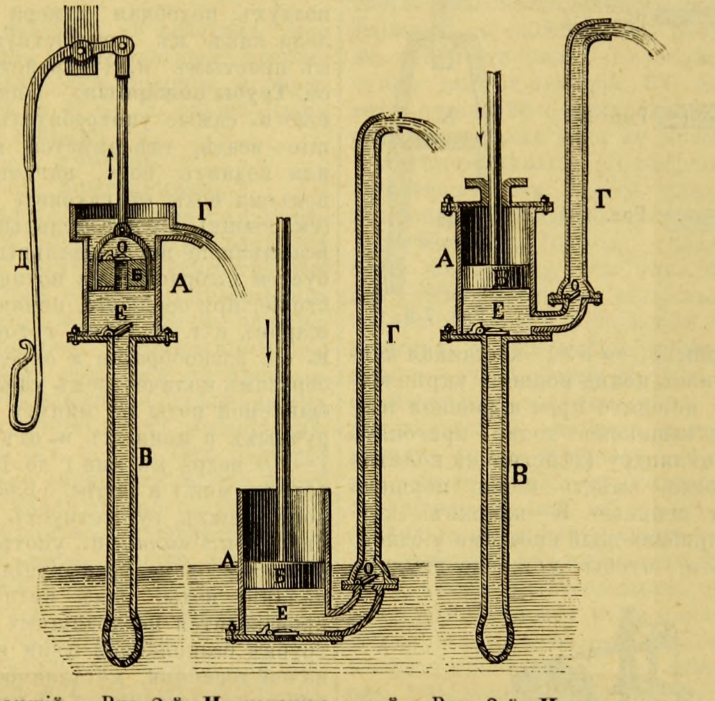


Рис. 1-й. Рис .2-й. Рис. 3-й.

Рис. 1-й. **Н.** всасывающій.—Рис. 2-й. **Н.** нагнетательный.—Рис. 3-й. **Н.** всасывающе-нагнетательный.

ные (рис. 6-й) и *коническіе* (рис. 4-й) или *чашечные* (рис. 5-й); первые сост. изъ металлическ. кружковъ, подбитыхъ кожею, и прижимаютя сверху пружиною; вторые — изъ металл. усѣч. конусовъ (рис. 4-й) или срѣзковъ шара (рис. 5-й), насаженныхъ на металлическомъ-же стерженькѣ, движущимся свободно въ отверстіи дужки, прикрѣпленной снизу просвѣта. Коническіе и чашечн. клапаны прочнѣе и запираютъ плотнѣе. На рис. 7-мъ показанъ разрѣзъ деревяннаго поршня для домашнихъ деревянн. насосовъ. **Н** — просвѣтъ поршня, **О**—стержень, на которомъ движется поршень; *аа* и *бб*—кожанная кайма вокругъ нижн. конца поршня, укрѣпленная только у нижняго края и дающая возможность не слишкомъ точно пригонять поршень къ цилиндру (дѣйствіе ея понятно изъ рис.); иногда, вмѣсто кожи, поршень обертывается пенькою. **К**—клапанъ: кружокъ кожи, прибиваемый гвоздями у одного края просвѣта; чтобы кожа не гнулась, сверху (а иногда также и снизу) къ ней прикрѣпляется (гвоздями-же) металлическ. кружокъ нѣсколько меньш. діаметра. Самый **н.** можетъ состоять изъ высверленнаго древесн. ствола (верхн. часть, сотвѣтствующая цилиндру, высверлена шире, а нижняя, замѣняющая всасывающ. трубу,—уже).—По свойству двигателя, **н.** бываютъ ручные, конные и паровые; по назначенію—водокачальные, водоподъемные, ирригаціонные (для орошенія), пожарные и пр. Поршни насосовъ приводятся въ движеніе рычагами (рис. 1-й), колесами или, при паров. насосахъ, однимъ изъ способовъ, указанныхъ на стр. 562—3. *Двудѣйствующими* наз. насосы, въ которыхъ два цилиндра переходятъ въ одну общую выпускн. трубу: поршни обоихъ цилиндровъ движутся, б. ч. при помощи одного и того-же рычага, поперемѣнно, т. е., въ то время, когда одинъ поршень опускается, другой подымается, и наоборотъ; вслѣдствіе этого дѣйствіе **н.** постоянное, хотя и толчками. Чтобы придать струѣ воды вполнѣ непрерывное теченіе, безъ толчковъ, между выпускною трубою и цилиндромъ помѣщаютъ *воздушн. камеру*, въ которой на воду дѣйствуетъ сжатый воздухъ; подобная камера м. б. приспособлена какъ къ двудѣйствующимъ, такъ и къ простымъ **н.** (устройство подобн. **н.**— см. **Трубы пожарныя**).—Описанные поршневые **н.** самые употребительные: всасывающіе—вездѣ, гдѣ имѣется въ виду качать или поднять воду, нагнетательные — для подъема воды съ глубины болѣе $3^{1}/_{2}$ саж. (см. выше), нагнетательные-же или, чаще, всасывающе-нагнетательные тамъ, гдѣ требуется выбрасываніе водян. струи на разстоніе: при орошеніи, поливкѣ, тушеніи пожаровъ и т. п. Цѣна готовыхъ металлич. **н.** оч. разнообразна и опредѣляется главн. образомъ количествомъ качаемой или выбрасываемой воды въ минуту (или часъ); для ручныхъ и конныхъ **н.** отъ 10—12 р. (около 1—$1^{1}/_{2}$ ведра въ мин.) до 150 р. (около 15 вед. въ мин.) и болѣе.—Кромѣ описанныхъ поршневыхъ, существуетъ еще много друг. видовъ **н.:** *цѣпные* **н.,** употребляемые главн. образомъ для всасыванія грязной воды: качаніе воды, какъ видно на рис. 8-мъ, производится восходящимъ движеніемъ въ трубкѣ безконечной цѣпи съ насаженными на ней деревянн., металлическ. или каучуков. кружками (отъ 60 рубл.); *центробѣжные* **н.**— накачиваніе достигается быстрымъ вращеніемъ колеса съ крыльями: также для мутн. водъ; *вращательные* и др. **н.**

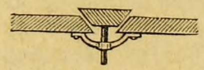


Рис. 4-й.

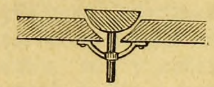


Рис. 5-й.

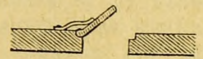


Рис. 6-й.

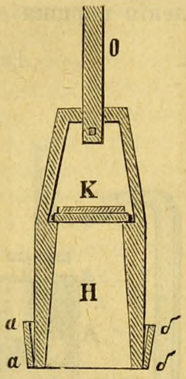


Рис. 7-й.

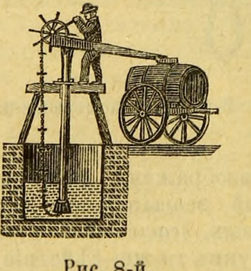


Рис. 8-й.

Воздушные **н.** устраиваются на тѣхъ-же самыхъ основаніяхъ, какъ и соотвѣтствующ. водяные. На рис. 9-мъ показанъ въ разрѣзѣ *всасывающій возд.* **н.,** наз. также *разрѣжающимъ* **н.** или *пневматическою машиною*; дѣйствіе его понятно изъ рисунка; употребл. въ физическ. кабинетахъ для выкачиванія воздуха изъ подъ стекл. колокола или изъ металлическ. шаровъ и т. п. Для научн. цѣлей употребл. также особ. *ртутный* **н.,** которымъ достигается гораздо болѣе совершенное (почти полное) выкачиваніе воздуха. *Нагнетательный* **н.** отличается только обратнымъ расположеніемъ клапановъ; кромѣ физическ. опытовъ, употребл.

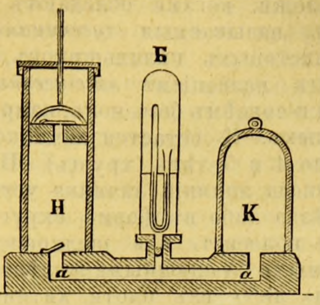


Рис. 9-й. **Н** — насосъ; *a* — всасывающая трубка; **К** — стекл. колоколъ, изъ подъ котораго выкачивается воздухъ; **Б**—ртутный манометръ, показывающій давленіе (степень разрѣженія) воздуха.

для сгущенія воздуха въ кесонахъ при подводн. работахъ, въ водолазныхъ колоколахъ, въ камерахъ для леченія сгущеннымъ воздухомъ и т. п., а также какъ вентиляціонный снарядъ.

Наставникъ—см. **Учитель.**

Наставница—см. **Учительница.**

Настой—жидкость, настоенная на какомъ-либо веществѣ и содержащая въ растворѣ извѣстн. составн. части этого вещества. Чаще всего дѣлаются *водяные* (infusum) или *спиртные* (tinctura) **н.**; послѣдніе обыкновенно наз. *настойками*. Настаиваніе водою примѣняется главн. образомъ къ ароматическ. травамъ и производится завариваніемъ травы кипяткомъ: примѣромъ можетъ служить обыкн. чай (см. э. сл.). Отъ *отваровъ* настои отличаются именно тѣмъ, что послѣ заваривавія не кипятятся; но сосудъ съ заваренною травою плотно закрывается и прикрывается толст. мягк. тканью. Самое настаиваніе продолжается не долго: отъ нѣсколькихъ минутъ до $^1/_4$—$^1/_2$ часа и рѣдко болѣе, такъ какъ при долгомъ настаиваніи улетучиваются ароматическ. части. Для приготовленія спиртн. или винныхъ настоекъ, заливаніе производится б. ч. холодн. жидкостью и самое настаиваніе (въ хорошо закупоренномъ сосудѣ) продолжается болѣе или менѣе долго: отъ нѣск. часовъ до нѣск. недѣль и мѣсяцевъ, смотря по настаиваемому веществу: такъ приготовл. всѣмъ извѣстн. водки-настойки и множество медицинскихъ настоекъ (tinctura). Подробности—см. при названіяхъ разл. веществъ. Въ общежитіи настойками наз. только спиртн. **н.** на травахъ; **н.** на фруктахъ наз. *наливками* (см. э. сл.).

Настойки—см. **Настой.**

Настоятель—см. **Монастыри.**

Настройка фортепьяно—см. **Фортепьяно.**

Настурцій или настурція—см. **Капуцинъ.**

Настъ—подмерзнувшій и окрѣпшій послѣ оттепели снѣгъ.

Насыщеніе—химическ терминъ, означающій такую пропорцію въ соединеніи двухъ тѣлъ, какая необходима для полнаго удовлетворенія ихъ взаимнаго сродства; кислоты насыщаются основаніями (и обратно) тогда, когда и кислота и основаніе совершенно теряютъ свои первоначальн. свойства: щелочи или растворим. ѣдкія основанія, при насыщеніи ихъ кислотами, теряютъ свои ѣдкія свойства, а кислоты, при насыщеніи ихъ основаніями, лишаются своихъ кислыхъ и также ѣдкихъ свойствъ; въ результатѣ получаются вещества, называемыя солями; такимъ образомъ ѣдкій натръ съ соляною кислотою даетъ поваренную соль, а съ сѣрною—глауберову соль и т. п. Растворъ наз. насыщеннымъ тогда, когда содержитъ въ себѣ столько растворимаго тѣла, что растворять его болѣе не можетъ; напр., для насыщенія 100 част., по вѣсу, воды нужно 36 ч. поваренной соли: растворить соли болѣе вода не можетъ.

Насѣкомоядныя (Insectivora) — отрядъ животныхъ изъ класса млекопитающихъ, питающійся преимущественно насѣкомыми.

Насѣкомыя (Insecta) — классъ безпозвоночн. животныхъ изъ типа суставчатоногихъ. Тѣло сост. изъ нѣскольк. колецъ или члениковъ, болѣе или менѣе плотно соединенныхъ между собою; число колецъ различно — до 16; форма колецъ мѣняется соотвѣтственно частямъ тѣла. Въ тѣлѣ **н.** различаютъ 3 главныя части (рис. 1-й): голову, грудь и брюхо. *Голова* состоитъ изъ одного кольца и подвижно сочленена съ грудью; на ней, по бокамъ, помѣщаются больш. сложные *(фасетчатые) глаза* (рис. 2-й), состоящ. изъ множества маленьк. глазковъ, тѣсно прилегающихъ одинъ къ другому; выше, между ними—иногда еще простые глаза (у пчелы, шмелей, бабочекъ и др.). Впереди глазъ—*усики* или *сяжки* (antennae, рис. 1-й), составленные изъ отдѣльн. члениковъ разн. формы; на нижн. сторонѣ головы—ротъ (рис. 3-й): верхн. губа, пара верхн. и пара нижн. челюстей и нижн. губа; на нижн. челюстяхъ и губѣ — членистыя щупальцы. Нѣкоторыя изъ названныхъ частей иногда не доразвиваются. *Грудь* сост. изъ 3-хъ колецъ (рис. 1-й), б. ч. плотно соединенныхъ между собой; вверху прикрѣпляются 2 пары крыльевъ, а внизу на кажд. кольцѣ по 1-й парѣ ногъ—всего 3 пары. Въ кажд. ногѣ различаютъ 5 частей (рис. 4-й): ляшку *(a)*, вертлюгъ *(b)*, бедро *(c)*, голень *(d)*, б. ч. съ шипикомъ *(e)*, и лапку *(f)*; послѣдняя сост. изъ 2 — 5 члениковъ, изъ которыхъ сам. нижній оканчивается б. ч. двумя коготками; между коготками иногда — еще особ. образованія, напр. у комн. мухи—подушечки, при помощи которыхъ она держивается на гладк. поверхностяхъ. Крыльевъ иногда только 1 пара, а нѣкот. н. вовсе лишены крыльевъ. *Брюшко* сост. изъ 9 колецъ, но, вслѣдствіе сліянія ихъ между собою или втягиванія одного кольца въ другое, снаружи насчитывается обыкновенно меньше: 7, 5, 3, 2 и даже только 1. По бокамъ, на кольцахъ тѣла (но не на всѣхъ) — по парѣ *дыхалецъ* (stigmata), т. е. отверстій, ведущихъ въ дыхательн. трубочки (трахеи), расположенныя внутри тѣла. — **Н.** *размножаются* яйцами, которыя самки кладутъ въ сам. разнообразн. предметы: въ воду, землю, на цвѣты, листья, кору деревьевъ и травы, на животныхъ и даже внутрь животныхъ и пр. По выходѣ изъ яйца **н.** не тотчасъ получаетъ свойствен. ему окончательн. форму, а предварительно претерпѣваетъ извѣстн. *превращенія*. Несовершенную форму, вышедшую изъ яйца, наз. *личинкою*. Сообразно съ превращеніями, **н.** дѣлятъ на 2 больш. группы: на имѣющихъ *неполное превращеніе* (Hemimetabola или Ametabola), и на имѣющихъ *полное превращеніе* (Metabola). Къ первымъ относятъ тѣхъ, котор., по выходѣ изъ яйца, отличаются отъ взрослыхъ главн. образомъ меньшей величиной и отсутствіемъ крыльевъ: по мѣрѣ роста личинка линяетъ (сбрасываетъ кожу) нѣсколько разъ (отъ 3 до 7) и постепенно пріобрѣтаетъ крылья и др. недостающіе органы; примѣромъ так. превращенія м. служить саранча (см. это сл.). Сюда принадлежатъ 2 порядка **н.**: *прямокрылыя* и *полужесткокрылыя*. **Н.** съ полнымъ превращеніемъ выходятъ изъ яйца въ видѣ личинки червеобразн. формы (стр. 779—80: рис. 18-й и 23-й). Личинка сост. изъ колецъ (до 13): въ передн. кольцѣ—голова, снабженная ртомъ; къ слѣдующимъ тремъ грудн. кольцамъ прикрѣпляются ножки, если онѣ есть. У нѣкоторыхъ, кромѣ того, и на брюшн. кольцахъ отъ 2 до 8 паръ такъ наз. *ложныхъ* ногъ; такими ложн. ногами обладаютъ личинки бабочекъ, называемыя *гусеницами*, и личинки листовыхъ пилильщиковъ, извѣстныя подъ названіемъ *ложегусеницъ*. Есть личинки и совсѣмъ безъ ногъ, напр. у всѣхъ двукрылыхъ. **Н.** остается личинкою отъ 2 недѣль до 4 и 5 лѣтъ (хрущъ). Послѣ извѣстн. числа линяній личинка устроиваетъ себѣ гнѣздо либо въ формѣ округленн. *кокона* изъ волосист. или шелковист. нитей, отдѣляемыхъ ея слюнными желѣзами (шелкопряды), либо изъ плотн. хитина (мухи), иногда-же просто изъ склеенныхъ частицъ земли (бронзовка); въ этомъ гнѣздѣ личинка превращается въ *куколку*, лишенную органовъ движенія и пищепринятія; только брюшко ея можетъ слегка двигаться. Иногда, впрочемъ, для окукливанія личинка просто прикрѣпляется къ какому-нибудь предмету (капустница). На куколкѣ уже можно отличить всѣ внѣшн. очертанія будущаго **н.**: головку, грудь, крылья и пр. Черезъ нѣсколько недѣль или (рѣже) мѣсяцевъ кожица куколки трескается и изъ нея выползаетъ взрослое **н.**, сначала оч. мягкое, слабо окрашенное и со свернутыми крыльями, но черезъ нѣсколько часовъ или дней принимающее нормальн. видъ. Полному превращенію подвержены слѣд. порядки **н.**: сѣтчатокрылыя, мухи, жуки, бабочки и перепончатокрылыя. Основываясь на устройствѣ крыльевъ и частей рта, классъ **н.** дѣлятъ на 7 слѣдующ. порядковъ: I) *Прямокрылыя* (Orthoptera): ротъ снабженъ жевательн. частями — верхн. и нижн. губами и 2 парами челюстей; передн. кольцо груди подвижно сочленено съ слѣдующими, слитыми вмѣстѣ; крыльевъ 2 пары — верхнія плотнѣе и меньше, прикрываютъ нижнія— мягкія *перепончатыя*, складывающіяся вѣерообразно и служащія б. ч. для летанія. Превращеніе неполное. Примѣры: медвѣдка, тараканъ, саранча, сверчокъ.—II) *Полужесткокрылыя* (Hemiptera или Rhynchota): жевательный аппаратъ замѣненъ сосательнымъ; нижн. губа сильно вытянута и образуетъ суставчатую трубку — *хоботокъ*, внутри котораго помѣщаются обѣ пары челюстей, превращенныхъ въ тонкія иголочки; верхн. губа оч. мала и прикрываетъ хоботокъ при основаніи. Челюстями **н.** производитъ уколы, а хоботкомъ сосетъ сокъ изъ животныхъ или растеній. Въ покоѣ хоботокъ подогнутъ книзу, вдоль груди. Крыльевъ 2 пары. Лапки 2- или 3-членистыя. Передне-грудь подвижная, задне-грудь плотно соединена съ брюшкомъ. Превращеніе неполное. По устройству крыльевъ раздѣляются на 2 подпорядка: *разнороднокрылыя* (Heteroptera), куда относятся всѣ клопы— передн. крылья *(надкрылья)* у основанія ро-

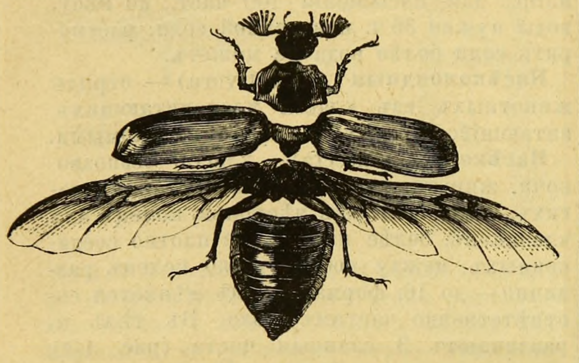


Рис. 1-й. Тѣло хруща (см. **Майка**). Голова съ усиками, 3 кольца груди и брюхо.

говидны, а на концахъ мягкія; *однороднокрылыя* (Homoptera)—всѣ 4 крыла одинаковыя и только иногда передняя пара немного тверже задней (кобылки); къ полужесткокрылымъ-же причисляются *безкрылыя* вши (Pediculina).—III) *Сѣтчатокрылыя* (Neuroptera): оч. близки къ прямокрылымъ; ротъ также снабженъ жевательн. частями; первое кольцо груди свободно сочленено съ остальными; 4 крыла—или прозрачныхъ, покрытыхъ сѣткою жилокъ, или непрозрачныхъ, одѣтыхъ чешуйками. Превращеніе полное. Личинки съ головой и 3-мя парами ногъ, червеобразны или округло-яйцевидной формы. Сюда принадлежатъ, напр., муравьиный левъ (Myrmeleon formicarius), метла (Phryganea) и др.—IV) *Двукрылыя* (Diptera): ротъ снабженъ сосательн. аппаратомъ; нижн. губа образуетъ хоботокъ; челюсти у однихъ, напр. у мухи, не доразвиты, у другихъ, напр. у комара, превращены въ иголочки, служащія для прокалыванія. Кольца груди всѣ плотно срастаются. Крыльевъ одна пара—передняя (задняя не доразвита). Превращеніе полное. Личинки голыя, б. ч. бѣлыя, безголовыя (кромѣ комаровъ) и безногія; живутъ въ водѣ или въ разлагающихся органическихъ веществахъ. Раздѣляютъ двукрылыхъ на 2 больш. группы: 1) *комаровъ* (Nematocera), имѣющихъ 6-или много-члениковые усики, и 2) *мухъ* (Brachycera)—усики короткіе, б. ч. 3-члениковые. Сюда-же относятся 3) безкрылыя *блохи* (Aphaniptera) и 4) *безхоботныя мухи* или *кровососки* (Pupipara).—V) *Жесткокрылыя* или *жуки* (Coleoptera): ротъ съ жевательн. аппаратомъ; передне-грудь сильно развита, подвижна; крыльевъ 2 пары, изъ которыхъ переднія, твердыя роговыя *(надкрылья)*, прикрываютъ заднія, мягкія прозрачныя, служащія для летанія. Во время покоя послѣднія складываются подъ верхними—поперекъ. Превращеніе полное. Личинки б. ч. голыя, съ головою, 6-ногія, рѣже безногія. По числу члениковъ лапокъ жуковъ дѣлятъ на 4 группы: 1) *пятисуставчатыхъ* (Pentamera), 2) *четырехсуставчатыхъ* (Tetramera), 3) *разносуставчатыхъ* (Heteromera)—переднія 5-ти, заднія 4 члениковыя, и 4) *трехсуставчатыхъ* (Trimera).—VI) *Чешуекрылыя* или *бабочки* (Lepidoptera): ротъ снабженъ сосущимъ аппаратомъ; нижн. пара челюстей вытянута въ спирально завивающійся полый хоботокъ; остальныя части рта не доразвиты; кольца груди сросшіяся; 2 пары перепончатыхъ крыльевъ, покрытыхъ, какъ и все тѣло, оч. мелкими разноцвѣтн. чешуйками (или *пылью*) правильной формы. Превращеніе полное. Личинки, называемыя *гусеницами*, им. голову, 3 пары грудныхъ и отъ 2-хъ до 5-ти паръ брюшныхъ или ложныхъ ногъ; б. ч. личинокъ ярко окрашены, голыя или покрытыя волосками и шипами, питаются растеніями (см. **Бабочки**).—VII) *Перепончатокрылыя* (Hymenoptera): ротъ снабженъ жевательн. аппаратомъ, за исключеніемъ медоносныхъ (см. **Пчела**); всѣ кольца груди сращены; 2 пары крыльевъ, прозрачныхъ, перепончатыхъ, съ небольш. количествомъ продольн. и поперечн. жилокъ; крылья часто не доразвиты. На концѣ брюшка—*жало* или-же *яйцекладъ* (сверло). Превращеніе полное. Личинки бѣлыя, безногія и неподвижныя или же походятъ на гусеницъ. Дѣлятъ этотъ порядокъ на 2 больш. группы: 1) *сверлоносныя* (Terebrantia)—у самки яйцекладъ, 2) *жалоносныя* (Aculeata)—у самки жало.—Всѣхъ н. описано до наст. времени около 200000 видовъ. По отношенію къ человѣку н. раздѣляютъ на *полезныхъ, вредныхъ* и *безразличныхъ*. Къ первымъ относятъ какъ н., доставляющихъ человѣку извѣстн. продукты (шелкопряды, пчела, шпанская муха, червецъ и пр.), такъ и н., уничтожающихъ или

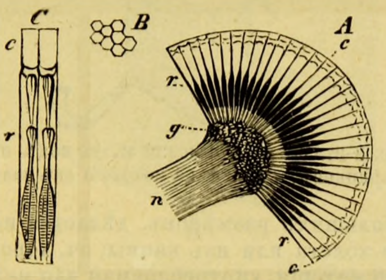


Рис. 2-й. **А** — схематическ. изображеніе разрѣза сложнаго глаза (сильно увеличено): *n*—зрительн. нервъ; *g*—его утолщеніе; *r*—кристаллики; *c*, *c*—граненая роговая оболочка (каждая грань вогнута внутрь и замѣняетъ *хрусталикъ* млек. животныхъ). **B**—видъ граней съ поверхности. **C**—кристаллики: *r*—палочки, *c*—грани рогов. оболочки.

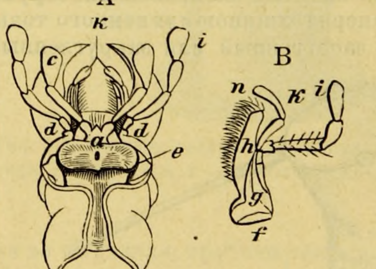


Рис. 3-й. Ротъ жука. А—голова снизу; В—прав. половина нижн. челюсти; *a*—подбородокъ; *c*—губныя щупальца; *d*—верхн. челюсть; *e*—нижн. челюсть, состоящая изъ слѣд. частей: *f*—основной членикъ, *g*—стебелекъ, *h* и *k*—двѣ жевательныя пластинки, *i*—челюстныя щупальца.

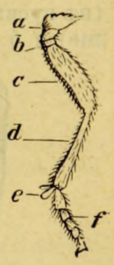


Рис. 4-й. Нога.

вредныя для человѣка вещества (напр. жуки-могильщики, пожирающіе падаль), или вредныхъ для него друг. насѣкомыхъ (наѣздники, нѣкот. осы, паразитныя мухи и пр.). О главнѣйш. полезныхъ **н.**—см. отдѣльн. названія. О вредныхъ **н.**—см. **Насѣкомыя вредныя.**

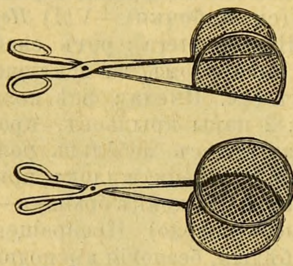


Рис. 1-й. Энтомологическіе щипцы.

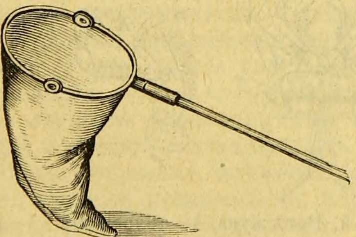


Рис. 2-й. Сачекъ.

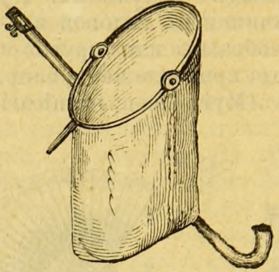


Рис. 3-й. Сачекъ для ловли **н.** въ водѣ или съ кустарниковъ и палка, на которую онъ надѣвается.

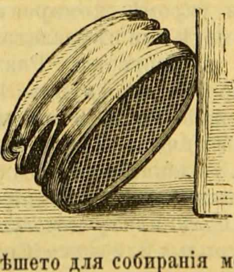


Рис. 4-й. Рѣшето для собиранія мелкихъ **н.**

Собираніе **н.** Большинство **н.** можно ловить *руками:* почти всѣхъ жуковъ, прямокрылыхъ и др. Для ловли бабочекъ, сидящихъ на цвѣтахъ, и въ особенности для захватыванія жалящихъ **н.** употребляются *энтомологическіе щипцы* (рис. 1-й); для вытаскиванія **н.** изъ щелей, помета и пр. служитъ обыкн. анатомич. *пинцетъ* (см. э. сл.) Оч. часто, въ извѣстн. моменты, руками можно ловить даже быстро летающихъ **н.**, напр. въ то время, когда онѣ принимаютъ пищу (лучше всего утромъ) или откладываютъ яица. Но обыкновенно для ловли быстролетающихъ **н.** употребл. *сачекъ* (рис. 2-й) — мѣшокъ изъ кисеи или др. прозрачн. матеріи (мягкой, но достаточно прочной), надѣтый на проволочн. обручъ (въ гусиное перо толщиною или немного тоньше) и б. ч. заостренный или закругленный внизу; обручъ навинчивается на палку. Діаметръ отверстія сачка—около 6 вершк. и болѣе, а длина его въ $1^{1}/_{2}$ раза болѣе—такая, чтобы мѣшокъ, перегибаясь, при перевертываніи сачка, вполнѣ закрывалъ выходъ. Чтобы ржавчина проволоки не портила матерію, ее, передъ вкладываніемъ въ складку мѣшка, обертываютъ полотномъ или, лучше, тонкою кожею. Болѣе удобны сачки со складнымъ обручемъ, состоящимъ изъ двухъ полукруговъ, соединенныхъ шалнеромъ (рис. 2-й), и съ отъемною палкою, которая ввинчивается въ гайку на обручѣ и д. б. такой длины, чтобы на нее можно было опираться (около 1 арш.). При употребленіи двухъ или нѣсколькихъ сачковъ, оч. удобно, если одинъ и тотъ же обручъ м. б. вкладываемъ въ каждый сачекъ, или, по крайней мѣрѣ, если гайки обручей различн. сачковъ приходятся къ винту одной палки. Сачекъ для вылавливанія **н.** въ водѣ или съ кустарниковъ и травы (рис. 3-й), обыкновенно нѣсколько большихъ размѣровъ, дѣлается изъ рѣдкаго холста или изъ канвы; оч. хороша для этого матерія, употребляемая для мельничн. ситъ. Ловятъ сачкомъ, или набрасывая его на извѣстн. **н.**, или водя имъ по травѣ, кустарникамъ и пр., или протягивая его медленно въ водѣ, обыкновенно вдоль берега, по травѣ и тинѣ. Для собиранія мелкихъ **н.**, напр. жучковъ, употребляется крупн. (отверстія около 1 кв. лин.) проволочн. рѣшето (рис. 4-й), черезъ которое **н.** отсѣваются на бумагу или полотно; иногда для этой цѣли къ рѣшету пришивается полотнян. мѣшокъ. Стѣнки рѣшета полотняныя, собранныя вверху на проволочн. обручѣ. Нѣкотор. **н.**, напр. ночн. бабочекъ, оч. удобно ловить на изюменки. Естественною приманкою служатъ кусты (чаще всего береста и верба), на которыхъ появились травян. вши, покрывающія листья сладкою жидкостью—«*медвяною росою*»; съ тою-же цѣлью стволы деревьевъ, дер. заборы и пр. смазываютъ красн. медомъ, разбавленнымъ водою (или лучше пивомъ), или же вывѣшиваютъ нанизанные на нитки ломтики яблокъ, иногда также смоченные предварительно медомъ. Такія приманки обходятъ вечеромъ (съ фонарями) и утромъ. Ночн. бабочекъ ловятъ также по вечерамъ на свѣтъ фонаря съ рефлекторомъ. Для ловли **н.** употребл. также *самоловки*, между которыми у насъ наиболѣе извѣстны: **с.** Боргмана, въ которую для приманки ставится смѣсь пива съ медомъ, сахарн. сироп. и т. п. (**н.** вползаютъ черезъ тюлев. клапаны), и американская **с.**, привлекающая бабочекъ и др. ночн. **н.** горящею въ ней лампою (рис. 5-й); въ эту **с.** кладется губка или вата, пропитанная эфиромъ или хлороформомъ. Б. ч. пойманныхъ **н.** можно класть просто въ широкогорл. склянк. съ хорош. обыкн. пробкою, опускающеюся нѣсколько ниже горла склянки (рис. 6-й); чтобы онѣ не терлись, въ банку кладутъ комки бумаги или, лучше, кусочки нарѣзан. пропускн. бумаги. Для мелкихъ **н.** удобнѣе всего имѣть отдѣльн. склянки съ перомъ, пропущеннымъ сквозь пробку и служащимъ для вкладыванія **н.** (рис. 6-й). Но многія **н.** должны б. немедленно умерщвлены. Сам. простой способъ умерщвленія—опущеніе **н.** въ склянку, наполненную до $^3/_4$ некрѣпкимъ спиртомъ и, затѣмъ, до самой пробки, мягкою бумагою или тряпочками. Этотъ способъ умерщвленія годенъ для гладкихъ черныхъ или темно-бурыхъ жуковъ, для куколокъ, для голыхъ не ярко окрашенныхъ личинокъ и пр., но онъ не идетъ для **н.**, покрытыхъ волосками или ярко окрашенныхъ, такъ какъ спиртъ портитъ краски и склеиваетъ волоски. Для умерщвленія такихъ **н.** употребляются эфиръ, хлороформъ, бензинъ (д. б. чистый) и синеродистый кали. Кусокъ ваты или, лучше, губочку, смоченную въ одной изъ сказанныхъ трехъ жидкостей, или прикалываютъ къ нижн. концу пробки, или же кладутъ на дно склянки и прикрываютъ кускомъ пропускной бумаги, на столько плотно, чтобы онъ не выпадалъ отъ встряхиванія. **Н.** убивается испареніемъ жидкости, но сравнительно медленно (иногда только черезъ сутки и болѣе); притомъ всѣ эти жидкости, особенно первыя двѣ, въ жарк. время слишкомъ скоро испаряются и потому д. б. возобновляемы оч. часто; бензинъ испаряется медленнѣе, но нѣсколько портитъ **н.**, покрытыхъ волосками. Вѣрнѣе и быстрѣе дѣйствуетъ синеродистый кали, кусочка два котораго, съ горошину величиною, кладутся на дно склянки и, какъ въ предыдущ. случаѣ, прикрываются проп. бумагою или ватою; но гораздо удобнѣе помѣщать кусочки въ шарообразно вздутый закрытый конецъ стеклянной (или металлической) трубочки, пропущенной сквозь пробку, открытымъ концомъ внизъ—внутрь склянки; чтобы кусочки не выпадали, трубочку затыкаютъ ватою. Но синерод. кали оч. ядовитъ и, потому, требуетъ большой осторожности; другое его неудобство—притягиваніе имъ влаги. Чтобы умертвить **н.**, принесенныхъ домой живыми или только обмершими (напр. въ эфирн. парахъ), склянку съ ними погружаютъ на нѣсколько мгновеній въ кипятокъ; для этой цѣли удобнѣе цинков. или жестяныя банки (рис. 7-й). Къ бабочкамъ не примѣнимъ ни одинъ изъ показанныхъ способовъ; ихъ умерщвляютъ, осторожно сдавливая между пальцами грудь съ боковъ, подъ прикрѣпленіемъ крыльевъ (операція эта м. б. произведена, пока еще бабочка въ сачкѣ); послѣ этого ихъ тотчасъ-же накалываютъ на пробку. Накалываніе дневныхъ бабочекъ, впрочемъ,

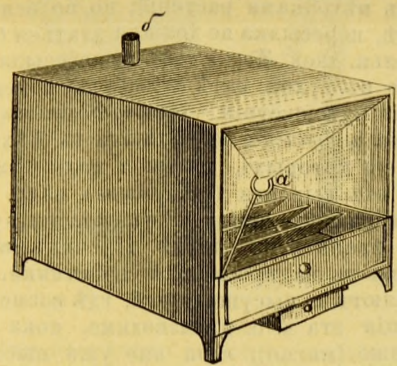


Рис. 5-й. Америк. самоловка; *а:* отверстіе въ стеклянн. передѣ; *б:* труба надъ лампой.

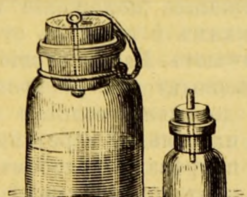


Рис. 6-й. Большая склянка—для крупныхъ, малая—для мелкихъ **н.**

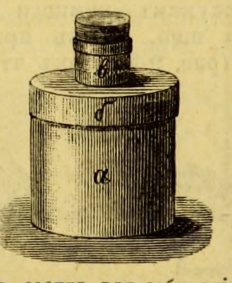


Рис. 7-й. Цинков. сосудъ для собиранія **н.**: *а*—сосудъ, *б*—крышка, *в*—горлышко крышки съ пробкой.

м. б. отложено до возвращенія домой; въ такомъ случаѣ кажд. бабочку завертываютъ отдѣльно въ бумажн. пакетикъ: соразмѣрный квадратн. кусокъ нежесткой бумаги свернуть на-двое треугольникомъ и, вложивъ бабочку, тѣломъ къ перегибу, а вертикально сложенными крыльями вверхъ, загнуть края такъ, какъ у пакетиковъ съ порошками изъ аптекъ. Пакетики складываются рядами въ выстланной ватою или кусочками пропускн. бумаги коробкѣ, безъ больш. нажиманія, но на столько тѣсно, чтобы не двигались. Для умерщвленія нѣкот. толстотѣлыхъ ночн. бабочекъ одного сжиманія груди м. б. недостаточно; въ такихъ случаяхъ, проткнувъ бабочку булавкою, конецъ послѣдней пропускаютъ сквозь карту и накаливаютъ на свѣчкѣ (булавку потомъ замѣняютъ другою).—Для *накалыванія* употребл. особ. длинныя *булавки для* **н.** различн. номеровъ, начиная отъ 0: чѣмъ выше №, тѣмъ толще булавка; для мелк. **н.**—булавки толщиною въ волосъ, а для крупныхъ—не тоньше обыкн. булавки. Булавки мѣдныя, но посеребреныя или позолоченныя, или-же окрашенныя черн. краскою (не покрытая мѣдь, окисляясь, портитъ **н.**). Сидѣть на булавкѣ **н.** должно нѣсколько выше середины булавки. Бабочкамъ, мухамъ, пчеламъ и т. п. булавка вкалывается въ середину груди (рис. 8-й), жукамъ—немного снаружи отъ срединнаго шва, черезъ правое жесткое надкрылье (рис. 9-й), такъ чтобы булавка вышла внизу между 2-й и 3-й парами ногъ. Окончательн. накалываніе и препаровка **н.** производятся дома; если обстоятельства не позволяютъ сдѣлать этого скоро, то **н.** не наколотыхъ во время самой экскурсіи или не опущенныхъ въ спиртъ, упаковываютъ въ ящики (лучше всего жестяные) между слоями ваты или нарѣзанн. мягкой бумаги (напр. газетной): дневн. бабочекъ—въ описанныхъ выше пакетикахъ, больш. жуковъ—завернутыхъ въ мягк. бумагу, а болѣе мелкихъ—въ коробочкахъ между нарѣзан. бумагою (вата цѣпляется за ножки, усики и пр.). Ящики д. б. плотно закупорены и заклеены, а если путешествіе продолжительно, то даже запаяны; для предупрежденія отъ моли и пр., внутрь ящика кладутъ камфору или, лучше, порошокъ нафталина. При пересылкѣ ящикъ съ **н.** долженъ б. уложенъ въ др. ящикъ—нѣсколько большихъ размѣровъ и промежутки между ними заполнены паклею, мягк. бумагою, соломою и т. п. Чтобы *переслать живыхъ личинокъ*, ихъ укладываютъ въ дерев. ящикъ вмѣстѣ съ предметами, которыми онѣ питаются: личинокъ, живущихъ въ землѣ, пересылаютъ вмѣстѣ съ комомъ земли; личинокъ, живущихъ на растеніяхъ (б. ч. гусеницъ), укладываютъ въ сыроват. мохъ, вмѣстѣ съ вѣточками растеній; но, во всякомъ случаѣ, пересылка не должна длиться болѣе нѣскольк. дней. *Живыя куколки* пересылаются просто въ сухой ватѣ и могутъ перенесть дальнія путешествія.—*Окончательная препарировка и храненіе* собранныхъ **н.** Тѣхъ **н.**, покровы которыхъ мягки и мало измѣняются отъ сырости (см. выше), напр. б. ч. червеобразныхъ личинокъ и куколокъ, лучше всего хранить въ спиртѣ. Прочихъ **н.** накалываютъ на пробковыя пластинки, расправляютъ и высушиваютъ; гдѣ возможно, операція эта д. б. производима, пока еще **н.** свѣжо (мягко); если оно уже высохло, то передъ расправленіемъ—его слѣдуетъ *размягчить:* на плоское дно стеклянн. сосуда, около 4—5 дюйм. высотою, кладутъ слой смоченнаго песка (или смоченной пакли), втыкаютъ въ него булавку съ **н.**, такъ, чтобы **н.** не касалось песка, и герметически покрываютъ его (напр., стекл. колпакомъ или опрокинутою стекл. воронкою, узкій конецъ которой заткнутъ); обыкновенно черезъ нѣсколько часовъ, но иногда только черезъ сутки и болѣе, **н.** размягчено достаточно. Наколовъ **н.** на пробков. пластинку (способъ накалыванія показанъ выше), при помощи тонкихъ иголъ (на дерев. ручкѣ) даютъ надлежащее положеніе крыльямъ, усикамъ, ножкамъ и пр. и въ этомъ положеніи засушиваютъ. Расправленіе крыльевъ бабочекъ производится на *расправилкѣ* (рис. 10-й и 11-й): довольно толстая пробковая пластинка, середина которой прорѣзана желобомъ, въ которомъ могло-бы помѣщаться тѣло бабочки съ расправленными ножками; бока расправилки нѣсколько наклонены къ желобу. Расправилка м. б. и изъ какого-либо мягкаго дерева (ольхи, липы и пр.), но въ так. случаѣ на дно желоба д. б. наклеена пробков. пластинка. Приколовъ бабочку такъ, чтобы тѣло ея вошло въ желобъ до высоты крыльевъ, расправляютъ послѣднія (иглою) на боков. пластинкахъ (рис. 11-й) и удерживаютъ ихъ въ этомъ положеніи полосками изъ бумаги или карты (слѣва: *а* — *а*,

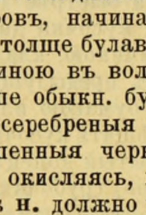


Рис. 8-й.

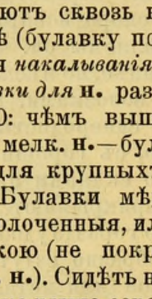


Рис. 9-й.

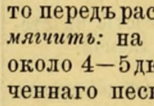


Рис. 10-й. Расправилка для бабочекъ.

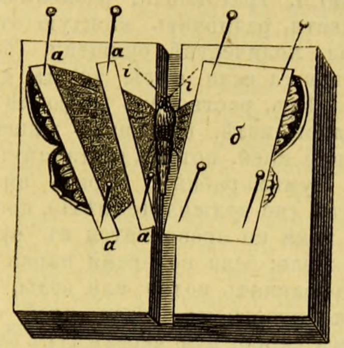


Рис. 11-й. Расправилка съ расправленною на ней бабочкою.

а—а), или-же оч. тонкими листками свинца (справа: *б*). Если брюшко бабочки большое, то подъ задъ его подкладываютъ въ желобъ ваты. Усики (*і—і*) не мѣшаетъ также прикрѣпить полоскою бумаги, наложенною поперекъ. Когда бабочка высохнетъ, ее вынимаютъ изъ расправилки и накалываютъ на мѣсто. Сушить **н.**—въ тѣни, въ сухомъ и хорошо провѣтрив. мѣстѣ (не пыльномъ); мелкія **н.** сохнутъ скоро, крупн. и сочныя (мног. ночн. бабочки)—только черезъ 3—4 и болѣе недѣль. Признакомъ, что **н.** высохло, служитъ неподвижность (окрѣплость) задн. части брюшка при дотрогиваніи иглою. У бабочекъ, брюшко которыхъ оч. толсто, напр. у самокъ мног. сумеречн. и ночн. бабочекъ (а также у нѣкот. жуковъ), необходимо опорожнить его: надрѣзавъ снизу остр. ножичкомъ, вынуть загнутою крючкомъ иглою яица и внутренности и на мѣсто ихъ ввести кусочекъ ваты съ 1—2 капл. чист. скипидара (скипидаръ не д. касаться наружн. частей); иногда удобнѣе предварительно отдѣлить брюшко, а послѣ операціи приклеить его гуммиарабикомъ. Оч. мелкихъ **н.** обыкновенно наклеиваютъ гуммиарабикомъ на треугольн. кусочкѣ толст. бумаги (изъ визитн. карточекъ и т. п.), и уже эти кусочки потомъ накалываютъ на мѣсто. Дно ящиковъ, въ котор. накалываются **н.** (рис. 12-й), обыкновенно обклеено пробков. пластинками (2—3 лин. толщиною). Ящики д. б. сухи, безъ щелей, плотно запираться крышкою съ фальцами; если они держатся на свѣту, то крышки не д. б. стеклянныя. Снаружи окрашены въ темный, а внутри въ бѣлый цвѣтъ. Внутренность удобнѣе раздѣлить поперечн. и продольн. линіями (рис. 12-й); продольн. линіи можно занумеровать римскими, а поперечныя арабск. цифрами. Виды одного рода располагать по одной линіи: бабочекъ по продольнымъ, а друг. **н.** по поперечнымъ. Подъ насѣкомымъ, на бѣломъ квадратикѣ—надпись (семейство, родъ и видъ, время и мѣсто сбора); если **н.** большое (бабочка), то надпись лучше сдѣлать на отдѣльн. бумажкѣ, которая накалывается вмѣстѣ съ **н.** (рис. 8-й). Личинки и куколки лучше всего хранить въ спиртѣ, но тѣ личинки, которыя измѣняются отъ спирта, напр. б. ч. гусеницъ, м. б. приготовлены въ видѣ чучелокъ: посредствомъ или *надуванія*, или-же *наполненія* ихъ восковою массою, порошкомъ ликоподія и т. п.; въ обоихъ случаяхъ на задн. концѣ (въ самой порошицѣ) гусеницы дѣлаютъ острок. ножницами мал. разрѣзъ (не болѣе 1 лин.) и, помѣстивъ гусеницу между пропускн. бумагою, постепенно (и осторожно), въ нѣсколько пріемовъ, выдавливаютъ черезъ разрѣзъ и вытягиваютъ крючковатою иглою или ланцетомъ содержимое; затѣмъ, вставивъ въ разрѣзъ тонк. соломенку (срѣзанную косо) и прикрѣпивъ ее ниткою (или тонкою иглою), осторожно надуваютъ и высушиваютъ или надъ спиртовою лампою, черезъ металлич. сѣтку, или надъ разогрѣтымъ желѣзн. листомъ или, наконецъ, надъ трубою самовара; сушатъ, продолжая надувать и поворачивая гусеницу во всѣ стороны. По окончаніи операціи соломинка вынимается а если присохла, то отрѣзывается; отверстіе заклеивается гуммиарабикомъ. Наполненіе расплавленн. восковою массою (сплавъ воска съ неб. количествомъ скипидара, окрашенный подъ цвѣтъ гусеницы; часто, для лучш. сохраненія **н.**, прибавл. немного мышьяка) производится спринцовкою. Способы эти возможны только при вполнѣ цѣлой кожѣ гусеницы; вообще, при нихъ рѣдко удается сохранить натуральную форму гусеницы; поэтому, многіе совѣтуютъ сохранять и гусеницъ въ какой-либо жидкости; между прочимъ, рекомендуется слѣдующій растворъ: 375 ч. спирта, 500 ч. дистиллированной воды, 8 ч. сулемы и 90 ч. жженыхъ квасцовъ; вымочивъ гусеницу въ растворѣ 24 часа, ее помѣщаютъ въ стеклянн. трубочку, до верха наполненную тѣмъ-же растворомъ, разведеннымъ $^{1}/_{3}$ дист.

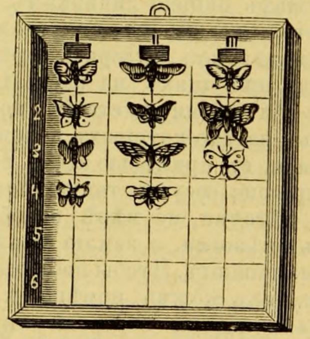


Рис. 12-й. Ящикъ для насѣкомыхъ.

воды; свободн. конецъ трубочки или запаиваютъ, или плотно закупориваютъ и засмаливаютъ.—Общія правила для храненія коллекцій н. тѣ-же, какъ и для *гербарія* (см.); средства противъ моли и пр.—см. *моль*. Вообще-же необходима сам. строгая опрятность; по временамъ тщательн. осмотръ ящиковъ, особенно лѣтомъ; если подъ н. окажутся кучки буроватой или бѣловатой муки, то это признакъ появленія вредн. паразитовъ: перевернувъ ящикъ, хорошенько очистивъ муку, подержать его короткое время надъ нагрѣтою плитою, при темп. *не выше* 45° Р; неважную коллекцію лучше просто сжечь. Для предупрежденія паразитовъ, дно ящика посыпаютъ камфорою или, лучше, нафталиномъ. Появившуюся *плесень* удаляютъ кисточкою, смоченною спиртомъ, въ которомъ распущено немного камфоры. Грязн. *жирный налетъ,* образующійся иногда на нѣкот. н., напр. на бабочкахъ, удаляютъ бензиномъ: смочивъ имъ испорч. часть н., посыпаютъ тонк. порошкомъ сухой глины и, когда послѣдняя высохнетъ, снимаютъ ее кисточкою; жуковъ и т. п. насѣкомыхъ можно просто опустить дня на 2 въ *чистый* бензинъ (перемѣнить бензинъ раза 3) и, затѣмъ, обтереть сухою кисточкою.—*Выращиваніе* н. *изъ личинокъ.* Личинокъ, живущихъ въ землѣ, помѣщаютъ въ землю—въ цвѣточн. горшокъ, банку, ящикъ и т. п.; покрываютъ сверху кускомъ дерна, корни котораго служатъ пищею личинкамъ, и все обвязываютъ кисеею; по временамъ землю слегка смачиваютъ, а дернъ перемѣняютъ. Личинокъ, живущихъ на растеніяхъ, вмѣстѣ съ вѣточками растеній помѣщаютъ въ сосуды, на дно которыхъ положенъ слой садов. земли, съ примѣсью песка, вершка въ $1^{1}/_{2}$ толщиною; сосуды также покрываютъ кисеею, вѣточки, по мѣрѣ надобности, замѣняютъ свѣжими, а землю кажд. 2—3 дня слегка смачиваютъ. Чтобы наблюдать жизнь личинокъ, ихъ можно помѣщать въ стекл. сосуды или ящики въ родѣ акваріумовъ съ проволочн. крышею въ формѣ ∧. Если собираются *яички,* то, до вылупленія личинокъ, ихъ лучше держать въ картонн. или бумажн. коробочкахъ, съ планками, проколотыми булавкою (для воздуха). Собираются яички вмѣстѣ съ листиками и вѣточками, на которыхъ прикрѣплены. Вылупившихся личинокъ переводятъ въ др. сосудъ. Воздухъ, въ которомъ держатъ яички и гусеницъ, не д. б. ни слишкомъ сыръ, ни оч. сухъ, и скорѣе прохладенъ, чѣмъ жарокъ: вообще подражать естеств. условіямъ.

Переводъ бабочекъ на бумагу. Выбираютъ довольно толстую и гладкую (лучше сатинированную) веленевую бумагу. Измѣривъ бабочку точно циркулемъ и опредѣливъ мѣсто, которое она должна занимать на бумагѣ, покрываютъ это мѣсто (посредствомъ кисточки или тряпочки) растворомъ чист. бѣлаго гуммиарабика (порошокъ) въ дистиллир. водѣ (см. **Гуммиарабикъ**), слегка подсоленной чист. солью. Еще лучше клей изъ смѣси 15 ч. рыбьяго клея, 30 ч. гуммиарабика и 30 ч. трагаканта; размельчивъ составн. части, размочить каждую отдѣльно въ небол. количествѣ очищенн. (безцвѣтной) водки (а если нѣтъ, то въ дистилл. водѣ); затѣмъ, растворить въ водкѣ же или дистиллиров. водѣ, постоянно мѣшая, сначала рыбій клей, потомъ трагакантъ и, наконецъ, гуммиарабикъ; варить смѣсь на легк. огнѣ (не должна темнѣть), постоянно мѣшая, пока не превратится въ прозрачн. жидкое желе; если во время варки приходится прибавлять водки или воды,—то малымъ количествомъ. Если клей сохнетъ слишкомъ скоро, или черезъ чуръ блеститъ, прибавить немного трагаканта; если клеитъ плохо,—прибавить немного рыб. клею. Растворъ процѣдить сквозь чист. тряпочку. Обрѣзавъ крылья бабочки у самаго тѣла, накладываютъ ихъ (при помощи пинцетика) на мѣсто, покрытое клеемъ, въ натуральномъ положеніи и такъ, чтобы между ними оставалось какъ разъ столько промежутка, сколько должно занять тѣло; покрываютъ сначала тонкою нѣжною бумагою, а затѣмъ 2—3 листами болѣе толстой бумаги и нажимаютъ достаточно сильно или въ прессѣ, или-же ручн. каткомъ; маленьк. бабочекъ можно прижимать и гладилкою или даже ногтями (черезъ бристоль или карту). Снявъ бумагу кончикомъ тонк. иглы, приподнять скелетъ крыльевъ и, затѣмъ, осторожно удалить его пинцетомъ. Если операція сдѣлана хорошо, то на бумагѣ остается вся цвѣтная пыль крыльевъ, и получается точный отпечатокъ ихъ: остается только нарисовать въ промежуткѣ тѣло съ ножками, и голову съ усиками и пр., что, при нѣкоторомъ навыкѣ и терпѣніи, удается даже неумѣющимъ рисовать. Для успѣха необходимы: чистота матеріаловъ для приготовленія клея, опрятность всей операціи и цѣлость пыли на крыльяхъ бабочки. Смотря по тому, какою стороною наклеиваются крылья, получается верхній или нижній ихъ отпечатокъ; въ обоихъ случаяхъ расположеніе крыльевъ д. б. натуральное, т. е. при верхн. отпечаткѣ — верхн. крыло д. нѣсколько прикрывать нижнее, а при нижнемъ—наоборотъ. Бабочка, съ которой дѣлается переводъ, д. б. вполнѣ высушена (сохнуть не менѣе 2—4 недѣль), но передъ самою операціею размягчена, какъ показано на стр. 770.

Насѣкомыя вредныя. Вредятъ человѣку н. или непосредственно (комары, мухи, клопы и т. п.), или посредствомъ порчи принадлежащихъ ему вещей, провизіи и пр. (моль, муравьи и др.), или, наконецъ, истребленіемъ предметовъ сельск. хозяйства, лѣсоводства и т. п. Главнѣйш. вредн. н. будутъ перечислены въ этой ст., но описаны—только тѣ изъ нихъ, которыя не помѣщены въ отдѣльн. статьяхъ. Противъ н., вредящихъ сел. хозяйству, приводятся здѣсь нѣкот. общія мѣры. *Предупредительныя:* 1) Перекапываніе и тщательн. запашка всѣхъ покрыт. травою межъ и полосъ между полями, такъ какъ именно въ этихъ мѣстахъ прежде всего заводятся вредн. н. 2) Изолированіе мѣстъ, уже пораженныхъ личинками, посредствомъ окапыванія ихъ канавами съ отвѣсными стѣнками: чтобы личинки не могли выползть. 3) Введеніе плодосмѣннаго хозяйства и воспитаніе поперемѣнно разнородн. растеній, съ цѣлью лишить н. возможности находить ежегодно одну и ту-же годную для нихъ пищу. 4) Немедленное удаленіе изъ садовъ и лѣсовъ больныхъ деревьевъ и замѣна ихъ здоровыми, такъ какъ на больн. деревьяхъ н. размножаются легче всего; обмазываніе стволовъ угрожаемыхъ деревьевъ, до извѣстн. высоты, замазкою изъ глины съ кор. навозомъ, а въ нѣкот. случаяхъ—надѣваніе на стволы *ловчихъ колецъ* (изъ толст. бумаги), смазанныхъ снаружи дегтемъ или друг. липкимъ веществомъ. 5) Охраненіе и разведеніе насѣкомоядныхъ птицъ (обсаживаніе полей деревьями и т. п.).—*Истребительныя:* 1) Частый осмотръ выкопанн. канавъ и уничтоженіе попавшихъ туда личинокъ. 2) Устройство приманокъ и уничтоженіе ихъ вмѣстѣ съ попавшими въ нихъ н.; если на приманку н. отложили яица, то она д. б. уничтожена ранѣе превращенія личинокъ въ н.; приманкою, напр. для короѣдовъ, могутъ служить деревья *(ловчія деревья)*, съ которыхъ въ извѣстн. время снимается кора и сожигается. 3) Собираніе вредн. н. руками или какими-либо приспособленіями (полотнян. сачками, стряхиваніемъ деревьевъ и т. п.) и уничтоженіе ихъ; мѣра эта примѣнима преимущественно для истребленія жуковъ и гусеницъ. 4) Выгонъ на поля домашн. животныхъ, напр. свиней или птицъ.—**Главнѣйш. вредн. насѣкомыя.—А) Изъ порядка двукрылыхъ:** *Блохи:*—см. э. сл. *Зеленоглазка* или *хлѣбная муха* (Chlorops taeniopus—рис. 1-й)—муха блестящ. желт. цвѣта, съ черн. продольн. полосками на груди, черн. пятномъ на головѣ и черн. усиками; желт. брюшко съ 4 поперечн. темн. полосками, иногда одноцвѣтное; глаза зеленые. Самка кладетъ весною около 30 яицъ на листья различн. злаковъ (преимущественно пшеницы, ячменя и ржи, но также на нѣкот. травы-злаки, напр. тимофеевку и пырей), въ то время, когда колосъ еще не началъ развиваться, по одному на кажд. растеніе. Дней черезъ 10 выходитъ бѣловатая личинка, которая внѣдряется въ ростокъ и объѣдаетъ спрятанный въ немъ колосокъ, затѣмъ переходитъ въ ножку стебля, гдѣ и окукливается: стебель утолщается, колосокъ перестаетъ рости и не доразвивается. Въ концѣ іюля или началѣ августа вылетаютъ взрослыя н., откладывающія яйца тою-же осенью на всходы озим. посѣвовъ; личинки этого втораго поколѣнія перезимовываютъ внутри стеблей и превращаются въ мухъ слѣдующею весною. Встрѣчается въ Россіи почти вездѣ, но преимущественно въ средн. и южн. ея частяхъ. Противъ *з.* рекомендуютъ болѣе ранніе посѣвы яровыхъ и озимыхъ хлѣбовъ,—съ цѣлью дать всходамъ возможность достаточно подрости и окрѣпнуть ко времени кладки яицъ *з-кою,* которая выбираетъ для этого именно молодыя растеньица. Для возможнаго сбереженія всходовъ озимыхъ посѣвовъ, употребл., какъ *приманку,* засѣянныя въ іюлѣ пшеницею или рожью узкія полосы земли по краямъ полей; въ концѣ сентября полосы эти глубоко запахиваютъ и укатываютъ тяжел. катками. При сборѣ хлѣба слѣд. предотвращать, по возможности, выпаденіе зеренъ, изъ которыхъ могли-бы появиться ранніе всходы, а для этого убирать хлѣбъ прежде, чѣмъ зерна начнутъ сыпаться.—*Комарикъ хлѣбный*—то-же, что *муха гессенская* (см. ниже).—*Комары*—см. э. сл.—*Муха Вольфартова* (Sarcophila Wohlfahrti—рис. 2-й)—пепельн. цвѣта, голова серебристо-бѣлая, на спинкѣ 3 продольныхъ черн. полосы; на брюшкѣ 3 ряда черн. пятенъ. Личинка (рис. 3-й) червеобразная, до 7—8 лин. длиною, бѣловатая, покрытая черными или желтоватыми шипами. Муха—живородящая, т. е. самка откладываетъ не яица, а готовыя личинки—на раны и слизист. оболочки человѣка и высшихъ позвоночн. животныхъ; личинки эти живутъ здѣсь паразитами, питаясь тѣломъ человѣка и животныхъ и причиняя болѣзнь, извѣстн. подъ названіемъ *червивой болѣзни* (Myasis). Отложеніе личинокъ происходитъ чаще всего въ носъ, ротъ, на слизист. оболочку глазъ, въ уши и въ раны, а у животныхъ, кромѣ того, въ задн. проходъ и на полов. органы. Личинка, разростаясь и совершая передвиженія, вызываетъ сильн. мученія, которыя, смотря по мѣсту ея нахожденія, выражаются то воспаленіемъ носа и сильн. головн. болями, то воспаленіемъ глазъ или ушей, то изъязвленіемъ ранъ и пр.; могутъ причинять не только уродство, но иногда даже и смерть. Главный признакъ

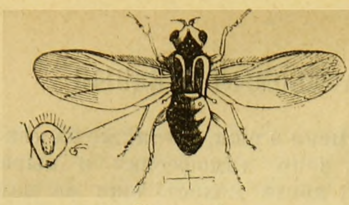


Рис. 1-й.

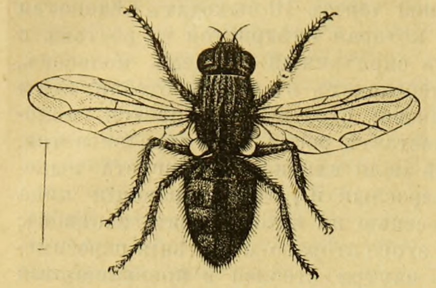


Рис. 2-й.

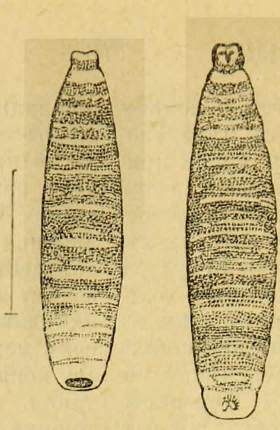


Рис. 3-й.

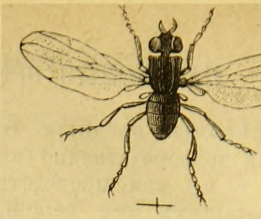


Рис. 6-й.

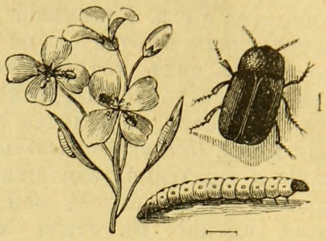


Рис. 7-й.

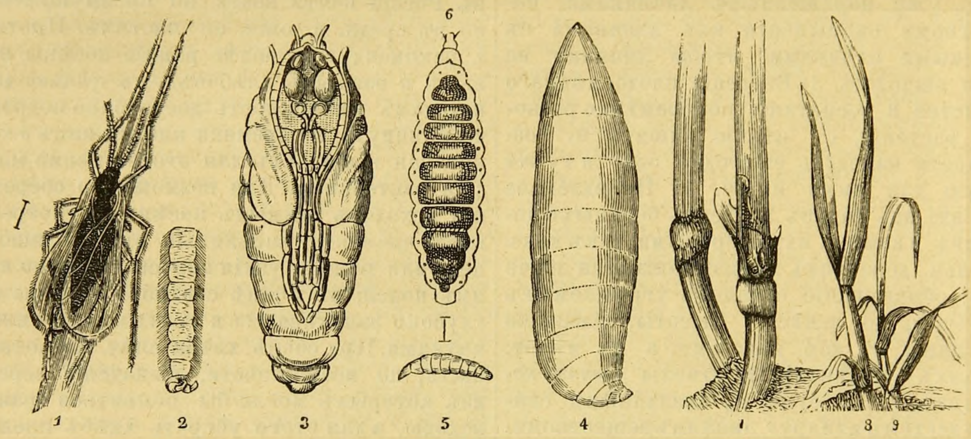


Рис. 4-й.

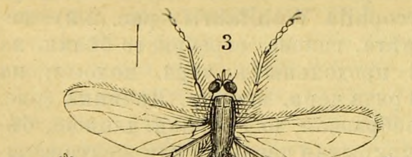


Рис. 5-й.

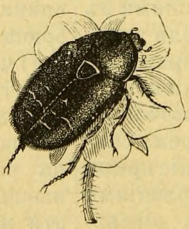


Рис. 9-й.

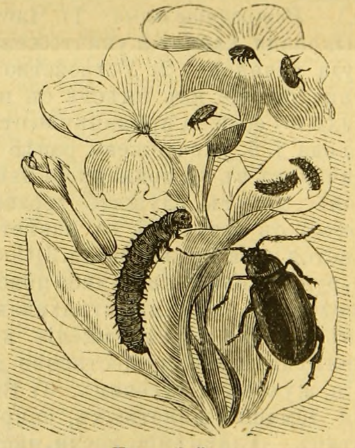


Рис. 8-й.

Линіи рядомъ съ н. означаютъ натур. величину н.; тамъ, гдѣ нѣтъ этихъ линій и величина не оговорена, н. изображено въ нат. величину.—Рис. 1-й. Зеленоглазка и видъ ея головы сбоку.—Рис. 2-й. Вольфартова муха.—Рис. 3-й. Личинка Вольфартов. мухи (уже довольно развитая): сверху и снизу.—Рис. 4-й. Гессенск. муха: 1—самка, 2—брюшко самца; 3—куколка въ ложн. коконѣ; 4—ложн. коконъ отдѣльно; 5 и 6—личинка въ различн. положеніяхъ; 7—куколка на стеблѣ (у основанія листов. влагалища); 8—здоровый, 9—поврежденный личинкою стебель пшеницы; кромѣ 7, 8 и 9, все очень увеличено.—Рис. 5-й. Капустная муха: 1—личинка, 2—куколка; 3—самецъ; 4—тѣло самки.—Рис. 6-й. Шведск. муха.—Рис. 7-й. Рапсовая блестянка и ея личинка.—Рис. 8-й. Капустн. землян. блоха и ея личинка: внизу сильно увеличены, вверху въ нат. величину.—Рис. 9-й. Бронзовка (нат. величина).

болѣзни—нахожденіе личинокъ (червей). Для окукливанія личинки переходятъ въ землю, гдѣ осеннія поколѣнія ихъ проводятъ зиму: мухи начинаютъ появляться весною; но съ весны до конца лѣта можетъ б. нѣсколько поколѣній. У насъ эта муха встрѣчается во мног. мѣстностяхъ, но преимущественно тамъ, гдѣ много скота—на югѣ Россіи. У человѣка червивая болѣзнь, по счастью, рѣдка, но у скота ее наблюдаютъ довольно часто. И муха, и болѣзнь пока еще мало изслѣдованы; тѣмъ большаго вниманія онѣ заслуживаютъ со стороны врачей и ветеринаровъ. Для предупрежденія болѣзни, т. е. отложенія личинокъ, не должно спать въ жарк. лѣтніе дни на открытомъ воздухѣ, а у животныхъ слѣдуетъ немедленно прикрывать малѣйш. рану мазью со скипидаромъ или дегтемъ. Леченіе пока состоитъ въ извлеченіи доступн. личинокъ пинцетомъ, въ вдыханіи скипидара, въ впрыскиваніяхъ или промываніяхъ и примочкахъ 2% растворомъ карбол. кислоты—вообще въ употребленіи противупаразитныхъ средствъ (см. **Паразиты**).—*Муха гессенская* или *хлѣбный комарикъ* (Cecidomyia destructor)—маленьк. комарикъ (рис. 4-й) темносѣраго или черн. цвѣта; усики длинные, 15—17 члениковые, у самца пушистые; крылья сѣро-дымчатыя. Личинка желтовато-бѣлая; куколка заключена въ *ложномъ коконѣ*, образуемомъ отвердѣвшею кожею личинки и, по виду, похожемъ на льняное сѣмя. Ранн. весною самка кладетъ яица на нижн. стеблев. листья хлѣбн. всходовъ: отъ 1 до 5 (и болѣе) яицъ на одно растеніе, а всего отъ 40 до 80; изъ нихъ черезъ 4—10 дней вылупляются личинки, которыя, помѣстившись у основанія листоваго влагалища, сосутъ стебель; послѣдній утончается въ этомъ мѣстѣ и легко сламывается вѣтромъ, колосъ-же выходитъ пустымъ. Черезъ 5—6 недѣль личинка здѣсь-же превращается въ куколку. Комарики вылетаютъ изъ куколокъ въ іюнѣ, іюлѣ, въ августѣ и сентябрѣ, смотря по мѣстности, погодѣ и поколѣнію; въ средн. Россіи въ одно лѣто бываетъ обыкновенно два поколѣнія, а въ южной три. Личинки позднихъ поколѣній проводятъ зиму также на стеблѣ подъ влагалищемъ листа. Въ Россіи *г. м.* встрѣчается почти во всѣхъ средн. и южн. губерніяхъ. Нападаетъ она преимущественно на пшеницу (чаще озимую, чѣмъ яровую), но также на рожь, ячмень и др. Средства противъ *г. м.*—главн. образомъ тѣ-же, какъ и противъ зеленоглазки, а именно: ранніе и своевременные посѣвы; засѣваніе ловчихъ (приманочныхъ) полосъ и глубокая перепашка ихъ (съ прикатываніемъ катками) не позже половины августа, послѣ чего для третьяго поколѣнія можно засѣять новыя приманочн. полосы, которыя перепахать точно такъ-же въ октябрѣ; предупрежденіе *падалицы*, т. е. проростанія зеренъ, осыпающихся съ колосьевъ при уборкѣ хлѣба; выжиганіе пожнивья (въ безросную ночь), какъ можно скорѣе послѣ снятія хлѣба (до вылета взрослыхъ насѣк.); иногда выжиганіе можно замѣнить глубок. перепашкой съ прикатываньемъ каткомъ; замѣна яровыхъ посѣвовъ озимыми, такъ какъ послѣдніе весною страдаютъ отъ *г. м.* менѣе.—*Муха капустная* (Anthomyia brassicae—рис. 5-й),—пепельно-сѣраго цв., на лбу красное пятно, у самца 3 черн. продольн. рубца на груди и одинъ на брюхѣ; голая, костянаго цвѣта, личинка питается корнями капусты, но также брюквы, рѣпы и пр. Средства: посыпаніе капустн. насажденій мелк. углемъ, при чемъ нѣкотор. часть разсады, какъ приманку, оставляютъ непосыпанною; на непосыпанн. разсаду мухи и откладываютъ свои яички; ее потомъ выдергиваютъ, ранѣе вылета мухъ, и уничтожаютъ (кормятъ скотъ).—*Муха шведская* (Oscinis frit — рис. 6-й)—черная, блестящая, лапки ногъ желтыя; личинка, до 1¼ лин. дл., бѣлая, слегка зеленоватая, полупрозрачная, спереди заострена; она живетъ и окукливается въ молодыхъ стебелькахъ ячменя, овса, ржи и пшеницы. У насъ эта *м.* встрѣчается въ прибалтійск. и мног. среднихъ и южныхъ губ. Средства: возможно ранніе посѣвы, приманочныя полосы (см. выше) въ іюнѣ и перепашка ихъ въ серединѣ іюля. — *Оводъ, Слѣпень, Червь ратный*—см. э. сл.—Б) Изъ пор. **жесткокрылыхъ:** *Блестянка рапсовая* (Meligethes aeneus—рис. 7-й)—крошечн. жучекъ металлически зелен. цвѣта, иногда съ синеват. отливомъ; густо покрытъ точками. Въ апрѣлѣ и маѣ появл. на цвѣтахъ рапса, полевой рѣпы и т. п., гдѣ и откладываетъ свои яички; дней черезъ 12 выходятъ желтоватыя, съ черной головкой, личинки, поѣдающія цвѣты, почки и молод. стручки; въ началѣ іюня онѣ окукливаются въ землѣ (неглубоко), а къ іюлю появляются жучки. Попадается въ Россіи вездѣ. Средства: собирать жучковъ сачками въ пасмурн. погоду.—*Блохи земляныя* или *блошаки* (Haltica)—мелк. жучки изъ сем. листоѣдовъ (см. ниже), б. ч. сильно выпуклые, зеленаго или бураго металлическ. цвѣта, съ утолщенными бедрами, позволяющими имъ прыгать на подобіе блохъ. Жучки питаются молод. листочками, а личинки ихъ—мякотью листьевъ, превращаемыхъ ими въ рѣшета, и стеблей. Окукливаются личинки въ землѣ или на листьяхъ. Въ одно лѣто—нѣсколько поколѣній. Больш. плодовитость *бл.* дѣлаетъ ихъ оч. вредными для садовъ, огородовъ и полей. Въ Россіи встрѣчаются вездѣ. Изъ видовъ наиболѣе извѣстны: *Капустная бл.* (H. oleracea—рис. 8-й) — зеленаго или сине-зеленаго цвѣта, усѣяна мелк. точками; личинка сѣровато-черная. Живетъ на мног. огородн. растеніяхъ, но чаще всего на капустѣ; объѣдаетъ только-что вышедшіе ростки и сам. молод. листья разсады.

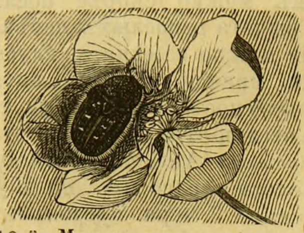


Рис. 10-й. Мохнатая оленка (нат. велич.).

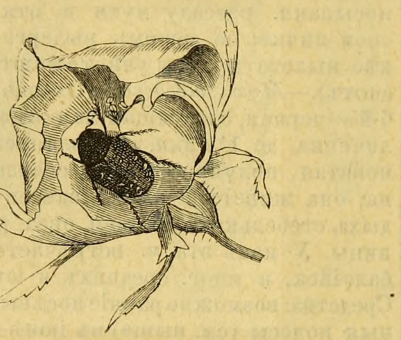


Рис. 11-й. Зловонная оленка (нат. велич.).

На дико-растущія крестоцвѣтн. растенія, но иногда также и на огородныя, особенно-же капусту, нападаетъ еще друг. видъ: H. *nemorum*—черная съ зелен. отливомъ и свѣтло-желтою полоскою на кажд. надкрыльѣ; личинка желтовато-бѣлая. Противъ этихъ н. съ успѣхомъ употребл. слѣд. средства: въ борозды между грядами, на извѣстн. разстояніяхъ, кладутъ сух. конскій навозъ, вмѣстѣ съ подстилкою, прикрываютъ его слегка землею и зажигаютъ со стороны вѣтра; дымъ, гонимый вѣтромъ по грядамъ, изгоняетъ блохъ; такое куреніе повторяютъ, пока разсада не окрѣпнетъ. Рекомендуютъ также обсыпаніе растеній, послѣ дождя или росы, золою, известков. порошкомъ или шоссейн. пылью, поливаніе полынною водою (на ведро кипятка горсть полыни, настаивать 12 час.). Для удаленія H. nemorum засаживаютъ вблизи, какъ приманку, дико растущія крестоцв. растенія. *Хлѣбная бл.* (H. hortensis)—металлически черная съ бронзово-зеленымъ и синимъ отливомъ; личинка грязно-бѣлая съ черн. головой; нападаетъ на злаки: рожь, ячмень, пшеницу. Средства тѣ-же, какъ и противъ зеленоглазки.—*Бронзовка* — см. ниже *Златики*. — *Головачъ*—см. **Навозники**. — *Долгоносики*—см. **Слоники**.—*Дровосѣки*—см. **Усачи и Дровосѣкъ**.—*Заболонники*—см. ниже *Короѣды*.— *Златики* или *олёнки* — жучки, живущіе на цвѣтахъ; вредятъ, выѣдая лепестки и тычинки фруктов. и декоративн. растеній. Собственно *златикъ* или *бронзовка* (Cetonia aurata—рис. 9-й)—золотисто-зеленаго цв., съ нѣскольк. поперечн. бѣлыми углубленными штрихами на надкрыльяхъ; личинка жив. въ муравейникахъ. Вездѣ въ Россіи. *Мохнатая оленка* (Cetonia hirta—рис. 10-й)—чернаго цв., съ бѣлыми штрихами и пятнами на надкрыльяхъ, густо покрыта бѣловатыми волосками; въ южн. и отчасти средн. Россіи, на Кавказѣ и юго-западн. Сибири. *Зловонная ол.* (Oxythyrea stictica—рис. 11-й)—черная съ мѣдно-красн. или бронзово-зелен. отливомъ, бѣлыя точки на щитикѣ и рѣдк. бѣлыя волоски вверху. Въ средн. и южн. Россіи. Единственное средство противъ *зл.*—собираніе или стряхиваніе ихъ съ растеній (рано утромъ) на полотно, и умерщвленіе. *Клопы земляные*—см. **Щитоноски**.—*Короѣды* (Scolytides)—сем. небольш. жучковъ (рис. 12-й—15-й), живущихъ въ корѣ или подъ корою хвойныхъ (гораздо чаще) или лиственн. деревьевъ. Удлиненною формою тѣла напоминаютъ долгоносиковъ, но не им. настоящ хоботка. Безногія личинки ихъ съ роговою головою и покрыты волосками. Самецъ и самка выдалбливаютъ въ корѣ гнѣздо *(случная камера)*, въ которомъ б. ч. происходитъ оплодотвореніе; отъ гнѣзда самка продѣлываетъ *маточный ходъ* и въ боков. углубле-

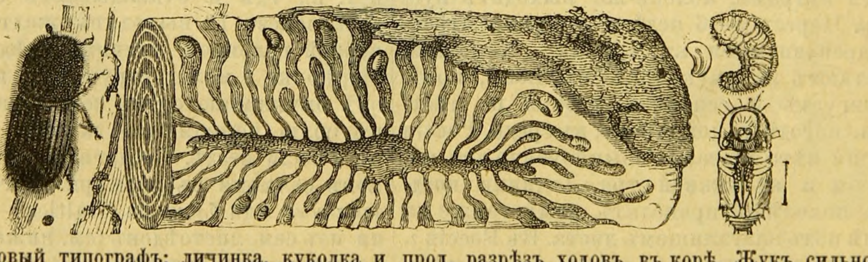


Рис. 12-й. Еловый типографъ; личинка, куколка и прод. разрѣзъ ходовъ въ корѣ. Жукъ сильно увеличенъ (нат. его длина 2—2½ лин.); личинка и куколка также оч. увеличены (нат. ихъ величина показана сбоку).

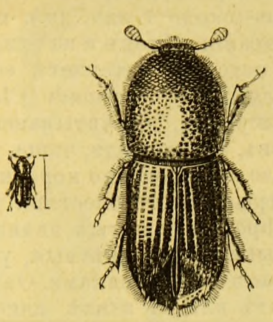


Рис. 13-й.

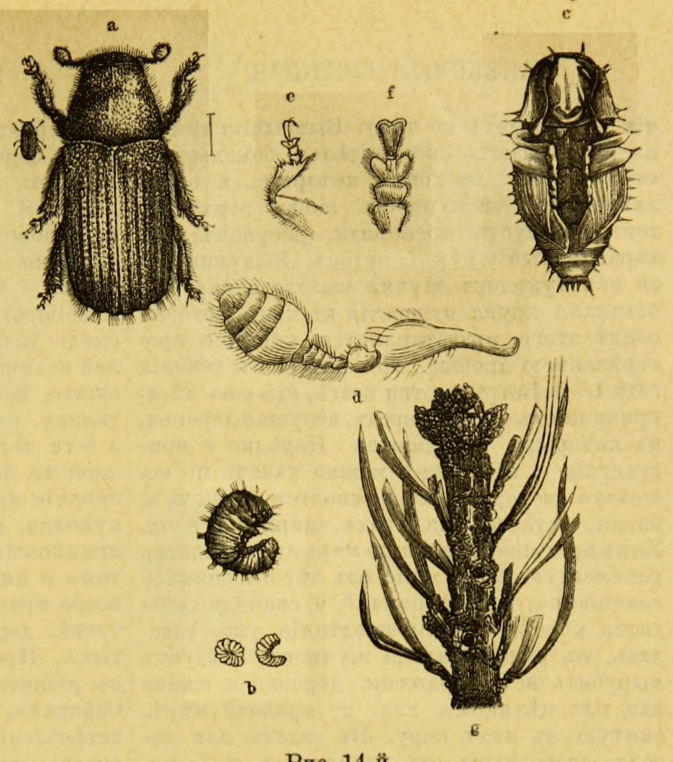


Рис. 14-й.

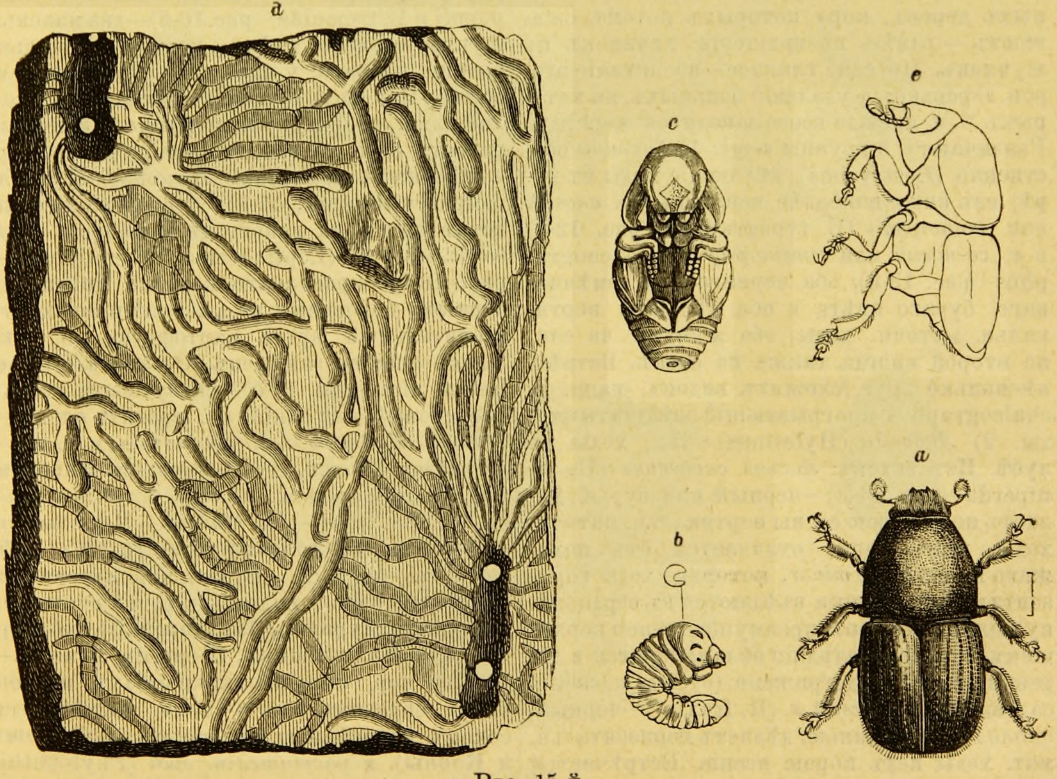


Рис. 15-й.

Линіи рядомъ съ н. означаютъ натур. величину н.; тамъ, гдѣ нѣтъ этихъ линій и величина не оговорена, н. изображено въ нат. величину.—Рис. 13-й. Соснов. стенографъ: справа сильно увеличенъ, слѣва въ натур. величину.—Рис. 14-й. Лѣсной садовникъ: *a*—жукъ въ увеличенномъ и натур. видѣ; *b*—личинки его; *c*—увеличенная куколка; *d*—усикъ, *e*—голень, *f*—лапка (увеличены); *g*—разъѣденный верхушечн. побѣгъ сосны.—Рис. 15-й. *a*—увеличенный заболонникъ-разрушитель, *b*—его личинка (увеличенная и въ нат. величину); *c*—увелич. куколка; *d*—ходы (нат. величина); *e*—увелич. березовый заболонникъ.

нія его кладетъ по яйцу. Вышедшія личинки прогрызаютъ свои отдѣльн. боковые *личинковые ходы,* въ концѣ которыхъ и окукливаются. Совокупность всѣхъ этихъ ходовъ образуетъ древовидн. рисунокъ, оч. характерный у нѣкот. видовъ. Вылупившіеся изъ куколокъ жучки выходятъ наружу, оставляя кругл. отверстія въ корѣ, которая послѣ этого представляется какъ-бы простреленною дробью. Поколѣній въ теченіи года 1—2. Встрѣчаются вездѣ, гдѣ есть лѣса; причиняютъ огромн. вредъ, изсушая деревья, на которыхъ поселяются. Нерѣдко о присутствіи *к.* въ деревѣ можно узнать по *источинѣ*, которая выбрасывается самкою и, падая, остается на мхахъ, лишаяхъ и пр. Какъ предупредительную *мѣру* противъ нихъ рекомендуютъ удаленіе изъ лѣсовъ всякаго валежника, въ которомъ б. ч. сначала гнѣздятся короѣды. Если послѣдніе уже завелись, то, ранѣе выхода жучковъ, слѣдуетъ вырубить всѣ пораженн. деревья и сжечь ихъ или цѣликомъ, или, по крайней мѣрѣ, снятую съ нихъ кору. Въ садахъ или лѣсахъ, свободныхъ отъ валежника, м. б. полезны приманки въ видѣ свѣже срубленныхъ деревъ, кору которыхъ потомъ сжигаютъ — ранѣе превращенія личинокъ въ жучковъ. Но сам. главное—воспитаніе здоров. деревьевъ и удаленіе больныхъ, на которыхъ б. ч. прежде всего заводятся короѣды. Различаютъ 3 группы *к-овъ:* 1) *Короѣды* собственно (Bostrychus), дѣлающіе ходы въ корѣ; изъ нихъ наиболѣе извѣстны: *к. еловый* или *типографъ* (B. typographus—рис. 12-й) и *к. сосновый* или *стенографъ* (B. stenographus—рис. 13-й); оба чернаго или измѣнчиваго бураго цвѣта и оба дѣлаютъ вертикальн. маточн. ходы; оба живутъ на ели, но второй иногда также на соснѣ. Встрѣч. нѣсколько друг. схожихъ видовъ, напр. B. chalcographus, прогрызающій звѣздчатые ходы. 2) *Лубоѣды* (Hylesinus)—дѣл. ходы въ лубѣ. Изъ видовъ: *Лѣсной садовникъ* (H. piniperda—рис. 14-й)—черный или бурый, дѣлаетъ подъ корою сосны вертикальн. маточн. ходы, чѣмъ легко отличается отъ похожаго на него *H. minor,* котораго ходы горизонтальные. Жучки въѣдаются въ сердцевину молод. побѣговъ, преимущественно верхушекъ, отчего послѣднія обламываются и деревья им. видъ подстриженн. (отсюда названіе садовника). *Ясеневый л.* (H. fraxini)—черный, около $1^{1}/_{2}$ лин. длиною, дѣлаетъ горизонтальн. мат. ходы подъ корою ясеня. Встрѣчается много друг. видовъ. 3) *Заболонники* (Scolytus) отличаются скошеннымъ брюшкомъ и ходами въ заболони листв. деревьевъ. Виды: *Зб. разрушитель* (S. destructor)—черный съ бурыми надкрыльями, и *березовый* (S. Ratzeburgii)—блестяще-черный, почти вдвое больше перваго; оба (рис. 15-й) нападаютъ на вязы, берестъ и березу. Фрукт. деревьямъ вредятъ *S. pruni* (чернобурый, $1^{1}/_{2}$—2 лин. дл.) и S. rugulosus (около 1 лин. дл.), прогрызающіе у основанія вѣтокъ и на стволѣ дырочки, черезъ которыя вытекаетъ сокъ дерева.—*Кузька*—см. э. сл.—*Листоѣды* (Chrysomelides) — сем. жуковъ, насчитывающее около 10.000 видовъ, средней или, чаще, малой величины; тѣло обыкновенно коротко и сжато. Б. ч. пестрые, часто блестящ. металлич. цвѣта. Короткія сжатыя личинки о 6-ти ногахъ, обыкновенно цвѣтныя, усаженныя бородавками или шипиками. Окукливаніе происходитъ или въ землѣ, или-же куколки, какъ у дневн. бабочекъ, остаются привѣшенными къ листьямъ. Какъ жуки, такъ и личинки питаются листьями, чаще всего травянист. растеній, но иногда и лиственн. деревьевъ, преимущественно молодыхъ. Проѣдая листья, превращаютъ ихъ въ рѣшета. Нерѣдко приносятъ бол. вредъ. Собираніе жучковъ — главн. средство для истребленія ихъ. Одинъ изъ оч. вредныхъ родовъ—*землян. блохи*—описанъ выше. Изъ другихъ родовъ: *тополевый* и *осиновый л.* (Lina populi и L. tremulae—рис. 16-й)—два маленьк. жучка, чернаго цвѣта, первый нѣсколько больше втораго; у насъ оба встрѣчаются на осинѣ. Изъ рода *Crioceris*—жучки отъ 2 до 3 лин. длин., синевато-зеленоватые или черные; живутъ б. ч. на спаржевыхъ (Cr. asparagi) и лилейныхъ растеніяхъ. *Виноградный л.* (Eumolpus vitis—рис. 17-й)—черный блестящій, встрѣчается на виноградѣ и кипреѣ. *Картофельный л.* (Leptinotarsa decemlineata — рис. 18-й)—красновато-желтаго цвѣта, съ черными полосками; въ Америкѣ причиняетъ значительный вредъ картофелю, но пока у насъ еще не замѣченъ. *Ольховый л.* (Agelastica alni—рис. 19-й)—снизу сизый, сверху фіолетовый или синій; оч. вредитъ ольхѣ.—*Майка, Мѣдянка* и *Нарывникъ*—см. э. сл.—*Почкорѣзъ*—то же, что *Головачъ* (см. **Навозники**).*Скосарь, слоники, сѣмяѣды, трубковерты*—см. э. сл.—*Хрущъ*—см. **Майка.**—*Червь амбарный*—то-же, что **Долгоносикъ** (стр. 152).—*Щитоноски.*—см. э. сл.—В) Изъ пор. **перепончатокрылыхъ** мног. полезны и только немногія вредны: см. **Муравьи, Наѣздники, Орѣхотворки, Осы, Пилильщики, Шершни, Шмели.**—Г) Изъ пор. **полужесткокрылыхъ** вредны главн. образомъ *вши* и *клопы,* питающіеся сокомъ человѣка и животныхъ (см. **Вошь** и **Клопы**), и *растительн. вши* (Phytophthires). Послѣднія отличаются длинн. усиками и 4-мя однородн. крыльями (иногда только 2-мя или совсѣмъ безкрылыя): все оч. мелкія **н.**; питаются соками растеній, часто производя наросты и вздутія на листьяхъ и стебляхъ. Большинство раст. вшей выдѣляетъ,

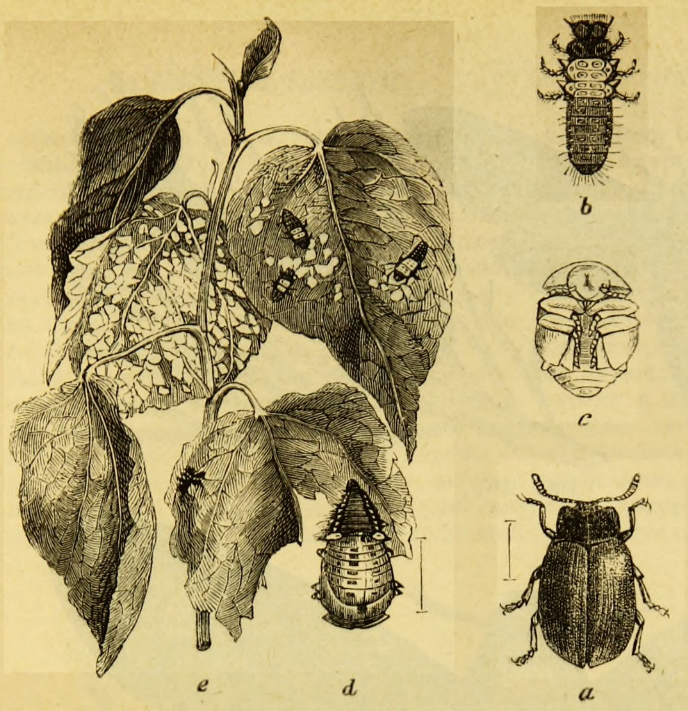


Рис. 16-й.

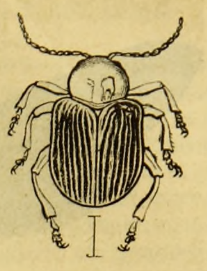


Рис. 17-й.

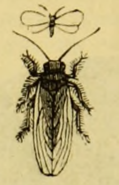


Рис. 20-й.

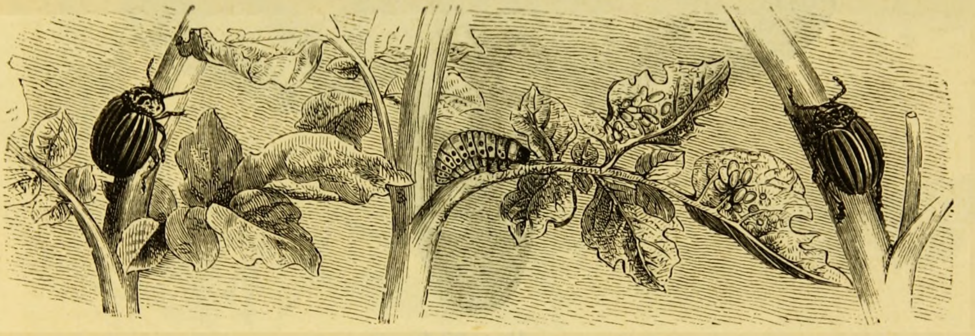


Рис. 18-й.

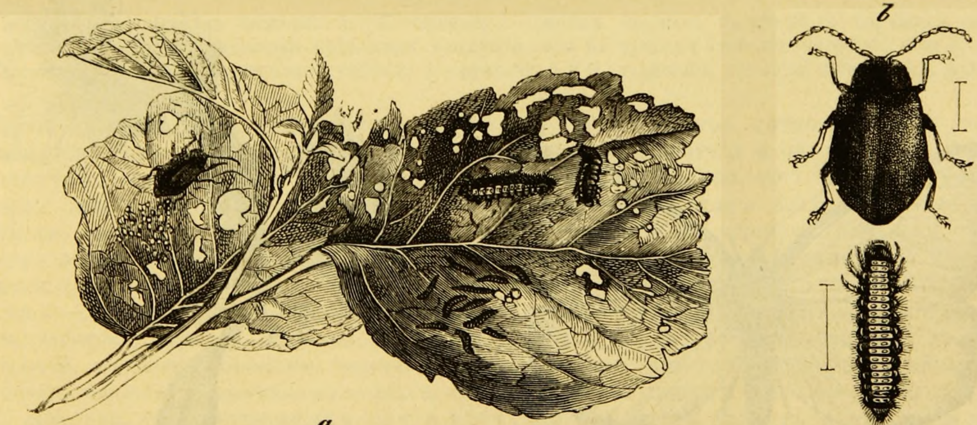


Рис. 19-й.

Линіи рядомъ съ н. означаютъ натур. величину н.; тамъ, гдѣ нѣтъ этихъ линій и величина не оговорена, н. изображено въ нат. величину.—Рис. 16-й. Осиновый листоѣдъ: *a*—жучекъ; *b*—личинка; *c*—куколка спереди и *d*—куколка сзади (все оч. увеличено); *e*—вѣтвь осины съ проѣдинами, сдѣланными на листьяхъ насѣкомыми, и личинками въ нат. величину.—Рис. 17-й. Виноградный листоѣдъ.—Рис. 18-й. Картофельный жукъ, его личинка и яички—въ нат. величину.—Рис. 19-й. Ольховый листоѣдъ: *a*—листья ольхи съ жучками и личинками въ различн. возрастахъ (все въ натур. величину); *b*—жучекъ; *c*—личинка.—Рис. 20-й. Psylla pyrisuga: внизу—увеличенная съ сложенн. крыльями, вверху въ нат. величину съ распущ. крыльями.

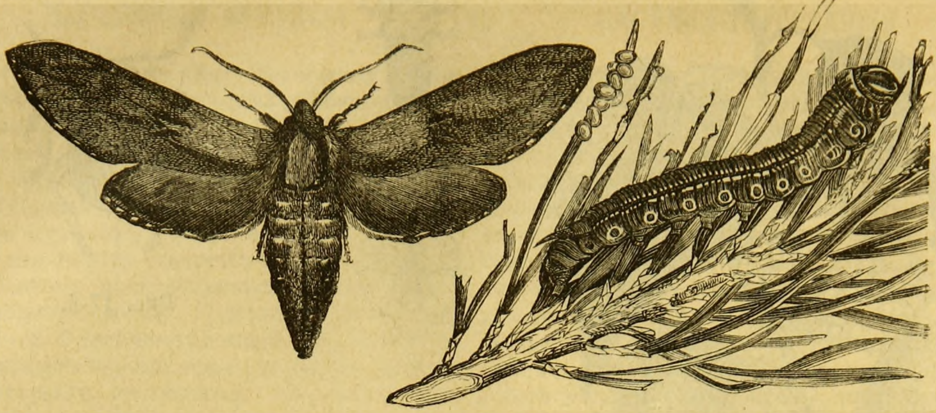


Рис. 21-й.

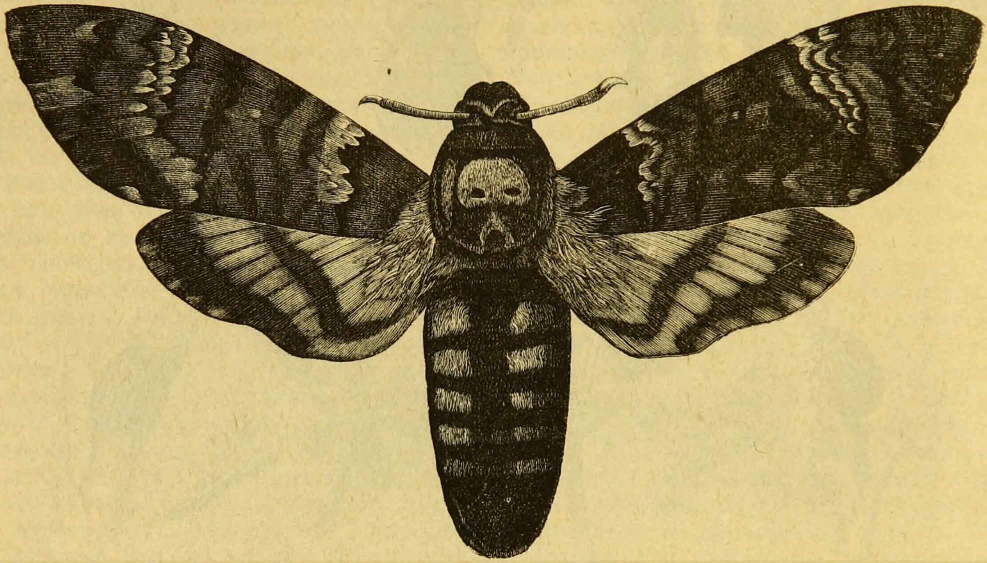
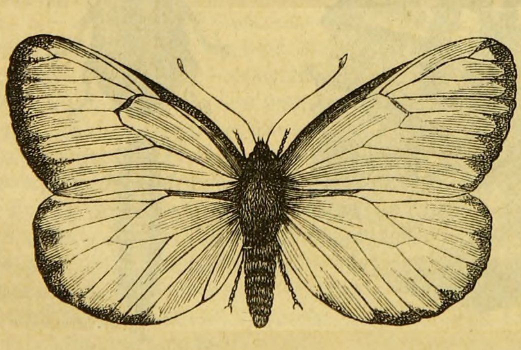


Рис. 22-й.



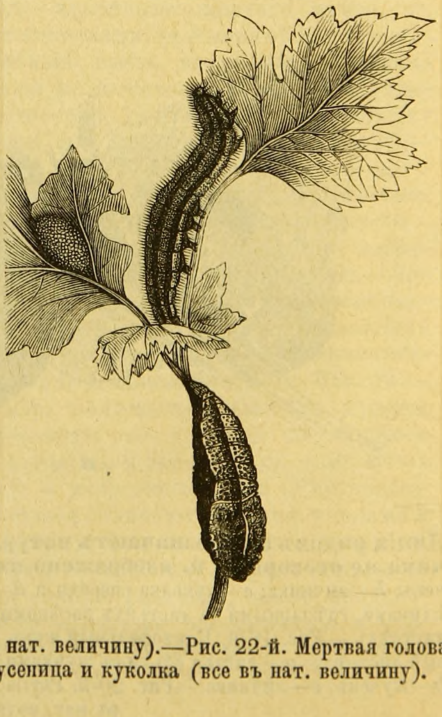


Рис. 23-й.

Рис. 21-й. Соснов. бражникъ, его яички и гусеница (все въ нат. величину).—Рис. 22-й. Мертвая голова (въ нат. величину).—Рис. 23-й. Боярышница, ея яички, гусеница и куколка (все въ нат. величину).

черезъ 2 трубочки на задн. концѣ тѣла, сладк. сокъ, покрывающій листья, иногда цѣлыя деревья. Къ растител. вшамъ близки *травяныя блохи* или *листоблошки* (Psylla)—вслѣдствіе утолщенія бедеръ, скачутъ подобно обыкн. блохамъ; самки кладутъ яички на нижн. сторону листьевъ, на цвѣты или молод. побѣги, выбирая мѣста, покрытыя пушкомъ; личинки безкрылы и б. ч. желтоват. цвѣта, взрослыя-же н. съ прозрачн. крыльями; питаются сокомъ листьевъ и молод. побѣговъ, вслѣдствіе чего листья и цвѣты завядаютъ. Изъ видовъ: *P. pyrisuga* (рис. 20-й), бураго цвѣта, около 1 лин. длиною, и похожая на нее P. pyri живутъ на грушахъ, а зеленоватая P. mali (около 1¼ лин. длин.)—на яблони, грушѣ, рябинѣ, ильмѣ и пр. Для истребленія этихъ н. совѣтуютъ опрыскивать пораженныя ими части (изъ спринцовки съ оч. мелк. отверстіями) растворомъ буры въ водѣ (¼ ф. на ведро воды). Къ растительн. вшамъ относятся также: *тля, филлоксера* и *червецъ* (см. э. сл.).—Д) Изъ пор. **прямокрылыхъ:** *богомолы, медвѣдки, прусаки, прусики, пузыреноги, саранча, сверчокъ, тараканы, термиты, уховертки, цвѣтоѣды, чешуйницы* — см. э. сл.—Е) Изъ пор. **сѣтчатокрылыхъ** почти нѣтъ вредныхъ н.—Ж) У **чешуекрылыхъ** (бабочекъ) вредны не взрослыя н., а гусеницы. Изъ нихъ: *бражники* (Sphinx)—крупн. сумеречн. бабочки, съ оч. длинн. хоботкомъ; гусеницы голыя, пестро окрашенныя, на послѣднемъ кольцѣ б. ч. рогъ или бугорокъ; живутъ на листьяхъ, окукливаются въ землѣ. *Бр. сосновый* (S. pinastri—рис. 21-й)—передн. крылья сѣрыя, съ черн. штрихами, заднія буровато-сѣрыя; на брюшкѣ черныя и бѣлыя полосы; гусеница зеленая съ желтоват. продольн. полосами и красно-коричнев. линіею по спинѣ; дыхальца красныя съ черн. каемкою вокругъ. Объѣдаетъ хвои сосны. *Бр. бирючиновый* (S. ligustri), съ темно-бурыми передними и розовыми задними крыльями,—на бирючинѣ, ясенѣ, жимолости, калинѣ, сирени и пр. *Мертвая голова* (Acherontia atropos—рис. 22-й)—передн. крылья темно-коричневыя съ двумя желтоват. поперечн. полосками, а заднія буро-желтыя съ двумя черн. попереч. полосками; на синевато-бурой, густо покрытой волосками груди, сверху темно-желтое пятно въ видѣ черепа; хоботокъ короткій и оч. толстый; испусканіемъ воздуха изъ особ. воздушн. мѣшечка передъ желудкомъ издаетъ особые звуки. Гусеница б. ч. зеленовато-желтая, усѣянная синевато-черн. точками, съ мягк. рогомъ (въ видѣ S) на предпосл. кольцѣ; питается картофельн. ботвою, иногда попадается на моркови, жасминѣ и др. Единственное средство противъ бражниковъ—собираніе гусеницъ.—*Бѣлянки* (Pieris)—дневн. баб. бѣл. цвѣта; кладутъ желт. яички кучками на поверхность листьевъ. Гусеницы усажены рѣдк. волосками; куколки прикрѣпляются къ вѣткамъ, заборамъ и т. п. Сюда относятся: *Боярышница* (P. crataegi—рис. 23-й)—крылья бѣлыя съ черн. жилками; гусеница пепельнаго цвѣта съ черн. полосою вдоль спины и двумя оранжевыми по

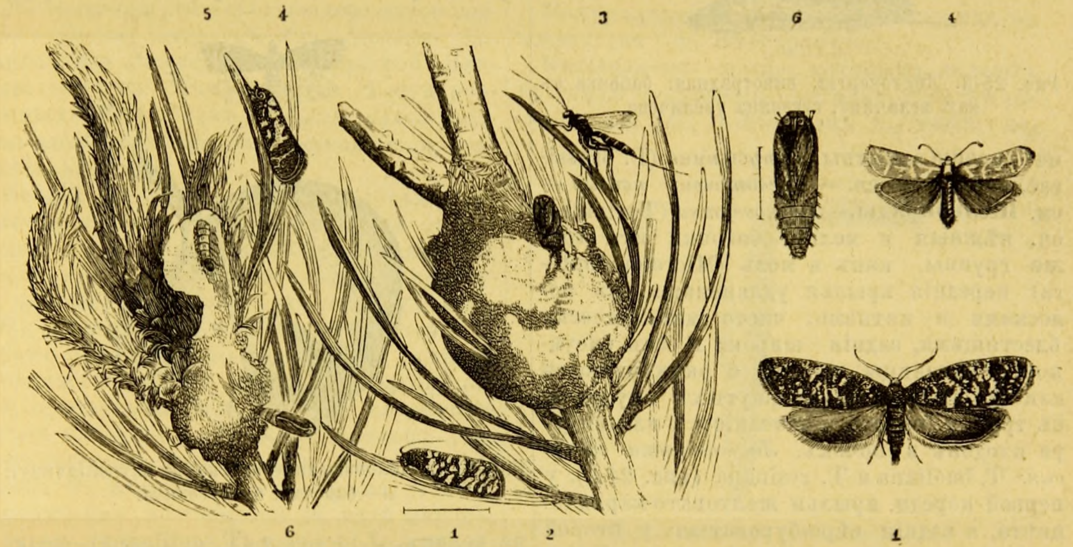


Рис. 24-й. Листовертки сосновыя: 1—T. resinana; 2—смолян. наплывъ на вѣткѣ съ торчащею изъ него куколкою; 3—Glypta resinanae (наѣздникъ, кладущій яйца въ куколки этой листовертки); 4 и 4—T. buoliana; 5—гусеница ея въ разрѣзанн. побѣгѣ; 6—куколка; 1 и 6 увеличены; все остальное въ нат. величину.

бокамъ; объѣдаетъ листья яблонь, грушъ, сливъ, абрикосовъ, боярышника и рябины. Гусеницы остаются на зиму на деревьяхъ въ гнѣздахъ изъ нѣскольк. листьевъ, опутанныхъ паутиною; въ іюнѣ или маѣ слѣдующ. года превращаются въ куколки, изъ которыхъ недѣли черезъ двѣ выходятъ бабочки, кладущія вскорѣ яички на верхн. сторонѣ листьевъ. Лучш. средство — собирать сказанныя гнѣзда зимою, когда они оч. хорошо замѣтны. *Капустница* (P. brassicae) — см. э. сл. — *Древоточецъ ивовый* — см. **Шелкопряды**.—*Листовертки* (Tortrix)— оч. нѣжныя и мелкія бабочки изъ тойже группы, какъ и моль (Microlepidoptera); переднія крылья удлиненныя, съ полосками и пятнами, часто металлически блестящими, заднія—широки и безъ рисунковъ. Гусеницы живутъ и окукливаются или въ листикахъ, свернутыхъ паутиною въ трубку (оттого и названіе *л.*), или внутри плодовъ и почекъ. *Листовертки сосновыя:* T. buoliana и T. resinana (рис. 24-й); у первой передн. крылья желтовато-кирпичн. цвѣта, а заднія сѣро-буроватыя; у второй переднія черно-бурыя, заднія темно-сѣрыя; гусеницы обѣихъ живутъ въ молод. побѣгахъ сосны, зимуютъ и окукливаются внутри засохшихъ наплывовъ смолы. Обгрызенн. побѣги обламываются или-же искривляются. Средство для уничтоженія—обламываніе побѣговъ съ смол. наплывами въ іюнѣ, до вылета бабочекъ. *Л. виноградная* (T. ambiguella—рис. 25-й)—передн. крылья блестяще-соломеннаго цвѣта съ черной перевязкой посрединѣ и бѣловат. пятнами кнаружи, заднія свѣтло-буроватыя. Гусеница мяснаго цвѣта съ черно-бур. головой. Въ одно лѣто 2 поколѣнія: въ первомъ поколѣніи яички откладываются на молод. побѣги лозъ и грозди виноградн. цвѣта; послѣдними и питаются вылупившіяся гусеницы; во второмъ поколѣніи яички кладутся на ножкѣ или на кожицѣ плода, въ который внѣдряется потомъ гусеница и, пожравъ его содержимое, переходитъ въ другой. Пораженная ягода узнается по черноват. пятнышку. Средства: выбирать для виноградника мѣста, наиболѣе освѣщенныя солнцемъ (гусеницы плохо выносятъ солнечн. жаръ); уничтожать весною яички или, еще вѣрнѣе, гусеницъ перваго поколѣнія, собирая ихъ съ цвѣтовъ (щипчиками); истреблять попорченн. ягоды. *Л. дубовая* (T. viridana—рис. 26-й)—передн. крылья ярко-зеленыя, заднія серебристо-сѣрыя; гусеница грязновато-желтая, объѣдаетъ молод. листья и почки дуба съ ранней весны; причиняемый вредъ не великъ. *Л. льняная* (T. epilinana)—величиною съ виноградную *л.;* передн. крылья блѣдно-желтыя съ узкою желтою поперечн. полосою, заднія сѣрыя; бѣловато-желтая гусеница живетъ внутри головки льна; 2 поколѣнія; второе поколѣніе гусеницъ зимуетъ частью въ необмолоченн. льнян. головкахъ, но б. ч. въ дикомъ льнѣ. *Сливяная л.* (T. funebrana)—величиною немного болѣе виноградн. *л.;* передн. крылья сѣровато-бурыя, съ рядомъ черн. точекъ по оторочкѣ; гусеница сверху красная, снизу бѣлая, головка чернобурая. Самка кладетъ яица на незрѣлыя сливы (рѣже на абрикосы), въ которыя проникаетъ вылупившаяся гусеница. *Яблонная л.* или *плодожорка* (T. pomonana—рис. 27-й)—передн. крылья сѣрыя съ темн. поперечн. волнами, заднія буро-сѣрыя; гусеница сначала бѣлая, потомъ мясно-или желто-красная, съ мелк. сѣрыми бородавками, на каждой изъ которыхъ волосокъ. Бабочка кладетъ яица на незрѣлыя яблоки, груши и сливы; гусеницы проникаютъ внутрь плодовъ и выѣдаютъ ихъ мякоть и сѣмена.

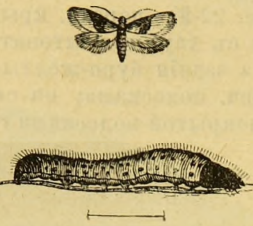


Рис. 25-й. Листовертка виноградная: бабочка въ нат. величину, гусеница увеличена.

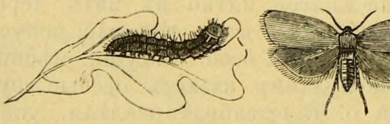


Рис. 26-й. Листовертка дубовая, въ нат. велич.

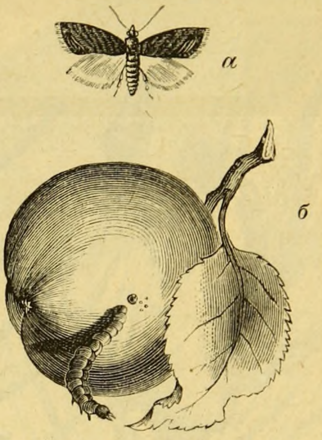


Рис. 27-й. Яблонная листовертка (въ нат. величину): *а*—бабочка; *б*—гусеница.

Плоды, попорченные тою или другою *л.*, обыкновенно созрѣваютъ раньше и опадаютъ; выходящія изъ нихъ гусеницы окукливаются въ землѣ или въ щеляхъ коры. Средства: попорченн. плоды немедленно собирать — до выхода гусеницъ (м. служить для кормленія свиней), а самыхъ гусеницъ уничтожать; счищать мохъ съ деревьевъ и замазывать щели въ корѣ смѣсью глины съ известью. — *Метлицы*—см. **Огневки.** — *Многоцвѣтница, Ночницы, Моль*—см. э. слова. — *Огневки, Пестрянки, Пяденицы*—см. э. слова. — *Совки, червь ржаной* или *хлѣбный*—см. **Ночницы.** — *Червь амбарный*—то-же, что **Долгоносикъ.** — *Червь хмѣлевой* — см. **Шелкопряды.** — *Червь яровой* — см. **Ночницы.** — *Шелкопряды*—см. э. сл.

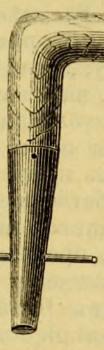
Въ заключеніе редакція считаетъ своимъ долгомъ выразить искреннюю благодарность **Департаменту Земледѣлія и Сельской Промышленности Министерства Государственныхъ Имуществъ** *за многія клише вредныхъ насѣкомыхъ, предоставленныя имъ въ пользованіе редакціи.*

Натрій или **содій**—щелочной металлъ серебристо-бѣлаго цвѣта, оч. сходный съ каліемъ (см.); также мягокъ (легко рѣжется и мнется) и также быстро окисляется на воздухѣ; плаваетъ на водѣ (уд. вѣсъ 0,97), разлагая ее, но безъ воспламененія; горитъ ярко-желт. пламенемъ. Въ природѣ встрѣчается только въ видѣ различн. солей, преимущественно въ видѣ хлористаго натрія или поваренной соли, обильно распространенной на землѣ (см. **Соль**). Добывается **н.** накаливаніемъ соды съ углемъ, причемъ онъ возгоняется въ видѣ паровъ, которые сгущаются сначала въ жидкость, а потомъ, при охлажденіи, въ твердую массу; въ этомъ видѣ **н.** и поступаетъ въ торговлю; сохраняютъ его въ нефти. Въ наст. время больш. количество **н.** идетъ на добываніе алюминія. Изъ соединеній натрія наиболѣе важны: 1) *Ѣдкій натръ* или водная окись **н.**: въ продажѣ встрѣч. въ видѣ непрозрачн. бѣлыхъ кусковъ или палочекъ; на воздухѣ поглощаетъ углекисл. газъ и превращается въ порошокъ угленатровой соли (соды); легко растворимъ въ водѣ и спиртѣ; получается кипяченіемъ раствора соды съ гашеною известью; употребляется главн. образомъ для приготовленія мыла (см.). 2) *Угленатровая соль* или *сода* и *двуугленатровая соль* или *двууглекисл. сода*—см. **Сода.** 3) *Азотнонатровая соль* или *кубич. селитра* — см. **Селитра.** 4) *Хлористый* **н.** — см. **Соль.** 5) *Іодистый* и *бромистый* **н.** сходны съ такими-же солями калія (см.) и употребляются для тѣхъ-же цѣлей. 6) *Уксуснонатровая соль* или *уксуснокислый* **н.** — безцвѣтн. кристаллы, вывѣтривающіеся на воздухѣ и легко растворимые въ водѣ и спиртѣ; употребл. въ фотографіи и для добыванія чист. *(ледяной)* уксусн. кислоты. 7) *Сѣрнонатровая соль*—см. **Соль глауберова.** 8) *Сѣрнистонатровая соль* (Natrum sulphurosum) — бѣлые кристаллы, раствор. въ водѣ; нужно отличать среднюю соль отъ кислой; обѣ въ водяномъ растворѣ на воздухѣ окисляются и превращаются въ глауберову соль. Употребл. при бѣленіи тканей для удаленія остатковъ хлора, въ фотографіи (см.) и пр. 9) *Сѣрноватистонатровая соль* (Natrum hyposulphurosum) — больш. безцвѣтн. кристаллы, употребл. также при бѣленіи и въ особенности въ фотографіи (см.) 10) *Борнонатровая соль*—то-же, что **Бура** (см.).

Натръ—см. **Натрій.**

Натурализація—принятіе иностранца въ подданство (см. **Иностранцы**).

Натыкалень—орудіе, которымъ дѣлаютъ въ землѣ углубленія при ручн. посадкѣ растеній. На рис. изображенъ **н.**, нижн. конецъ котораго обложенъ листов. желѣзомъ, поперекъ вставлена палочка, — чтобы **н.** не шелъ дальше извѣстн. глубины.



Натыкалень или сажальный колъ.

Наугольникъ—см. **Угольникъ.**

Нафта—то-же, что **Нефть.**

Нафталинъ — летучее пахучее твердое углеводородное вещество, образующееся при сухой перегонкѣ каменн. угля, дерева и мног. друг. органич. тѣлъ; добывается изъ каменно-угольн. дегтя. Им. видъ больш. тонкихъ ромбическ. табличекъ, характерн. смолистаго запаха и жгучаго вкуса. Плавится при 63 — 64° Р (79—80° Ц) и расплавленный застываетъ въ бѣл. кристаллич. массу; уд. вѣсъ 1,15. Въ водѣ не растворимъ, но улетучивается съ ея парами; легко раств. въ спиртѣ, бензолѣ, эфирѣ, въ летуч. и жирн. маслахъ и въ уксусн. кислотѣ. **Н.** употребл. какъ средство противъ моли и др. вредн. насѣкомыхъ (лучше камфоры), въ медицинѣ при перевязкѣ язвъ и ранъ, какъ обеззараживающее средство (присыпка порошкомъ);

для *карбурированія* свѣтильн. газа *(Albocarbon)*, которому придаетъ яркость; съ этою цѣлью пары его, посредствомъ особ. приспособленія, примѣшиваются къ газу у самой горѣлки (газовыя-же трубы засоряетъ). **Н.** служитъ также для добыванія *нафталинов. красокъ*, изъ которыхъ болѣе друг. извѣстны 2: *желтая* (нафталинов. или англійск. желть, jaune d'or)—для окрашиванія въ желт. цвѣтъ шерсти и шелка; *красная* (Магдала или Седанъ)—въ продажѣ въ видѣ чернобураго порошка, растворъ котораго въ спиртѣ просвѣчиваетъ розово-красн. цвѣтомъ; краситъ также хорошо, какъ фуксинъ, но гораздо прочнѣе; придаетъ окрашенному ею въ розов. цвѣтъ шелку оранжев. отблескъ. Даетъ и друг. краски.

Находка—вещь найденная и неизвѣстно кому принадлежащая. Въ городахъ, имѣющихъ свою полицію, нашедшій д. объявить о **н.** полиціи, которая дѣлаетъ о томъ троекратн. публикацію въ вѣдомостяхъ. Вещь остается у нашедшаго; онъ даже можетъ пользоваться ею. Въ мѣстахъ подвѣдомственныхъ становымъ приставамъ, **н.** передается становому; послѣдній препровождаетъ ее губернск. начальству, которое дѣлаетъ троекратн. публикацію въ губернск. вѣдомостяхъ. Если послѣ третьей публикаціи собственникъ вещи не найдется, то она становится собственностью нашедшаго; если-же собственникъ явится, то вещь возвращается ему, при чемъ нашедшій им. право на вознагражденіе въ размѣрѣ $^1/_3$ стоимости вещи (въ Черниговск. и Полтавск. губ. въ размѣрѣ $^1/_2$ стоимости). Въ мѣстахъ, подвѣдомственныхъ станов. приставамъ, если найдена была древность, то нашедшій получаетъ въ вознагражденіе полную стоимость вещи, а если **н.** была сдѣлана въ землѣ казенн. имѣній и состояла изъ древн. монетъ, оружія и друг. достопримѣчательностей, то представляется мѣстному сельск. или волостн. начальству, и нашедшій впослѣдствіи получаетъ приличн. награду. За необъявленіе о **н.**, въ теченіи трехъ недѣль, виновный, по приговору мир. судьи, подвергается денежн. взысканію въ размѣрѣ стоимости утаенной вещи. (Т. X, ч. 1, ст. 537—540; приложеніе къ ст. 539 §§ 1—4 и 8.; Уст. о наказаніяхъ, налагаем. мир. судьями, ст. 179).

Нацвѣтъ — низшей доброты шерсть, спадающая съ овецъ при линяніи послѣ стрижки.

Національность — принадлежность къ извѣстн. націи.

Нація. Значеніе этого слова не всегда понимается одинаково. Одни подъ именемъ **н.** разумѣютъ всѣхъ подданныхъ даннаго государства; другіе—народъ извѣстн. расы, говорящій общимъ языкомъ (или нарѣчіями одного и того-же языка), имѣющій общіе нравы и обычаи.

Начальники различн. отраслей управленія—см. соотв. статьи.

Начальники уѣздные — лица, завѣдующія, въ полицейск. отношеніи, уѣздами въ Кубанск. и Терск. областяхъ и въ закавказск. губерніяхъ и областяхъ Кавказскаго края, а равно въ областяхъ Туркестанск. края. Имъ присвоены всѣ права и обязанности уѣздн. исправниковъ и уѣздн. полицейск. управленій. Въ Кавказск. краѣ **у. н.** назначаются на основаніи правилъ общаго губернск. учрежденія, а въ Туркестанск. краѣ—генералъ-губернаторомъ, по представленію губернаторовъ. Въ Туркест. краѣ при **у. н.** состоитъ помощникъ, назначаемый военн. губернаторомъ. (Т. II, ч. 2, Учр. Упр. Кавк. края, изд. 1886 г., ст. 127—130, и Полож. объ Упр. Турк. края, изд. 1886 г., ст. 59, 60, 62).

Начинка—см. **Пироги.**

Нашатырь или хлористый аммоній (Sal ammoniacum) приготовл. главн. образомъ изъ водянист. жидкости, образующейся, какъ побочн. продуктъ, при добываніи свѣтильн. газа и содержащей углеаммоніокальн. соль. Очищается или кристаллизованіемъ изъ воды, или-же возгонкою, а потому въ торговлѣ встрѣчается или въ видѣ кристаллич. порошка, или-же въ видѣ больш. куполообразн. лепешокъ (по формѣ сосуда, въ котор. осаждается при возгонкѣ). Въ чист. видѣ безцвѣтенъ, безъ запаха, характерн. солоноватаго вкуса; раств. въ водѣ и глицеринѣ, мало раствор. въ спиртѣ; при нагрѣваніи улетучивается. Употребл. для добыванія амміака и нашатырн. спирта, въ красильн. искусствѣ и пр.; въ медицинѣ прописывается нерѣдко противъ кашля, но, портя пищевареніе, приноситъ гораздо больше вреда, чѣмъ пользы.

Нашильники—см. **Сбруя.**

Наѣздка—см. **Выѣздка** и **Ѣзда.**

Наѣздники (Ichneumones)—обширн. (свыше 5.000 видовъ) сем. перепончатокрылыхъ насѣкомыхъ. Стройные, со стебельчатымъ брюшкомъ, снабженнымъ у самокъ назади *яйцекладомъ*, т. е. снарядомъ для кладки яицъ (отвѣч. жалу осъ и пчелъ)—то короткимъ, то достигающимъ длины тѣла. **Н.** особенно интересны по своему образу жизни. Самки ихъ, при помощи яйцеклада, кладутъ яйца внутрь личинокъ и гусеницъ (рѣже въ куколки и яйца) друг. насѣкомыхъ; здѣсь ихъ собственныя личинки развиваются, питаясь тканями обитаемаго ими существа, которое черезъ это гибнетъ ранѣе достиженія имъ полнаго развитія. Так. образомъ **н.** истребляютъ множество насѣкомыхъ, вредныхъ для сельск. хозяйства, чѣмъ приносятъ послѣднему бол. пользу. Превращеніе личинки н-въ въ куколку совершается или внутри тѣла обитаемой ими личинки, или-же по выходѣ наружу; въ послѣдн. случаѣ куколка облекается шелковист. или пергаментовиднымъ кокономъ. Взрослыя н. питаются медов. соками растеній. Въ средн. Европѣ и въ Россіи чаще другихъ попадаются: 1) *Anomalon circumflexum* (рис. 1-й и 2-й)—со сплюснутымъ съ боковъ и согнутымъ дугою тѣломъ; желт. цвѣта съ черн. головой и задомъ; яйцекладъ короткій. До 1 д. и болѣе длин. Кладетъ яйца въ гусеницъ соснов. шелкопряда. 2) *Jchneumon pisorius* (рис. 3-й)—съ оч. короткимъ, скрытымъ внутри брюшка, яйцекладомъ; красно-желт. цвѣта. Дл. около 1 д. Съ іюня—въ хвойныхъ лѣсахъ, гдѣ поражаетъ гусеницъ соснов. бражника (см. Нас. вредн.). 3) *Pimpla persuasoria* (рис. 4-й)—одинъ изъ сам. крупн. видовъ, отъ $^3/_4$ до $1^1/_3$ дюйм. длиною, съ яйцекладомъ такой-же длины, позволяющимъ самкѣ класть яйца въ личинокъ рогохвоста (см. э. сл.), гнѣздящихся глубоко въ древесинѣ хвойн. деревьевъ; черн. цвѣта съ желт. пятнами. 4) Glypta resinanae—маленьк. н. черн. цвѣта, поражающій куколокъ соснов. листовертки; на рис. 24-мъ ст. **Насѣком. вредныя** (стр. 781) изображена самка этого н. въ нат. величину. 5) *Microgaster glomeratus* — мелкій (въ 1 лин.), блестяще черный; несетъ яйца въ гусеницъ капустницы (см. э. сл.), которыхъ нерѣдко можно видѣть окруженныхъ маленьк. желт. шелковистыми коконами этого н.—Между наѣздниками есть и нѣкот. вредные для хозяйства виды—см. **Толстоножки.**

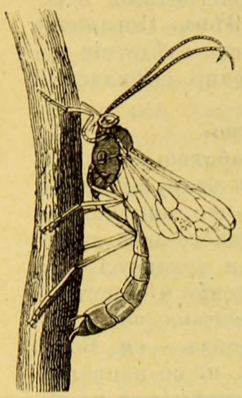


Рис. 1-й. Anomalon circumflexum (нат. велич.).

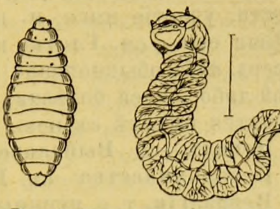


Рис. 2-й: личинка (оч. увеличена) и куколка (нат. величины) Anom. circumfl.

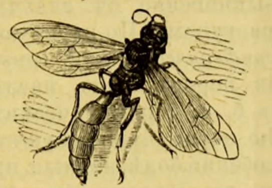


Рис. 3-й. Ichneumon pisorius (нат. величины).

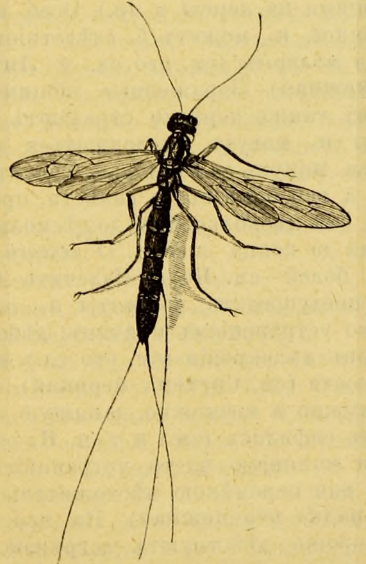
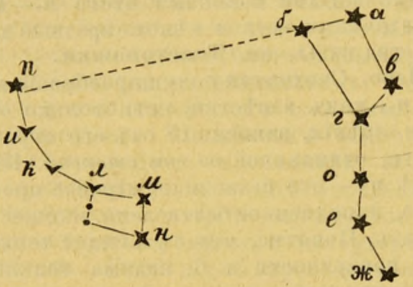


Рис. 4-й. Pimpla persuasoria (нат. величины).

Небо. Сводчатая полушарообразная форма н., какъ извѣстно, есть только обманъ наш. зрѣнія, зависящій отъ его ограниченности, одинаковой *во всѣ стороны.* На сам. дѣлѣ н. — это безконечн. міровое пространство, наполненное безчисленн. множествомъ звѣздъ. Понятно, что съ каждой точки земной поверхности м. б. видима только одна половина неба: другая обращена къ соотвѣтств. точкѣ противуположной половины земнаго шара. Въ каждой половинѣ неба свои звѣзды. Голубой цвѣтъ н. зависитъ отъ разсѣянія солнечн. свѣта частицами воздушн. атмосферы и преимущественнаго отраженія ими голуб. лучей. Чѣмъ больше въ воздухѣ *растворенныхъ* частицъ водян. испареній, тѣмъ гуще голубой цвѣтъ неба; наоборотъ, цвѣтъ неба тѣмъ блѣднѣе, чѣмъ больше въ воздухѣ осѣвшаго пара (тумана). На этомъ основаніи цвѣтъ н. въ холодныхъ и приморск. странахъ блѣднѣе, чѣмъ въ жаркихъ и континентальныхъ; по той-же причинѣ н. отъ зенита къ горизонту постепенно блѣднѣетъ. Золотистый, оранжевый или красноватый цвѣтъ н., во время вечерней или утренней зари, зависитъ отъ значит. длины пути, который солнечн. лучамъ приходится проходить въ богатыхъ водян. паромъ нижнихъ слояхъ атмосферы, всасывающихъ голубые и фіолетовые и пропускающихъ желтые и красные лучи. Чѣмъ краснѣе заря, тѣмъ больше содержится пара въ воздухѣ; поэтому вечерн. заря обыкновенно краснѣе утренней. Оч. красная утренняя заря, указывая на обиліе пара въ воздухѣ, б. ч. есть вѣрный признакъ предстоящаго дождя. Сильное окрашиваніе вечерней зари не им. этого значенія, п. ч. ночью пары, отъ охлажденія, осѣдаютъ на землю. Подобное-же происхожденіе им. золотистые или красноватые свѣтовые пучки, проходящіе въ промежуткахъ между скученными облаками; блѣдновато-золотистые пучки этого рода, направленные внизъ, при еще довольно высокомъ вечерн. солнцѣ, также предвѣщаютъ дождь. — Б. ч. звѣздъ сохраняютъ на **н.** постоянно одно и то-же положеніе другъ къ другу и потому наз. *неподвижными;* исключеніе составляютъ только немногія— *планеты* и *кометы.* Число всѣхъ извѣстн. неподвижн. звѣздъ около 200.000; но изъ нихъ только отъ 5000 до 5800 м. б. видимы прост. глазомъ; изъ послѣднихъ 3250 видимы въ средн. Европѣ. По степени блеска видимыя звѣзды раздѣляютъ на 6 классовъ; 1-й кл. самый блестящій. Для удобнѣйш. изученія **н.**, звѣзды съ давнихъ поръ группируютъ въ *созвѣздія,* изъ которыхъ каждое носитъ различн. названіе — древнихъ боговъ или героевъ, животныхъ и пр. На небѣ, видимомъ въ средн. Европѣ, такихъ созвѣздій насчитывается около 57. Кто желаетъ обстоятельно познакомиться съ **н.**, долженъ запастись достаточно большою звѣздною картою, а еще лучше небесн. глобусомъ. Оріентироваться на **н.** удобнѣе всего по созвѣздіямъ *Большой* и *Малой Медвѣдицъ* (рис.), находящихся въ сѣв. части небесн. свода: если прямую, проведенную отъ *а* до *б* большой медвѣдицы, продолжить, то она пройдетъ близъ *полярной звѣзды п,* отстоящей отъ *б* на разстояніи около $5^{1}/_{2}$ разъ большемъ, чѣмъ *а* отъ *б,* и находящейся въ хвостѣ мал. медвѣдицы. Если обратиться лицомъ къ полярной звѣздѣ, то впереди будетъ сѣверъ, позади югъ, направо востокъ, налѣво западъ. Объ опредѣленіи широты мѣста по полярн. звѣздѣ— см. **Широта и долгота.**



а, б, в, г, о, е, ж—звѣзды большой медвѣдицы; *п, и, к, л, м, н*—звѣзды малой медвѣдицы, *п*—полярная звѣзда. Большимъ количествомъ лучей (острыхъ концовъ) означены большія, а меньшимъ — меньшія звѣзды; точками—сам. маленькія звѣзды.

Нёбо (palatum)—такъ наз. тверд. костную, покрытую снаружи слизист. оболочкою, перегородку, составляющую сводъ полости рта и отдѣляющую ее отъ полости носа; она образуется отростками верхнечелюстн. костей и небными костями. Это—*твердое* **н.** (p. durum); сзади его свѣшивается внизъ *мягкое* **н.** (p. molle) или *небная занавѣска,* отдѣляющая ротъ отъ глотки и состоящая изъ *язычка* и двухъ паръ *дужекъ:* подробности, участіе мягк. **н.** при глотаніи и болѣзни его — см. **Глотка** и **Зѣвъ.** Пораженіе тверд. нёба обыкновенно есть слѣдствіе какой-либо общей болѣзни, напр. сифилиса, и лечится вмѣстѣ съ нею.

Неводъ—см. **Рыболовство.**

Невольничество—см. **Рабство.**

Невралгіи, т. е. **нервныя боли,** отъ друг. болей отличаются тѣмъ, что ощущаются всегда по направленію какого-либо нерва, обыкновенно оч. сильны и являются б. ч. приступами. По происхожденію **н.** могутъ б. *периферическія* или *центральныя:* объ отличіи первыхъ отъ послѣднихъ — см. **Боль.** Въ б. ч. периферическихъ **н.** по направленію нерва существуютъ извѣстныя мѣста, особенно болѣзненныя при давленіи; иногда-же по направленію пораженн. нерва являются пузырчатые лишаи (Herpes zoster). Чаще всего **н.** страдаютъ лица, обладающія раздражительн. нервн. системою, напр. истерическія женщины; къ нимъ располагаютъ также малокровіе, чрезмѣрныя физическія или умственн. напряженія, неправильн. образъ жизни и т. п. Иногда **н.** вызываются простудою (отъ сквозняка, сырости и т. п.) или механическ. причинами (ушибами, раненіемъ нервовъ, опухолями, давящими на нервы и пр.). Особ. видъ перемежной **н.** можетъ б. слѣдствіемъ зараженія *маляріею* (см. это сл. и **Лихорадка перемежная**). Зараженные общимъ сифилисомъ также нерѣдко страдаютъ **н.** Приступы **н.** могутъ продолжаться отъ нѣскольк. минутъ до нѣскольк. часовъ и даже дней, а вся болѣзнь, съ извѣстн. промежутками, отъ нѣскольк. дней до нѣскольк. лѣтъ, иногда до конца жизни. О *леченіи* приступовъ болей—см. **Боль.** Излечить болѣзнь, т. е. предупредить возвраты **н.**, возможно только устраненіемъ причинъ: дѣйствовать противъ малокровія (см. это сл.) и общей нервности (см. **Система нервная**), удалить, гдѣ нужно и возможно, давящую опухоль, лечить сифилисъ (см.) и т. п. **Н.** отъ зараженія маляріею часто устраняютъ хининомъ или перемѣною мѣстожительства (см. **Лихорадка перемежная**). На простудн. **н.** оч. хорошо дѣйствуютъ согрѣвающ. компрессы, горчичники, втиранія раздражающ. мазей, напр. вератриновой, электричество и т. п. Самыя частыя и мучительн. изъ **н.**— невралгіи головы и бедра.—*Невралгія головы* или **н.** различн. вѣтвей 5-й пары головномозг. нервовъ (Neuralgia n. trigemini), рѣже затылочн. нервовъ (N. occipitalis). Изъ трехъ вѣтвей 5-й пары (распредѣленіе нервовъ на головѣ — см. рис. въ ст. **Система нервная**) одновременно страдаетъ обыкновенно только какая-либо одна, соотвѣтственно чему боль главн. образомъ или во лбу, или въ верхн. половинѣ лица и верхн. челюсти, или въ нижн. половинѣ лица и нижн. челюсти. При **н.** затылочныхъ нервовъ—боли въ затылкѣ. Правила для *леченія* тѣ-же, какъ и для невралгій вообще (см. также ст. **Голова**). При **н.** 5-й пары нужно тщательно изслѣдовать носъ, ухо и особенно зубы, такъ какъ нерѣдко **н.** зависитъ отъ пораженія этихъ органовъ и излечивается вмѣстѣ съ ними; часто достаточно извлечь попорченный зубъ.—*Бедренная* **н.** (Ischias) характеризуется стрѣляющ. болями вдоль сѣдалищн. нерва (см. рис. въ ст. **Система нервная**), начиная отъ ягодицы,—по задн. части бедра и б. ч. по наружн. части голени и стопы; боли, какъ и вообще при **н.**, обыкновенно являются приступами, но иногда становятся постоянными, только съ легк. послабленіями; усиливаются преимущественно ночью. Въ тяжелыхъ случаяхъ больной не можетъ, отъ боли, не только ходить, но даже двинуть ногою. Относительно *леченія,* кромѣ сказаннаго вообще о **н.**, можно прибавить, что въ случаяхъ, сопровождающихся запорами, часто помогаютъ маріенбадская, киссингенская и др. слегка слабящія воды; нерѣдко полезны теплыя ванны или согрѣвающ. компрессы, электризація постоянн. токомъ. Въ нѣкот. случаяхъ полезнымъ оказывалось внутр. употребленіе чист. скипидара (5—15 капель на пріемъ, нѣсколько разъ въ день, лучше всего въ молокѣ): переносится только хорош. желудкомъ.— Изъ другихъ **н.** наблюдаются *межреберныя, поясничныя, плечевая* и др.

Невѣста—см. **Бракъ, Приданое** и **Запись рядная.**

Невѣстка—см. **Родство.**

Негативъ—изображеніе предмета въ обратномъ видѣ (см. **Фотографія**).

Негніючка или **негной-дерево:** такъ чаще всего наз. *Тиссъ* или *Туйю* (см. э. сл.).

Негоціантъ—такъ иногда наз. купцовъ, ведущихъ обширн. торговлю, преимущественно съ иностранн. землями.

Неграмотные, по закону,—всѣ не умѣющіе подписать свою фамилію, хотя-бы и обученные чтенію. **Н-е** не лишены возможности совершать письменн. акты: они м. давать друг. лицамъ довѣренность на подписаніе за нихъ акта; такая довѣренность не требуетъ никак. формальностей и м. б. дана простымъ словесн. порученіемъ, съ единственнымъ условіемъ — дачи ея повѣренному лично (т. X, ч. 1, ст. 2322). Лицо, подписывающее за **н-го,** должно подписываться не фамиліею **н-го,** а своею, съ оговоркою, что подпись сдѣл. за такого-то **н-го** по его порученію (Рѣш. Сен. 1880 г., № 44). Въ *домашн. актахъ* подписи за неграмотныхъ д. б. засвидѣтельствованы нотаріусомъ, а гдѣ не введено Нотар. пол.,—мѣстною полиціею (ст. 882, по рѣш. Сен. 1873 г. № 1198 и 1874 г. № 809, 1880 г. № 266). Впрочемъ, отсутствіе такого засвидѣтельствованія подписи за **н-ыхъ** не дѣлаетъ актъ, самъ по себѣ, ничтожнымъ, но, въ случаѣ спора противъ него третьихъ лицъ, отнимаетъ у него значеніе доказательства относительно факта, удостовѣряемаго подписью (Рѣш. Сен. 1877 г. № 124). *Сохранныя росписки,* въ случаѣ безграмотности принимателя вещи, должны б. *написаны* и *подписаны* рукою избраннаго имъ рукоприкладчика, въ присутствіи самого принимателя и 2 или 3 свидѣтелей, которые также д. подписать актъ, причемъ подписи какъ рукоприкладчика, такъ и свидѣтелей д. б. надлежащимъ образомъ засвидѣтельствованы (ст. 2111). Относительно *явочныхъ актовъ*—тамъ, гдѣ введено Нот. пол., предварительн. засвидѣтельствованія подписи за **н-хъ** не требуется; но тамъ, гдѣ Нот. пол. не введено, подписи эти д. б. засвидѣтельствованы мѣстн. полиціею прежде представленія акта къ явкѣ (Пол. о нот. части, ст. 146, 147; т. X, ч. 1, ст. 882). Но при совершеніи отъ лица неграмотнаго нотаріальныхъ и крѣпостныхъ актовъ подпись за него его довѣреннаго д. б. удостовѣрена подписью свидѣтелей (Пол. о нот. части, ст. 113; т. X, ч. 1, ст. 751). Подпись векселя за безграмотнаго не дѣйствительна, если она не удостовѣрена нотаріусомъ, маклеромъ или явкою въ присутств. мѣстѣ (Уст. торг., ст. 548). **Н-ые** м. б. повѣренными друг. лицъ для заключенія, отъ ихъ имени, какихъ-либо гражд. сдѣлокъ и для веденія ихъ дѣлъ въ миров. учрежденіяхъ; они не могутъ б. только повѣренными по дѣламъ въ общ. судебн. установленіяхъ (Уст. гр. суд., ст. 45 и 246). **Н-ые** не могутъ б. свидѣтелями при совершеніи нотаріальныхъ или крѣпостн. актовъ (Нотар. пол., ст. 86), а также свидѣтелями при завѣщаніяхъ (т. X, ч. 1, ст. 1054); не могутъ б. избраны старшинами присяжн. засѣдателей (Уст. угол. суд., ст. 670).

Негретти—порода овецъ (см. **Овцы**).

Негры — курчавоволосые черные обитатели Африки; у насъ въ простонародіи наз. *арапами.*

Негусъ—англійск. напитокъ: къ ½ кружкѣ портвейна (хереса или мадеры) прибавить 32 зол. сахара въ кускахъ, натертыхъ о желт. кожицу 1-го лимона, процѣженный сокъ I-го лимона и натерт. мускатн. орѣха по вкусу; облить все 1 кружкою кипящ. воды, прикрыть сосудъ. Пить, когда немного остынетъ (теплымъ).

Недвижимость или недвижимыя имущества, по закону, суть: *земли* и *всякія другія угодья*, съ находящимися на земляхъ рѣками, озерами, прудами, болотами, источниками, дорогами и т. п., равно какъ со всѣми произведеніями, внутри или на поверхности земли находящимися (до тѣхъ поръ, пока эти произведенія не отдѣлены отъ земли); *деревни; заводы* и *фабрики* съ необходимыми къ нимъ принадлежностями: всѣми заводскими и фабричн. строеніями, землями, лѣсами, покосами, рудами, соляными разсолами, ископаемыми веществами, трубами, посудою и инструментами (при залогѣ или продажѣ, однако, движимость можетъ б. *предварительно* отдѣлена); *лавки, домы* и *всяк. рода строенія* со всѣми частями, которыя составл. ихъ наружн. или внутр. отдѣлку или не могутъ б. отдѣлены безъ поврежденія зданія: полами, каминами, дорогими обоями, зеркалами въ стѣнахъ и т. п.; строенія считаются недвижимостью даже и тогда, когда построены на чужой землѣ (къ движимымъ причисляются только тѣ, которыя предназначены или пріобрѣтены на сломъ и сносъ); *пустыя дворов. мѣста; акты укрѣпленія на владѣніе недв. имуществами:* владѣнные указы, грамоты, крѣпости, межев. планы, книги и пр. документы. Въ заповѣдн. имѣніяхъ къ н. могутъ принадлежать также фамильн. бумаги, драгоцѣнности, произведенія искусствъ, собранія рѣдкостей, книгъ и т. п. предметы, если они означены въ актѣ учрежденія (см. **Майоратъ**). Недв. имущества м. б. *нераздѣльныя* и *раздѣльныя*. Къ нераздѣльнымъ относятся всѣ тѣ, которыя не могутъ б. раздѣлены по сущности своей (напр. дома), и, кромѣ того, по закону, слѣдующія: 1) фабрики, заводы, лавки; 2) участки земли, принадлежащіе въ собственность государств. крестьянамъ и содержащіе не болѣе 8 дес.; 3) аренды; 4) золотые пріиски на земляхъ казенныхъ и Кабинета Его Имп. Величества; 5) майоратныя и заповѣдн. имѣнія (см. **Майоратъ**); 6) участки, отводимые, по Выс. повелѣніямъ, малоимущ. дворянамъ; 7) крестьянск. надѣлы. Недв. имущества м. б. также *благопріобрѣтенными* или *родовыми* (движимыя считаются всегда благопріобрѣтенными). Къ благопріобрѣтеннымъ относятся: а) выслуженныя или Всемилостивѣйше пожалованныя; б) купленныя, подаренныя или вообще доставшіяся изъ чужого рода; в) купленныя отцомъ у сына, получившаго ихъ отъ матери; 4) хотя и родовыя, но проданныя чужеродцу и, затѣмъ, купленныя отъ него обратно; 5) хотя и купленныя отъ родственника, но послѣднимъ благопріобрѣтенныя; 6) полученныя, какъ *указная часть*, однимъ изъ супруговъ по смерти другого (см. **Наслѣдство**); 7) собств. трудомъ нажитыя. Имущества родов. суть: а) дошедшія по праву законнаго наслѣдованія; б) доставшіяся отъ перваго пріобрѣтателя хотя и по духовн. завѣщанію, но такому родственнику, который былъ ближайшимъ наслѣдникомъ ихъ по закону; в) купленныя отъ родственниковъ, наслѣдовавшихъ ихъ изъ того-же рода; г) всякаго рода зданія и постройки, возведенныя владѣльцемъ на землѣ, дошедшей по наслѣдству. (Въ Черниг. и Полтавск. губ. родов. имуществами считаются только дошедшіе по праву законн. наслѣдованія). Благопріобрѣт. имущество обращается въ родовое только въ одномъ случаѣ: когда переходитъ отъ одного лица къ другому по *праву наслѣдованія по закону*, а по завѣщанію—если завѣщано лицу, которое наслѣдовало-бы его и безъ завѣщанія (по закону). Наоборотъ, родов. имущество превращается въ благопріобрѣтенн. только тогда, когда по какому-либо акту (хотя-бы и дарственному) переходитъ въ чужой родъ. (Т. X, ч. 1, ст. 384, 387—391, 393, 394, 396—400; Рѣш. Сен. 1871 г. № 375, 1876 г. № 127, 1877 г. № 168, 1878 г. № 216, 1879 г. №№ 219, 226, 1881 г. № 113, 1882 г. № 59).

Недогаръ—недостающій, противъ нормы, процентъ выхода (изъ хлѣба) алькоголя въ водкѣ или спиртѣ.

Недоимки—см. **Подати и налоги.**

Недоносокъ—ребенокъ, родившійся ранѣе времени.

Недотрога—см. **Разрывъ трава.**

Недоуздокъ—см. **Узда.**

Незабудка (Myosotis): многолѣтн. травы изъ сем. бурачниковыхъ (Borragineae). Въ садоводствѣ имѣется нѣсколько видовъ. Самый извѣстный и любимый—*обыкновенн. бо-*

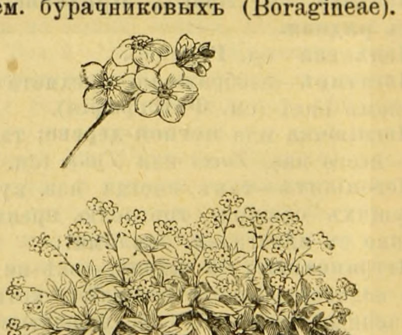


Рис. 1-й. Обыкновенн. болотная н.

лотная **н.** (M. palustris), съ маленьк., но обильными цвѣтами небесно-голуб. цвѣта. Растетъ повсюду на болотист. и сырыхъ мѣстахъ. Разводится сѣменами, дѣленіемъ старыхъ кустиковъ и черенками. Сѣмена сѣятъ на особ., расположенныхъ въ тѣни, грядахъ въ апрѣлѣ или въ маѣ; въ лѣтн. время сѣянцы пересаживаютъ на ту-же грядку, а отсадки—на мѣста. Черенки принимаются легко. **Н.** оч. удобна для букетовъ, п. ч. не только сохраняется долго въ водѣ, но нерѣдко даже пускаетъ тамъ корни и даетъ новые цвѣты. Вѣнки изъ **н.**, положенные на сырой песокъ, часто также пускаютъ корешки и держатся по недѣлямъ. Крупноцвѣтная разновидность (var major) предпочитается. Другой видъ—*альпійская* **н.** (M. alpestris)—также оч. изященъ; разводится подобно первому, но не такъ легко пускаетъ корни.

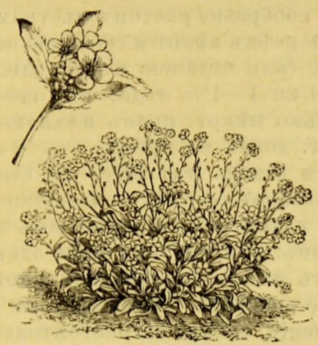


Рис. 2-й. Альпійская **н.**

Незаконнорожденные. Къ сказанному въ ст. **Дѣти** (см.) слѣдуетъ прибавить: отцы незаконн. дѣтей обязаны обезпечить приличн. образомъ содержаніе ихъ (и матерей), до тѣхъ поръ, пока онѣ сами не будутъ въ состояніи избрать родъ жизни (т. X, ч. 1, ст. 663; Улож. о наказ., ст. 994); по достиженіи извѣстн. возраста они д. б. приписаны къ какому-либо податн. сословію (см. **Крестьяне, Мѣщане, Состоянія**). Объ *усыновленіи* и *узаконеніи* **н.**—см. э. сл.

Нейзилберъ—то-же, что **Мельхіоръ.**

Нейтралитетъ: о **н.** говорятъ, когда какое-либо государство держитъ себя безпристрастно въ спорахъ между двумя или нѣскольк. друг. государствами.

Нейтральный: нейтральными въ химіи наз. тѣла, не обладающія свойствами ни кислоты, ни основанія; сюда относятся соли, въ которыхъ кислота и основаніе взаимно насыщены (см. **Насыщеніе**).

Некленъ—см. **Кленъ.**

Нектаръ валійскій (Welsh nectar)—англ. напитокъ: нарѣзать оч. мелко корку 3 лимоновъ, облить ее 7 кружками кипящ. воды; когда остынетъ, прибавить процѣженный сокъ 3 лимоновъ, 2 или $2^{1}/_{4}$ ф. сахара и 1 ф. оч. мелко нарубленнаго изюма (предварительно вынуть зернышки). По временамъ мѣшая, дать настояться 4—5 дней; процѣдить сквозь тряпку, разлить въ бутылки и плотно закупорить. Чѣмъ дольше стоитъ (въ прохладн., но не холодномъ мѣстѣ), тѣмъ лучше.

Нельма (Coregonus nelma)—рыба изъ сем. лососевыхъ; видомъ и цвѣтомъ весьма походитъ на бѣлорыбицу, почему иные считаютъ ее разновидностью послѣдней. Водится въ сѣв. русскихъ рѣкахъ, напр. въ Сѣв. Двинѣ, Оби, особенно въ Оби, откуда, мороженой, иногда доставляется даже въ столицы. Мясо бѣлое, нѣжное, вкусное.

Нелюмбій (Nelumbium)—водяныя растенія изъ сем. кувшинковыхъ. У насъ въ нѣкот. заливчикахъ или, такъ называемыхъ, ерикахъ Каспійскаго моря, не далеко отъ Астрахани, растетъ среди густ. камышей знаменитый *N. speciosum:* знаменитъ не только по красотѣ цвѣтовъ, но и потому, что есть *лотосъ* (см. э. сл.) древн. Египтянъ. Въ настоящее время онъ въ Египтѣ исчезъ, но разводится въ Китаѣ и Индіи, гдѣ употребл. въ пищу его сѣмена и мучнист. корневища. **Н.** очень изящн. растеніе, достигающее иногда саженной высоты надъ водою; больш. сизоватые щитовидные листья его сидятъ на длинныхъ черешкахъ, выступающихъ изъ почти горизонтальнаго подводнаго корневища. Цвѣты похожи на цвѣты кувшинокъ, розоваго цвѣта, расположены по одиночкѣ на безлистныхъ стебляхъ. Въ серединѣ цвѣтка—мясистое плодо-ложе, въ которомъ гнѣздятся сначала отдѣл. завязи, а потомъ орѣховидн. плодики. Около Астрахани **н.** выдерживаетъ суровую зиму подъ прикрытіемъ ила и воды; но для своего развитія и цвѣтенія требуетъ оч. высокой температуры, не меньше 22° Р. въ водѣ. Поэтому, съ успѣхомъ разводить его на воздухѣ можно только въ южн. Рос., въ другихъ-же мѣстахъ—въ тепличн. акваріяхъ. Сѣятъ въ плошки, до половины наполненныя землею, а затѣмъ водою; прикрывъ плошку стекломъ, ставятъ ее въ тепличн. парникъ. Дня черезъ 3 сѣмена прорастаютъ, ихъ пересаживаютъ, каждое отдѣльно въ ос. плошку, и держатъ въ тепличн. парникахъ до наступленія жаровъ, когда окончательно пересаживаютъ: въ южн. Россіи—на дно прудовъ или воздушн. акваріевъ, а въ средней — на дно тепличн. акваріевъ. Нѣсколько меньшею чувствительностью къ температурѣ отличается другой похожій видъ — *N. americanum,* съ желтыми цвѣтами.

Неповиновеніе и сопротивленіе властямъ, по наш. законамъ, имѣетъ мѣсто тогда, когда кто-либо явно и упорно не повинуется установленной правительствомъ власти. (Ул. о Нак. ст. 262). Къ этому разряду преступленій относятся: 1) *Явное возстаніе противъ власти* съ намѣреніемъ или воспрепятствовать обнародованію законовъ, указовъ, манифестовъ и друг. постановленій правительства, или не допустить исполненія указовъ и распоряженій правительства, или, наконецъ, принудить власти къ чему-либо несогласному съ ихъ долгомъ. Когда такого рода дѣйствія произведены людьми вооруженными и сопровождались насиліемъ съ ихъ стороны и безпорядками, то виновные приговариваются къ лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ въ каторжн. работу на время отъ 15 до 20 лѣтъ (ст. 263). Если-же так. противодѣйствіе совершено людьми невооруженными, но съ насиліемъ и безпорядками, или-же, наоборотъ,—вооруженными, но безъ явнаго насилія, то виновные подвергаются лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ въ каторжн. работы на время отъ 12 до 15 лѣтъ (ст. 264). Если сопротивленіе было оказано людьми невооруженными и безъ явн. насильств. дѣйствій, но для возстановленія порядка потребовались со стороны начальства необыкновенн. мѣры усмиренія, то виновные наказываются лишеніемъ всѣхъ правъ и ссылкою въ каторжн. работы на 4—6 лѣтъ (ст. 265). Но указаннымъ выше наказаніямъ подвергаются или только главн. виновники, если преступленіе совершено безъ предварительн. соглашенія участвовавшихъ, или только зачинщики и подговорщики, если участвовавшіе дѣйствовали по предварительн. соглашенію. Изъ прочихъ участниковъ, сообщниковъ и пособниковъ—наиболѣе виновные въ случаяхъ, предусмотрѣнныхъ ст. 263 и 264, подвергаются лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь (или отдачѣ въ исправит. арест. отдѣленія) на $2^1/_2$—3 года, а въ случаяхъ, указанныхъ въ ст. 265, такому-же ограниченію въ правахъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь (или отдачѣ въ исправ. арест. отдѣленія) на 1—$1^1/_2$ года. Всѣ остальные участники, за исключеніемъ этихъ наиболѣе виновныхъ, смотря по мѣрѣ ихъ участія и важности преступленія,—къ заключенію въ смирительн. домѣ на 4—8 мѣсяцевъ. Попустители и укрыватели, также смотря по важности преступленія, подвергаются или лишенію нѣкот. правъ и заключенію въ смирительн. домѣ на время отъ 8 мѣсяц. до 1-го года и 4 мѣс., или-же заключенію въ смирит. домѣ на 4—8 мѣсяц. безъ лишенія правъ (ст. 266). Если во время возстанія противъ властей совершено убійство или зажигательство, то виновные въ этомъ, въ качествѣ зачинщиковъ или участниковъ, подвергаются лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ въ каторжн. работы безъ срока (ст. 268). Если участвующіе въ сопротивленіи властямъ разойдутся и оставятъ свое намѣреніе безъ принятія особ. мѣръ для ихъ усмиренія, или-же, хотя и послѣ приготовленія къ такимъ мѣрамъ, но по одному воззванію начальства,—то наказываются только зачинщики и подговорщики: сообразно обстоятельствамъ—или лишеніемъ всѣхъ правъ и ссылкою на житье въ Сибирь (или отдачею въ исправ. арест. отдѣленія) на 1—$1^1/_2$ года, или же—лишеніемъ только нѣкот. правъ и заключеніемъ въ смирит. домѣ на время отъ 8 мѣс. до 1-го года и 4 мѣс. (ст. 269);—2) *Сопротивленіе въ тѣсномъ смыслѣ,* отличающееся отъ возстанія главн. образомъ малымъ числомъ участниковъ: два, три или даже одинъ, если только онъ имѣлъ оружіе или употребилъ какое-либо насиліе. Виновные въ такомъ сопротивленіи, смотря по обстоятельствамъ, подвергаются или лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ въ каторжн. работы на 4—6 лѣтъ, или также лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ въ Сибирь на поселеніе, или-же только лишенію особ. правъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь (или отдачѣ въ исправ. арест. отдѣленія) на 3—$3^1/_2$ года (ст. 270). Сопротивляющійся законн. требованіямъ власти или чиновнику при отправленіи имъ должности, хотя и безъ оружія, но съ употребленіемъ явнаго насилія, приговаривается, смотря по роду насилія: или къ лишенію всѣхъ правъ и ссылкѣ на житье въ Сибирь (или къ отдачѣ въ исправ. арест. отдѣленія) на время отъ $2^1/_2$ до 3 лѣтъ, отъ $1^1/_2$ до $2^1/_2$ лѣтъ и 1 до $1^1/_2$ года; или къ заключенію въ смирит. домѣ на время отъ 1-го года и 4 мѣсяц. до 2 лѣтъ, съ потерею нѣкот. правъ; или-же только къ заключенію въ тюрьмѣ на время отъ 2 мѣсяц. до 1 года и 4 мѣсяц. (ст. 271). Сопротивленіе безъ насилія, но съ угрозами, заставляющими предполагать опасность для чиновника, наказывается лишеніемъ всѣхъ правъ и ссылкою на житье въ Сибирь (или отдачею въ исправ. арест. отдѣленія) на время отъ $1^1/_2$ до $2^1/_2$ лѣтъ (ст. 272).—3) *Пассивное сопротивленіе* или простое соглашеніе нѣскольк. лицъ не исполнять какое-либо предписаніе власти или уклоняться отъ исправленія какихъ-либо законн. государств. или обществ. повинностей влечетъ для зачинщиковъ и подговорщиковъ—лишеніе нѣкот. правъ и заключеніе въ смирит. домѣ на время отъ 1 года и 4 мѣсяц. до 2 лѣтъ, а для прочихъ—заключеніе въ тюрьмѣ на время отъ 4 мѣс. до 1 года и 4 мѣс. (ст. 273).—4) *Возбужденіе къ возстанію или сопротивленію властямъ* посредствомъ писемъ, сочиненій, рѣчей и распространенія ложн. слуховъ наказывается лишеніемъ всѣхъ правъ и ссылкой на поселеніе въ отдаленнѣйшія мѣста Сибири; если-же указанн. дѣйствіями произведено важное нарушеніе порядка,—то лишеніемъ всѣхъ правъ и ссылкою въ каторжн. работы на 6—8 лѣтъ (ст. 274). Виновные только въ составленіи вышеуказанныхъ писемъ или сочиненій, но не уличенные въ злоумышленн. распространеніи ихъ, приговариваются къ заключенію въ тюрьмѣ на 2—4 мѣсяца. Одно обладаніе такими письмами и сочиненіями, безъ особ. распоряженія или дозволенія высш. начальства, подвергаетъ виновнаго, смотря по важности дѣла, или аресту отъ 3 дней до 3 недѣль, или-же только выговору въ присутствіи суда (ст. 275).—5) *Простое неисполненіе* законн. распоряженій и требованій правительств. и полицейск. властей, земскихъ и обществ. учрежденій влечетъ за собою денежн. взысканіе не свыше 50 р.; неисполненіе требованій предсѣдателя общ. или сословн. собранія объ удаленіи изъ собранія—отъ 10 до 100 р.; неисполненіе законн. требованій полицейск. или друг. стражей, волостн. и сельск. начальниковъ—до 15 р.; неповиновеніе жандармамъ и друг. полицейск. служителямъ, наряженнымъ для порядка при стеченіи народа, или законн. требованіямъ желѣзнодорожн. сторожей или друг. желѣзнодорожн. агентовъ, при исполненіи ими должности, — арестъ не свыше 7 дней или денежн. взысканіе до 20 р., а если неповиновеніе желѣзнодорожн. агентамъ сопровождалось сопротивленіемъ,— арестъ не свыше 3 мѣс. или денежн. взысканіе не свыше 300 р. (Уст. о нак., налаг. мир. суд., ст. 29—30^1).

Неповиновеніе родителямъ. За упорн. неповиновеніе родительск. власти дѣти, по требованію родителей, безъ особаго судебн. разсмотрѣнія, подвергаются заключенію въ смирительн. домѣ на время отъ 2 до 4 мѣс. Родителямъ, при этомъ, предоставляется право уменьшить срокъ заключенія или совершенно прекратить его (Улож. о нак., ст. 1592; Рѣш. Сен. 1868 г. № 555).

Непогода—см. **Погода.**

Неподсудность—см. **Судъ.**

Нервы—см. **Система нервная.**

Нерестъ—такъ наз. у рыбъ процессъ оплодотворенія икры самки спѣлыми молоками самца; послѣдній обыкновенно обливаетъ молоками выпускаемую самкой икру. Такой способъ внѣшняго оплодотворенія даетъ возможность искусственн. разведенія рыбъ (см. **Рыбоводство**). Только немногія рыбы оплодотворяются внутри тѣла; нѣкотор. изъ такихъ рыбъ—живородящія, напр. водящаяся въ сѣв. моряхъ бѣльдюга (Zoarces viviparus) и нѣкот. акулы. Лишь оч. рѣдко рыбы устраиваютъ для икры гнѣзда (см. **Колюшка**); обыкновенно-же оплодотворенная икра или ложится слоями на дно и камни рѣки и пр., или-же приклеивается къ листьямъ и стеблямъ вод. растеній; у окуня (см.) икра выходитъ длинн. (до 2—3 арш.) студенист. лентами, изъ которыхъ прост. народъ варитъ родъ каши и начиняетъ ею «рыбники» (пироги). Для **н.** рыбы собираются стаями, часто громадными; въ это время сам. успѣшный уловъ ихъ. Морскія рыбы для **н.** часто подходятъ къ берегамъ (напр. морская или голландск. сельдь) или входятъ изъ моря въ рѣки—такъ наз. *проходныя* рыбы (напр. лосось, осетровыя и пр.). Наоборотъ, изъ рѣчн. рыбъ только оч. немногія уходятъ метать икру въ море (напр. угорь). Во время **н.** рыбы проявляютъ наибольшую жизнедѣятельность, которая мѣшаетъ ихъ правильному питанію; оттого рыба, спускающаяся или скатывающаяся (*«покатная рыба»*) послѣ **н.** изъ рѣки въ море, обыкновенно худа и не вкусна (см. **Лосось**). Б. ч. нашихъ рыбъ нерестится во время весеннихъ разливовъ; впрочемъ, для различн. породъ въ этомъ отношеніи существуютъ больш. различія; есть рыбы, мечущія икру поздней осенью или даже зимой подъ льдомъ (напр. лососи, сиги, налимы). Цвѣтъ тѣла нѣкот. рыбъ ко времени **н.** рѣзко мѣняется (напр. у самца колюшки пріобрѣтаетъ красив. радужн. окраску); у другихъ, кромѣ того, появляются на тѣлѣ пупырышки или бородавки и вообще весь внѣшн. видъ такъ измѣняется, что рыба получаетъ другое названіе (см. **Лосось**).

Неретъ—см. **Рыболовство.**

Нерпы — общее названіе тюленей (см. э. сл.). Но главн. образомъ это названіе примѣняется къ виду Phoca vitulina: тюлень черновато-рыжеват. цвѣта, 4—5 фут. длиною. Питается рыбой. Самый обыкновенный видъ сѣверныхъ морей Европы. Даетъ тѣ-же продукты, что и всѣ тюлени.

Несовершеннолѣтіе — см. **Совершеннолѣтіе и Возрастъ.**

Несовмѣстимость—см. **Служба.**

Несостоятельность — неоплатность долговъ всѣмъ наличн. имуществомъ должника. Законъ различ. **н.** *торговую* и **н.** *неторговую.* Та и другая можетъ б.: а) *несчастная*— являющаяся послѣдствіемъ непредвид. неотвратимыхъ бѣдствій: наводненія, пожара (если имущество не могло б. застраховано), непріятельск. нашествія, неожиданн. имуществ. упадка должниковъ несостоятельнаго (сами кредиторы м. признать **н.** несчастною и на основаніи друг. подобн. обстоятельствъ); б) *неосторожная (простое банкротство)* — происходящая, хотя и по винѣ должника, но безъ умысла или подлога;

в) *подложная (злостное банкротство)*—возникающая вслѣдствіе умысла или подлога.— I) **Н. торговая,** возникающая изъ торгов. операцій лица, имѣющаго купеческ. или промыслов. свидѣтельство, и превышающая всю сумму долговъ болѣе, чѣмъ на 1.500 р. Торговая **н.** подсудна коммерч. суду, а гдѣ его нѣтъ, — окружному, дѣйствующему въ этомъ случаѣ на основаніи особ. правилъ. Объявить должника **н-мъ** м. только судъ: или по прошеніямъ кредиторовъ (оплаченнымъ 60-ти копѣечн. герб. сборомъ), или на основаніи собственн. признанія должника передъ судомъ или кредиторами (до или послѣ наступленія взысканій), или, наконецъ, когда наслѣдники, вслѣдствіе недостаточности имущества на покрытіе долговъ, откажутся отъ него (см. **Наслѣдство**); но если наслѣдники и примутъ наслѣдство, то кредиторы, опасаясь за имущество, могутъ просить объ объявленіи **н-сти.** Въ случаяхъ обширныхъ коммерческихъ и фабричн. предпріятій, притомъ только въ столицахъ и портовыхъ городахъ, имѣющихъ биржи, кредиторы, прежде обращенія къ суду о признаніи должника несостоятельнымъ, могутъ, по соглашенію съ послѣднимъ и между собою, разсрочить уплату долговъ подъ надзоромъ особ. назначаемаго для того управленія — *администраціи,* состоящей изъ нѣскольк. кредиторовъ (администраторовъ), при участіи самого должника. Право ходатайствовать объ учрежденіи администраціи принадлежитъ только кредиторамъ и только тогда, когда дефицитъ должника не свыше 50%; съ просьбами о ней обращаются въ биржевой комитетъ. Избираются администраторы наличными кредиторами по большинству голосовъ, соотвѣтственно не числу лицъ, а размѣру претензій. Объ избраніи администраторовъ и о данныхъ имъ инструкціяхъ сообщается коммерч. суду. Недоразумѣнія между администраторами разрѣшаются или соглашеніемъ съ наличн. кредиторами или указаніями суда. Администрація им. право только продолжать старыя дѣла, но не начинать новыя. По единогласн. требованію всѣхъ администраторовъ или по желанію кредиторовъ, представляющихъ $^2/_3$ всей долгов. суммы, администрація м. б. прекращена и должникъ объявленъ несостоятельнымъ. — Судъ признаетъ **н.** на основаніи одного изъ слѣдующ. условій: 1) или когда имущество оказывается недостаточнымъ для удовлетворенія поступивш. взысканій; 2) или когда, при назначеніи имущества въ продажу по иску (конечно, безъ залога) одного заимодавца, въ судъ поступятъ прошенія друг. кредиторовъ съ указаніемъ (которое д.б. подтверждено провѣркою), что остального имущества не достанетъ на удовлетвореніе ихъ претензій, хотя-бы срокъ послѣднимъ еще и не наступилъ; 3) или когда должникъ, при поступленіи на него взысканія по просроченн. долгу, скрылся; 4) или, наконецъ, когда должникъ скрылся тайно отъ своихъ кредиторовъ, не обезпечивъ ихъ претензій, хотя-бы срокъ послѣднимъ еще и не наступилъ. По вызовѣ должника и выслушаніи его объясненій, судъ, признавъ существованіе одного изъ приведенн. выше условій, не выходя изъ присутствія, объявляетъ (особ. опредѣленіемъ) должника несостоятельнымъ и отдаетъ его немедленно подъ стражу; должникъ остается на свободѣ только въ томъ случаѣ, когда **н.** была имъ признана ранѣе поступленія на него взысканій, когда на то согласны всѣ наличн. кредиторы и когда должникъ представитъ надежное поручительство въ неотлучкѣ его изъ города. Вслѣдъ за признаніемъ **н.,** дѣлается троекратн. публикація о томъ въ вѣдомостяхъ обѣихъ столицъ и въ Сенатск. объявленіяхъ, на русск. и нѣмецк. языкахъ. Такое-же объявленіе вывѣшивается на биржѣ и въ надлежащ. судебн. мѣстахъ. Въ силу этихъ объявленій, на все движим. и недвижим. имущество должника повсемѣстно налагается запрещеніе. Послѣ объявленія о **н.** всѣ кредиторы и должники несостоятельнаго обязаны представить въ тотъ судъ, гдѣ открылась **н.,** всѣ свои требованія и обязательства, не только просроченныя уже, но и тѣ, срокъ которымъ еще не наступилъ, такъ какъ при **н.** послѣднія подлежатъ удовлетворенію наравнѣ съ первыми; на это установлены сроки: для находящихся (хотя и временно) въ городѣ — двухнедѣльный, для проживающихъ въ друг. мѣстахъ имперіи—четырехмѣсячный и для пребывающихъ заграницею—годичный, считая съ послѣдн. публикаціи. Кредиторы и должники **н-аго** м. присылать, вмѣсто себя, повѣренныхъ, а по искамъ меньше 600 р.—письменн. отзывы съ нужн. документами. Къ дѣламъ несостоятельнаго опредѣляется присяжн. попечитель (въ дѣлахъ важныхъ—два) изъ списка кандидатовъ, избираемыхъ для того городск. обществомъ (не могутъ б. попечителями родственники несостоятельнаго). Не позже, какъ черезъ 3 дня послѣ открытія **н.,** судъ созываетъ повѣстками наличн. кредиторовъ и обязываетъ несостоятельнаго, подъ присягою, показать все свое состояніе и всѣ свои долги безъ утайки и подлога (если послѣ присяги обнаружится подлогъ, — **н.** объявляется злостн. банкротствомъ). Вслѣдъ затѣмъ присяжн. попечитель, вмѣстѣ съ наличн. заимодавцами и должникомъ, въ присутствіи чиновника отъ полиціи, дѣлаетъ на мѣстѣ подробн. опись имущества должника, наличнаго и въ долгахъ, и составляетъ предварительн. смѣту долговъ. При этомъ, кромѣ несостоятельнаго, дозволяется допрашивать его прикащиковъ (въ случаѣ надобности, подъ присягою), а при безвѣстн. отсутствіи должника—также жену и совершеннол. дѣтей его (безъ присяги). Послѣ представленія описи и смѣты въ судъ, попечитель, вмѣстѣ съ наличн. заимодавцами, уполномочивается, до открытія конкурса, завѣдывать имуществомъ, подъ условіемъ представленія еженедѣльнаго подробн. отчета суду и отвѣтственности за всякій ущербъ въ имуществѣ. Вещи, подлежащія тлѣнію, съ разрѣшенія суда, м. б. продаваемы. На содержаніе несостоятельнаго и его семейства, по опредѣленію наличн. заимодавцевъ и съ утвержденія суда, отпускается изъ его имущества извѣстн. сумма. Несостоятельный продолжаетъ содержаться подъ стражею, если наличн. кредиторы не освободятъ его, по общ. постановленію, подъ условіемъ надежн. поручительства въ неотлучкѣ.—Когда б. ч. кредиторовъ заявятъ свои права, учреждается *конкурсное управленіе:* въ день, назначенный попечителемъ, собравшіеся кредиторы избираютъ, по большинству голосовъ (соразмѣряемыхъ суммою долга, а не числомъ лицъ), 2 или 3 кураторовъ и одного предсѣдателя—или изъ среды своей, или изъ постороннихъ лицъ (не м. б. избраны члены суда, въ вѣдѣніи котораго конкурсъ). Постороннее лицо не м. б. предсѣдателемъ или кураторомъ одновременно болѣе, чѣмъ въ 3 конкурсахъ. Если въ теченіи 2 недѣль со дня, назначеннаго для перваго собранія кредиторовъ, кураторы не будутъ избраны, то ихъ назначаетъ судъ изъ числа наличн. кредиторовъ. Ни попечитель, ни кураторы не им. права покупать иски друг. кредиторовъ ни на свое, ни на чужое имя: пріобрѣтенныя ими так. образомъ претензіи признается ничтожными и исключается изъ счета долговъ. Если число наличн. кредиторовъ менѣе трехъ, то конкурсъ не учреждается и обязанности его исполняются судомъ. Объ учрежденіи конкурса объявляется при полиціи, на биржѣ, въ вѣдомостяхъ обѣихъ столицъ и въ Сенатск. объявленіяхъ. Конкурсн. управленіе есть присутств. мѣсто, въ которое передается все производство по дѣламъ о **н.**, подъ надзоромъ, однако, суда, открывшаго **н.** Въ случаѣ замедленія дѣлъ, кредиторы, общая сумма долга которымъ составл. не менѣе $^2/_3$ всѣхъ долгов. претензій, м. требовать перевода конкурса изъ губернск. или уѣздн. города въ тотъ столичн. или портовый городъ, въ которомъ должникъ имѣлъ торговлю. Прошенія объ этомъ подаются коммерческ. (или окружн.) суду города, въ который желаютъ перевести конкурсъ. Но, чтобы ходатайство было уважено, необходимо представить при прошеніи: 1) свидѣтельство биржев. комитета или городск. думы столичн. или портов. города въ томъ, что должникъ оказался несостоятельнымъ по торговлѣ при биржѣ или портѣ этого города, или по обязательствамъ съ его торгующ. купечествомъ, и 2) точное показаніе претензій каждаго изъ просителей съ удостовѣряющими послѣднія документами. По переводѣ избираются новые кураторы и предсѣдатель. Расходы по переводу—на счетъ просителей. Переводъ конкурса изъ портоваго или столичнаго города въ другой городъ не допускается. На обязанности конкурсн. управленія лежитъ: 1) Управленіе имуществомъ и дѣлами несостоятельнаго, въ качествѣ уполномоченнаго отъ кредиторовъ; оно вступаетъ во всѣ права должника; можетъ искать въ судахъ и отвѣчать по искамъ отъ своего имени, безъ особ. довѣренности отъ кредиторовъ. 2) Дальнѣйшее розысканіе имуществъ и долговъ, для обращенія ихъ въ конкурсн. массу, и приведеніе всего положенія въ окончат. извѣстность. Обращенію въ конкурсн. массу подлежитъ не только все наличн. имущество должника, но и все то, что въ продолженіи послѣднихъ 10 лѣтъ было имъ безденежно отчуждено или заложено, если только долги, приведшіе къ **н.**, уже тогда превышали половину стоимости всего имущества и дѣла за все время послѣ того не улучшались. Сюда относятся переводы имущества, по какимъ-бы то ни было актамъ, на имя дѣтей, жены, или родственниковъ несостоятельнаго, во вредъ заимодавцевъ. Но изъ этого правила изъемлются: а) имущество, пріобрѣтенное дареніемъ отъ одного супруга другимъ, если остальнаго имущества достаточно для покрытія долговъ по конкурсу; въ случаѣ недостаточности—супругъ, которому имущество подарено, можетъ оставить его за собой по высшей, предложенной на торгахъ, цѣнѣ, или-же уплативъ конкурсу недостающую часть долга, или, наконецъ, обезпечивъ эту часть друг. имуществомъ; б) имущество, купленное отъ супруга, ранѣе его **н-ти**, на капиталы, полученные не отъ него, а законнымъ порядкомъ отъ друг. лицъ (если только это можно доказать). Вообще-же, однако, для обращенія въ конкурсн. массу имущества, отчужденн. несостоятельнымъ, необходимо, чтобы судъ призналъ противозаконность и ничтожность акта отчужденія. Если жена и дѣти (хотя не отдѣленныя) не участвовали въ торговлѣ несостоятельнаго, то собств. ихъ имущество, пріобрѣтенное ими законн. образомъ отъ всѣхъ друг. лицъ, кромѣ мужа или отца, или даже отъ мужа, или отца, но больше, чѣмъ за 10 лѣтъ до открытія **н.**, не обращается въ составъ конкурсн. массы. Если жена или совершеннолѣтн. (хотя и неотдѣленныя) дѣти отдали свои, дошедшіе до нихъ сказанн. выше образомъ, капиталы въ распоряженіе несостоятельнаго по законн. и неоспорим. документамъ, то онѣ сами становятся его кредиторами (участвуютъ въ конкурсѣ). Кромѣ того, на уплату долговъ никогда не могутъ б. обращаемы слѣдующ. вещи: а) женск. и дѣтское платье и бѣлье; б) если мужъ живетъ вмѣстѣ съ женою, то половина мебели и посуды, половина столов. серебра, хотя-бы оно все было помѣчено именемъ несостоятельнаго, половина экипажей, лошадей и упряжки. Все прочее имущество въ домѣ или квартирѣ несостоятельнаго поступаетъ въ конкурсн. массу, за исключеніемъ тѣхъ вещей, принадлежность которыхъ посторонн. лицамъ б. доказана. Капиталы и имущества малолѣтнихъ, ввѣренные несостоятельному опекунами или попечителями изъ процентовъ, поступ. въ конкурсъ (за убытки передъ малолѣтними отвѣч. опекуны и попечители); капиталы-же или имущества, ввѣренныя ему, какъ опекуну или попечителю, хотя-бы и употребленныя имъ по его дѣламъ, сохраняются для малолѣтнихъ сполна съ причитающимися на нихъ процентами. Товары или векселя, купленные не ранѣе, какъ за 10 дней до открытія **н.**, и еще не оплаченные возвращаются продавцу. Товары, пріобрѣтенные съ отсрочкою платежа, поступаютъ въ конкурсъ, а продавцы удовлетворяются наравнѣ съ друг. кредиторами. Платежи, въ теченіи послѣдн. 10 дней до открытія **н-ти**, по векселямъ и др. документамъ, срокъ которыхъ еще не наступилъ по день объявленія **н-ти**, считаются ничтожными, и деньги взыскиваются конкурсомъ обратно. Въ конкурсъ-же поступаютъ: паи несостоятельнаго въ компаніяхъ или товариществахъ (если эти паи не м. б. выдѣлены, то должны б. проданы); долги его на друг. лицахъ и неисполненные еще договоры его съ друг. лицами (если договоръ выгоденъ для конкурса, то приводится въ исполненіе, а если нѣтъ—то контрагентъ удовлетворяется наравнѣ съ проч. кредиторами), а также все, что пріобрѣтается несостоятельнымъ во время конкурса. Заложенное имущество конкурсн. управленіе им. право выкупить (уплативъ сполна долгъ) не только въ срокъ, но и ранѣе срока. Остатокъ отъ проданнаго съ торговъ невыкупленн. имущества обращается въ конкурсъ. Билеты разл. кредитн. установленій, акціи обществъ и компаній и т. п. цѣнн. бумаги д. б. надлежащ. образомъ (гдѣ нужно, посредствомъ бланков. или передаточн. надписей) переданы конкурсу, подъ страхомъ уголовн. отвѣтственности за уклоненіе (лишеніе всѣхъ правъ и ссылка въ Сибирь на поселенія: Улож. о нак. ст. 1168; виновные въ этомъ наслѣдники наказ., какъ соучастники—ст. 1164). 3) Распредѣленіе долгов. документовъ. Всѣ претензіи на **н-аго**, предъявленныя въ указанн. выше сроки, конк. управленіе раздѣл. на три рода (при этомъ распредѣленіи м. присутствовать и давать объясненія кредиторы). а) Къ первому роду: долги безспорные, основанные на формальн. и неопровержим. документахъ: векселя, сохранившіе силу вексельн. права и выданные за дѣйствительно полученныя деньги или товары, въ чемъ удостовѣряются по торгов. и конторск. книгамъ несостоятельнаго; долги за пріобрѣт. недвижим. имущество; заемн. письма, договоры и обязательства, совершенные до **н.** и также удостовѣряемые книгами; долги, значащіеся въ правильно веденныхъ конторск. книгахъ; капиталы малолѣтнихъ, взятые, на основаніи законн. актовъ, для употребленія по дѣламъ несостоятельнаго; казенн. недоимки въ податяхъ, пошлинахъ и т. п.; церковн. деньги, издержанныя несостоятельнымъ на свои надобности и числящіяся за нимъ по церковн. книгамъ; иски, частные или казенные, окончательно рѣшенные въ судебн. мѣстахъ и присужденные ко взысканію. б) Ко втор. роду—всѣ сомнительн. долги, требующіе особенн. разсмотрѣнія: векселя, не имѣющіе силы вексел. права; векселя, хотя и не потерявшіе этого права, но не внесенные въ торг. книги; заемныя письма, договоры и обязательства, внушающіе подозрѣніе безденежности. в) Къ трет. роду—долги по недѣйствительн. документамъ: долги, для взысканія которыхъ миновала законн. давность, и долги по документамъ, составленнымъ съ нарушеніемъ требованій закона. Всѣ указанн. долги записываются въ особ. книгу, служащую первоначальн. основаніемъ для опредѣленія количества и свойства ихъ. Всѣ требованія кредиторовъ, не доказанные къ назначенн. сроку документами, исключаются изъ счета долговъ. На документахъ по долгамъ перв. рода конк. управленіе дѣлаетъ надпись: *признано и допущено къ такому-то конкурсу, въ такой-то суммѣ;* документы втор. и третьяго рода возвращаются истцамъ съ объясненіемъ, въ опредѣленіи, причинъ. На опредѣленія конк. управленія истцы м. приносить жалобы въ подлежащ. судъ—не позже 7 дней со времени выдачи имъ копій съ опредѣленій. 4) Составленіе оцѣнки всего имущества, возможно близкой къ дѣйствительной (продажной) его стоимости. 5) Составленіе общ. счета и предположенія о порядкѣ и размѣрѣ удовлетворенія кредиторовъ. По исключеніи недѣйствит. долговъ, всѣ остальные раздѣляются на 4 разряда: а) долги, подлежащіе удовлетворенію сполна; б) долги, подлежащіе удовлетворенію по соразмѣрности; в) долги сомнительные или спорные, подлежащіе судебн. разсмотрѣнію, и г) долги, подлежащіе удовлетворенію только послѣ удовлетворенія кредиторовъ трехъ предшествующихъ разрядовъ. Къ долгамъ *перв. разряда* (а) причисляются: церковн. деньги, записанныя за несостоятельнымъ въ церковн. книгахъ; казенн. недоимки съ причит. процентами и штрафами; долги по залогамъ и закладамъ; капиталы малолѣтнихъ при указанныхъ выше (стр. 794) условіяхъ; жалованье и наемн. деньги домашнимъ служителямъ и работникамъ за послѣдн. 6 мѣс. (за остальн. время по соразмѣрности); долги домашн. поставщикамъ съѣстн. припасовъ за 4 мѣс.; долги содаржателямъ гостинницъ (за квартиру и столъ) за 6 мѣс.; долги каменьщикамъ и друг. мастеровымъ за работу; фрахтовыя деньги (сухопутн. и морскія); положенн. платежъ биржев. маклерамъ и биржев. работникамъ за послѣдн. годъ, вознагражденіе попечителю, кураторамъ и вообще издержки на содержаніе конкурса. Если имущества не достаточно но полн. удовлетвореніе всѣхъ этихъ долговъ, то изъ нихъ сполна уплачиваются только церковные, прочіе-же по соразмѣрности. Къ долгамъ *втор. разряда* (б) принадлежатъ долги казенные, долги государственному банку и конторамъ его (кромѣ одесской, которая причисл. къ перв. разряду), безспорные частн. долги; долги ремесленникамъ за поставленныя подѣлки, если они не согласятся взять ихъ обратно. Къ долгамъ этого разряда проценты причисляются со дня просрочки до открытія **н.** Тѣ изъ долговъ *трет. разряда* (в), которые б. признаны судомъ дѣйствительными, удовлетворяются, какъ и долги втор. разряда, но только послѣ окончательн. рѣшенія суда (для обращенія къ суду по так. долгамъ полагается 3-хъ мѣсячн. срокъ со дня объявленія о свойствѣ этихъ долговъ кредитору). Къ долгамъ *четверт. разряда* (г) принадл. долги, не предъявленные въ надлежащ. срокъ, если просрочка не произошла по какимъ-нибудь неизбѣжнымъ обстоятельствамъ (въ послѣдн. случаѣ они причисл. къ втор. или трет. разряду, смотря по документамъ); долги по документамъ, не явленнымъ въ срокъ или не представленнымъ ко взысканію въ тетеніи 3 мѣс. по истеченіи ихъ срока и не протестованнымъ (см. **Вексель, Заемъ**); долги по договорамъ, не представленнымъ ко взысканію въ теченіи года по просрочкѣ по нимъ исполненія; долги по документамъ, писаннымъ вопреки правиламъ о герб. сборѣ. 6) Опредѣленіе причинъ и свойства **н-ти:** причисленіе **н.** къ несчастной, къ простому или злостному банкротству. 7) Опредѣленіе положенія несостоятельнаго: въ случаѣ признанія несостоятельнаго несчастнымъ, конк. управленіе, по утвержденіи опредѣленія судомъ, освобожд. его изъ подъ стражи. — О всѣхъ своихъ дѣйствіяхъ конк. управленіе д. представлять отчеты *общ. собранію* кредиторовъ, созываемому имъ въ опредѣленные сроки, возвѣщаемые, по крайней мѣрѣ за недѣлю, публикаціями въ вѣдомостяхъ. Въ общ. собраніе допускаются только кредиторы, признанные конк. управленіемъ. Общее собраніе, избравъ изъ среды своей предсѣдателя, разсматриваетъ всѣ представленія конк. управленія и постановляетъ о нихъ, по большинству голосовъ (соразмѣрно долгов. претензіямъ), свое рѣшеніе, которое излагается въ особ. опредѣленіи. Этимъ опредѣленіемъ утверждаются дальнѣйш. мѣры и предположенія конк. управленія, дѣлаются относительно ихъ нужн. измѣненія, добавленія и пр., установляется окончательно вопросъ о свойствѣ **н-ти** должника. Найдя въ дѣйствіяхъ конк. управленія злоупотребленія, собраніе доноситъ о нихъ судеб. мѣсту и представляетъ ему въ то-же время о перемѣнѣ предсѣдателя конкурса; кураторовъ оно отрѣшаетъ своею властью и замѣняетъ ихъ (по выбору) другими. Затѣмъ, собраніе окончательно назнач. сроки и порядокъ продажи еще непроданн. имущества и дѣлаетъ окончательн. распоряженіе о долгахъ и ихъ удовлетвореніи, которое послѣ этого производится немедленно: сначала удовлетворяются, по разсчету, долги перв. разряда; потомъ второго— не сразу, а по мѣрѣ поступленія и скопленія наличн. денегъ до 10 коп. на кажд. рубль всѣхъ требованій (если приходится менѣе 10-ти копѣекъ за рубль, то удовлетвореніе производится сразу); суммы на долги трет. разряда хранятся въ банкѣ (для приращенія ихъ процентами) до разрѣшенія судомъ вопроса о дѣйствительности этихъ долговъ. Послѣ этого признанные долги удовлетворяются, какъ долги втор. разряда, а остатокъ отъ непризнанныхъ судомъ долговъ идетъ на дополнительн. погашеніе долговъ втор. разряда; если-же всѣ долги этого разряда выплачены, то на уплату по долгамъ четверт. разряда и, наконецъ, по удовлетвореніи кредиторовъ и этого разряда, возвращается несостоятельному. По выручкѣ денегъ за все имущество несостоятельнаго и послѣ собранія и распредѣленія главнѣйшихъ изъ его долговъ,—конкурсъ дозволяется прекратить и поручить всѣ остальн. его обязанности повѣренному отъ конкурса.—Кажд. видъ **н-ти** влечетъ за собою особ. *послѣдствія для должника.* При несчастной **н.** онъ освобождается изъ подъ стражи и возстановляется во всѣхъ своихъ правахъ, при чемъ требованія по долгамъ, поступившимъ въ конкурсъ, уже не могутъ б. предъявлены на имущество, которое онъ м. пріобрѣсть въ будущемъ. Сверхъ того, собраніе, при распредѣленіи платежей, можетъ, по усмотрѣнію, предоставить извѣстн. часть имущества въ пользу несостоятельнаго и его семьи. Послѣдствія неосторожн. **н-ти:** а) заключеніе въ тюрьму отъ 8 мѣс. до 1 г. и 4 мѣс. (Ул. о нак., ст. 1165)—по усмотрѣнію кредиторовъ; но большинство кредиторовъ (по суммѣ исковъ) м. ходатайствовать передъ судомъ о сокращеніи срока содержанія или даже объ освобожденіи должника изъ подъ стражи; б) лишеніе права торговли (по ходатайству кредиторовъ м. б. вновь допущенъ къ торговлѣ); в) все, что впослѣдствіи неосторожн. банкротъ пріобрѣтетъ, обращается на удовлетвореніе прежн. его долговъ по конкурсу, предпочтительно передъ новыми. Послѣдствія злостн. банкротства: а) преданіе угол. суду за подлогъ (лишеніе всѣхъ правъ и ссылка въ Сибирь на поселеніе: Ул. о нак., ст. 1163); б) всѣ уплаты по долгамъ, признаннымъ подложными, взыскиваются съ участниковъ и возвращаются въ конкурсъ; в) хотя капиталы, скрытые банкротомъ въ кредитн. установленіяхъ, поступаютъ, по уставамъ, къ его наслѣдникамъ, но послѣдніе обязаны обратить ихъ въ конкурсъ на удовлетвореніе долговъ: иначе они сами привлекаются къ уголовн. суду, какъ участники подлога, и наслѣдство ихъ обращается въ конкурсъ.—Жалобы на рѣшенія коммерч. или окружн. судовъ по дѣламъ о **н.** приносятся: на первые — IV деп. Сен., на вторые — судебн. палатамъ. По окончаніи конкурса дѣло о **н.** передается въ судъ для храненія — на случай справокъ. Должникъ и послѣ объявленія о его **н-ти** м. окончить свои дѣла съ кредиторами безъ конкурсн. производства — миров. сдѣлками, для дѣйствительности которыхъ необходимо, чтобы онѣ были совершены въ общ. собраніи кредиторовъ, по истеченіи законн. сроковъ для явки послѣднихъ; чтобы на нихъ согласились представители, по крайней мѣрѣ, трехъ четвертей (по суммѣ) признанн. исковъ; чтобы сдѣлки были утверждены судомъ (мнѣніе несогласнаго на сдѣлку меньшинства кредиторовъ представляется суду вмѣстѣ съ мнѣніемъ большинства). Миров. сдѣлка, утвержденная судомъ, прекращаетъ конкурсъ и всѣ его послѣдствія, но не уничтожаетъ тѣхъ требованій, которыя не были предъявлены въ конкурсъ. Миров. сдѣлки, заключенныя должникомъ, не ранѣе 6 мѣс. до открытія **н-ти,** съ частью кредиторовъ, во вредъ остальнымъ, считаются ничтожными.—*Вознагражденіе присяжн. попечителямъ и кураторамъ:* Попечитель массы, за время, предшествующее конкурсу, получ. 1% со всей суммы имущества должника — до 90 тысячъ р. и ½% съ остальной суммы. Если попечителей 2, то вознагражденіе дѣлится между ними поровну. Если попечитель, по желанію кредиторовъ, останется и послѣ открытія конкурса (кураторомъ), то вознаграждается по соглашенію съ заимодавцами. Кураторамъ и предсѣдателю конкурса вмѣстѣ полагается 2% со всей вырученной за продажу конкурсн. имущества суммы. Кураторамъ, успѣвшимъ кончить дѣла ранѣе опредѣленнаго срока, выдаются отъ собранія заимодавцевъ или отъ судебн. мѣстъ похвальн. свидѣтельства, на основаніи которыхъ они м., преимущественно передъ другими, избираться въ друг. конкурсы. (Уставъ о торг. несост., ст. 1855—2022).—Къ дѣламъ о **н.**, производящимся въ окружн. судахъ, примѣняются тѣ-же правила, съ слѣдующ. измѣненіями и дополненіями. Гдѣ нѣтъ комерч. судовъ, дѣла о **н.** подлежатъ вѣдѣнію окружн. суда по мѣсту жительства должника или по мѣсту временн. его пребыванія; но въ послѣдн. случаѣ и должникъ, и каждый изъ кредиторовъ им. право просить о переводѣ дѣла въ судъ по мѣсту постоянн. жительства должника. Заявлять о томъ, что будетъ подана просьба объ объявленіи должника **н-ымъ,** дозвол. въ судъ, въ которомъ производится взысканіе съ имущества должника, или въ судъ, которымъ распредѣляются взысканн. съ должника суммы; въ перв. случаѣ заявившій обязанъ въ 2-хъ мѣсячн. срокъ представить свидѣтельство о томъ, что сказанн. просьба была подана надлеж. суду (за пропускомъ этого срока взысканн. деньги выдаются по принадлежности); во второмъ случаѣ заявленіе должно б. сдѣлано до истеченія 6-ти недѣльн. срока со дня представленія взысканн. суммъ въ окружн. судъ и также должно б. удостовѣрено свидѣтельствомъ надлежащ. суда о возбужденіи въ немъ дѣла о **н.** Судъ въ которомъ возбуждено дѣло о **н.,** признавъ ее, дѣлаетъ тѣ-же публикаціи, какія были указаны при веденіи дѣла въ коммерч. судѣ, а также вывѣшиваетъ объявленія къ дверямъ суда и на биржѣ. Окружн. судъ не приводитъ несостоятельн. должника къ присягѣ, но беретъ отъ него подписку въ томъ, что онъ (подъ страхомъ объявленія злостн. банкротомъ) ничего не скрылъ и не скроетъ. Для явки всѣхъ кредиторовъ назначается 4-хъ мѣсячн. срокъ, считая со дня напечатанія послѣдн. публикаціи въ Сенатскихъ объявленіяхъ. Присяжн. попечителей судъ опредѣляетъ самъ, преимущественно изъ числа посторонн. благонадежн. лицъ или изъ присяжн. повѣренныхъ, указанныхъ кредиторами. Производство взысканій по исполнительн. листамъ, выданнымъ до публикаціи о **н.** должника, не останавливается, но всѣ взысканныя и не переданныя истцамъ до публикаціи суммы представляются въ судъ и обращаются въ конкурсн. массу. Если конк. управленіе, по недостатку кредиторовъ, не м. б. выбрано, то судъ возлагаетъ его обязанность на присяжн. попечителя, который, по просьбѣ какъ должника, такъ и кредиторовъ, м. б. замѣненъ другимъ. Жалобы на конк. управленіе приносятся въ окружн. судъ по общ. правиламъ о частн. жалобахъ; жалобы-же на опредѣленія и рѣшенія окружн. судовъ по дѣламъ о **н.** представляютъ лишь то отступленіе отъ общ. порядка, что не оплачиваются судебн. пошлинами и что для апелляціонн. жалобъ назначается мѣсячн. срокъ.—II) **Н. неторговая.** Дѣла о такой **н.** ведутся только въ окружн. судахъ: по тѣмъ-же правиламъ, какъ и о **н.** торговой, но съ нѣкоторыми особенностями. Разсмотрѣвъ прошеніе кредиторовъ, судъ постановляетъ о **н.** должника или только послѣ подробной описи и оцѣнки имущества должника и сведеннаго, на основаніи ихъ, однимъ изъ членовъ суда, общаго счета; или-же, по просьбѣ кредиторовъ, немедленно, если самъ должникъ признаетъ свою **н.**, или если представленная должникомъ въ окружн. судъ сумма недостаточна для удовлетворенія предъявленныхъ претензій, и онъ не м. указать друг. источника для покрытія долговъ. Послѣ признанія **н.**, но до опредѣленія ея свойствъ, личное задержаніе при неторгов. **н.** не примѣняется, но отъ должника уже въ самомъ началѣ отбирается подписка о невыѣздѣ его изъ города безъ разрѣшенія суда, и только въ случаѣ нарушенія имъ этой подписки онъ м. б. подвергнутъ личн. задержанію и до опредѣленія свойства **н.** (Уст. о нак. нал. мир. суд., ст. 63). Послѣ опредѣленія свойства **н.**—злостное банкротство влечетъ за собою угол. судъ (лиш. правъ и ссылка на житье въ Сибирь, съ заключеніемъ на 1—2 г., или отдача въ испр. ар. отдѣленія на $1^1/_2$—$2^1/_2$ г.: Ул. о нак., ст. 1166), а неосторожная **н.**—личн. задержаніе, но не иначе какъ по просьбѣ кредиторовъ. Не могутъ б. подвергнуты задержанію: а) малолѣтніе и несовершеннолѣтніе; б) имѣющіе болѣе 70 лѣтъ отъ роду; в) женщины беременныя и до шести недѣль послѣ родовъ; г) родители, если малолѣтн. дѣти ихъ остаются безъ средствъ къ существованію; д) священнослужители; е) офицеры и нижн. чины, состоящіе на дѣйствит. службѣ; офицеры и чиновники запаса арміи—до истеченія обязательнаго срока дѣйствит. службы; офицеры и чиновники, состоящіе обязательно въ запасѣ, во время нахожденія ихъ, по призыву, на службѣ, и отпускные нижніе чины—до отбытія обязательн. срока службы; ж) за долгъ ниже 100 р. Личнаго задержанія должника не могутъ требовать супругъ или родственники въ прямой линіи безъ ограниченія, а въ боковой до второй степени включительно. Продолжительность заключенія при неторг. **н.** опредѣл. судомъ, сообразно количеству неуплаченн. взысканія: за долгъ отъ 100 до 2000 р.—*6 мѣс.;* отъ 2000 до 10000 р. — *1 годъ;* отъ 10000 до 30000 р.—*2 года;* отъ 30000 до 60000 р.—*3 года;* отъ 60000 до 100000 р.—*4 года;* свыше ста тысячъ—*5 лѣтъ.* Если взыскатель въ теченіи 6 мѣс. не предъявитъ къ исполненію опредѣленіе суда о личн. задержаніи, то это опредѣленіе теряетъ силу. Жалобы на опредѣленія суда о личн. задержаніи приносятся въ двухнедѣльн. срокъ; но подача такой жалобы не останавливаетъ исполненія опредѣленія. Обращая къ исполненію опредѣленіе суда о личн. задержаніи, взыскатель обязанъ представить кормовыя деньги, не менѣе какъ за мѣсяцъ впередъ. Генералы, штабъ-и оберъ-офицеры, какъ состоящіе въ строю, такъ и начальствующіе или состоящіе въ штабахъ и военныхъ управленіяхъ, подвергаются личн. задержанію не иначе, какъ при участіи непосредств. или ближайш. мѣстн. военн. начальства. Должникъ не можетъ б. подвергнутъ задержанію: 1) отъ 8 час. вечера до 8 час. утра; 2) въ церкви; 3) во дворцѣ и въ квартирахъ пословъ, посланниковъ и друг. дипломат. агентовъ; 4) въ присутственн. мѣстѣ во время засѣданія. Болѣзнь должника тогда только является препятствіемъ къ личн. задержанію, когда, по освидѣтельствованію врача, въ присутствіи судебн. пристава, окажется, что перемѣщеніе сопряжено съ опасностью для здоровья. Должникъ, считающій себя неправильно арестованнымъ, им. право требовать немедленн. представленія его предсѣдателю мѣстн. окружн. суда, а гдѣ его нѣтъ, мир. судьѣ. Лицо, присужденное къ заключенію въ уѣздѣ или городѣ, гдѣ нѣтъ мѣстъ заключенія, перевозится, по врученіи приставу взыскателемъ денегъ на проѣздъ, въ ближайш. мѣсто заключенія. Личное задержаніе прекращается: 1) уплатою всего взысканія и издержекъ по исполненію рѣшенія; 2) прощеніемъ взысканія и вообще по согласію взыскателя; 3) достиженіемъ 70 лѣтъ; 4) истеченіемъ срока, на который должникъ былъ подвергнутъ аресту; 5) поручительствомъ за должника третьяго лица, если оно принято кредиторомъ; 6) не представленіемъ за мѣсяцъ впередъ кормов. денегъ. Освобожденный по всѣмъ этимъ причинамъ не можетъ б. подвергнутъ вторично задержанію по тому-же взысканію и, въ случаѣ освобожденія по пункт. 1-му и 6-му, освобожд. отъ долга, за который былъ заключенъ. (Прил. къ ст. 1400 Уст. гражд. суд., ст. 1—67).

Нетель—молодая, еще не телившаяся корова.

Нетопырь—см. **Мыши летучія.**

Нетто — въ противуположность *брутто* (см.), означаетъ чистый вѣсъ товара безъ упаковки или чист. доходъ, за вычетомъ всѣхъ расходовъ; при перевозкѣ багажа—вѣсъ, который д. б. оплаченъ пассажиромъ (см. **Брутто**).

Неустойка — денежн. пеня, штрафъ за неисполненіе договора. Уплата **н.** не избавляетъ должника отъ обязанности исполнить обезпеченный ею договоръ; полученіе **н.** не лишаетъ кредитора права требовать вознагражденія за убытки, происшедшіе отъ неисполненія договора. Отъ платежа **н.** должникъ освобождается только тогда, когда предметъ договора б. уничтоженъ вслѣдствіе случайнаго, неотвратимаго событія. **Н.** бываетъ *законная* и *добровольная.* Законная м. б. *опредѣленная,* а именно: 3% единовременно за просрочку по заемн. обязательствамъ, не обезпеченнымъ залогомъ; 1/2% въ мѣсяцъ за просроченн. вексель (со дня просрочки), и 1/2% въ мѣсяцъ за недоставку вещей въ срокъ, по поставкамъ между частн. лицами и казною. **Н.** *неопредѣленная* допускается по найму на сельск. и фабричн. работы (см. **Наемъ личный**). Добровольная **н.** или включается въ условія даннаго договора, или-же составляетъ предметъ отдѣльнаго договора. Размѣръ добров. **н.** завис. отъ соглашенія сторонъ, но въ Черниг. и Полтавск. губ. **н.** не можетъ б. больше суммы самаго обязательства. (Т. X, ч. 1, ст. 1574—1576, 1583—1585; Уст. векс., зак. 3 и 12 Іюля 1886 г., ст. 663, 670). Въ случаяхъ невозможности внести платежъ, обезпеченный **н-ою,** кредитору лично, слѣдуетъ поступать, какъ сказ. въ ст. **Заемъ** на стр. 197.

Нефть, горное или **минеральное масло,** есть горючая, обыкновенно буроватаго цвѣта и непріятн. запаха, жидкость, уд. вѣса 0,78—0,92. Находится во мног. горн. мѣстностяхъ въ болѣе или менѣе глубок. пластахъ земли, откуда она извлекается посредствомъ буровыхъ скважинъ, изъ которыхъ она или бьетъ фонтанами, или-же выкачивается насосами. Особенно богат. мѣсторожденія **н.** существуютъ у насъ на Кавказѣ (годовая добыча нынѣ достигла около 163 милл. пуд.) возлѣ Баку и въ Сѣв. Америкѣ между озеромъ Эри и Аллеганскими горами (ежегодн. добыча около 175 милліон. пуд.). Въ натуральн. видѣ **н.** им. мало практическ. примѣненій; но добываемые изъ нея продукты им. обширн. практическ. примѣненіе. При перегонкѣ ея (на заводахъ) въ желѣзн. кубахъ изъ нея получаются по порядку летучести: 1) *Нефтяной эфиръ,* наз. также *газолиномъ, бензиномъ:* уд. вѣсъ 0,65—0,70, кипитъ при 45—70° Ц (36—56° Р); употребл. для выведенія жирныхъ пятенъ (см. **Бензинъ**); для освѣщенія—въ смѣси съ воздухомъ, который черезъ него прогоняется и, увлекая горючіе пары бензина, горитъ, какъ обыкнов. газъ. Бензинъ раствор. смолы и каучукъ 2) *Нефтяной спиртъ* (также наз. *бензиномъ*): уд. вѣсъ 0,70—0,74, кипитъ при 70—120°Ц (56—96°Р); употр. для приготовленія нѣкот. лаковъ, для извлеченія растительн. маслъ и отчасти для освѣщенія въ особ. лампахъ (съ губкой). 3) *Керосинъ* или *фотогенъ* — уд. вѣсъ 0,78—0,835, кип. при 150—280° Ц (120—224° Р)—см. **Керосинъ.** 4) *Нефтяные остатки,* изъ которыхъ въ послѣдн. время начали извлекать *пиронафтъ* или тяжелое освѣтительное масло, смазочныя или соляровыя масла, идущія въ огромн. количествѣ для смазки машинъ, *парафинъ* и *вазелинъ* (см. эти слова). Нефт. остатки употребл. также для добыванія свѣтильнаго газа и какъ топливо для паровиковъ.

Нивелированіе — см. **Землемѣріе** въ дополненіяхъ въ концѣ изданія.

Никкель—металлъ цвѣта серебра съ легк. постороннимъ оттѣнкомъ, довольно твердъ, тугоплавокъ, но ковокъ, тягучъ и хорошо полируется; уд. вѣсъ 8,97—9,26. Въ минеральн. кислотахъ легко растворимъ, но не портится отъ воздуха, воды и слаб. кислотъ, а потому часто употребл. для покрытія друг. металловъ (желѣза, стали, мѣди и пр.) — или гальванич. путемъ *(никкелированіе),* или-же проковкою (въ бѣлокалильн. жару) тонкихъ листовъ **н.** съ этими металлами. Сплавъ его съ мѣдью и цинкомъ извѣстенъ подъ названіемъ мельхіора (см.). Въ послѣдн. время стали приготовлять вещи и изъ чистаго **н.**—ножи, украшенія для сбруи, пряжки, магнитн. иглы (**н.** притягивается магнитомъ и намагничивается подобно желѣзу и кобальту) и пр. По своимъ свойствамъ **н.** похожъ на кобальтъ и отчасти на желѣзо, вмѣстѣ съ которыми онъ почти постоянно и встрѣчается въ природѣ. Подобно имъ, **н.** въ металлическомъ видѣ находится въ аэролитахъ; обыкновенно-же **н.** добывается изъ соединеній его съ мышьякомъ (больше всего изъ руды, наз. *купферниккелемъ*), сюрьмою и сѣрою; въ послѣдн. время въ Нов. Каледоніи и у насъ въ Уралѣ найдены руды, заключающія **н.** въ соединеніи съ кремнеземомъ и магнезіею, безъ примѣси мышьяка. Въ продажѣ **н.** встрѣчается въ порошкѣ или въ формѣ кубиковъ и зернышекъ, почти всегда съ примѣсью углерода, мѣди и желѣза. Во мног. государствахъ западн. Европы и Америки онъ идетъ также на *монетный* *сплавъ* (н. съ мѣдью)—для чеканки мелкой размѣнн. монеты. Объ употребленіи н. при гальванопластикѣ—см. **Гальванопластика.**

Никотинъ—ядовитое вещество, содержащееся въ табакѣ (см. **Табакъ**).

Нимфоманія—особ. видъ умопомѣшательства у женщинъ (см. **Умопомѣшательство**).

Нитки сучатся изъ 2—3—4 и т. д. простыхъ нитей, рѣдко, однако, болѣе, чѣмъ изъ 8. По матеріалу н. бываютъ бумажныя, льняныя и пеньковыя, шелковыя, шерстяныя и пр. Толщина н. обозначается номерами: чѣмъ выше номеръ, тѣмъ тоньше н. У насъ, какъ и въ б. ч. западн. Европы, принята англ. система номераціи. Въ продажѣ существ. н. натуральн. цвѣта, бѣленыя и окрашенныя въ различн. цвѣта. По употребленію отличаютъ н. швейныя, вязальныя, штопальныя, для вышиванія и пр. Хорошія нитки д. б. крѣпки, гладки, ровны и, если бѣленыя, то совершенно бѣлы. Чтобы узнать прочность окраски, слѣдуетъ вымыть образчикъ въ горячей водѣ съ мыломъ. — Въ наст. время самыя употребительныя **н. бумажныя,** приготовляемыя только машинн. (фабричн.) способомъ и сортируемыя въ продажѣ по англійской или французской системѣ номераціи. Англійская, кромѣ Англіи, принята въ Германіи, Австріи, Швейцаріи и у насъ. Длина нитки, обведенной вокругъ мотовила, равна $1^1/_2$ ярдамъ (54 англ. или русск. дюймамъ или 1,372 метра); 80 такихъ круговъ составл. 1 *пасму,* а 7 пасмъ=1 *мотку,* въ которомъ, поэтому, 840 ярдъ (2520 фут.=1080 арш.). По числу мотковъ, идущихъ на 1 англ. фунтъ (1,11 русск. фунта), обозначается номеръ пряжи: если въ 1 фунтѣ 10—15—20 мотковъ, то и номера пряжи будутъ 10—15—20 и т. д. Во Франціи номера соотвѣтствуютъ числу километровъ нитокъ въ $^1/_2$ килограммѣ ихъ вѣса. Для перевода французскаго номера въ англійскій, его помножаютъ на 1,18, а для перевода англійскаго во французскій, англійскій помножаютъ на 0,847. Англ. номера идутъ до 350 (соотв. 400 французск. номераціи); но чаще всего употребл. №№ отъ 12 до 150, обыкновенно только четные: 12, 14, 18, 20, 24 и т. д., притомъ послѣ 100 номера идутъ черезъ 10: 100, 110, 120, 130 и т. д. Смотря по назначенію, бумажн. н. сучатся изъ различн. числа прост. нитей и различн. способомъ. Напр., бумага для вышиванія, штопанья и наметыванія сучится оч. слабо, а бумага для вязанія крючкомъ—оч. круто. Швейная, вышивальная и наметочная бумага сучится изъ 2-хъ нитей; вязальная — обыкновенно изъ 4—8 нитей, но тамбурная также и изъ 2-хъ. а) *Бумага для шитья* продается въ моткахъ, клубочкахъ или, чаще всего, на катушкахъ; на каждой катушкѣ отъ 25 до 200 — 300 и до 1000 ярдъ (въ ярдѣ нѣсколько болѣе $1^1/_4$ арш.); катушки менѣе 200 ярдъ употребл. только для ручн. шитья, а въ 200 и болѣе ярдъ какъ для ручнаго, такъ и для машиннаго шитья; послѣднія всегда выгоднѣе. Номера швейн. бумаги—отъ 10 до 100 и выше, но чаще всего употр. №№ отъ 20 до 60; №№ 100 и выше—только для оч. тонкихъ тканей: 100, 120, 140 — для нансука, батиста и т. п.; 150 — 170 — для кисеи; 350 — для починки тончайшихъ кружевъ. Для подрубливанія идутъ болѣе тонкія н., чѣмъ для шитья, а для строчки еще тоньше. Въ продажѣ им. суровая или небѣленая, бѣленая (бѣлая) и окрашенная въ разн. цвѣта швейн. бумага. Суровой или цвѣтной бумаги для машинн. шитья въ продажѣ существуетъ только № 50, а для ручнаго еще и №№ 20 и 24. Окраска бумажн. н. обыкновенно обозначается также номерами. б) *Бумага для штопанья* продается мотками, моточками, иногда намотанною на карты, но чаще всего клубками; наиболѣе употребительн. №№ отъ 8 до 40. в) *Бумага для вязанія иглами чулокъ* и т. п.: по вѣсу мотками; №№ отъ 6 до 30 (б. ч. русскихъ фабрикъ); для *вязанья крючкомъ* или *тамбурная* — обыкновенно клубками и французской номераціи; наиболѣе употреб. №№— отъ 8 до 80. г) *Бумага для вышиванія:* французская—моточками, англійская—по вѣсу; №№ отъ 10 до 100. д) *Бумага для мѣтки*

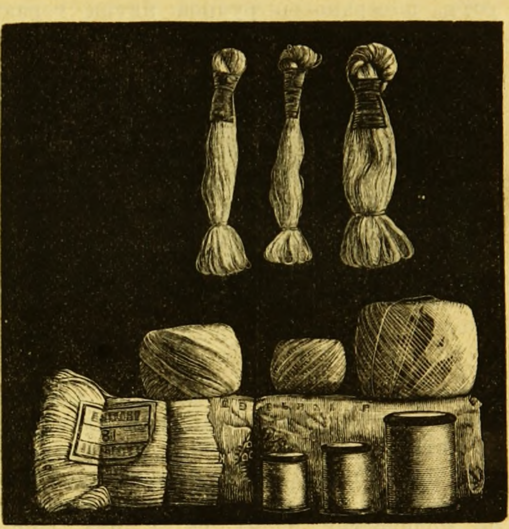


Рис. 1-й. *Бумажныя нитки.* Висятъ моточки вышивальной бумаги; подъ ними: справа—клубокъ тамбурной бумаги, посрединѣ—клубокъ наметочной бумаги, слѣва—клубокъ штопальной бумаги; внизу—бол. мотокъ вязальной и три катушки швейной бумаги.

бѣлья: французская различн. цвѣтовъ, а англійская только краснаго или синяго цвѣта; клубочками или моточками; №№ отъ 30 до 100 и 120; прочность краски д. б. предварительно испытана (см. выше). е) *Бумага для наметыванія* на жив. нитку — въ моткахъ или клубкахъ: №№ отъ 12 до 60. ж) *Обойщиками* употребл. грубыя бум. нитки, часто окрашенныя въ различн. цвѣта.—**Льняныя нитки** сучатся также въ 2 или нѣск. нитей (до 8); въ продажѣ сущ. нитки ручной и машинной пряжи; первыя прочнѣе, глянцовитѣе и потому цѣнятся дороже. Машинная пряжа вообще чище и отличается отъ ручной большею ровностью и круглотою нитки, которая при ручной мѣстами тоньше или толще, не кругла и не совсѣмъ свободна отъ узелковъ; наоборотъ, поверхность ручной нитки гораздо глаже и глянцовитѣе, а машинной — шероховата и пушиста. Номерація тонкости также преобладаетъ англійская: длина круга нитки вокругъ мотовила 2½ ярда; 120 круговъ или 300 ярдъ образуютъ пасму; 10 пасмъ=1 мотку; номеръ обозначается по количеству пасмъ въ 1 англ. фунтѣ (напр. № 30 означаетъ, что въ 1 фунтѣ 30 пасмъ). Номера обыкновенно отъ 10 до 120, но иногда до 300 и даже выше. Ручной пряжи различн. доброты, между прочимъ и оч. хорошей, приготовляется достаточно у насъ въ Россіи; но самую тонкую ручн. пряжу доставляютъ Голландія и Бельгія; фландрская и брабантская кружевная пряжа знаменита. Продаются **льн. н.** мотками, моточками и клубками, но иногда и на катушкахъ; бѣленыя, суровыя и окрашенныя въ различн. цвѣта, чаще всего черный или коричневый; употребляются для тѣхъ-же цѣлей, какъ и бумажныя, отъ котор. отличаются больш. прочностью. Небѣленыя **н.** прочнѣе и особенно годны для шитья простынь, полотенецъ, кухоннаго бѣлья и т. п. Болѣе толстыя суровыя **н.** — для плетенія сѣтей, для обойн. работъ и т. п.—**Пеньковыя н.** приготовл. только толстыя суровыя: для обойныхъ работъ, для сшиванія мѣшковъ, ковровъ и т. п.—**О шелковыхъ и шерстяныхъ н.**—см. **Шелкъ** и **Шерсть.** О приготовленіи **н.** — см. **Пряденіе.** —

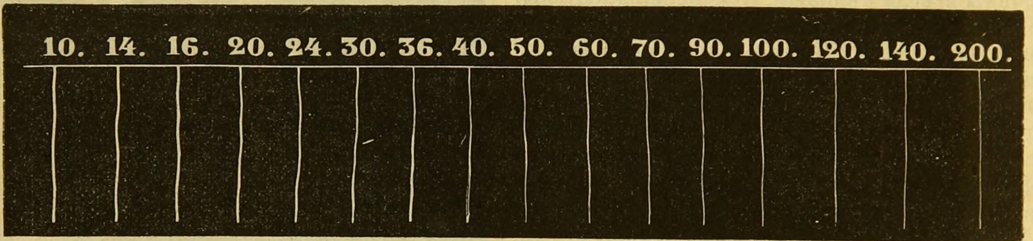


Рис. 2-й. Номера швейной бумаги; нитки въ *натуральную* толщину.

Нитробензинъ или, правильнѣе, **нитробензолъ** образуется при постепенномъ смѣшеніи чистаго бензола съ дымящеюся азотной кислотою или, еще лучше, со смѣсью азотной и сѣрной кислотъ. **Н.**—легко подвижная желтоватая жидкость, сладковат. вкуса и запаха, оч. похожаго на запахъ горьк. миндалей; уд. вѣсъ 1,2; при 213°Ц (170,4°Р) кипитъ, а при — 3°Ц (— 2,4°Р) застываетъ въ кристаллы; въ водѣ не растворимъ, а въ спиртѣ и эфирѣ растворимъ. **Н.** употребл. для производства анилина и анилинов. красокъ; подъ именемъ *искуственнаго масла горькихъ миндалей* (essence de Mirbane французовъ),—въ парфюмерн. искусствѣ (для душенія мыла и пр.). *Проба* для открытія примѣси **н.** въ настоящемъ маслѣ горькихъ миндалей: растворивъ 1 ч. (по вѣсу) масла въ 8 ч. абсолютн. спирта, прибавить 1 ч. ѣдк. кали и нагрѣвать до испаренія ⅔ спирта; отставить: если масло чисто, то жидкость только бурѣетъ, не образуя никакого осадка; при содержаніи въ маслѣ **н.** получается большій или меньшій осадокъ бурой кристаллическ. массы, при чемъ самая жидкость безцвѣтна. **Н.** ядовитъ, какъ и масло горьк. миндалей.

Нитроглицеринъ — сильно взрывчатое вещество, получаемое при дѣйствіи смѣси азотной кислоты съ сѣрною на глицеринъ. Им. видъ желтоватой подвижной маслянистой жидкости, остраго запаха и жгуч. вкуса; уд. вѣсъ 1,6; на холодѣ кристаллизуется, въ спиртѣ и эфирѣ растворяется, въ водѣ нѣтъ. Ядовитъ. Загорается трудно, но отъ сильн. удара или сотрясенія (особенно-же отъ взрыва гремучертутной, капсюльной, соли) распадается съ взрывомъ, разрушительн. сила котораго превосходитъ дѣйствіе большинства другихъ извѣстныхъ взрывчат. веществъ. Именно вслѣдствіе слишкомъ легкой взрывчатости, чистый **н.** им. оч. ограниченное практическ. примѣненіе. Гораздо болѣе употребительны смѣси **н.**, въ извѣстн. пропорціяхъ, съ всасывающими порозными веществами. Смѣсь **н.** съ кремнистымъ туфомъ извѣстна подъ названіемъ *динамита;* взрывъ послѣдняго также разрушителенъ, но для произведенія его требуется уже значительно болѣе сильный ударъ. Примѣняется динамитъ главн. образомъ въ инженерн. техникѣ, при прорытіи тунелей и т. п. У насъ, какъ и въ больш. части европ. государствъ, законъ запрещ. частн. лицамъ, безъ особ. разрѣшенія, приготовлять, хранить и употреблять **н.** и динамитъ.

Нитчатки—прѣсноводн. водоросли различныхъ родовъ и видовъ, имѣющія дѣйствительно видъ тонк. зелен. нитей. Подъ микроскопомъ нити оказываются нѣжн. трубочками съ перегородками или безъ нихъ. Многія **н.** образ. на поверхности стояч. водъ густ. пловучія лепешки или массы, б. или м. яркаго зелен. цвѣта. Могутъ идти на удобреніе полей.

Нищенство—см. **Милостыня** и **Призрѣніе общественное.**

Ніобій — оч. рѣдкій металлъ, встрѣч. въ нѣкот. минераллахъ, напр. въ колумбитѣ. Пока получался только въ формѣ неплавк. черн. порошка.

Новолуніе—см. **Луна.**

Новорожденный—см. **Роды.**

Новь — новое, свѣжее, поле, еще не подвергавшееся обработкѣ.

Ноги. Въ кажд. ногѣ отличаютъ *бедро, голень* и *стопу.* Бедро сост. изъ одной кости, голень — изъ двухъ, а стопа — изъ 26 (см. рис. въ ст. **Скелетъ**); 7 задн. костей стопы образуютъ *пятку,* 5 среднихъ—*плюсну* и 14 переднихъ — *пальцы.* О мышцахъ, сосудахъ и нервахъ ногъ—см. рис. ст. **Мышцы, Сосуды, Система нервная.**—Существенн. правила гигіены относительно **н.:** чистота, постоянное содержаніе ихъ *теплыми* и надлежащая обувь (см.). Такъ часто нарушаемое правило о содержаніи **н.** теплыми служитъ причиною развитія мног. болѣзней, особенно у женщинъ (см. **Матка, Регулы**). Вопіющія безобразія въ этомъ отношеніи продѣлываются съ дѣтьми, которыхъ, вслѣдствіе моды или какихъ-то нелѣпыхъ убѣжденій, заставляютъ щеголять съ голыми икрами не только лѣтомъ, но (въ комнатахъ) и зимою; въ результатѣ получается постоянный холодъ въ ногахъ, сопровождаемый уменьшеніемъ притока къ нимъ крови и ослабленіемъ ихъ питанія; послѣдствія того и другого остаются на всю жизнь — въ недоразвитіи **н.** и въ неправильномъ распредѣленіи крови въ тѣлѣ вообще, не говоря уже о мног. хроническихъ и острыхъ болѣзняхъ, пріобрѣтаемыхъ черезъ это. Ходить съ голыми ногами хорошо тамъ, гдѣ тѣло вообще можетъ обойтись безъ покрововъ — въ тропическ. Африкѣ и т. п.; у насъ такое хожденіе не д. б. допускаемо даже лѣтомъ. Напротивъ, всѣми средствами нужно стараться возвратить ногамъ потерянную ими теплоту: если недостаточно одной одежды, то раздражающими втираніями, массажемъ, электричествомъ, активн. и пассивною гимнастикою и т. п. *Теплыя ноги оч. важная вещь для здоровья.* Другая оч. вредная привычка — тѣсная обувь: она производитъ не только мозоли, но, употребляемая съ дѣтства, мѣшаетъ развитію **н.** и обезображиваетъ ихъ (см. **Обувь**).—О мозоляхъ, язвахъ, ранахъ, вывихахъ, ушибахъ **н.** и пр.—см. соотв. слова. Объ искривленіи **н.**—см. **Размягченіе костей.** Различн. рода. *колченогость,* состоящая то въ выворачиваніи стопы наружу или внутрь, то въ приподнятіи пятки или носка, чаще всего бываетъ врожденною, но иногда образуется отъ неправильн. держанія ногъ, въ особенности у дѣтей, пораженныхъ размягченіемъ костей. Легкая степень колченогости м. б. излечена особо приспособленною обувью, сдѣланною спеціалистомъ подъ наблюденіемъ опытн. врача—ортопедиста; оч. развитая колченогость или совсѣмъ не излечима, или устраняется только операціею.—*Потливость ногъ* сопровождается б. ч. дурнымъ запахомъ, вслѣдствіе быстраго разложенія пота; послѣдній, притомъ, часто ѣдокъ, размягчаетъ кожицу и производитъ воспаленіе и трещины въ кожѣ ногъ (преимущественно между пальцами или на подошвахъ), дѣлающія хожденіе болѣзненнымъ. Потливостью б. ч. страдаютъ жирныя ноги, чаще всего у людей средн. возраста; способствуютъ потливости жаркая и, особенно, непроницаемая или мало проницаемая для воздуха обувь. Дурной запахъ иногда зависитъ главн. образомъ отъ нечистоты. Леченіе—частое обмываніе **н.** въ тепловат. водѣ съ мыломъ или, еще лучше, съ уксусомъ (каждый разъ вытирая на-сухо), частая перемѣна чулокъ, при чемъ лучше употреблять нитяные или шерстяные, а не бумажные чулки; болѣе прохладное (но не холодное) содержаніе **н.;** но *главное*—обувь, доступная для вентиляціи: вмѣсто кожанной, матерчатая (шерстяная или полотняная, смотря по времени года). У лицъ, переселившихся въ сух. жаркія страны (напр. подъ тропики), ножной потъ обыкновенно исчезаетъ самъ собою, не смотря на жару — единственно вслѣдствіе хорош. вентиляціи **н.,** обуваемыхъ, конечно, въ легкія ткани. Изъ медиц. средствъ употребл. присыпка порошкомъ цинк. бѣлилъ, магнезіи, танина и т. п., смазываніе жирн. веществами; но лучше всего дѣйствуетъ слѣдующая присыпка: 3 ч. салициловой кислоты, 10 ч. крахмала и 80 ч. талька (посыпается въ чулки и на ноги). Какъ очень дѣйствительный, рекоменд. слѣд. способъ леченія: Намазать на куски холста толст. слой *свинцов. мази Гебра* (Ung. diachylon Hebrae: смѣсь изъ равныхъ частей льнянаго масла и свинцов. пластыря — см. **Пластыри**), обложить ими всѣ потѣющія части (между пальцами на корпіи) и забинтовать. Каждые 12 час. повязку возобновлять, вытирая кожу или просто сухой корпіей или съ крахмальн. порошкомъ. Продолжать 7—14 дней, по истеченіи которыхъ леченіе прекращаютъ, но посыпаютъ ноги пудрой еще нѣсколько недѣль. Въ упорн. случаяхъ приходится повторять леченіе. Больной во время леченія можетъ ходить (широкая обувь).

Ноготки (Calendula) — однолѣтн. травы изъ сем. сложноцвѣтныхъ. Сам. распространенный видъ — *C. officinalis,* съ желт. или рыжеват. цвѣтами разн. оттѣнковъ, расположенными въ видѣ крупн. плоскихъ головокъ. Въ садоводствѣ употребляются б. ч. махровыя. Яркость и обиліе цвѣтовъ, особенно-же ихъ выносливость служатъ причиною ихъ распространенія. Растутъ почти на всякой почвѣ. Ихъ сѣятъ или сначала на особ. грядки, а потомъ пересаживаютъ на мѣста, или-же прямо на мѣста. Сѣятъ весною, а для полученія позднихъ цвѣтовъ, — среди лѣта. Менѣе употребителенъ друг. видъ — *C. pluvialis,* желтые, съ пурпурно-фіолетов. краемъ, цвѣты котораго закрываются сами собою во время дождя.

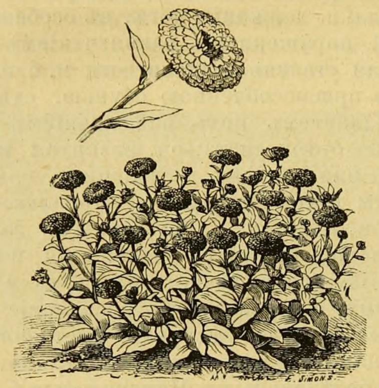


Рис. 1-й. C. officinalis, съ махров. цвѣтами.

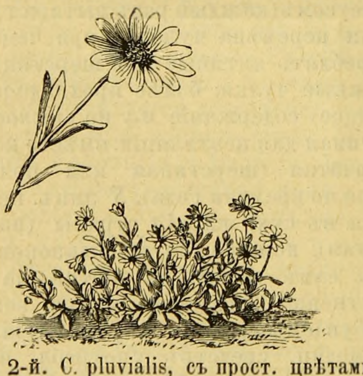
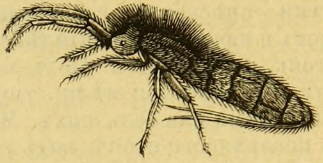


Рис. 2-й. C. pluvialis, съ прост. цвѣтами.

Ногохвосты (Poduridae) — мелк. насѣкомыя изъ отр. прямокрылыхъ, въ 1—1½ лин. длиною, безъ крыльевъ, съ подогнутымъ подъ тѣло вилообразн. хвостикомъ, при помощи котораго могутъ скакать. Живутъ въ сырыхъ мѣстахъ, подъ павшими листьями, подъ корой деревьевъ; часто встрѣчаются въ землѣ цвѣточн. горшковъ. Питаются гніющими веществами; вреда цвѣтамъ не приносятъ. Особенно интересно, что н. встрѣчаются на горныхъ ледникахъ, иногда въ громадн. количествѣ.


Ногохвостъ (сильно увеличенъ).

Ногти, какъ и волосы, состоятъ изъ роговой ткани. Та часть поверхности пальца, на которой лежитъ **н.**, наз. *ложемъ ногтя* (см. рис. 1-й). Складка кожи, въ которую всажена задняя половина ногтя, наз. *ногтевымъ желобомъ*. Задній край **н.** наз. *корнемъ*. Матеріалъ для питанія и роста **н.** черпаетъ изъ его ложа и желоба: пока ложе цѣло, отпавшій или удаленный **н.** возобновляется; съ разрушеніемъ-же ложа уничтожается и **н.** Ростетъ **н.** сзади впередъ, тѣмъ быстрѣе, чѣмъ чаще его обрѣзываютъ; лѣтомъ быстрѣе, чѣмъ зимою. Въ теченіи года обрѣзывается на рукахъ средн. числомъ около 2 граммъ (45 долей) ногтей. При тяжел. болѣзняхъ **н.** ростутъ не только очень медленно въ длину, но и недостаточно въ толщину; вслѣдствіе этого части ногтя, выросшія во время болѣзни, болѣе углублены, чѣмъ здоровыя, и у выздоровѣвшаго человѣка образуютъ поперечн. бороздки, по которымъ, еще долго спустя, можно узнать о предшествовавшей болѣзни. При хроническ. болѣзняхъ, сопровождающихся оч. плохимъ питаніемъ тѣла вообще, напр. при чахоткѣ, происходитъ не только утонченіе ногтей, но часто и загибаніе передн. края ихъ внизъ — вслѣдствіе уничтоженія жира и исхуданія мяса пальцевъ. *Гигіена* **н.** заключается въ

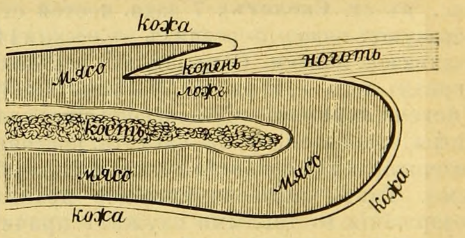


Рис. 1-й.

ежедн. чисткѣ подъ ногтями ногтев. щеткою и своевременн. обрѣзаніи **н.**: въ уровень съ мясомъ (никогда вплотную съ ложемъ), полукругомъ. Кожица, иногда покрывающая **н.** у корня въ излишкѣ, д. б. осторожно оттянута назадъ и, если нужно, срѣзана. Грызеніе **н.** уменьшаетъ осязаніе въ концахъ пальцевъ, обезображиваетъ ихъ и можетъ б. причиною воспаленія окружающ. частей и даже ногтоѣды. Для отученія дѣтей отъ этой дурн. привычки—смазывать имъ концы пальцевъ какимъ-либо безвредн. горьк. растворомъ: настойкою хинн. коры (T-ra chinae) или, еще лучше, безцвѣтн. растворомъ солянокисл. хинина въ спиртѣ (1 ч. chinini muriat. въ 20 ч. спирта) и т. п. Наиболѣе извѣстн. *болѣзни* **н.**—*Ногтоѣда* (panaritium): воспаленіе съ нагноеніемъ передн. части пальца, влекущее за собою отпаденіе ногтя; происходитъ отъ уколовъ, раненій, отъ попаденія въ трещины, образующіяся чаще всего на омозолившей кожѣ рабочихъ, гнилостн. веществъ (у мясниковъ, кухарокъ, хирурговъ, анатомовъ и т. п.). Припадки ногтоѣды тѣ-же, какъ и всякаго нарыва (см.); но, вслѣдствіе анатомическ. особенностей, боль здѣсь особенно сильна, а самый процессъ протекаетъ быстро, нерѣдко осложняется флегмонозн. рожею или переходитъ на надкостницу и суставы, послѣдствіемъ чего м. б. омертвѣніе кости, срощеніе суставовъ и т. п. Поэтому, съ леченіемъ **н.** нужно *спѣшить*, а такъ какъ своевременный *(ранній)* разрѣзъ составл. главное средство для успѣха, то слѣдуетъ тотчасъ-же обратиться къ опытн. врачу-хирургу; въ ожиданіи его поступать, какъ при нарывѣ (см.). *Вростаніе ногтя* (рис. 2-й), встрѣчающееся чаще всего на ногахъ и преимущественно на большомъ пальцѣ, сопровождается воспаленіемъ ногтев. желоба, съ ногноеніемъ и разрощеніемъ въ немъ сосочковъ *(грануляцій)*. Вростанію **н.** способствуетъ ношеніе узкой обуви. Въ самомъ началѣ помогаетъ смазываніе растворомъ полуторохлористаго желѣза внутри желоба и грануляцій; но застарѣлая болѣзнь уничтожается только операціею. *Заусеницы* — см. э. сл.

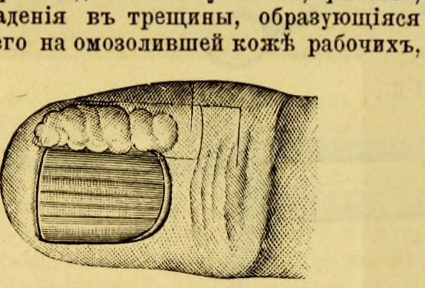


Рис. 2-й. Вросшій ноготь, съ разрощеніемъ сосочковъ. Линіями показано,—что слѣд. вырѣзать.

Ногтоѣда—см. **Ногти**.

Ножевки — особ. столярн. или слесарныя пилы (см. **Пилы, Столяръ, Слесарь**).

Ножи. Кажд. **н.** сост. изъ *клинка* и *рукоятки*. Смотря по назначенію, форма **н.** бываетъ различна; но вообще всѣ **н.** можно раздѣлить на 2 главн. сорта: **н.**, клинокъ которыхъ неподвижно укрѣпленъ въ рукояткѣ, и **н.** складные. Въ наст. время б. ч. ножей приготовляется фабричн. путемъ; клинки обыкновенно изъ стали и только въ очень плохихъ сортахъ изъ настален. желѣза; отъ качества стали и ея закала зависитъ главн. образомъ достоинство клинка. Рукоятки дѣлаются изъ тверд. сортовъ дерева (напр. чернаго), кости, перламутра, черепахи, рога, металловъ и пр. Хорош. фабрики ножей имѣются въ Англіи (Бирмингамъ, Шеффильдъ, Лондонъ), Франціи (Парижъ, Руенъ и др.) и мног. др. странахъ. Изъ нашихъ фабрикъ славятся: въ с. Павловѣ Горбатовск. уѣзда Нижегор. губ.—*Варыпаева* (ножницы, высок. качества разнообразн. столов. **н.**, хирургическ. инструменты), *Банина* (столов. **н.** и особенно хорошія ножницы) и др., въ с. Ворсмѣ того-же уѣзда—*Завьяловы* (преимущественно всѣмъ извѣстн. перочинн. **н.**); въ с. Вагѣ Муромск. уѣзда Владим. губ.—*Д. Д. Кондратова* (средн. сорта столов. **н.**, расхожіе складн. **н.**, ремесленн. **н.**). Оч. много друг. фабрикъ и кустарей (см. **Производства кустарныя**) занимается выдѣлкою ножев. товара различн. достоинства.— *Чистятъ* кухонн. и столов. **н.** (и вилки) чаще всего мелкимъ порошкомъ кирпича, при помощи суконн. или фланелевой тряпочки, которую лучше предварительно слегка смочить и натереть мыломъ. Оч. хорошо **н.** чистятся также тѣстомъ изъ раздавленн. сырого картофеля и кирпичн. (или известковаго) порошка. Существуютъ также особ. машинки для чистки **н.** *Моютъ* **н.** въ горяч. водѣ; но при этомъ никогда не слѣдуетъ опускать въ горяч. воду и рукоятокъ, которыя отъ этого могутъ отклеиться. Рукоятки моются отдѣльно въ тепловатой водѣ, а если онѣ металлическія, то ихъ можно чистить, какъ мельхіоръ (см.). О *точеніи* и *полировкѣ* **н.** см. **Точеніе** и **Полировка**.

Ножницы обыкновенно приготовляются на тѣхъ-же фабрикахъ, какъ и ножи (см.), также изъ стали или настален. желѣза. Форма **н.** разнообразна, смотря по назначенію. Лучшими вообще считаются англійскія. На рисункахъ (см. стр. 804) приведены наиболѣе употребительныя формы **н.** О *точеніи* **н.** см. **Точеніе**. Фабрики—см. **Ножи**.

Ноніусъ или **верньеръ**—инструментъ для измѣренія дробн. частей даннаго масштаба. На рисункѣ показано приспособленіе **н.** къ линейному масштабу. АБ—измѣрительная линейка, *аб*—ноніусъ, равный, по длинѣ, де-

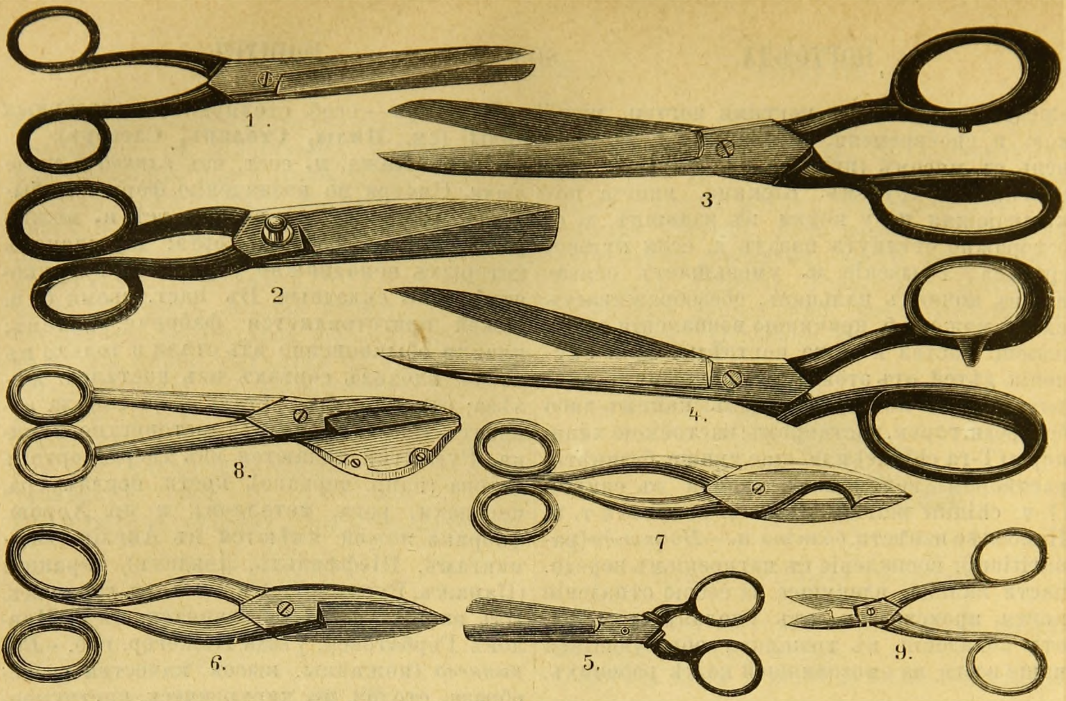


Рис. 1-й.

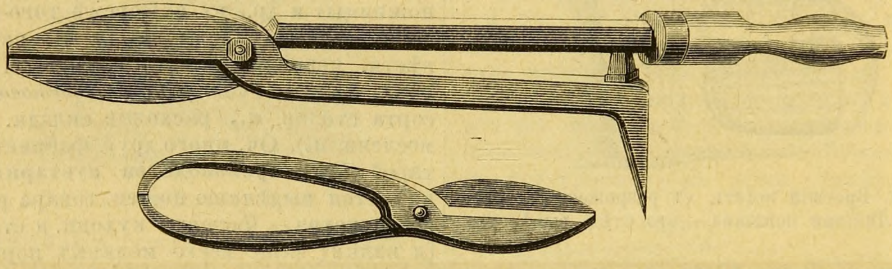


Рис. 2-й.

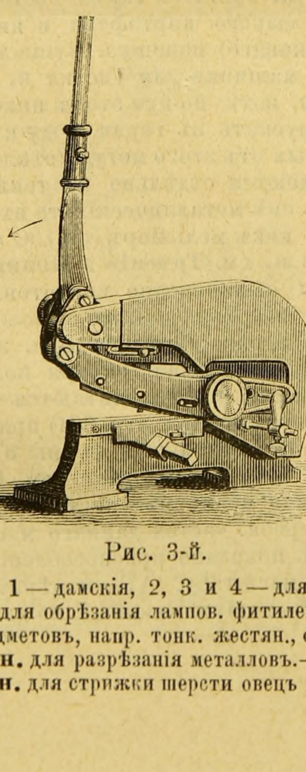


Рис. 3-й.

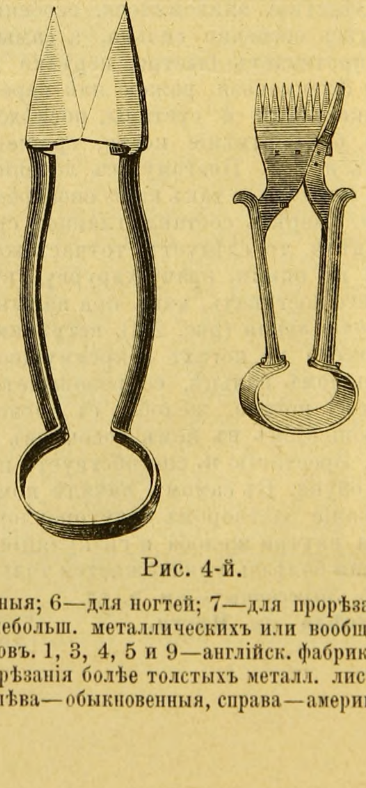
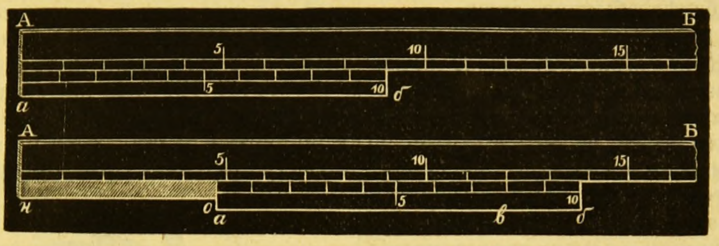


Рис. 4-й.

Рис. 1-й: 1 — дамскія, 2, 3 и 4 — для портныхъ; 5 — карманныя; 6 — для ногтей; 7 — для прорѣзанія петель; 8 — для обрѣзанія ламповъ. фитилей; 9 — для разрѣзанія небольш. металлическихъ или вообще твердыхъ предметовъ, напр. тонк. жестян., свинцов. и т. п. листиковъ. 1, 3, 4, 5 и 9 — англійск. фабрикаціи. — Рис. 2-й: **н.** для разрѣзанія металловъ. — Рис. 3-й: **н.** для разрѣзанія болѣе толстыхъ металл. листовъ. — Рис. 4-й: **н.** для стрижки шерсти овецъ и вообще животныхъ; слѣва — обыкновенныя, справа — американскія.

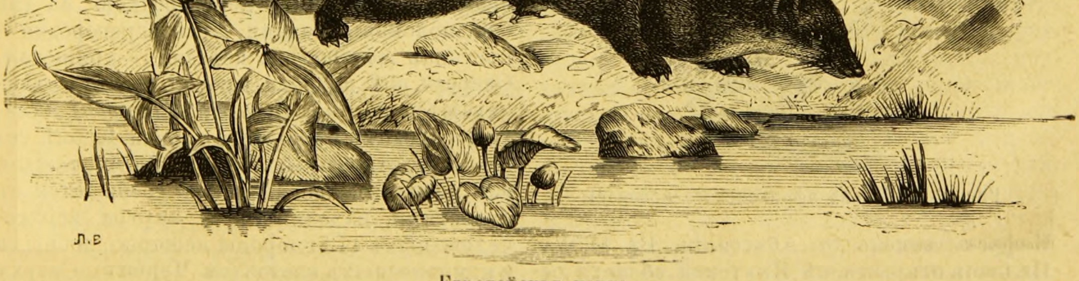
вяти дѣленіямъ линейки и раздѣленный на 10 частей, такъ что каждое дѣленіе н. на $^{1}/_{10}$ ч. меньше соотвѣтств. дѣленія линейки. На нижней половинѣ рис. показанъ способъ измѣренія длины предмета *н о* при помощи линейки и ноніуса: въ *н о*, какъ видно изъ рис., заключается 4 полныхъ дѣленія и извѣстная часть пятаго дѣленія линейки. Чтобы узнать величину этой послѣдней части, конецъ ноніуса *а* приставляютъ къ концу *о* предмета и смотрятъ, какое изъ дѣленій **н-са** *совпадаетъ* съ однимъ изъ дѣленій линейки; на рис. такое совпаденіе *(в)* находится на 8-мъ дѣленіи **н.**: отсюда заключаютъ, что величина измѣряемой части пятаго дѣленія линейки будетъ равна $^{8}/_{10}$ частямъ цѣлаго дѣленія линейки, и что, слѣдовательно, длина *н о*=4,8 дѣленіямъ линейки. Приведенный десятичный н. употребляется чаще всего; но, понятно, могутъ б. устраиваемы **н.**, измѣряющіе $^{1}/_{20}$, $^{1}/_{30}$, $^{1}/_{100}$ и др. части дѣленій; напр., если н., равный по длинѣ 29 дѣленіямъ линейки, раздѣлить на 30 частей, то онъ будетъ измѣрять тридцатыя части ($^{1}/_{30}$) дѣленій линейки. Подобнымъ-же образомъ устраиваются н. и при измѣрителяхъ круговъ, напр. при транспортирахъ. **Н.** можетъ быть или отдѣльно отъ главн. измѣрителя, или-же приспособленъ къ нему (скользить по немъ).



Десятичный ноніусъ. Вверху: ноніусъ *аб* приставленъ къ линейкѣ АБ. Внизу: измѣреніе линейкою и ноніусомъ длины предмета *н о*.

Нордъ, Нордъ-вестъ и **Нордъ-остъ**—см. **Страны свѣта.**

Норка (Vison)—хищн. животное изъ сем. куничныхъ; по образу жизни и нѣкотор. особенностямъ организаціи составл. переходъ отъ куницъ къ выдрамъ. Извѣстны два, мало различающіеся м. собою, вида: *европейская* **н.**, *нырецъ, нырчикъ* (V. lutreola), водящаяся въ Россіи и вообще на сѣверо-востокѣ Европы; *американская* **н.** (V. americanus)—въ сѣв. Америкѣ. Наша **н.** им. въ длину (съ хвостомъ) около 2 фут.; тѣло тонкое, вытянутое, на оч. коротк. ногахъ; пальцы соединены плавательн. перепонкой; мѣхъ блестящій, темно-бураго цвѣта; на горлѣ свѣтлое пятно; нижняя губа вся бѣлая, а верхняя только по серединѣ. Живетъ по берегамъ рѣкъ; питается раками, лягушками, рыбой; изрѣдка забирается въ курятники, гдѣ, подобно куницѣ или хорьку, душитъ иногда всю домашн. птицу. Американская **н.** отличается отъ нашей большею длиною хвоста, меньшею головою, болѣе густымъ и мягкимъ мѣхомъ (см. **Мѣ-**



Европейская норка.

ха). Н. б. ч. ловятъ капканами, но иногда охотятся на нее съ собаками.

Норма—состояніе предмета, которое принято считать за надлежащее; въ этомъ смыслѣ говорятъ: нормальное здоровье, нормальная единица мѣры и т. п.

Норовъ—см. **Лошадь.**

Носарь, бобырь (Acerina rossica)—одинъ изъ видовъ ершей, съ удлиненною мордою; водится въ южно-русск. рѣкахъ, впадающихъ въ Черн. и Азовск. моря; для ухи цѣнится еще болѣе обыкнов. ерша.

Носки—см. **Чулки.**

Носорогъ (Rhinoceros) — громадн. млекопитающ. животныя изъ отряда *толстокожихъ;* характеризуются присутствіемъ на носу одного или двухъ роговъ. Водятся во влажн. болотист. мѣстностяхъ тропическ. странъ Стараго Свѣта. Питаются растител. пищей, часто опустошая и засѣянныя поля. Мясо идетъ въ пищу, кожа на приготовленіе щитовъ, панцырей, блюдъ и т. п. Самый большой видъ (до 10 и болѣе ф. дл., при высотѣ до 6 ф.)—*индійскій* н. (R. unicornis), водящійся въ Индіи и южн. Китаѣ. Почти голая, необыкновенно толстая, кожа, темнаго сѣро-бураго цвѣта, образуетъ на сгибахъ тѣла висящія складки и вся покрыта роговыми утолщеніями въ видѣ щитиковъ. Рогъ одинъ, до 2 ф. дл. Верхн. губа вытянута въ мягкій подвижной придатокъ. *Африканскій* н. (R. bicornis и R. Keitloa — наиболѣе извѣстн. виды) отличается 2 рогами и менѣе складчатой кожей. Водится отъ Кафрск. земель до Абиссиніи. Въ 1772 г. Палласъ открылъ въ Якутской области остатки ископаемаго двурогаго н. (R. tichorinus), отличающагося отъ современныхъ н. окостенѣлой (не хрящевой) носовой перегородкой и покрытой шерстью кожей. Судя по найденнымъ въ зубахъ слѣдамъ пищи, н. этотъ питался побѣгами хвойн. деревьевъ. Остатки его хранятся въ Зоол. Музеѣ нашей Академіи Наукъ.

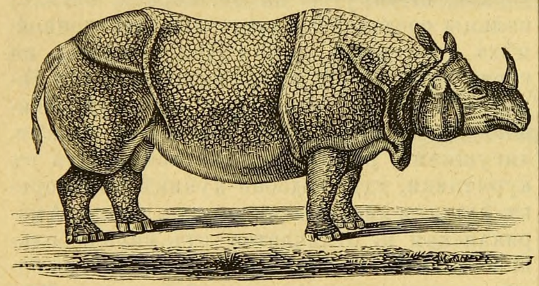


Рис. 1-й. Индійскій носорогъ.

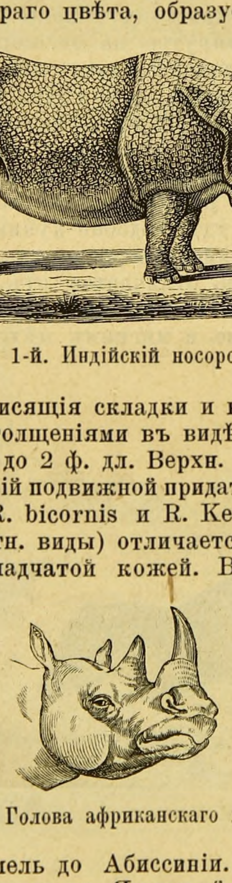
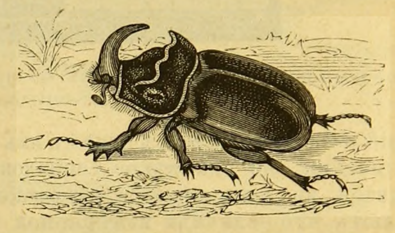


Рис. 2-й. Голова африканскаго носорога.

Носорогъ (Buceros) — больш. птицы, живущія въ Африкѣ и въ Ост-Индіи; длина тѣла около $1^{1}/_{2}$ арш., опереніе обыкновенно черное, при основаніи клюва вверху большой, внутри полый или ячеистый, наростъ, въ видѣ рога. Питаются плодами, насѣкомыми, а также мелк. позвоночными.

Носорогъ (Oryctes nasicornis)—жукъ изъ сем. пластинчатоусыхъ (Lamellicornia), каштано-бураго цвѣта. У самца на лбу больш., загнутый назадъ, рогъ (см. рис.). Толстая очень большая личинка, нѣсколько похожая на личинку майск. жука (см. **Майка**), живетъ въ навозѣ и гнил. дубовомъ корьѣ. Н. по вечерамъ летаетъ съ шумомъ; питается растеніями. Довольно обыкновененъ въ Россіи и вообще въ сѣверн. и средн. Европѣ.



Жукъ-носорогъ: самецъ въ натур. величину.

Носталгія—тоска по родинѣ и вообще по окружавшей прежде человѣка обстановкѣ; можетъ перейти въ умопомѣшательство и тогда составл. особ. видъ меланхоліи. Лучшее леченіе—возвращеніе на родину.

Носъ. Какъ видно на рис. 1-мъ, н. образуется 2 носовыми костями (*а* — лѣвая), 2 костян. отростками верхн. челюсти (*б*—лѣвый) и хрящами *в, е, і;* послѣдн. два хряща (*е* и *і*) образуютъ крылья н. Снаружи н. покрытъ мышцами и, затѣмъ, кожею. *К*—корень, *т*—тылъ и *о*—кончикъ носа. Внутри н. находится носов. полость, раздѣленная продольною перегородкою на двѣ бок. половины; задняя часть перегородки—костяная *(сошникъ)*, а передняя—хрящевая. Спереди обѣ половины носов. полости оканчиваются носов. отверстіями *(ноздри)*, а сзади переходятъ въ полость глотки. Кромѣ того, посредствомъ небольш. отверстій, каждая изъ половинъ нос. полости сообщается съ полостями, находящимися внутри верхнечелюстныхъ (Гигморовы пещеры), лобныхъ и клиновидныхъ костей (см. **Черепъ**). Сверху нос. полость ограничена (рис. 2-й) рѣшетчатою костью *(р)* и основаніемъ черепа *(о)*, снизу костями тверд. неба *(п)*, отдѣляющими ее отъ полости рта (см. **Нёбо**). Посредствомъ трехъ костян. раковинъ (верхней *а,* средней *б* и нижней *в)* въ каждой половинѣ **н.** образуется три хода. Внутренн. поверхность носов. полости покрыта слизист. оболочкою; черезъ рѣшетчат. кость *(р)* въ полость носа проникаютъ изъ черепа обонятельн. нервы, распредѣляющіеся въ слиз. оболочкѣ верхн. части перегородки, верхн. и средн. раковинъ. Поэтому верхн. половина носов. полости служитъ главн. образомъ для обонянія, а нижняя для дыханія.

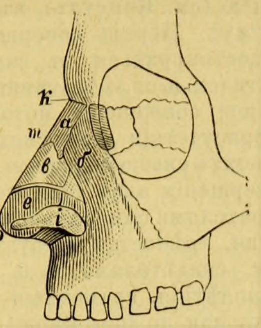


Рис. 1-й: скелетъ носа.

О *дыханіи, обоняніи* и *чиханіи*—см. э. сл. Носовая, какъ и ротовая, полость участвуетъ въ произношеніи звуковъ, какъ резонирующая камера; поэтому, при болѣзняхъ носа, небной занавѣски и пр. характеръ звуковъ измѣняется (см. **Голосъ**).—*Болѣзни* **н.**—О *насморкѣ*—см. э. сл. *Кровотеченіе изъ* **н.** (epistaxis), если не происходитъ отъ ушибовъ, раненій и т. п., обыкновенно есть признакъ или застоя, или усиленнаго притока крови къ головѣ; чаще всего оно есть слѣдствіе какой-либо друг. болѣзни: цынги, пороковъ сердца, нѣкот. болѣзней почекъ, остр. лихорадочн. болѣзней, общаго расположенія къ кровотеченіямъ (см. **Кровотеченіе**) и пр.; иногда оно является въ замѣнъ мѣсячн. или геморроид. кровотеченій.

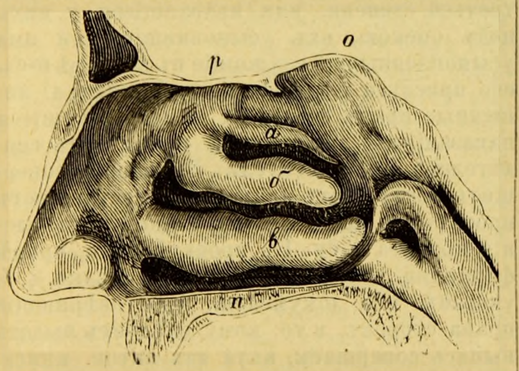


Рис. 2-й: продольный разрѣзъ носа; видна наружная половина.

Общ. правила для *леченія* тѣ-же, какъ и при друг. кровотеченіяхъ (см.): въ б. ч. случаевъ совершенно достаточно покоя (лежать, не сморкаться и пр.), иногда съ присоединеніемъ холодн. примочекъ на **н.** *Глубокія вдыханія,* оттягивая кровь въ грудн. полость, оч. способствуютъ остановкѣ носов. кровотеченія. При сильн. и продолжит. кровотеченіяхъ—тампонація носов. полости (врачемъ). Для предупрежденія—лечатъ болѣзни, которыя служатъ причиною кровотеченія. *Полипы* **н.**—разростаніе слизист. оболочки носа; по мѣрѣ увеличенія, они все болѣе и болѣе мѣшаютъ обонянію и носов. дыханію. Постепенное развитіе этихъ признаковъ, вмѣстѣ съ чувствомъ тяжести въ **н.**, и заставл. подозрѣвать полипы; но вѣрно узнаются послѣдніе только при изслѣдованіи пальцемъ, зондомъ и зеркаломъ. Единственное средство—операція.—*Язвы въ* **н.** обыкновенно суть послѣдствія извѣстн. хроническ. болѣзней (сифилиса, золотухи и т. п.) и лечатся средствами противъ этихъ болѣзней.—*Красный* **н.**, б. ч. слегка синеватый и съ видимыми на немъ сосудист. жилками, есть признакъ застоя въ немъ крови: встрѣчается чаще всего у пьяницъ, у людей страдающихъ пороками сердца, расширеніемъ легкихъ (эмфизема) и т. п.; леченіе—возможное устраненіе причинъ, правильн. діета (правильность испражненій—см. **Запоръ**), смазываніе **н.** эластическ. коллодіемъ (см. **Коллодій**).

Нота — формальн. письменн. дипломатическ. сообщеніе, дѣлаемое однимъ правительствомъ другому.

Нотаріусъ — должностное лицо, на которое, по закону, возложено совершеніе, засвидѣтельствованіе, храненіе актовъ и т. п. Положеніемъ о Нотаріальн. части 14 апр. 1866 г. должности **н.** учреждены въ тѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ введены судебн. уставы 20 ноября 1864 г. Завѣдываніе нотар. частью въ округѣ кажд. окружн. суда поручается состоящему при нотаріальн. архивѣ *старшему нотаріусу* и опредѣленному (въ особомъ росписаніи) числу *нотаріусовъ*. Тамъ, гдѣ, по росписанію, полагается **н.**, а желающихъ занять эту должность нѣтъ, обязанности **н-са** исполняетъ мѣстн. миров. судья. **Н-ми** могутъ б. только русск. подданные, совершеннолѣтніе, не опороченные по суду или обществ. приговору, не состоящіе ни на какой друг. государств. или обществ. службѣ (присяжн. повѣренные также не мог. б. **н-сами**) и выдержавшіе въ особ. коммиссіи (изъ предсѣдателя окр. суда, старш. нотаріуса и прокурора) испытаніе въ умѣньи правильно составлять акты, въ знаніи формъ нотаріальн. дѣлопроизводства и необходимыхъ для этой должности законовъ. Кромѣ того, желающій б. **н-сомъ,** для обезпеченія взысканій въ случаѣ неправильныхъ съ его стороны дѣйствій, обязанъ представить въ окр. судъ залогъ, размѣръ котораго опредѣляется для каждаго судебнаго округа м-ромъ юстиціи. **Н.** назначаются и увольняются старш. предсѣдателемъ судебн. палаты, по представленіямъ предсѣдателя окр. суда и, при вступленіи въ должность, приносятъ присягу въ публичн. засѣданіи суда. Увольняются отъ должности **н-сы** не иначе, какъ по суду; они считаются состоящими на госуд. службѣ въ должности VIII класса, но права на производство въ чины и на пенсію не имѣютъ. Нотаріусъ можетъ исполнять свои обязанности только въ предѣлахъ своего судебн. округа, хотя обращаться къ нему м. и лица, не живущія въ этомъ огругѣ; актъ, совершенный имъ въ друг. округѣ, не им. значенія. **Н.** обязаны находиться въ своей конторѣ ежедневно не менѣе 6 опредѣленн., съ утвержденія окр. суда, часовъ, о которыхъ объявляется во всеобщ. свѣдѣніе. Старшій **н.,** пользующійся по службѣ одинаков. правами съ членами окружн. судовъ, завѣдуетъ *нотаріальн. архивомъ,* имѣющимся при кажд. окружномъ судѣ — для храненія крѣпостн., запретительн. и разрѣшительн. книгъ, а также др. книгъ, реестровъ, актовъ и вообще всяк. документовъ. Жалобы на отказъ **н-совъ** и старш. **н-совъ** исполнить свои обязанности или на др. неправильн. ихъ дѣйствія приносятся, въ двухнедѣльн. срокъ, соотв. окр. суду и подаются самимъ **н-самъ** или старш. **н-самъ,** которые, вмѣстѣ съ своими объясненіями, д. представить ихъ въ окр. судъ не позже 7 дней послѣ подачи. Постановленія окр. суда по этимъ жалобамъ м. б. обжалованы судебн. палатѣ, также въ двухнедѣльн. срокъ. Въ тотъ-же окр. судъ предъявляются иски на **н-совъ** за причиненные ихъ неправильн. дѣйствіями вредъ и убытки. — I) *Обязанности нотаріуса:* 1) совершеніе различн. актовъ; 2) выдача выписей изъ актов. книгъ и кoпій съ актовъ; 3) всяк. рода засвидѣтельствованія: явки актовъ, протестовъ, подлинности подписей и пр.; 4) принятіе на храненіе документовъ, представленныхъ частн. лицами. Если обращающееся къ **н-су** лицо не извѣстно ему, то самоличность его д. б. удостовѣрена или 2-мя извѣстными **н-су** и заслуживающ. довѣрія лицами, хотя бы и родственниками или служителями этого лица, или какимъ-либо друг. способомъ: представленіемъ документовъ и т. п. **Н.** не им. права совершать ни актовъ, ни засвидѣтельствованій отъ имени или на имя его самого и его родственниковъ и свойственниковъ, упомянутыхъ ниже относительно свидѣтелей при совершеніи актовъ—въ пунктѣ в. 1) Акты, совершаемые **н-сомъ,** наз. *нотаріальными* или *явочными;* тѣ-же, для дѣйствительности которыхъ требуется совершеніе ихъ у **н-са** и утвержденіе ихъ старш. **н-сомъ,** наз. *крѣпостными* (см. ниже II, п. 3). Акты состояній, а также служебные и межевые, подлежащіе дѣйствію особ. правилъ, не м. б. совершаемы у нотаріусовъ; особ. порядку подлежатъ также акты русск. подданныхъ за границею (см. **Консулъ**), въ походахъ и на корабляхъ. Передъ совершеніемъ акта **н-съ** д. удостовѣриться въ законн. правоспособности (см. э. сл.) обратившихся къ нему лицъ. Самое совершеніе нотаріальн. акта д. б. въ присутствіи 2-хъ свидѣтелей, удостовѣряющихъ своею подписью дѣйствительность совершенія акта (они-же могутъ б. и удостовѣрителями самоличности); при совершеніи купч. крѣпостей требуется 3 свидѣтеля. Так. свидѣтелями м. б. только лица совершеннолѣтнія, грамотныя и извѣстныя **н-су** лично или по достовѣрн. о нихъ засвидѣтельствованію; не могутъ б. свидѣтелями (подъ опасеніемъ лишенія актовъ нотаріальн. силы): а) слѣпые, глухіе, нѣмые, безумные и сумасшедшіе; б) не знающіе русск. языка; в) лица, въ пользу которыхъ въ актѣ дѣлается какое-либо распоряженіе, а также состоящіе съ этими лицами или съ прямыми участниками акта, или съ самимъ **н-сомъ** въ родствѣ—по прямой линіи безъ ограниченія степеней, а по боковой до четвертой степени включительно, или приходящіеся всѣмъ указаннымъ лицамъ свойственниками до третьей степени, или находящіеся у нихъ подъ опекою, ихъ усыновившіе, или ими усыновленные; г) служащіе въ конторѣ **н-са,** его прислуга и прислуга служащихъ; д) лишенные правъ состоянія и подвергавшіеся наказаніямъ, лишающимъ права быть свидѣтелемъ (см. **Свидѣтели**). Желающіе совершить нотар. актъ или заранѣе составляютъ проектъ его сами, или поручаютъ составленіе проекта **н-су.** Въ проектѣ акта, кромѣ формальн. условій и содержанія сдѣлки, д. б. указаны всѣ документы, удостовѣряющіе права сторонъ, и то, кому слѣдуетъ выдать выпись совершаем. акта изъ актов. книги. Составленн. проектъ прочитывается сторонамъ и, по изъявленіи ими согласія и по уплатѣ положенн. сборовъ, вносится въ актов. книгу; затѣмъ, вторично прочитывается сторонамъ, въ присутствіи свидѣтелей, и подписывается сторонами, свидѣтелями и самимъ **н-сомъ;** актъ м. б. прочитанъ сторонамъ и безъ свидѣтелей, но въ такомъ случаѣ стороны д. заявить свидѣтелямъ, что актъ ими прочитанъ, о чемъ и д. б. упомянуто въ актѣ (по присутствіе свидѣтелей при чтеніи акта обязательно, если въ немъ участв. глухой, слѣпой или нѣмой). За неграмотнаго м. подписаться другое лицо по его порученію (см. **Неграмотные**), о чемъ удостовѣряется въ подписи свидѣтелей. При невозможности для лица, совершающаго актъ, явиться въ контору **н-са,** актъ м. б. совершенъ, тѣмъ-же порядкомъ, и на дому. 2) Выписи изъ актов. книги выдаются только лицамъ, прямо указаннымъ въ актахъ, или ихъ повѣреннымъ, или ихъ наслѣдникамъ, или вообще законн. преемникамъ ихъ правъ; друг. лицамъ — только по опредѣленію суда. Вторичныя и послѣдующія выписи (дубликаты) тѣхъ актовъ, выписи которыхъ уже были выданы сторонамъ, — только по требованію лицъ, указанныхъ въ актѣ; по актамъ, выписи которыхъ выданы только одной сторонѣ, дубликаты м. б. выдаваемы не иначе, какъ съ согласія и друг. стороны, участвовавшей въ совершеніи акта. Выпись им. значеніе одинаковое съ подлинникомъ, кромѣ тѣхъ случаевъ, въ которыхъ по закону требуется подлинникъ. Копіи съ нот. актовъ м. б. выдаваемы только лицамъ, участвовавшимъ въ актахъ, ихъ повѣреннымъ, наслѣдникамъ или пріемникамъ правъ; **н.** не им. права допустить къ справкамъ объ актахъ, внесенныхъ въ его книги, никого изъ постороннн. лицъ, кромѣ тѣхъ, которымъ право это дано или самими сторонами, или судебн. опредѣленіемъ. 3) **Н-съ** можетъ совершать засвидѣтельствованіе: а) вѣрности копій, при чемъ д. б. представлены какъ копіи, такъ и подлинн. документы; б) подлинности подписей, или сдѣланныхъ въ его присутствіи, или при немъ признанныхъ подписавшимися лицами, при чемъ необходимо, чтобы лица эти были или извѣстны **н-су,** или надлежащимъ образомъ удостовѣрены въ самоличности (см. выше); в) времени предъявленія документовъ у **н-са;** г) нахожденія лица въ живыхъ, если **н-съ** им. возможность удостовѣриться въ этомъ; д) заявленія объясненій отъ одной стороны другой: **н-съ** м. принять на себя порученіе учинить заявленіе отъ одного лица другому, при чемъ онъ выдаетъ удостовѣреніе въ совершеніи заявленія какъ лицу поручившему, такъ, въ случаѣ желанія, и противн. сторонѣ; е) явки довѣренностей, разн. рода обязательствъ, договоровъ и протестовъ; ж) миров. прошеній и записей по миров. сдѣлкамъ, равно какъ и третейск. записей. 4) **Н-самъ** дозволяется принимать на храненіе, при свидѣтеляхъ, всяк. рода документы, письма и бумаги, хотя-бы и въ запечатанныхъ пакетахъ; но онъ не им. права принимать деньги ни на храненіе, ни для передачи отъ должника кредитору (Рѣш. Гр. Кас. Деп. 1875 г. № 835); при этомъ **н-съ** выдаетъ росписку о принятіи документа на храненіе, за подписью — своею и свидѣтелей; но вмѣсто росписки, по требованію предъявителя, м. б. составленъ нотар. актъ о принятіи документовъ или бумагъ на храненіе. Принятый на храненіе документъ выдается обратно по предъявленіи росписки или выписи изъ нотар. о томъ акта, или-же по судебн. опредѣленію. — II) *Обязанности старш. нотаріуса:* 1) завѣдываніе нотар. архивомъ; 2) выдача выписей изъ хранящихся въ архивѣ актов. книгъ, копій съ нотар. актовъ и относящихся къ нимъ документовъ и возвращеніе документовъ, отданныхъ въ архивъ на храненіе, и 3) утвержденіе актовъ о недвиж. имуществахъ и обращеніе ихъ так. образомъ въ крѣпостные, а также веденіе крѣпостн. книгъ, реестровъ крѣпостн. дѣлъ и указателей. Утвержденію старш. **н-са** подлежатъ, *вопервыхъ,* всѣ акты, устанавливающіе переходъ права собственности на недвиж. имущества (купчія крѣпости, дарств. записи и т. п.) и, *вовторыхъ,* всѣ акты, ограничивающіе право собственности на недвиж. имущества (залогъ, запрещеніе и т. п.); но акты, въ которыхъ ограниченіе не опредѣлено съ точностью, не принимаются старш. **н-сомъ** къ утвержденію. Для утвержденія старш. **н-сомъ** акта, совершеннаго у **н-са,** выпись его изъ актов. книги д. б. предъявлена старш. **н-су,** не позже года послѣ совершенія, лично сторонами или ихъ повѣренными, или, по ихъ порученію, однимъ изъ мѣстн. нотаріусовъ. Присылка такой выписи старш. **н-су** по почтѣ не дозволяется. При утвержденіи сказанн. выписей старш. **н-съ** д. удостовѣриться, что онѣ составлены согласно законамъ, что нѣтъ препятствій для ихъ утвержденія и что означенныя въ нихъ имущества дѣйствительно принадлежатъ тѣмъ лицамъ, которыя въ нихъ значатся. Внеся актъ въ крѣпостн. книгу, старш. **н-съ** выдаетъ сторонамъ, вышеуказаннымъ порядкомъ, выписи изъ нея. Всѣ утвержденные старш. **н-сомъ** крѣпостн. акты отмѣчаются въ особ. реестрѣ крѣпостн. дѣлъ, въ которомъ при кажд. утвержденіи крѣп. акта дѣлается справка о томъ, нѣтъ-ли препятствій для его утвержденія. Уничтоженіе отмѣтокъ о разн. ограниченіяхъ права собственности и о лежащихъ на имуществѣ запрещеніяхъ дѣлается старш. **н-сомъ** или по наступленіи разрѣшительн. условій, или съ согласія того, въ чью пользу отмѣчены въ реестрѣ ограниченія, или по судебн. опредѣленію. Собственники имуществъ и лица, въ пользу которыхъ имущество подверглось ограниченіямъ, им. право требовать отъ старш. **н-са** выдачи всѣхъ, касающихся этихъ имуществъ, выписокъ изъ крѣпостн. книги и реестра крѣпостн. дѣлъ. Постороннимъ лицамъ выписки и вообще справки м. б. выдаваемы только съ согласія собственника имущества или по судебн. опредѣленію.—О *нотаріальныхъ издержкахъ*—см. **Издержки.** Лица, обратившіяся къ н-су за совершеніемъ акта или за засвидѣтельствованіемъ, отвѣчаютъ въ платѣ всѣ за каждаго и каждый за всѣхъ. **Н.** можетъ требовать слѣд. ему плату немедленно по исполненіи дѣйствія, выписи-же, копіи и засвидѣтельствованія обязанъ выдавать только по полученіи платы. Онъ им. право на половину платы, если совершенный имъ актъ не состоялся по независящ. отъ него обстоятельствамъ; но если совершенн. актъ или засвидѣтельствованіе, выписи или копіи окажутся недѣйствительными по винѣ нотаріуса, то послѣдній, независимо отъ вознагражденія за убытки, обязанъ возвратить полученн. имъ плату. Всѣ споры относительно вознагражденія н-су окончательно рѣшаются тѣмъ окр. судомъ, въ вѣдѣніи котораго н. состоитъ.

Нóчвы — дерев. лотки, употребляемые для провѣиванія крупы.

Ночевка — особ. коробка для собиранія грибовъ.

Ночникъ долженъ быть безопасенъ отъ пожара, не долженъ коптить и вообще пахнуть; условіямъ этимъ вполнѣ удовлетворяютъ существующіе въ торговлѣ стеклянн. или фарфоровые **н.** съ восковыми (или изъ сплава воска и стеарина) фитильками, плавающими въ дерев. маслѣ (въ **н.** наливается сначала немного воды, а потомъ дерев. масло). Есть подобные **н.**, приспособленные для согрѣванія воды, молока и пр. Пламя **н.** слѣдуетъ загораживать ширмочкой, а самый **н.** ставить такъ, чтобы свѣтъ отъ него не падалъ на глаза. Но, гдѣ возможно, лучше спать безъ **н.**, такъ какъ чѣмъ темнѣе въ комнатѣ, тѣмъ полнѣе успокоиваются глаза и нервн. система.

Ночницы, совки или совиноголовки (Noctuidae)—большш. семейство ночн. бабочекъ. За немног. исключеніями, крылья у нихъ темныхъ невзрачныхъ цвѣтовъ и однообразн. рисунка, нѣкотор. особенности котораго на передн. крыльяхъ *характерны* для б. ч. совокъ (рис. 1-й): поперечн. полулинія *(а)* и двѣ поперечн. линіи *(б* и *в)*; между послѣдними три пятна: кольцеобразное *(к)*, почковидное *(п)* и клиновидное *(л)*; недалеко отъ наружнаго края волнообразная линія *(и)*. Не всегда, конечно, всѣ признаки рисунка выражены ясно. Усики тонкіе, нитевидные. Гусеницы съ 16 (рѣже 12—14) ногами, б. ч. голыя, рѣже покрытыя волосами; окукляются въ землѣ или на растеніяхъ. Питаются гусеницы растеніями; но къ вреднымъ д. б. причислены только тѣ изъ нихъ, которыя скопляются въ больш. количествахъ.—1) *Орденская лента* (Catocala)—сам. большая и красивая изъ **н.**; передн. крылья однообразн., то болѣе свѣтлыхъ, то темныхъ цвѣтовъ, заднія окрашены въ синій, красный, желтый или черный цвѣтъ. Нѣсколько видовъ: *красная орд. л.* (C. nupta—рис. 2-й)—передн. крылья темно-пепельныя, заднія ярко красныя, съ черн. рисункомъ и бѣлою бахромкою; гусеница сѣрая, съ черн. струйками; живетъ на ивѣ и тополѣ; *синяя орд. л.* (C. fraxini)—нѣсколько больше предъидущей, передн. крылья сѣроватыя, желт. или бурыя, заднія черныя съ синимъ рисункомъ; гусеница сѣрая, живетъ на ясени, тополѣ и дубѣ; *желтая орд. л.*—значительно меньше красной и синей. Всѣ относительно безвредны.—Къ совкамъ, гусеницы которыхъ вредятъ хлѣбн. посѣвамъ, относятся главн. образомъ яровая и въ особенности озимая совка; для овощей оч. вредны совка-гамма и капустная совка. Для древ. породъ вреднымъ оказался пока одинъ видъ—сосновая совка. Общія мѣры для предупрежденія и истребленія **н.**—см. **Насѣком. вредныя;** одно изъ главн. средствъ—собираніе гусеницъ, но оно б. ч. трудно исполнимо. 2) *Озимая совка* (Agrotis segetum—рис. 3-й)—передн. крылья желтовато-сѣрыя, заднія у самки сѣроватыя, у самца бѣлыя. Гусеница, извѣстн. подъ названіемъ *ржаного* или *хлѣбнаго червя*, темно-сѣрая съ 3 продольн. темн. линіями и черн. пятнышками (по 4 на кольцѣ); истребляетъ преимущественно озимые всходы хлѣбовъ, но нападаетъ и на др. растенія—свекловицу, картофель, коноплю, овощи и пр. Днемъ прячется, а ночью переходитъ на растенія; перезимовываетъ въ землѣ и окукляется весною; бабочка вылетаетъ въ концѣ мая или началѣ іюня; въ южн. губ. бываетъ 2 поколѣнія въ годъ. У насъ, кромѣ озимой совки, встрѣчающейся вездѣ, попадаются нѣкотор. сходные съ нею виды: *A. exclamationis* (рис. 4-й), *A. tritici* и др. Собирать гусеницъ лучше всего ночью при свѣтѣ фонаря. 3) *Яровая совка* или *яровой червь* (Hydroecia nictitans—рис. 5-й): передн. крылья желто-сѣрыя съ ржаво-краснымъ почковиднымъ пятномъ, заднія—пепельно-сѣрыя. Гусеница сѣроватая съ 6-ю продольн. фіо-

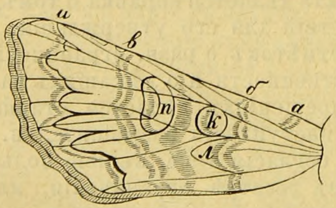


Рис. 1-й. Характерн. знаки на передн. крыльяхъ совокъ.

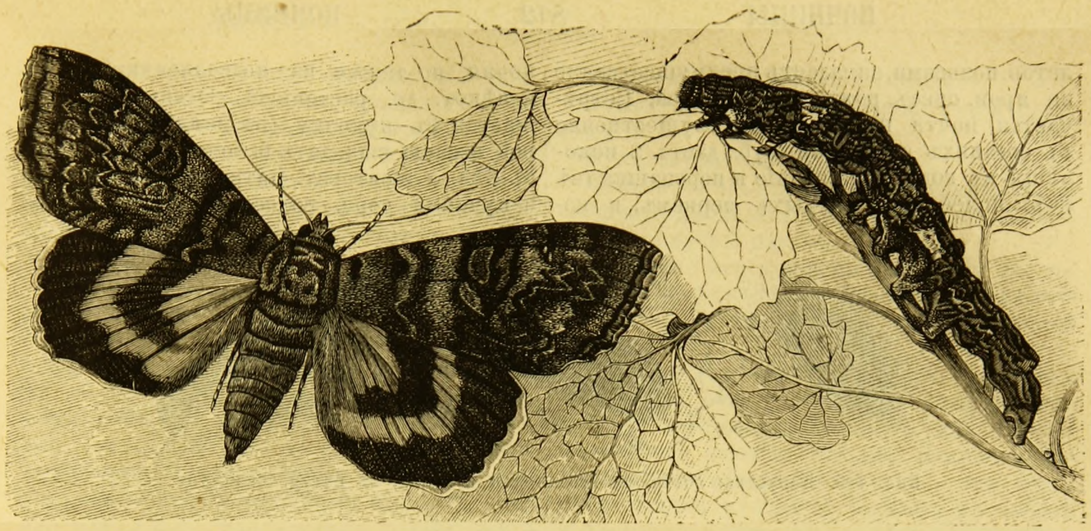


Рис. 2-й.

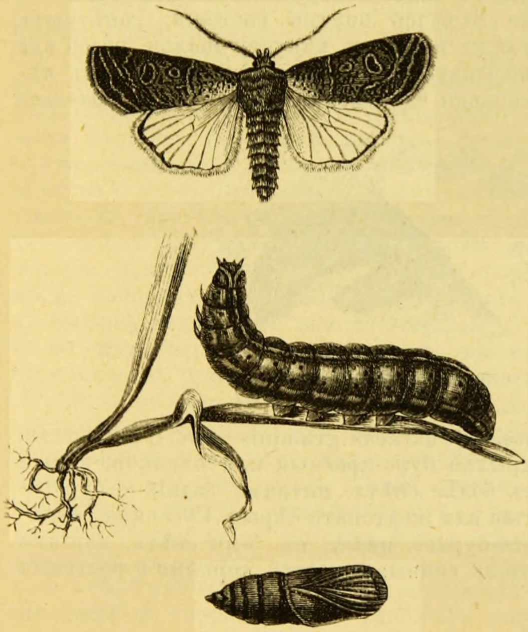


Рис. 3-й.

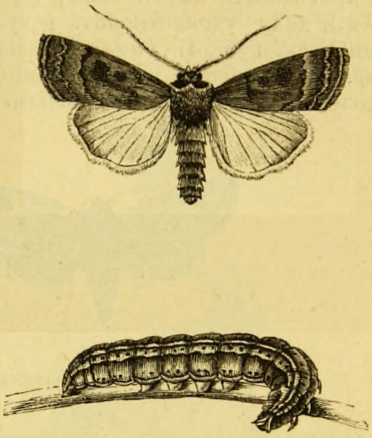


Рис. 4-й.

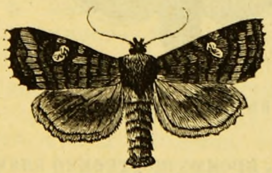


Рис. 5-й.

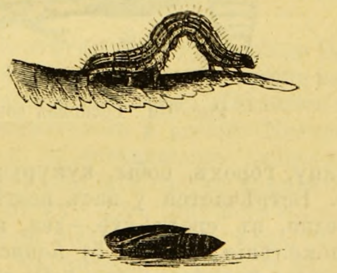


Рис. 6-й.

Рис. 2-й. Красная орденская лента и ея гусеница, въ натур. величину. — Рис. 3-й. Озимая совка, ея гусеница и куколка, въ натур. величину. — Рис. 4-й. Восклицательная совка (Agr. exclamationis) и ея гусеница, въ натур. величину. Передн. крылья желтовато-или-буровато-сѣрыя; заднія бѣлыя. Гусеница желто-бурая.— Рис. 5-й. Яровая совка, въ натур. величину.—Рис. 6-й. Совка-гамма, ея гусеница и куколка, въ натур. величину.

летов. полосами; нападаетъ преимущественно на яров. овесъ, рожь, полбу, пырей. Встрѣчается почти вездѣ, но преимущественно въ среднихъ и восточн. губ.; даетъ 2 поколѣнія въ годъ. Выжиганіе и перепашка (въ маѣ) полей, зараженныхъ червемъ, и послѣдующій затѣмъ засѣвъ ихъ растеніями, не пригодными ему въ пищу (греча, рѣпа и т. п.), дали удовлетворит. результаты въ Симбирск. губ. 4) *Гамма* (Plusia Gamma—рис. 6-й) — передн. крылья темно-сѣрыя съ фіолетовымъ отливомъ, бѣлыми поперечн. полосами и серебрист. пятномъ въ видѣ греческ. буквы γ (гамма); заднія — свѣтло-сѣрыя. Гусеница свѣтло-зеленая, съ бѣл. и желт. продольн. полосами; попадается преимущественно на крапивѣ и сурѣпицѣ, но оттуда переходитъ на ленъ, коноплю, свекловицу, горохъ, бобы, кукурузу, капусту и пр. Встрѣчается у насъ вездѣ; на сѣверѣ—одно, въ средн. губ.—два, а на югѣ—три поколѣнія въ годъ. 5) *Капустная совка* (Mamestra brassicae—рис. 7-й): зеленая или буроватая гусеница (съ Августа до поздней осени) живетъ преимущественно на салатѣ и капустѣ, въѣдаясь постепенно внутрь кочня, но также на подсолнечникѣ, рѣпѣ и нѣкот. др. растеніяхъ. Осенью превращается въ куколку (въ землѣ), изъ которой весною выходитъ бабочка—буро-сѣрая, съ бѣл. и желтоват. пятнами и полосками и пучками черн. волосковъ вдоль спины. Въ Россіи—вездѣ; въ южн. губ. 2 поколѣнія въ годъ. Собирать—пока еще гусеница не въѣлась внутрь растенія; совѣтуютъ также поливать капусту мыльн. водой или посыпать известью и, затѣмъ (черезъ нѣсколько час.), поливать водою. 6) *Травяная совка* (Charaeas graminis—рис. 8-й): передн. крылья буро-красныя или оливково-сѣрыя съ болѣе свѣтл. пятнами, заднія — буроватыя или желтовато-сѣрыя. Гусеница землисто-бураго цвѣта съ 3-мя свѣтл. линіями вдоль спины; питается корнями и ростками разл. травъ, преимущественно злачныхъ (не трогаетъ хлѣбовъ и клевера); вредъ отъ нея оказывается весною: луга кажутся будто погорѣлыми. Встрѣчается у насъ вездѣ, но чаще на сѣверѣ. О мѣрахъ—см. **Нас. вредныя.** 7) *Сосновая совка* (Trachea piniperda—рис. 9-й): передн. крылья кирпично-коричневыя съ бѣл. пятнами, заднія — буро-чер-

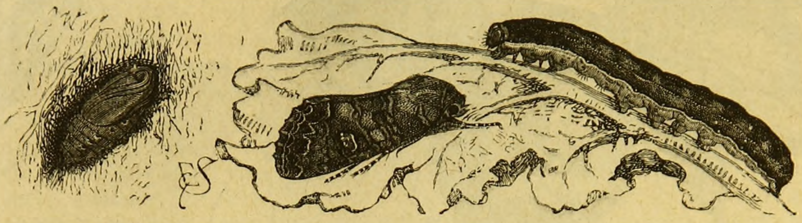


Рис. 7-й. Капустная совка, ея гусеница и куколка, въ натур. величину.

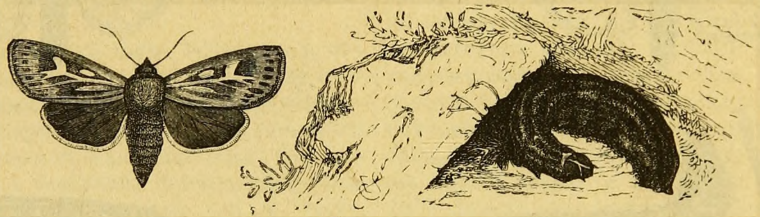


Рис. 8-й. Травяная совка и ея гусеница, въ натур. величину.

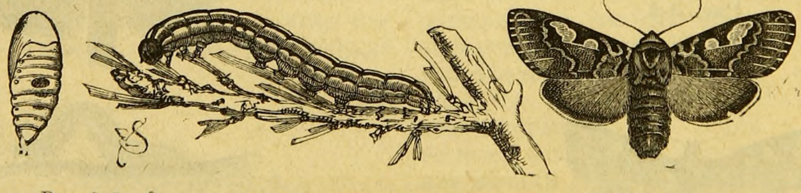


Рис. 9-й. Сосновая совка, ея гусеница и куколка, въ натур. величину.

ныя; гусеница желтовато-зеленая, съ 2 оранжев. полосками по бокамъ; объѣдаетъ хвои сосны, особенно молодыхъ (майскихъ) побѣговъ. У насъ—въ сѣв., средн. и западн. губ. Для истребленія всего лучше сгребать (граблями) осенью мохъ, въ которомъ окуклились гусеницы (вмѣстѣ съ верхн. слоемъ почвы), и кучи сжигать.

Ноябрь: одинадцатый мѣсяцъ въ году; 30 дней.—21 числа—Введеніе во храмъ Пресв. Богородицы.

Нуга—миндальное печенье. *Приготовленіе:* 500 ч., по вѣсу, сладк. миндаля очистить, какъ слѣдуетъ, вымыть въ свѣж. водѣ, дать стечь, вытереть на сухо; кажд. миндалину разрѣзать поперекъ на 6 равн. частей, высушить въ легк. жару въ духов. печи или надъ горяч. золой—такъ, чтобы цвѣтъ остался бѣлымъ. Въ кострюлькѣ расплавить 350 ч. сахара въ порошкѣ, постоянно слегка мѣшая дерев. ложкою, чтобы не подгорѣлъ (въ сахаръ можно прибавить чайн. ложку уксуса); когда расплавится, всыпать миндаль (горячій) и размѣшать. Смѣсь переложить послойно въ гладк. пирожн. форму (слегка смазанную миндальн. или прованск. масломъ): взявъ одну стол. ложку смѣси, ужать ее (при помощи цѣльн. лимона) на днѣ формы; затѣмъ точно также ужать вторую ложку смѣси и т. д., пока форма не наполнится. Операція д. производиться быстро, пока смѣсь еще не остыла: иначе не склеится. Изъ остывшей формы н. выложить на блюдо.—Продажная *марсельская* **н.** приготовляется изъ меда, сахара, яичн. бѣлковъ, миндаля и фисташекъ. Взявъ, напр., $2^1/_2$ ф. сам. чист. меда, варятъ его, мѣшая, на оч. легк. огнѣ 1 часъ; затѣмъ, продолжая варить, примѣшиваютъ понемногу 6 хорошо взбит. бѣлковъ. Когда смѣсь уварится до консистенціи сиропа 6-й степени (см. **Сиропъ**), снимаютъ съ огня и смѣшиваютъ съ горяч. сахарн. сиропомъ тойже степени, свареннымъ изъ $1^3/_4$ ф. сахара. Мѣшаютъ, пока немного остынетъ, и прибавляютъ $7^1/_3$ ф. приготовленнаго и высушеннаго сказанн. образомъ (горячаго) миндаля, $1^1/_4$ ф. высушенныхъ фисташекъ и, для запаха, немного ванили или лимонн. цедры. Сливаютъ смѣсь на желѣзн. листъ, края котораго покрыты валькомъ прѣснаго тѣста (чтобы смѣсь не стекала), выравниваютъ такъ, чтобы толщина смѣси вездѣ была въ $1^1/_2$—2 пальца; покрываютъ смѣсь раскатанн. слоемъ такого-же тѣста, накладываютъ друг. листъ съ достаточн. тяжестью—чтобы прижать; черезъ $^1/_4$ часа разрѣзаютъ на четыреугольн. куски, которые, потомъ, оставляютъ еще на нѣск. часовъ подъ прессомъ и, наконецъ, раскладываютъ въ коробки, выстланныя бумагою.

Нужникъ—см. **Мѣста отхожія.**

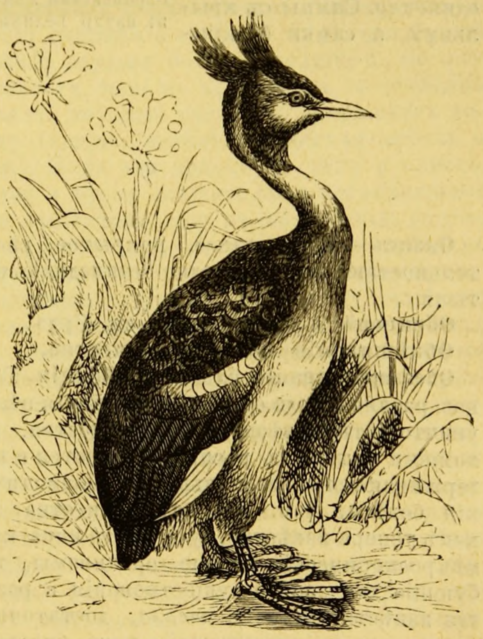
Нумизматика—наука о монетахъ и медаляхъ.

Нунціатура—см. **Нунцій.**

Нунцій—такъ наз. папскій посланникъ, не имѣющій кардинальскаго чина; посольство въ так. случаѣ наз. *нунціатурою.*

Нутація—періодическ. измѣненія въ направленіи земной оси, зависящія отъ соотвѣтственн. измѣненія въ притягательной силѣ луны.

Нырецъ или **чомга** (Podiceps) — водяная птица изъ сем. гагаровыхъ (Colymbidae). Прямой, вертикальн. посадкой тѣла, довольно длинной шеей и острымъ клювомъ напоминаетъ гагаръ; отличается отъ нихъ отсутствіемъ рулевыхъ перьевъ въ хвостѣ и плавательн. перепонки между пальцами, которые снабжены лишь широк. кожист. оторочками. Б. ч. видовъ **н.** имѣетъ красив. головн. уборъ въ видѣ рогатаго хохла и оторочки изъ перьевъ (см. рис.). Попадаются **н.** вездѣ—отъ крайняго сѣвера до Испаніи и сѣв. Африки. Ныряютъ лучше всѣхъ остальн. водоплавающ. птицъ. Питаются мелкими вод. животными и рыбой. Интересно гнѣздо чомги, представляющее плавающую на водѣ кучку растеній, слегка прикрѣпленную къ тростнику. Изъ шкурокъ **н.**, равно какъ и гагаръ, выдѣлываютъ мѣха, идущіе на дамскія украшенія, муфты и пр. (см. **Мѣха**). По внутренн. водамъ Россіи всего болѣе распространенъ **н.** *хохлатый* (P. cristatus): съ черн. хохломъ и красноват. клювомъ; опереніе на спинѣ темно-бурое, на



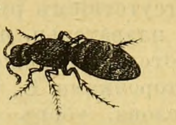
Хохлатая чомга.

груди и брюхѣ—бѣлое. Длина—около 2 фут. Другой наиболѣе извѣстный видъ—**н.** *рогатый* (P. cornutus); водится болѣе на сѣверѣ и востокѣ Россіи; онъ меньше предъидущаго (до 14 дюйм.); клювъ черный, у верхушки желтоватый. У насъ чомги перелетныя птицы: показываются на югѣ во второй половинѣ марта, въ средн. Россіи въ началѣ, а въ восточной въ серединѣ апрѣля; несутся (4 яйца) въ маѣ (въ камышахъ, на трясинахъ); улетаютъ изъ средн. и восточн. губ. въ исходѣ сентября; въ ноябрѣ показываются въ больш. количествѣ у береговъ Черн., Азовск. и Каспійск. морей, гдѣ ихъ стрѣляютъ ради шкуръ.

Нырки — см. **Утки.**

Ныряніе — см. **Плаваніе.**

Нѣмка (Mutilla)—насѣкомыя изъ отряда перепончатокрылыхъ; близки къ муравьямъ, но живутъ не обществами, а одиночно. Самцы съ крыльями, а самки безкрылы, но снабжены жаломъ; яички кладутъ въ гнѣзда шмелей, личинками которыхъ и питаются выходящія изъ яичекъ личинки нѣмокъ. Встрѣчаются во всѣхъ частяхъ свѣта; у насъ, какъ и вездѣ въ Европѣ, сам. обыкновенн. видъ—**н.** *европейская* (M. europaea): черн. цвѣта, но спинка груди красноватая.



Европейская нѣмка, въ натур. величину.

Нѣмота. Причиною **н.** можетъ б. поврежденіе или уничтоженіе органовъ рѣчи (напр. языка) или параличъ ихъ (напр. послѣ мозговаго удара); но чаще всего **н.** зависитъ отъ глухоты—см. **Глухонѣмота.**

Нѣмые—см. **Глухонѣмота.**

Нюи (Nuits) — красн. французское вино изъ города того-же имени въ департ. Cote d'Or.; по свойствамъ подходитъ къ бургундскимъ винамъ.

Нюханіе—см. **Табакъ.**

Нярка (Salmo lycaodon)—одинъ изъ крупныхъ видовъ лососей (до 2-хъ фут. длиною), водящійся въ рѣкахъ Камчатки и въ рѣкахъ, впадающихъ въ Охотское море.

О.

Оазисъ — плодородное, покрытое растительностью мѣсто среди безплодной пустыни.

Обвиненіе и обвинитель—см. **Судъ.**

Обвѣшиваніе—см. **Мошеничество.**

Обеззараживаніе или дезинфекція. Такъ наз. различн. рода операціи, имѣющія цѣлью уничтожить болѣзнетворн. вещества, при помощи которыхъ распространяются и поддерживаются заразительн. или міазматическія болѣзни (см. **Зараза**). Вещества эти, какъ теперь извѣстно, суть ничто иное, какъ микроскопическіе живые организмы, требующіе для своего существованія и развитія извѣстн. степень *тепла,* достаточную *влажность* и *присутствіе легко разлагающихся органическихъ веществъ.* Одни изъ заразн. организмовъ развиваются только въ почвѣ, другіе только въ тѣлѣ живыхъ-же существъ (человѣка или животныхъ); первые заражаютъ обыкновенно черезъ воздухъ или воду, а послѣдніе передаются главн. образомъ посредствомъ соприкосновенія съ больнымъ, его выдѣленіями или окружающими его предметами, хотя, при извѣстныхъ условіяхъ, могутъ сообщаться и черезъ воздухъ (см. **Зараза**). Чѣмъ больше *скопляется* заразн. организмовъ въ данномъ мѣстѣ, тѣмъ сильнѣе и вѣрнѣе дѣйствуетъ зараза. На знакомствѣ съ этими условіями развитія и сообщенія заразы основываются всѣ *операціи* **о-нія,** къ которымъ принадлежатъ: возвышеніе температуры до точки кипѣнія или выше (холодъ, хотя-бы и значительный, б. ч. не убиваетъ заразн. организмовъ, а только останавливаетъ ихъ развитіе—до тѣхъ поръ, пока продолжается), сушка предметовъ, заключающихъ заразу, употребленіе средствъ, останавливающихъ разложеніе (гніеніе) органич. веществъ, и вентиляція. Выборъ той или другой изъ этихъ операцій въ данномъ случаѣ зависитъ отъ качества предметовъ, подлежащихъ **о-нію,** и отъ условій, при которыхъ производится **о-ніе.** — **О-ніе возвышенною температурою** достигается или *кипяченіемъ* зараженн. предметовъ въ водѣ, въ щелокѣ или растворѣ калійнаго мыла (см. **Мыло**): обыкновенно достаточно прокипятить $^1/_2$ часа; или дѣйствіемъ на предметы въ теченіи нѣскольк. часовъ *сухого воздуха,* нагрѣтаго до 96° Р (120° Ц.) и выше. При кипяченіи въ щелокѣ или растворѣ калійнаго мыла заразн. организмы убиваются не только физич. вліяніемъ жара, но и химическимъ—щелочи; при сухомъ жарѣ не только нагрѣваніемъ, но и сушкою. Правильнымъ образомъ **о-ніе** сухимъ жаромъ производится въ особ. камерахъ (металлическихъ, съ двойными стѣнками, между которыми пропускается сжатый паръ); въ Петербургѣ подобн. камера, доступная для пользованія и частн. лицамъ, имѣется при Александровской городск. барачной больницѣ.—**Сушка** предметовъ производится обыкновенно одновременно съ возвышеніемъ температуры, т. е. описаннымъ сейчасъ способомъ **о-нія** сухимъ жаромъ. Въ широкомъ смыслѣ, къ **о-нію** сушкою должно быть отнесено и осушеніе дренажемъ вредныхъ для здоровья болотистыхъ или друг. сырыхъ мѣстностей, равно какъ и осушеніе жилыхъ помѣщеній надлеж. вентиляціею и топкою.—**Средствъ, останавливающихъ разложеніе (гніеніе) органическ. веществъ,** оч. много; однѣ изъ нихъ дѣйствуютъ механическ. поглощеніемъ газовъ и влаги, напр. уголь, гипсъ, глина и т. п., но больш. часть—химически. Наиболѣе употребительныя изъ нихъ, какъ по своей дѣйствительности, такъ и по сравнительн. дешевизнѣ, слѣдующія: *Хлоръ;* добывается удобнѣе всего изъ хлористой извести (calcaria chlorata), которая для этого обливается, въ плоскихъ стеклянн. или муравлен. глиняныхъ сосудахъ, равнымъ, по вѣсу, количествомъ солян. кислоты (хлоръ можно добывать также смѣшеніемъ 1 ч. перекиси марганца и 1 ч. поваренн. соли съ 2 ч. англ. сѣрной кислоты, разведенной 1 ч. воды). *Сѣрнистая кислота* (пары), получаемая сожиганіемъ сѣры (въ плоскихъ желѣзн. сосудахъ или просто на кирпичахъ). *Желѣзный купоросъ,* употребляемый почти исключительно для **о-нія** отхожихъ мѣстъ (см. э. сл.); *цинковый* и *мѣдный купоросъ*—дѣйствуютъ подобно желѣзному, но гораздо дороже. *Сулема*—одно изъ сильно обеззараживающихъ средствъ, употребл. въ растворѣ 1 ч. на 5000 ч. воды. *Карболовая кислота*—въ формѣ 2%—5% раствора: оч. хорошее обеззараживающ. средство. *Салициловая кислота* дѣйств. подобнымъ-же образомъ, но оч. дорога, *Калійное мыло* (см. **Мыло**) въ растворѣ: 4—4½ зол. на 1 ведро воды. Въ продажѣ существ. много болѣе или менѣе сложн. составовъ для **о-нія**; нѣкоторые изъ нихъ полезны, напр. ждановская жидкость, порошки проф. Киттары и Траппа; но приведенныя простыя вещества предпочтительнѣе уже потому, что обходятся дешевле.—**О-ніе вентиляціей:** оч. дѣйствительно; дѣйствуетъ не только тѣмъ, что уноситъ заразные организмы, но и тѣмъ, что отнимаетъ влагу (сушитъ); на открытомъ воздухѣ достигается вѣтрами (сильн. продолжительн. вѣтры въ состояніи уничтожить значительн. эпидеміи), а въ закрыт. помѣщеніяхъ искусственн. приспособленіями (см. **Вентиляція**).

Обеззараживанію подвергаются: *Почва*—лучше всего обеззараживается осушеніемъ и разведеніемъ на ней растеній, преимущественно деревьевъ (см. **Жилище**).—*Вода*—вѣрнѣе всего обеззараживается кипяченіемъ; объ очищеніи ея фильтрами—см. **Вода** и **Фильтры**.—*Жилыя помѣщенія.* Самое дѣйствительн. средство для **о-нія** ихъ—постоянная хорошая вентиляція и удаленіе изъ нихъ всякаго рода органическ. веществъ, подверженныхъ гніенію. Если въ помѣщеніи находятся заразительн. больные, то полезно, кромѣ того, окуривать помѣщеніе (въ присутствіи больныхъ и окружающихъ ихъ лицъ) парами раствора карболов. кислоты, который, съ этою цѣлью, наливается въ плоскіе сосуды и ставится въ тепломъ (но не горячемъ) мѣстѣ—близъ печки (въ комнатѣ д. б. замѣтный, но не сильный запахъ карбол. кислоты); окуриваніе можно замѣнить распыленіемъ раствора посредствомъ пульверизатора. Окуриваніе ароматическ. веществами скорѣе вредно, чѣмъ полезно, такъ какъ только мѣшаетъ чувствовать порчу воздуха. Для предотвращенія скопленія заразы, въ комнатѣ, гдѣ лежитъ заразит. больной, должно б., по возможности, меньше предметовъ, и особенно такихъ, которые способны удерживать заразу (ковры, занавѣсы, мягкая мебель и т. п.). Какъ эти предметы, такъ и платье, бѣлье и пр. не должны быть встряхиваемы или выколачиваемы въ помѣщеніи; снятое съ больного или постели бѣлье слѣдуетъ тотчасъ-же погрузить въ заранѣе приготовленный сосудъ съ растворомъ калійнаго мыла. Еще менѣе позволительно держать въ комнатѣ больного какія-либо пищевыя вещества. Испражненія, равно какъ и друг. изверженія, зараз. больного д. быть немедленно обеззаражены (см. ниже). Послѣ выхода заразит. больного—стѣны, потолки, полы, окна и вообще всѣ предметы въ помѣщеніи, переносящіе мытье, д. б. вымыты растворомъ калійнаго мыла, а если болѣзнь была оч. заразительна и опасна (оспа, скарлатина, дифтеритъ, холера и т. п.), то, передъ мытьемъ, смочены растворомъ сулемы. Затѣмъ, помѣщеніе окуривается хлоромъ или сѣрнистою кислотою; для этого сосуды со смѣсью для хлора или съ зажженною сѣрою ставятся въ помѣщеніи (для хлора, по причинѣ его тяжести,—на нѣсколько возвышенн. подставкахъ), двери и окна котораго плотно запираются. Для помѣщенія въ 6 куб. саж. требуется 2½ ф. хлористой извести или сѣры. На время окуриванія металлич. вещи въ помѣщеніи д. б. смазаны густ. слоемъ жира или лакомъ. Черезъ 12 или, лучше, 24 часа помѣщеніе открывается и сильно провѣтривается; для скорѣйш. удаленія запаха хлора развѣшиваются тряпки, смоченныя нашатырн. спиртомъ. Если болѣзнь была оч. заразительна и опасна, то очищенное помѣщеніе лучше всего отдѣлать вновь (стар. обои содрать вполнѣ и замѣнить новыми, полы, потолки, окна перекрасить и пр.). Точно такимъ-же образомъ обеззараживаются помѣщенія послѣ больныхъ животныхъ (конюшни, хлѣва и пр.).—Относительно **о-нія** *отхож. мѣстъ*—см. **Мѣста отхожія;** но вообще заразит. больные не должны испражняться въ общ. отхож. мѣстѣ, а если это случилось, то обеззараживать отх. мѣсто лучше не желѣзн. купоросомъ, а карбол. кислотою или растворомъ сулемы (стольчакъ тщательно вымыть растворомъ калійн. мыла).—*Испражненія и друг. изверженія заразит. больныхъ.* Испражненія больного воспринимаются въ особ. сосуды, до половины или до трети наполненныя растворомъ калійнаго мыла или карболов. кислоты, а если онѣ оч. заразительны, то растворомъ сулемы. Гдѣ возможно, такія испражненія, обеззаразивъ ихъ и смѣшавъ съ горюч. матеріаломъ (напр. древесн. стружками), лучше сжигать. У оч. заразительн. больныхъ всѣ изверженія (моча, мокрота и пр.) д. б. подвергнуты такому-же **о-нію;** у нѣкотор. больныхъ обеззараживаются только извѣстн. изверженія: мокрота у чахоточныхъ и коклюшныхъ, испражненія у страдающихъ эпидемическ. или кровавымъ поносомъ. — *Предметы, соприкасавшіеся съ зараз. больнымъ или находившіеся въ его помѣщеніи:* носильное и постельное бѣлье и все то, что переноситъ стирку, обеззараживается кипяченіемъ въ растворѣ калійнаго щелока, а шерст. ткани (платье, одѣяла и пр.), мягкая мебель, матрасы, подушки и т. п. подвергаются дѣйствію сухого жара (см. выше). Но предметы, состоящіе изъ различн. матеріаловъ, удобнѣе всего предварительно раздѣлать, и затѣмъ каждый матеріалъ подвергнуть, отдѣльно, соотвѣтствующему способу **о-нія,** при чемъ дешевые матеріалы лучше всего сжечь; напр. наволоки матрасовъ и подушекъ прокипятить, мочалу, траву, даже волосъ и пухъ сжечь; дерев. части мебели обработать карболовою кислотою (или окурить хлоромъ въ помѣщеніи), обивку обеззаразить сухимъ жаромъ, а набивку сжечь. Кожанныя и металлическія вещи, въ томъ числѣ инструменты, обработываются карболов. кислотою; но если инструментами оперировались больные сибирск. язвой, сапомъ или собач. бѣшенствомъ, то ихъ слѣдуетъ прокалить. Загрязненныя перевязки—сжечь.—*Экипажи, кресла, носилки,* служившіе для перевозки или переноски заразн. больного, обеззараживаются или какъ помѣщенія, или какъ мебель.—*Лица, соприкасавшіяся съ зараз. больнымъ или окружающ. его вещами,* выйдя изъ помѣщенія больного, д. вымыть руки растворомъ карболов. кислоты (2%), а лицо обыкн. мыломъ, платье вычистить щеткою и, при помощи пульверизатора, опрыскать его растворомъ карболов. кислоты (вообще-же для посѣщенія больного лучше имѣть отдѣльное платье). Ѣсть и пить въ комнатѣ зараз. больного не долженъ никто, кромѣ самого больного.—*Больной по выздоровленіи:* обмываніе всего тѣла растворомъ калійн. мыла или 2% растворомъ карбол. кислоты, затѣмъ теплая ванна съ мыломъ, свѣжее бѣлье. — *Трупы лицъ, умершихъ отъ зараз. болѣзней,* завертываются въ простыни или саваны, смоченные растворомъ сулемы или, по крайней мѣрѣ, растворомъ калійн. мыла, и оставляются въ жилищахъ, какъ можно, менѣе времени.—О болѣзняхъ заразительныхъ—см. **Зараза.** — Относительно *обеззараживанія* ранъ и язвъ—см. **Раны** и **Язвы.**

Обезпеченіе — см. **Задатокъ, Заемъ, Закладъ, Залогъ, Запрещеніе, Наемъ, Неустойка, Поручительство, Судопроизводство.**

Обезчещиваніе—см. **Оскорбленія.**

Обезьяны (Simiae) или **четырерукія** (Quadrumana): послѣ человѣка высшій отрядъ класса млекопитающихъ. По общ. формѣ тѣла, головы, конечностей и мног. друг. чертамъ организаціи, **о.** стоятъ настолько близко къ человѣку, что нѣкот. зоологи не задумались соединить ихъ и человѣка въ одинъ общ. отрядъ — *Primates*. И дѣйствительно, сходство между человѣкомъ и высш. представителями **о.** значительно болѣе, чѣмъ между высшими и низшими **о.** Отличительные признаки **о.** отъ человѣка, изъ которыхъ многіе д. б. отнесены къ второстепеннымъ, слѣдующіе: тѣло, за исключеніемъ лица, ладоней, ступней и сѣдалищн. частей, окрашенныхъ иногда въ яркіе цвѣта, покрыто болѣе или менѣе густо шерстью. Черепъ у высш. **о.**, въ особенности въ молод. возрастѣ, близокъ къ человѣческому, но отличается отъ него значительно меньшимъ лицевымъ угломъ (образуемымъ пересѣченіемъ 2 линій: одной—отъ лба къ рѣзцамъ верхн. челюсти, другой — отъ ноздрей къ слух. отверстію). Иначе говоря,—лицевая часть (морда) сильно преобладаетъ надъ собственно черепною (мозговой). Всего рѣзче замѣтно это у павіановъ или собакоголовыхъ **о.** Глаза поставлены весьма близко др. къ др., носъ, кромѣ одного вида (*носачъ*—Nasalis), почти не выступаетъ надъ поверхностью лица; нѣтъ выдающагося подбородка. Зубная система рѣзко отличается отъ человѣческой большими, сильно выдающимися, клыками. Мозгъ оч. похожъ на человѣческій, но съ менѣе сложными извилинами; по объему и вѣсу, онъ у самой человѣкообразной **о.** (гориллы), въ періодъ ея возмужалости, лишь немногимъ больше мозга новорожденн. ребенка. Изъ конечностей — переднія (руки) гораздо длиннѣе и сильнѣе, чѣмъ у человѣка; заднія (ноги), прикрѣпленныя къ узк. тазу, относительно слабы. Весьма характерная для **о.** способность брать предметы задн. конечностями дала поводъ назвать ихъ четырерукими, хотя ноги ихъ устроены по типу ногъ человѣка и не могутъ быть приравнены рукамъ. Пальцы рукъ у большинства несутъ плоскіе ногти. На ногахъ большой палецъ у всѣхъ безъ исключенія съ плоскимъ ногтемъ. Вслѣдствіе особ. положенія и устройства конечностей, **о.** или движутся прыжками, или ходятъ на четверенькахъ, принимая вертикальн. положеніе лишь въ исключ. случаяхъ; при ходьбѣ стопа касается земли не всей своей поверхностью, а только наружн. краемъ. Хвостъ то отсутствуетъ, то есть; у нѣкоторыхъ онъ достигаетъ значительн. длины и оч. цѣпокъ, такъ что представляетъ какъ-бы пятую конечность: имъ эти **о.** цѣпляются за вѣтви, берутъ предметы и даже подносятъ ко рту пищу. Самки **о.** рождаютъ одного (рѣдко двухъ) дѣтенышей, которыхъ кормятъ (соски, какъ у человѣка, на груди) и за которыми ухаживаютъ съ больш. нѣжностью. Въ психическ. отношеніи **о.** стоятъ довольно высоко, особенно въ молодости; всѣмъ извѣстна ихъ переимчивость. Питаются **о.** плодами, зернами, а также насѣкомыми, яйцами птицъ и мелк. позвоночными. Водятся въ лѣсахъ тропическ. странъ; область распространенія ихъ совпадаетъ съ поясомъ пальмъ (прибл. между 37° с. шир. и 35° ю. ш.). Нѣкот. виды попадаются въ южн. Испаніи. Трудно переносятъ переселеніе въ страны умѣренныя. Отрядъ **о.** дѣлится на 3 семейства: 1) *Узконосыя* (Catarrhinae) или **о.** *Стараго Свѣта,* съ узкой носовой перегородкой и съ 32 зубами, какъ у человѣка. Онѣ подраздѣляются на а) *человѣкообразныхъ* (Anthropomorphae), куда относятся горилла, орангутангъ, шимпанзе и гиббоны, и *б) хвостатыхъ* (Cynopithecini), съ защечными мѣшками, съ мозолями на сѣдалищныхъ частяхъ и съ болѣе или менѣе длинн. хвостомъ у большинства; сюда принадлежатъ мартышки, макаки и павіаны. 2) *Плосконосыя* (Platyrrhinae), или **о.** *Новаго Свѣта,* съ 36 зубами и широкой носов. перегородкой; сѣдалищныхъ мозолей и защечныхъ мѣшковъ никогда не бываетъ; хвостъ часто цѣпкій. Изъ нихъ наиболѣе извѣстны ревуны и сапажу. 3) *Игрунки* (Arctopitheci)— небольш. обезьянки, съ когтями на пальцахъ рукъ и ногъ (кромѣ больш. пальца ногъ, гдѣ ноготь); проворствомъ и пушист. мѣхомъ и хвостомъ напоминаютъ бѣлокъ. Сюда относится всѣмъ извѣстн. уистити.— Подробности—см. отд. названія.

Обелискъ. Такъ наз. особ. рода древне-египетск. памятники, въ формѣ высокихъ четыреугол. колоннъ, суживающихся кверху и на верхушкѣ пирамидально усѣченныхъ; всегда высѣчены изъ одного камня (большіе изъ гранита) и часто украшены надписями. Сам. древній изъ большихъ сохранившихся **о.** геліополійскій (около 38 арш. высотою); самый большой изъ сохранившихся — карнакскій (нѣсколько выше 39 арш.). 12 древне-егип. **о.** находятся въ наст. время въ Римѣ, одинъ въ Парижѣ (Луксорскій). Небольш. ассирійскій **о.** Нимруда (около 3 арш. высотою), изъ черн. мрамора, наход. въ Британскомъ музеѣ. Въ Петербургѣ (на Вас. островѣ) воздвигнутъ памятникъ Румянцеву въ формѣ **о.**

Оберъ—частица, приставляемая обыкновенно къ названіямъ чиновъ, званій и должностей и означающая высшую степень того званія или чина, къ которому приставлена, напр. гофмаршалъ и оберъ-гофмаршалъ, прокуроръ и оберъ-прокуроръ и т. п.

Оберъ-офицеръ—см. **Чины.**

Оберъ-полиціймейстеръ—см. **Полиція.**

Оберъ-прокуроръ—см. **Сенатъ** и **Синодъ.**

Оберъ-секретарь—см. **Сенатъ** и **Синодъ.**

Обечайка или **обечье**—деревянн. кожухъ, которымъ обводятъ мельничн. жернова, чтобы не разсыпалась мука (см. **Мельницы**). Обечайкою наз. также бездонную кадку, въ которой прессуютъ сыръ.

Обечье—то-же, что **Обечайка.**

Обжоги—см. **Ожоги.**

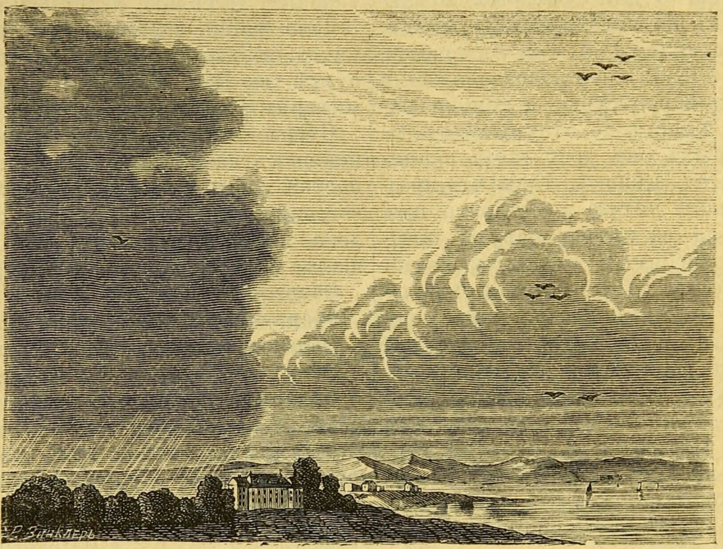
Обжорливость. Излишнее употребленіе пищи б. ч. есть слѣдствіе дурной привычки; только въ нѣкотор. случаяхъ **о.** есть припадокъ болѣзни, извѣстный подъ названіемъ *bulimia.* Чаще всего такою болѣзненн. **о.** страдаютъ истерическія женщины, умалишенные и вообще нервн. больные. О вредѣ **о.**—см. **Пища.**

Обида—см. **Оскорбленіе.**

Обиходъ—церковная книга для нотнаго пѣнія; содержитъ начало всенощной, кондаки, тропари, прокимены, причастны, задостойники и др. церковн. пѣсни по различн. древнимъ напѣвамъ.

Облава—см. **Охота.**

Облака.—Образованіе какъ **о.,** такъ и тумана зависитъ отъ осажденія изъ воздуха находящихся въ немъ растворенныхъ водяныхъ паровъ (см. **Воздухъ**). Когда пары осаждаются въ нижнихъ слояхъ атмосферы, является туманъ, а когда въ верхнихъ— облака. Туманъ обыкновенно происходитъ или отъ соприкосновенія теплыхъ нижнихъ слоевъ воздуха съ охлажденною (по вечерамъ и ночью) землею, или-же отъ смѣшенія болѣе теплаго (и обильнаго парами) воздуха надъ морями, болотами, рѣками, лугами и т. п. съ болѣе прохладнымъ воздухомъ вышележащихъ слоевъ атмосферы. **О.** образуются чаще всего вслѣдствіе охлажденія болѣе теплыхъ восходящихъ слоевъ воздуха при смѣшеніи ихъ съ болѣе холодн. верхн. слоями атмосферы (съ кажд. 100 метр. или 47 саж. возвышенія надъ землею температура воздуха, какъ извѣстно, понижается на 1° Ц или 0,8 Р); но могутъ также образоваться и при встрѣчѣ слоевъ воздуха различн. температуры, текущихъ въ противуположныхъ направленіяхъ. Различаютъ три главныя формы **о.**: *Перистыя* (cirrus), образующіяся на значительной высотѣ (отъ 4000 до 8000 метр. или $3^3/_4$ до $7^1/_2$ верстъ надъ землею)—тамъ, гдѣ восходящіе слои воздуха начинаютъ расходиться въ стороны; самый характерн. видъ ихъ — бѣлыя тонкія, прямыя или нѣсколько изогнутыя, нити, иногда, сліяніемъ своимъ, образующія тонкія сѣти или нѣжную вуаль, часто покрывающую б. ч. неба и нерѣдко едва замѣтную для глаза. Въ этой послѣдней формѣ перист. облака бываютъ причиною образованія свѣтл. колецъ вокругъ солнца или луны. Судя по высотѣ, нужно думать, что перистыя **о.** образованы изъ замерзшихъ капелекъ пара—ледяныхъ иголочекъ (отсюда ихъ блестящ. бѣлый цвѣтъ). *Кучистыя* **о.** (*cumulus*) образуются чаще всего лѣтомъ, при чист. небѣ, въ тихую погоду, когда атмосфера совершенно спокойна или когда, по крайней мѣрѣ, въ ней нѣтъ встрѣчн. теченій; появляются б. ч. вскорѣ послѣ восхода солнца, до полудня увеличиваются, а по мѣрѣ нагрѣванія воздуха, постепенно опускаясь, или исчезаютъ, если въ воздухѣ мало паровъ, или-же превращаются въ кучисто-слоистыя **о.**, если атмосфера обильна парами. *Слоистыя* **о.** (stratus), покрывающія часто все небо, образуются, когда восходящіе слои воздуха встрѣчаютъ въ атмосферѣ или противуположныя м. собою теченія, или различныя теченія, движущіяся, хотя и въ одномъ направленіи, но съ разною скоростью. Высота кучистыхъ и слоистыхъ **о.**—до 2000 метр. (до 2 верстъ), но кучистыя часто и гораздо выше. Отъ сліянія этихъ трехъ главн. формъ образуются: *перисто-кучистыя* **о.** или такъ наз. *барашки*—маленькія нѣжныя бѣлыя кругловатыя облачка на голубомъ просвѣчивающемъ небѣ, и *перисто-слоистыя* — когда перистыя **о.** сливаются въ болѣе или менѣе толстые слои, нерѣдко покрывающіе сплошь все небо или-же являющіеся у горизонта въ формѣ узкихъ полосокъ; оба эти вида облаковъ плаваютъ на такой-же высотѣ, какъ и перистыя. Сліяніе кучистыхъ **о.** съ слоистыми образуетъ *кучисто-слоистыя* **о.**, закрывающія иногда горизонтъ синевато-чернымъ покровомъ и переходящія нерѣдко въ собственно *дождевыя* **о.** (nimbus).—Въ средней Европѣ на равнинахъ или невысокихъ возвышенностяхъ (ниже 800 метр. или 2600 фут. надъ поверхностью моря) наибольшая облачность замѣчается осенью и зимою, наименьшая—весною и лѣтомъ; притомъ, maximum въ западн. и сѣверо-западн. частяхъ Европы



4 птицы — перистыя **о.**; 3 птицы — кучистыя **о.**; 2 птицы — слоистыя **о.**; 1 птица — дождевыя **о.**

приходится на осень, а въ восточныхъ и юго-восточныхъ на зиму; minimum—въ первыхъ на весну, въ послѣднихъ на лѣто. Вообще-же облачность уменьшается по направленію къ востоку и къ югу. — Знакомство съ **о.** и ихъ происхожденіемъ им. важное значеніе для *предсказанія погоды* — см. **Погода.**

Область—администр. подраздѣленіе государств. территоріи; отъ губерніи отличается нѣкот. особенностями въ управленіи. Въ наше время въ Россіи существ. слѣдующ. области: **о.** Войска Донскаго; на Кавказѣ—Кубанская, Терская, Дагестанская, Батумская и Карская; **о.** Закаспійская, Уральская и Тургайская; въ Степномъ генералъ-губернаторствѣ — Акмолинская, Семипалатинская и Семирѣчинская; въ Туркестанскомъ генералъ-губ-ствѣ — Сыръ-Дарьинская, Ферганская и Самаркандская; въ генер. губ-ствѣ Вост. Сибири — Якутская; въ Приамурск. генер. губ-ствѣ—Забайкальская, Амурская и Приморская. — (Общ. Учрежд. Губ., ст. 4 по прод. 1886 г.).

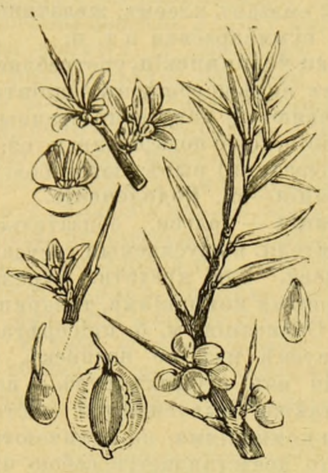
Облатки для заклеиванія писемъ и пр. быв. непрозрачныя и прозрачныя, тѣ и другія обыкновенно окрашенныя въ различныя цвѣта. *Непрозрачныя* **о.** приготовл. изъ смѣси лучшей пшеничн. муки съ чист. холодн. водою; превращенная въ *жидкое* тѣсто, смѣсь наливается въ нѣсколько нагрѣтыя и слегка смазанныя внутри (деревянн. или коров. масломъ) металлич. формы (на подобіе вафельныхъ); когда тѣсто подсохнетъ достаточно, изъ него вырѣзаютъ **о.** цилиндрическ. рѣзцомъ. Подкрашиваютъ тѣсто для **о.**: въ розовый цвѣтъ—карминомъ или отваромъ бразильск. дерева съ квасцами (см. **Лаки красильные**), въ синій—спиртн. растворомъ индиго-кармина (см. **Краски**), въ желтый—отваромъ шафрана, въ черный—сажею или смѣсью раствора желѣзн. купороса съ отваромъ чернильн. орѣшковъ, въ зеленый, фіолетовый и др. — смѣшеніемъ различн. красокъ. *Прозрачныя* **о**: растворъ прозрачн. желатина въ горячей водѣ (такой густоты, чтобы по застываніи получилась масса нужн. плотности) наливается на подогрѣтое (лучше всего паромъ) и вполнѣ горизонтально положенное стекло, слегка смазанное деревянн. или коров. масломъ и обложенное рамкою (металлическою, напримѣръ свинцовою, бумажною и т. п.), такой высоты, какую толщину д. имѣть **о.** Чтобы удалить излишекъ, налитая масса прикрывается друг. стекломъ, также подогрѣтымъ и смазаннымъ; застывшій листикъ желатина разрѣзаютъ, какъ и въ предыд. случаѣ; для подкрашиванія служ. тѣ-же краски (д. б. прозрачны).—*Бумажныя* **о.**—кружки, вырѣзанные или нарочно приготовленные изъ бумаги (съ вензелями, буквами и т. п.); низъ ихъ смазанъ клеемъ: желатиномъ, растворомъ гуммиарабика и т. п.

Облатки медицинскія, употребляемыя для пріема въ нихъ порошковъ непріятн. вкуса, приготовляются, какъ непрозрачныя **о.** для заклеиванія, но не подкрашиваются; кружки (или квадратики) вырѣзаются больше.

Обливанія—см. **Водолеченіе.**

Облигаціи — долгов. обязательства на предъявителя, выпускаемыя государствомъ, коммерческ. или кредитн. учрежденіями, акціонерными компаніями, товариществами и т. п. Облигаціи м. б. пріобрѣтаемы или при выпускѣ ихъ по подпискѣ, или впослѣдствіи изъ вторыхъ рукъ — покупкою. *Акціи* также выпускаются частн. обществами и компаніями, но отличаются отъ **о.** тѣмъ, что представляютъ собою части или паи основн. капитала, вложеннаго въ предпріятіе; владѣльцы акцій участв. въ управленіи дѣлами и несутъ рискъ предпріятія или получ. дивидентъ (см.) соразмѣрно ихъ паямъ. **О.**—долгов. росписки общества передъ предъявителемъ; владѣльцы **о.**—заимодавцы общества, имѣющіе право только на полученіе опредѣленнаго процента; долгъ имъ погашается б. ч. въ теченіи болѣе или менѣе продолжительн. времени посредствомъ тиража. Въ практикѣ нашихъ кредитн. учрежденій **о-ми** нерѣдко назыв. билеты или закладн. листы, выдаваемые залогодателямъ въ видѣ ссудъ подъ залогъ ихъ имуществъ или при пріемѣ отъ нихъ вкладовъ (ср. Уставы город. кредитн. обществъ — сп-бургскаго, московскаго, одесскаго и др. и уставы коммерческихъ банковъ — Варшавскаго учетнаго, Кишиневскаго, Ростовскаго на Дону и др.). Въ наш. законахъ нѣтъ общ. постановленій о правѣ частн. обществъ и компаній выпускать **о.**; право это всякій разъ опредѣляется уставомъ общества, утверждаемымъ правительствомъ. (См. **Товарищества**).

Облѣпиха (Hippophae rhamnoides) — кустарникъ изъ сем. *пшатовыхъ* (Elaeagnaceae), до 2 и болѣе саж. высотою. Вѣтви кончаются колючками; узкіе листья серебристы. Мелкіе цвѣточки распускаются раньше листьевъ и сидятъ на оч. коротк. ножкахъ, какъ-бы облѣпляютъ вѣтви, что особенно замѣтно осенью, во время созрѣванія желт. ягодообразныхъ плодовъ, величиною съ горошину. Цвѣтки однополы; кажд. полъ—на отдѣльн. растеніи. У насъ встрѣчается въ Сибири, на Кавказѣ и въ Крыму, преимущественно около ручьевъ и рѣчекъ. Эффектный кустарникъ, дающій хорош. живыя изгороди. Любитъ поливку, особенно при тяжелой глинистой почвѣ. Обрѣзку переноситъ хорошо, разводится преимущественно черенками или корнев. отпрысками. Посѣянныя сѣмена, до всхода, лежатъ въ



Облѣпиха.

землѣ отъ 1 до 2 лѣтъ. Изъ ягодъ приготовляютъ отличн. ароматн. настойку.

Обманка—такъ наз. нѣкот. сѣрнист. металлы, не дающіе чист. металла при обыкн. способахъ обработки (обжиганіемъ и возстановленіемъ);напр.,цинкъ можетъ б. полученъ изъ цинков. **о.** только перегонкою продукта обыкнов. обработки. Оттого и названіе обманки.

Обманъ. Кромѣ тѣхъ формъ обмана, которыя м. б. подведены подъ понятіе *мошенничества* (см.) и *подлога* (см.), законъ предусматриваетъ еще слѣдующ. случаи: 1. *Обманъ при заключеніи обязательствъ:* Когда обязательства или сдѣлки заключаются при помощи сообщенія завѣдомо ложныхъ свѣдѣній (дача обѣщаній, хотя бы и завѣдомо ложныхъ, не составл. преступнаго дѣянія). Виновный наказуется тюрьмою отъ 8 м. до 1 г. 4 м. (Ул. о Н., ст. 1688 и рѣш. Уг. Касс. Деп. 1876 г. за № 144); если виновный, по своему служебн. положенію или по друг. обстоятельствамъ, могъ заслуживать особ. довѣрія, то наказаніе увеличивается одною степенью, а если виновный, для достиженія своей цѣли, совершилъ обманныя дѣйствія, могущія увеличить къ нему довѣріе (напр. принялъ непринадлежащее ему званіе, предъявилъ фальшив. документы и т. п.), то онъ подвергается ссылкѣ на житье въ Сибирь или заключенію въ исправ. арест. отдѣленія отъ 1 до $1^1/_2$ г. Вступленіе съ несовершеннолѣтнимъ, при помощи обмана, въ сдѣлки или обязательства, недозволенныя ему закономъ, влечетъ за собою, кромѣ уничтоженія обязательствъ и сдѣлокъ, заключеніе въ тюрьму отъ 2 до 8 м. (Улож. о Н., ст. 1688, 1689). Продажа или залогъ, при помощи обмана (утайки), имѣнія, состоящаго подъ запрещеніемъ, арестомъ или секвестромъ, наказывается лишеніемъ всѣхъ особ. правъ и ссылкою на житье въ отдаленн. губ., кромѣ сибирскихъ, или отдачею въ исправ. арест. отд.; при этомъ заключенныя сдѣлки уничтожаются и виновный обязанъ вознаградить происшедшія отъ его дѣянія убытки. Тотъ, кто, зная о состоявшемся постановленіи о наложеніи запрещенія или ареста на его имущество, до приведенія этой мѣры въ исполненіе, переукрѣпитъ, безденежно передастъ или инымъ способомъ скроетъ часть или все свое имущество,—наказуется заключеніемъ въ тюрьму отъ 8 м. до 1 г. 4 м- Во всѣхъ случаяхъ, какъ соучастникъ, наказывается и тотъ покупщикъ, который завѣдомо купитъ имущество у лица, не имѣющаго право продавать (Тамъ-же, ст. 1699, 1700). 2. *Обманъ при исполненіи обязательствъ:* если лицо, имѣющее средства удовлетворить свои обязательства, напр. долговыя, умышленно скроетъ ихъ или не объявитъ о нихъ суду или полиціи въ порядкѣ, установленномъ Уставомъ Гражд. Судопр., или дастъ по этому поводу ложн. показанія,—то оно наказуется тюрьмою отъ 1 до 8 м. (Мир. Уст., ст. 176^1). Такому наказанію, напримѣръ, подвергается должникъ, если, вызванный кредиторомъ (на основаніи ст. 1222^4 и слѣд. Уст. Гражд. Суд.) въ судъ для указанія средствъ къ удовлетворенію долга, дастъ ложныя показанія. 3. *Злоупотребленіе довѣріемъ:* а) повѣренный, злонамѣренно преступившій предѣлы или нарушившій данныя ему полномочія, или вошедшій въ сдѣлки съ противниками довѣрителя и причинившій ему тѣмъ вредъ и убытки, — наказывается какъ за мошенничество (см.); б) повѣренный, сообщившій или передавшій кому-либо ввѣренные ему документы и причинившій тѣмъ убытки довѣрителю, кромѣ возмѣщенія послѣднихъ, наказуется тюрьмою отъ 2 до 8 м., а если, при этомъ, онъ дѣйствовалъ изъ корыстн. цѣлей, — то ссылкою на житье въ Сибирь или заключеніемъ въ арест. отд. отъ 1 до $1^1/_2$ г.

Обмираніе—см. **Смерть мнимая.**

Обморокъ (Syncope)—болѣзн. состояніе, при которомъ теряется сознаніе и останавливается б. ч. отправленій гол. мозга. Обмороку обыкновенно предшествуетъ «дурнота»: шумъ и звонъ въ ушахъ, потемнѣніе зрѣнія и искры въ глазахъ, свинцовая тяжесть въ головѣ съ помутнѣніемъ сознанія, головокруженіе (почва качается, предметы идутъ кругомъ), почти всегда сопровождаемое тошнотою, а иногда рвотою, часто холодный потъ. Если больной успѣетъ прилечь, то явленія эти нерѣдко проходятъ безъ наступленія настоящаго **о.**; въ противномъ случаѣ—больной падаетъ безъ сознанія и теряетъ способность чувствовать и двигаться. Лицо при **о.** всегда *блѣдно,* пульсъ оч. малъ (часто едва замѣтенъ) и ускоренъ, дыханіе и сердцебіеніе слабы. Обыкновенно **о.** проходитъ скоро и вообще не опасенъ. Ближайшая причина **о.**—острое *малокровіе* головн. мозга, зависящее или отъ спазма сосудовъ, приносящихъ кровь къ мозгу, или отъ ослабленія сердечной дѣятельности, или, наконецъ, отъ быстрой потери крови при кроветеченіяхъ. Расположены къ **о.** люди малокровные и нервные, въ особенности истерическіе. Вызывающими причинами м. б. физическая или умственная усталость, голодъ, нервн. волненія (испугъ и т. п.), внезапн. сильн. боли, душный и жаркій воздухъ и т. п. Есть особы, въ другихъ отношеніяхъ часто совершенно здоровыя, которыя легко падаютъ въ **о.** отъ совершенно пустячныхъ причинъ, напр. отъ взгляда на кровь. У иныхъ расположеніе къ **о.** наслѣдственное. *Леченіе:* такъ какъ **о.** происходитъ отъ остраго малокровія головн. мозга, то больного прежде всего нужно положить *горизонтально,* разстегнуть платье, чтобы облегчить дыханіе, усилить вентиляцію въ комнатѣ; затѣмъ—изъ наружн. возбуждающихъ средствъ: опрыскивать лицо холодн. водою, растирать виски уксусомъ или одеколономъ, давать нюхать нашат. спиртъ, крѣпкій уксусъ и т. п.; внутрь—вино.—*Сильная* степень **о.**, продолжающагося оч. долго, наз. *обмираніемъ* (см. э. сл.).

Обмыванія хол. водою (губкою) дѣйств. подобно обертыванію въ мокр. простыню (см. **Водолеченіе**), но слабѣе.

Обмѣнъ—см. **Мѣна.**

Обмѣнъ веществъ. Такъ физіологи называютъ процессъ, при помощи котораго живые организмы непрерывно возобновляютъ свой составъ. Замѣна стараго новымъ возможна только послѣ удаленія стараго, а потому въ **о. в-въ** отличаютъ два параллельно идущіе процесса: съ одной стороны—разрушеніе и выдѣленіе отжившихъ составныхъ частей, а съ другой—образованіе на мѣсто ихъ новыхъ, совершенно подобныхъ удаленнымъ. Эта послѣдняя способность—создавать изъ матеріаловъ, почерпаемыхъ извнѣ, ткани и органы, подобные удаленнымъ,—характерна для живыхъ организмовъ и получила отъ физіологовъ особ. названіе: *уподобленія.* При помощи такого уподобленія только и возможно поддержаніе постоянства въ растительныхъ и животныхъ формахъ. Обмѣномъ веществъ выражается главная сущность жизни органическ. существъ, а такъ какъ сущность эта не одинакова у растеній и животныхъ, то, соотвѣтственно этому, замѣчается и большая разница въ обмѣнѣ ихъ веществъ. Въ растеніяхъ процессъ разрушенія сравнительно ничтоженъ; процессъ созиданія, напротивъ того, оч. энергиченъ, вслѣдствіе чего растеніе ростетъ непрерывно. У животныхъ процессъ разрушенія всегда идетъ параллельно съ процессомъ созиданія (уподобленія): въ молодости, пока животное ростетъ, уподобленіе нѣсколько преобладаетъ надъ разрушеніемъ, въ средн. возрастѣ силы обоихъ процессовъ уравновѣшиваются, вслѣдствіе чего вѣсъ и объемъ животнаго въ это время остаются неизмѣнными; наконецъ, въ старости разрушеніе беретъ легкій перевѣсъ надъ созиданіемъ. Растенія строятъ свои ткани изъ простыхъ или оч. несложныхъ неорганическихъ тѣлъ, почерпаемыхъ ими изъ воздуха и почвы (воды, угольной кислоты, амміака, азотнокисл. и друг. солей); мертвыя органическ. вещества, которыми съ такою пользою удобряютъ почву для растеній, начинаютъ служить пищею для послѣднихъ только тогда, когда, при помощи окисленія, превратились въ неорганическія. Въ противуположность животнымъ, растенія разлагаютъ угольную кислоту и выдѣляютъ кислородъ. Животныя, наоборотъ, уподобляютъ только уже готовыя сложныя органическія вещества, по составу мало отличающіяся отъ ихъ тканей, и, потому, питаться могутъ только растеніями или животными-же. Энергично и постоянно дѣйствующій въ нихъ процессъ разрушенія обусловливается окисленіемъ ихъ отжившихъ тканей или поступающихъ въ нихъ питательн. матеріаловъ, а потому животныя сильно поглощаютъ кислородъ изъ воздуха и выдѣляютъ изъ себя угольную кислоту и другіе продукты окисленія (мочевину, мочевую кислоту и пр.). Разложеніе сложныхъ тѣлъ въ болѣе простыя, главн. образомъ подъ вліяніемъ окисленія, сопровождается всегда развитіемъ (освобожденіемъ) *живыхъ силъ* (теплоты, механическ. работы и т. п.), а соединеніе простыхъ тѣлъ въ болѣе сложныя, наоборотъ, — поглощеніемъ (сокрытіемъ) силъ. — Поэтому, обмѣнъ веществъ выражается въ растеніяхъ — почти исключительно ростомъ ихъ (накопленіемъ внутри ихъ матеріаловъ съ скрытыми силами), а въ животныхъ — проявленіемъ теплоты, механической дѣятельности и т. п. Сила обмѣна веществъ въ растеніяхъ обусловливается главнымъ образомъ вліяніемъ почвы, воздуха, солнечной теплоты и свѣта, а въ животныхъ, кромѣ того, ихъ собственною дѣятельностью: чѣмъ больше эта дѣятельность, тѣмъ значительнѣе разрушеніе и тѣмъ сильнѣе **о. в-въ.** У высшихъ животныхъ, въ томъ числѣ и у человѣка, **о. в-въ** энергичнѣе, чѣмъ у низшихъ. Онъ измѣняется подъ вліяніемъ тепла или холода, пищи и питія, болѣзней и пр. **О. в-въ** продолжается непрерывно, пока животное или растеніе живетъ; остановка его есть смерть, а неправильность — болѣзненное состояніе. Нормальный **о. в-въ**—лучшій признакъ здоровья. О правильности **о. в-въ** судятъ главнымъ образомъ по равновѣсію между поступленіями и выдѣленіями, что удобнѣе всего опредѣляется взвѣшиваніемъ (см. **Здоровье**).

Обмѣриваніе—см. **Мошенничество.**

Ободъ—см. **Колеса.**

Обои приготовляются изъ особо фабрикуемой для того бумаги, которая должна б. достаточно плотна, крѣпка и гладка. Бумагу окрашиваютъ (съ одной стороны) сначала какимъ-либо однообразнымъ тономъ—грунтомъ, а когда грунтъ высохъ, на немъ отпечатываютъ рисунки, въ одинъ или нѣсколько пріемовъ, смотря по количеству цвѣтовъ (подобно тому, какъ это дѣлается на матеріяхъ). Не грунтуются предварительно только обои самыхъ нисшихъ сортовъ. Какъ грунтовка, такъ и печатаніе рисунковъ производится или ручною работою, или особ. машинами. Б. ч. красокъ, употребляемыхъ на нашихъ фабрикахъ, выписываются готовыми изъ за-границы; изъ бѣлыхъ употребл. свинц. и цинк. бѣлила, «китайская глинка» (бѣл. глина), мѣлъ и пр.; изъ желтыхъ—главн. образомъ охра, рѣже хромов. краски; изъ красныхъ—преимущественно «türkisch Roth» (баканъ); изъ синихъ—ультрамаринъ, берлинск. лазурь и др.; изъ зеленыхъ—различн. смѣси, не содержащія ядовитыхъ веществъ; изъ черныхъ—главн. образомъ жженая кость. Для полученія *глянцевыхъ* **о-въ,** ихъ *сатинируютъ:* съ этою цѣлью прибавляютъ въ грунтъ или гипса, или цинков. бѣлилъ (blanc fixe), или талька и полируютъ щетками (въ особ. аппаратахъ); матов. мѣста на глянцев. фонѣ обыкновенно отпечатываются послѣ сатинировки. Въ такъ называемыхъ *бархатныхъ* или *суконныхъ* обояхъ фонъ (или извѣстн. части рисунка) покрывается тончайш. пылью волосковъ, получаемыхъ на суконн. фабрикахъ при стрижкѣ ворса суконъ и затѣмъ окрашиваемыхъ и размельчаемыхъ. Смазавъ (отпечатавъ) надлежащ. части обоевъ густ. варенымъ масломъ (mordant), ихъ подвергаютъ опыливанію волосками въ особ. аппаратахъ. Точно такимъ-же образомъ по вареному маслу (mordant) производится и украшеніе обоевъ золотомъ, серебромъ и пр. Обои, имѣющія видъ *тисненой кожи,* получаются выдавливаніемъ на нихъ рисунковъ особ. машинами. Для полученія *мраморныхъ* обоевъ, куски загрунтованной бумаги проводятся по поверхности жидкости (жидк. растворъ гуммиарабика въ водѣ или слабомъ отварѣ льняного сѣмени и т. п.), на которой краски искусственно расположены въ формѣ мраморн. пятенъ и жилокъ, и затѣмъ высушиваются; иногда, впрочемъ, мраморъ выдѣлывается руками. Чтобы сдѣлать обои непроницаемыми для воды (дать возможность мыть ихъ) и придать имъ болѣе блеску, ихъ покрываютъ копаловымъ лакомъ — *лаковые* обои (чаще всего обои окрашенные подъ дерево). На нашихъ фабрикахъ употребительн. длина кусковъ обоевъ 11—$11^{1}/_{2}$ арш. чистыхъ (т. е. послѣ обрѣзанія негодн. концовъ), а ширина 10 вершк. (также чистыхъ—послѣ обрѣзанія кромокъ); впрочемъ, ширина одноцвѣтныхъ обоевъ бываетъ до 16 вершк. Дешев. сорта обоевъ встрѣчаются 9—10, иногда даже 8 аршинной длины. Французскіе обои той-же ширины и длины, какъ и наши; англійскіе 10 арш. длиною и 12—13 вершк. шириною (въ наст. время у насъ встрѣч. рѣдко въ продажѣ: б. ч. пестрые). Къ обоямъ продаются соотв. длины и различн. ширины *бордюры, панели,* а также *угольники* (для угловъ) и *розеты* (для середины потолковъ). Лучшими обоями считаются французскіе (парижскіе). Изъ русск. фабрикъ лучшія и самыя обширныя: Т-во Уконина въ Царскомъ селѣ и Кротова въ Москвѣ, затѣмъ въ С.-Петербургѣ—Рикса, Галахова, Павлухина и др., въ Москвѣ—Липатовой, Шулейкина, Сладкова и др.; въ Шуѣ (Владим. губ.)—Щеколдина, въ Одессѣ—Тарнополя, въ Выборгѣ—Нигольма.

Оклейка обоями. Вообще и каменныя и деревянныя стѣны лучше оклеивать по штукатуркѣ; но при деревянныхъ стѣнахъ можно ограничиться затиркою штукатуркою неровностей и щелей. Оклеивать только тогда, когда штукатурка высохла, а новыя деревянн. стѣны вполнѣ осѣли. Неровности и щели штукатурки д. б. предварительно выровнены шпаклевкою и перетиркою и тщательно обметены щетками (см. **Маляръ** — рис. 6-й). Клеевая или известковая окраска д. б., передъ оклейкою обоями, непремѣнно снята (стр. 524—26), а масляная, если лежитъ ровно и прочно, можетъ б. оставлена. Старые обои д. б. содраны въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ неплотно держатся, а если ихъ нѣсколько слоевъ или они оч. грязны, то стѣны вообще лучше очистить отъ нихъ. Для устраненія дѣйствія извести на краски обоевъ, штукатурку предварительно проклеиваютъ (смазываютъ кистью) жидк. столярн. клеемъ (1 ф. на 10 кв. саж. стѣны: размочить 8 часовъ, сварить въ той-же водѣ); еще вѣрнѣе, если передъ проклейкою покрыть стѣны жидк. растворомъ смѣси изъ 5 ф. толчен. квасцовъ и 2 ф.

толчен. алебастра. Приступать къ оклейкѣ,—когда все высохнетъ. Подъ хорошіе обои штукатурка, во всякомъ случаѣ, д. б. предварительно оклеена мягкою неклееною бумагою (макулатурною, газетною и т. п.). Тамъ, гдѣ оклейка производится по стар. обоямъ, проклеивать штукатурки нѣтъ надобности, а газетною бумагою покрываются только мѣста, свободныя отъ обоевъ. При неровныхъ или не совсѣмъ сухихъ стѣнахъ, а также при покрытіи обоями дверей и т. п., обои наклеиваются на серпянку (или полотно), натянутую на дерев. бруски или рамки (серпянку слѣд. также предварительно оклеить газетн. бумагою). Оклейка макулатурн. бумагою производится обыкновенно смѣсью жидк. клея съ крахмаломъ: растворивъ 6¼ ч. крахмала въ холодной водѣ, приливаютъ въ него понемногу, постоянно мѣшая, 1 ч. раствореннаго жидк. клея и, затѣмъ, продолжая мѣшать, прибавляютъ кипятку до тѣхъ поръ, пока все не превратится въ полугустое тѣсто (если долго не сгущается, вскипятить). Для наклейки обоевъ употр. или крахмалъ или клейстеръ; крахмалъ или муку распустить сначала въ теплой водѣ и, затѣмъ, постоянно мѣшая, заварить кипяткомъ; въ случаѣ нужды прокипятить. Отваръ д. б. безъ комковъ и скорѣе жидокъ, чѣмъ густъ (см. **Клейстеръ**); для предупрежденія отъ порчи, въ 1 кружкѣ отвара распускаютъ 7 зол. квасцовъ въ порошкѣ (на 1 ведро 70 зол.). Крахмалъ идетъ болѣе для тонкихъ, а клейстеръ—для толстыхъ обоевъ. При оклейкѣ макулатурою смазываютъ клеемъ или стѣны, или бумагу, и куски послѣдней располагаютъ такъ, чтобы края ихъ взаимно слегка прикрывали другъ друга. Обои передъ наклейкою обрѣзаются по краямъ и нарѣзаются на куски нужной длины и подъ рисунокъ; обыкновенные **о.** достаточно обрѣзать только съ одного края вплоть до рисунка, чаще всего съ лѣваго, если стоять противъ обоевъ (при развертываніи на колѣняхъ лѣв. край приходится справа); болѣе дорогіе обои—съ обѣихъ сторонъ: съ одной (лѣвой)—вплоть до рисунка, а съ другой, оставивъ узкую полоску кромки. При наклеиваніи обрѣзанный край накладывается на оставшуюся кромку сосѣдняго куска. Кромки бархатныхъ, кожанныхъ и др. толстыхъ обоевъ слѣдуетъ обрѣзать съ обѣихъ сторонъ вплоть до рисунка, и при наклейкѣ только плотно сдвигать края обоевъ, не накладывая ихъ одинъ на другой; стѣну-же по шву предварительно закрасить или оклеить тонкою бумагою подъ цвѣтъ. Обрѣзающій садится на стулъ, кладетъ кусокъ передъ собою на полъ и обрѣзаетъ, разматывая кусокъ постепенно (по аршинно), рисункомъ вверхъ (отъ себя), при чемъ, если кусокъ намотанъ правильно, лѣв. край обоевъ д. приходится съ прав. руки обрѣзающаго.

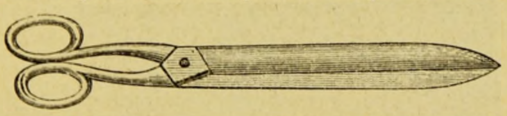


Рис. 1-й. Ножницы для обрѣзанія **о.**

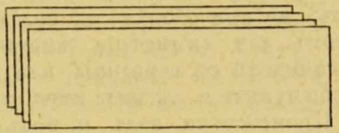


Рис. 2-й. Какъ кладутся куски **о.** для намазыванія ихъ клеемъ.

Для намазыванія нарѣзанн. куски разстилаются на чист. полу или на столѣ, одинъ на другомъ, въ порядкѣ наклеиванія, какъ показано на рис. 2-мъ. Намазанный кусокъ передается наклейщику: на рис. 3-мъ показанъ наиболѣе удобный способъ переноски намазанн. куска. Наклейщикъ укрѣпляетъ кусокъ прежде всего сверху (у карниза): сначала часть *а* (рис. 3-й), затѣмъ *б;* потомъ распускаетъ кусокъ, который, вслѣдствіе тяжести, принимаетъ должное положеніе (часть, загнутая снизу, *в,* мѣшаетъ куску приклеиваться раньше времени); прилаживаетъ его къ стѣнѣ чист. тряпкою или, еще лучше, широкою мягкою щеткою, въ родѣ показанной въ ст. **Маляръ** на рис. 6-мъ (снизу): проводитъ сверху внизъ—сначала

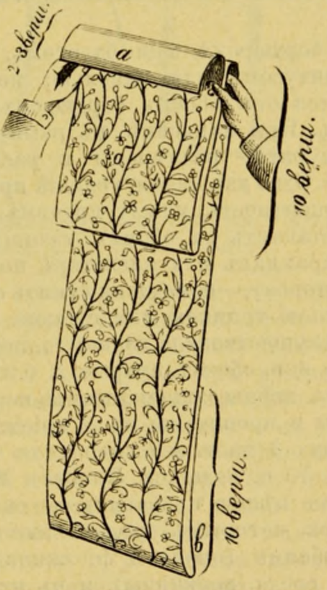

2-3 верш.
а
б
10 верш.
10 верш.
в

Рис. 3-й. Способъ переноски куска **о.**, намазаннаго клеемъ.

по срединѣ, а потомъ по бокамъ. Оч. удобно употребленіе съ этою цѣлью валька, длиною въ ширину обоевъ и покрытаго фланелью и замшею (рис. 4-й). Куски обоевъ д. б. наклеены совершенно вертикально, а такъ какъ первый кусокъ даетъ направленіе остальнымъ, то положеніе его д. б. опредѣлено особенно тщательно, если нужно, вывѣрено по отвѣсу. Начинать оклеивать удобнѣе всего отъ какого-либо угла комнаты: слѣва—направо, согласно обрѣзкѣ кромокъ; но при обояхъ съ болѣе сложн. рисункомъ, для симметріи, иногда приходится начинать съ середины или друг. какого-либо пункта и, затѣмъ, итти въ обѣ стороны. Промежутки надъ и подъ окнами, мѣста около дверей и т. п. оставляются подъ конецъ,—чтобы воспользоваться обрѣзками. Послѣ наклейки верхн. концы закрываются бордюромъ или багетомъ, а нижніе—плинтусомъ или панелью; послѣдняя отдѣляется отъ обоевъ бордюромъ-же или багетомъ. При наклейкѣ въ рамку стѣны д. б. аккуратно размѣрены и расчерчены (углемъ). Одно изъ главн. условій при оклейкѣ **о.**—опрятность; между прочимъ, не слѣдуетъ оставлять на обояхъ излишка клея, а если крахмалъ или клейстеръ попалъ на лицев. сторону,—немедленно снять его слегка влажною тряпкою или губкою. Если въ комнатѣ существовали *клопы,* то, передъ наклейкою нов. обоевъ, старые д. б. тщательно сняты, стѣны зашпаклеваны, перетерты, обметены и пропитаны въ 2 пріема горяч. растворомъ 1 част. зеленаго (или чернаго) мыла въ 10 ч. воды (см. **Клопы** и **Маляръ**); съ тою-же цѣлью прибавляютъ скипидаръ и въ клей, которымъ проклеиваютъ стѣны передъ обоями (около 1 ф. скипидара на комнату средн. величины), и въ клейстеръ для обоевъ (35 золотн. скипидара на 1 ф. клейстера); въ обоихъ случаяхъ смѣсь клейстера или клея съ скипидаромъ д. б., при постоянномъ мѣшаніи, проварена до полнаго растворенія скипидара (иначе будетъ грязнить обои): около $^1/_2$ часа.—*Разсчетъ обоевъ* удобнѣе всего можетъ б. сдѣланъ так. образомъ: Измѣривъ длину стѣнъ, раздѣлить ее на ширину обоевъ, помножить на высоту стѣнъ (до карниза) и, затѣмъ, раздѣлить на длину обоевъ; напримѣръ, если длина стѣнъ 28 арш., ширина обоевъ 10 вершковъ, высота стѣнъ до карниза 5 аршинъ и длина обоевъ 11 аршинъ, то получится: $\frac{448 \text{ вершк. (28 арш.)}}{10 \text{ вершк.}} = 44{,}8$ или круглымъ числомъ 45; 45×5 арш. $= 225$; $\frac{225}{11} = 20{,}5$ кусковъ. Если рисунки простые, не требующіе особ. подбора, то разсчетъ м. б. сдѣланъ вполнѣ точный—съ вычетомъ отверстій: оконъ, дверей, печей т. п.; если же требуется подборъ рисунковъ, то необходима соотвѣтств. надбавка на обрѣзки, изъ которыхъ, впрочемъ, б. ч. должны уйти на узкія пространства надъ и подъ окнами и т. п. Во всякомъ случаѣ д. б. оставленъ извѣстн. запасъ: $^1/_2$—1 кусокъ и болѣе, смотря по рисункамъ. Бордюры и панели разсчитываются по длинѣ стѣнъ, при чемъ для бордюровъ отверстія не вычитаются, а для панелей вычитаются двери, печи и т. п. На 1 кв. саж. требуется бумаги макула-

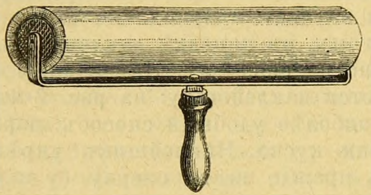


Рис. 4-й. Катокъ для приглаживанія **о.** на стѣнѣ.

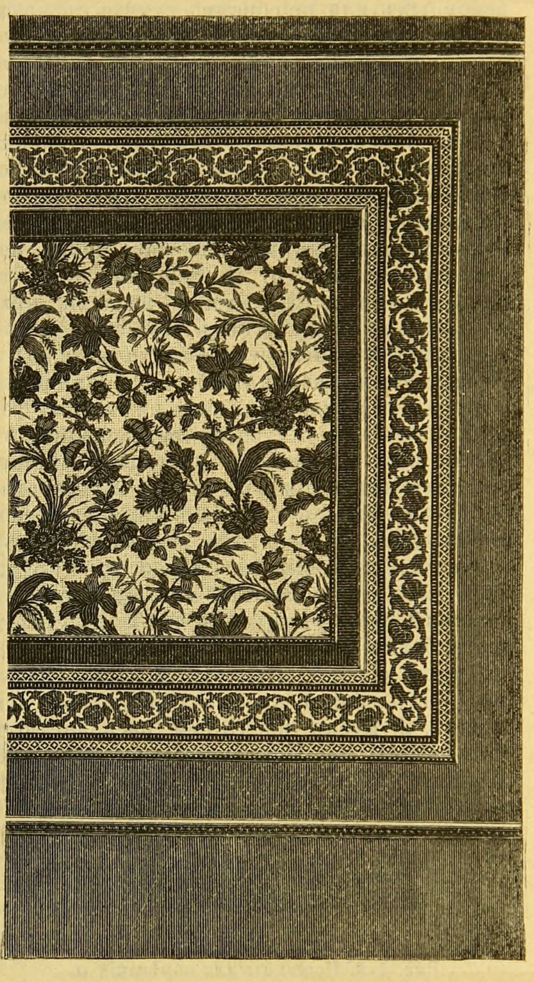


Рис. 5-й. **О.**, наклеенные въ рамку (правая половина).

турной около $^3/_4$ фунта, крахмалу $^3/_4$ фунт., клею около 12 зол. Относительно соотвѣтствія обоевъ назначенію комнатъ, мебели и пр.—см. **Мебель.** *Чистка* обоевъ производится нѣсколько подсохшимъ бѣлымъ хлѣбомъ (начинать чистить сверху); но предварительно слѣдуетъ обмести **о.** и вытереть ихъ сухою тряпкою. Лаковые **о.** моются.

Обойщикъ. Къ обойн. работамъ относятся: приготовленіе подушекъ, перинъ, матрасовъ и всяк. рода мягкой мебели; приготовленіе и навѣшиваніе сторъ, занавѣсовъ, портьеръ, маркизъ и пр.; шитье и настилка ковровъ, навѣшиваніе картинъ и покрытіе стѣнъ комнатъ различн. друг. украшеніями, въ томъ числѣ и оклеиваніе ихъ обоями; послѣдняя работа, впрочемъ, у насъ чаще всего исполняется малярами (см. **Обои**).—**Инструменты и орудія,** употребляемые обойщикомъ (рис. 1-й, 2-й и 3-й). Обыкн. молотокъ; обойный молотокъ (75 коп.—1 р. и болѣе): бываетъ съ разрѣзомъ или безъ разрѣза на остр. концѣ; клещи для вытаскиванія гвоздей (50—75 к., 1 р. и болѣе); крупныя отвертки, называемыя также отбойками, такъ какъ служатъ и для отбиванія гвоздей (25—30 к.); мелк. отвертки (20—30 к.); клещи затяжные (отъ 1 р. 75 коп.)—для натягиванія парусины или тесьмы на рамки сидѣній; буравчики; клещи или машинка для протаскиванія проволоки (отъ 2 р. и около 8 р.); различной величины кругл. шила и шильца (отъ 10 коп.); пробойники (съ ключемъ для держанія—отъ 45 коп.); небольш. пила (изъ столярн. *ножевокъ*—см. **Столяръ**); ножницы (въ родѣ какъ у портнаго), наперстокъ (какъ у портнаго). Изъ инструментовъ для измѣренія: сажень деревянная, складной аршинъ и тесемочн. рулетка (не менѣе 5 саж.) съ дѣленіями на вершки и дюймы; наугольникъ, циркуль, отвѣсъ (относительно этихъ послѣдн. инструментовъ—см. **Столяръ**). *Обойныя иглы* для голландск. нитокъ: стегальныя прямыя, отъ 3 до 14 дюйм. длиною (5—10 коп. штука), двухъконцовыя (острыя съ обоихъ концовъ)—отъ 12 до 14 и болѣе дюйм. длиною (15 коп.): кривыя стегальн. иглы обыкновенно приготовляются самими обойщиками изъ прямыхъ (сгибаются на свѣчкѣ); обыкнов. швейныя иглы разл. величинъ.—**Матеріалы,** наиболѣе употребляемые обойщиками. Для *набиванія:* Зеленая трава, продающаяся въ формѣ рыхлыхъ канатовъ (5 коп. фунтъ), черная трава (почти не употребляется: гораздо хуже), бѣлая трава (35 к. фунтъ). Конск. волосъ—изъ лошадин. хвостовъ и гривъ; чѣмъ онъ длиннѣе и жестче (изъ хвостовъ), тѣмъ лучше; короткіе и мягкіе волоса почти всегда указываютъ на примѣсь волоса изъ шерсти друг. животныхъ: изъ хвостовъ коровъ, овечьей шерсти и т. п. Цѣна 15, 20, 23—25 р. пудъ (б. ч. съ примѣсью): самые высок. сорта (только изъ лошад. хвостовъ) до 40—50 р. пудъ (лучше брать прямо съ фабрикъ: въ Петерб. *Траге*—Вас. островъ 23 лин. № 10, въ Москвѣ *Никоновъ*—Садовая домъ Пименова). При разсчетѣ стоимости,—имѣть въ виду, что волоса высш. сортовъ идетъ на $^1/_3$ меньше, чѣмъ низшихъ. Хорошо вываренный и очищенный волосъ д. б. безъ пыли и мусора (въ нечистомъ скоро заводится моль), Свиной пухъ, верблюжья или оленья шерсть мало упруги и способствуютъ разведенію моли. Заграницею, особенно во Франціи, въ больш. употребленіи чесаная овечья шерсть—на матрасы (обыкновенно съ примѣсью конск. волоса); но такіе матрасы легко слегаются и при постоянномъ употребленіи д. б. перибиваемы (шерсть снова расчесана), по крайн. мѣрѣ, 1 разъ въ годъ. Чаще всего у насъ употребл. зеленую траву (рыхла и довольно эластична, но въ началѣ нѣсколько пахнетъ) и конск. волосъ; бѣлая трава лучше зеленой, но дорога. У рыночниковъ еще въ

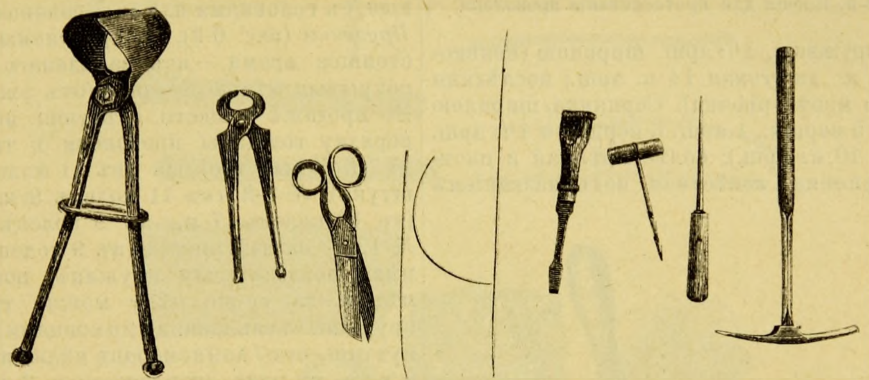


Рис. 1. Клещи затяжные, клещи для вытаскиванія гвоздей, ножницы, прямая стегальная игла, кривая стег. игла, двухъ-концовая игла, отбойка, буравчикъ, шило, обойн. молотокъ.

больш. ходу мочала, но такъ какъ чистая мочала почти не дешевле зелен. травы, а обойн. качествами гораздо ниже, то употреблять ее не стоитъ. Пухъ и перья—см. эти слова; вата. Для *обивки въ черни*: Груб. холстъ, извѣстный подъ названіемъ обойн. парусины—набивается на дерев. рамки сидѣній; шириною 1 арш. (13, 14, 17 к. арш., но самая лучшая, по плотности, 28—35 к.). Дерюжка или холстъ, которымъ покрываются пружины, $1^{1}/_{2}$ арш. шириною (пеньковая 16 к., джутовая 14 к. арш.; послѣдняя гораздо менѣе прочна).

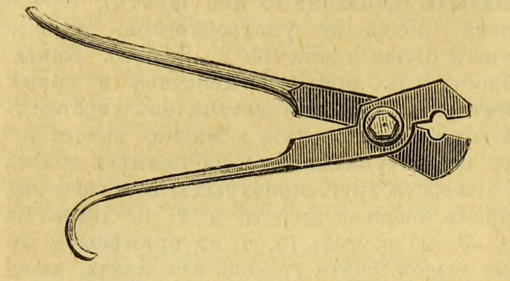


Рис. 2-й. Клещи для протаскиванія проволоки.

Серпянка, шириною 1 арш. 5 вершк., 1 арш. 6 вершк. и $1^{1}/_{2}$ арш. (7, 9 и 10 к. арш.); болѣе крѣпкая и плотная серпянка, извѣстная подъ названіемъ *однозубка*, 1 арш. 6 в. шириною (16—18 к.).

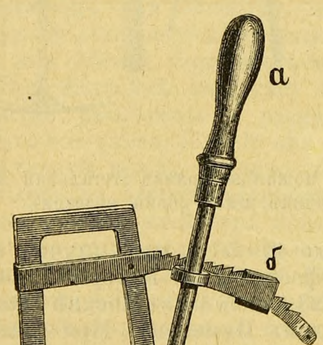


Рис. 3-й. Машинка для протаскиванія проволоки.

Обойный миткаль, шириною 1 арш. (9—10 коп. арш., первый оч. плохъ), $1^{1}/_{4}$ арш. и 1 арш. 6 вершк. (12—14 коп.: оба хороши). Коленкоръ. Фландрское (парусное) полотно, шириною 1 арш. 6 вершк. (20—25 к.)—вмѣсто миткаля, тамъ, гдѣ требуется особ. прочность (на широк. сидѣнья, пруж. матрасы). Толстая пеньковая или джутовая тесьма (рис. 4-й), въ $1^{1}/_{2}$, 2, 3 вершк. шириною (5, 7, 10 к. арш.): пеньковая лучше. Пеньковая бичевка (рис. 5 й) для привязыванія пружинъ (25—28 коп. фунтъ). Нитки (рис. 5-й): голландскія (пеньковыя) различн. толщины, въ 2—3 нитки (25—28 к. фунтъ); суровыя (льняныя)—для шитья холста, тику и т. п. (отъ 40 к. фунтъ); самыя толтыя суров. нитки назыв. парусными; для шитья ковровъ употребл. толст. черныя суровыя нитки; обыкнов. швейныя нитки; цвѣтныя бумажн. нитки—черныя, бѣлыя съ голубымъ или розовымъ и т. п.

Рис. 4-й.

Гвозди (рис. 5-й): затяжные (13 к. фунтъ), подбойные и обойные (по 15 к.) мелкіе обойные (20 к.) и ширмочные (25 к.); проволочные гвозди тѣхъ-же названій и размѣровъ нѣсколько дороже (затяжные 15 к.). Шпильки (рис. 5-й) для аграманта, бѣлыя или черныя, съ головками или безъ головокъ (30 к.). *Пружины* (рис. 6-й), употребляемыя въ настоящее время,—изъ закаленаго желѣза; покрытыя мѣдью прочнѣе (отъ ржавчины). Въ продажѣ существ. слѣдующ. номера, по порядку толщины проволоки и твердости: № 7-й самый твердый (въ 11 колецъ 11 к. штука), № 8-й (въ 11 колецъ 8 к.), № 9-й (въ 10 колецъ 7 к., въ 9 колецъ 6 к.) и № 12-й—самый мягкій (въ 9 колецъ 3 коп); цѣны показаны для пружинъ, покрытыхъ мѣдью; за ту-же цѣну можно требовать пружины съ заклепанными концами (рис. 5-й); пудами—отъ 7 до 9 номеровъ включительно—3 р. 20 к. пудъ (заклепанныя 3 р. 40 к.). Обыкновенно изъ болѣе толстой проволоки пружины дѣлаютъ выше (№№ 7-й и 8-й—11 и 12 номера), а изъ болѣе тонкой ниже (№ 9-й въ 10 и 9 колецъ); но можно заказывать пружины съ любымъ количествомъ колецъ. Чѣмъ выше пружина, при одной и той-же толщинѣ проволоки, тѣмъ она эластичнѣе, но и тѣмъ менѣе прочна. Хорошая пружина д. б. безъ трещинъ и излома, но главное—упруга: послѣ сжиманія между колѣнами принимать первоначальную форму. Кольца пружинъ д. б. правильно изогнуты: при сжиманіи не цѣпляться, а для этого промежутки между кольцами сжатой пружины д. б. не менѣе $^{1}/_{5}$ дюйма. Изъ *другихъ матеріаловъ:* тикъ, шириною 1 арш. 6 вершк. (40—45 коп. арш.)—на матрасы, перины и т. п.; демикотонъ, 1 арш. 2 вершк. шириною (70 коп. арш.)—для подушекъ (чаще всего розовый) и т. п.; полосатый холстъ, 14 вершк. шириною (40—45 к.): не такъ красивъ какъ тикъ, но гораздо прочнѣе. Различн. рода матеріи для обивки мебели—см. *Мебель*; сафьянъ и др. рода кожи и пр.; гарусъ для дѣланія кно покъ (рис. 19-й) на матрасы; ленты (рис. 5-й)—шерстяныя, шелковыя, бумажныя: для обшивки краевъ; аграмантъ, бахрома и пр. Гвозди съ бронзовыми, мѣдными и т. п. головками (рис. 5-й).

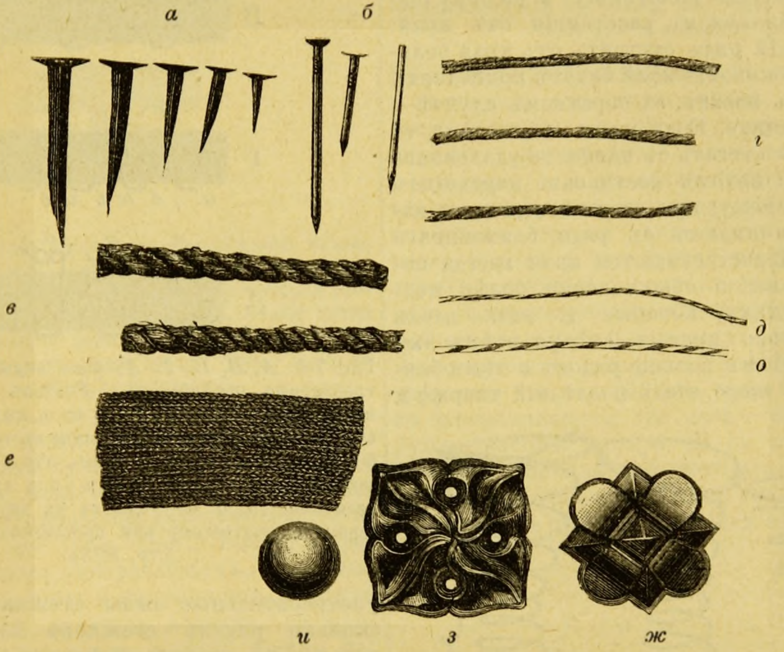


Рис. 5-й. *а*—гвозди по порядку величины: затяжной, подбойный, мелкіе обойные и ширмочный; *б*—шпильки съ головками и безъ головки; *в*—бичевки; *г*—нитки голландскія; *д*—нитка суровая; *о*—нитка разноцвѣтная; *е*—шерст. лента; *ж, з, и*—гвозди съ бронзов. и мѣдными головками. Все въ натуральн. величину.

Главнѣйшія общія правила. Самую существенную часть работъ обойщика составляютъ набивка и обивка мебели. Но прежде, чѣмъ приступить къ этимъ работамъ, обойщикъ д. спилить (нѣсколько наклонно) напилкомъ или снять рубанкомъ острые верхн. края дерев. рамки сидѣнья, на столько, чтобы въ нихъ удобно было вбивать гвозди при обтяженіи серпянкою. Если рамка. золоченая, то, чтобы не испортить позолоты, края д. б. срѣзаны, а не спилены. Кромѣ того, всѣ цѣнныя дерев. части мебели на все время работъ въ чернѣ д. б. обернуты бумагою. Что касается набивки, то, если матеріалъ не слеживается и послѣ набивки во всякое время м. б. встряхнутъ, напр. пухъ или перья въ спальныхъ подушкахъ, — набивка ограничивается наполненіемъ матеріаломъ заранѣе сшитаго мѣшка нужной формы. Но если легко сваливающійся матеріалъ (волосъ, трава и т. п.) долженъ занимать опредѣленное мѣсто, а набитый предметъ имѣть извѣстн. форму, то набивка должна быть непремѣнно простегана. Вообще *стежка* (или *прошивка*) играетъ большую роль въ обойномъ мастерствѣ: отъ нея въ значительн. степени зависятъ прочность, большая или меньшая мягкость и фасонъ мебели. Чѣмъ больше рядовъ стежки, чѣмъ чаще самые стежки и чѣмъ плотнѣе они стянуты, тѣмъ дольше сохраняется форма набивки, но тѣмъ тверже (жестче) будетъ мебель. Дѣло обойщика сообразоваться, какого рода стежку слѣдуетъ употребить въ данномъ случаѣ; вообще-же въ мебели, не часто употребляемой, напр. гостинной,стежка можетъ быть болѣе рѣдкая и менѣе плотная (мебель б. мягче); въ мебели, служащей постоянно, стежка, наоборотъ, д. б. чаще и плотнѣе. Кромѣ того, плотность простежки находится въ зависимости и отъ матеріала: по травѣ стегается плотнѣе, а по волосу (вслѣдствіе его большей эластичности) слабѣе; но ни въ какомъ случаѣ стежка не должна б. оч. слаба: стежки всегда д. б. стянуты достаточно. Если мебель не имѣетъ ясно выраженныхъ боковъ, напр. французск. матрасы, то простегивается только посрединѣ: смотря по величинѣ мебели, въ одинъ, два, три и болѣе ряда, параллельныхъ между собою и къ краямъ (рис. 14-й, 15-й, 17-й. 22-й, 34-й) Въ мебели-же съ боками (б. ч. сидѣній, обыкн. матрасы) простегиваются и края (тѣ-же рис.)—также въ одинъ или нѣсколько рядовъ, смотря по высотѣ края (бока): при высотѣ послѣдняго въ 2—2$^{1}/_{2}$ вершка обыкновенно достаточно одного ряда, при 3-хъ вершк.—два ряда, при 4-хъ—четыре, при 6-ти—шесть рядовъ и т. д. При этомъ все равно, будутъ-ли края простегиваться съ обѣихъ сторонъ (въ матрасахъ) или только съ одной стороны (въ сидѣньяхъ), — общее число рядовъ, соотвѣтствующее высотѣ бока, остается одно и то-же: разница только въ томъ, что въ послѣднемъ случаѣ всѣ ряды распредѣляются съ одной стороны, а въ первомъ—поровну съ обѣихъ сторонъ. Для правильности краевъ необходимо, чтобы ряды стежковъ вверху (по полотнищу) и на боку были на одинаковомъ разстояніи отъ края: если верхній рядъ отстоитъ отъ края больше, чѣмъ боковой,—край будетъ приподнятъ и оттянутъ назадъ; въ обратномъ случаѣ—опущенъ внизъ. Если рядовъ нѣсколько, то начинаютъ стегать съ наиболѣе удаленнаго отъ края и потомъ постепенно переходятъ къ ближайшему; при стежкѣ середины, наоборотъ, начинаютъ съ ряда, ближайшаго къ краю. Простегиваются края всегда послѣ середины и обыкновенно болѣе мелкими стежками, которые д. идти вдоль и параллельно краямъ, слѣдуя всѣмъ ихъ изгибамъ. Чѣмъ больше рядовъ и чѣмъ ближе они къ краю, тѣмъ послѣдній тверже и острѣе; очень-же острый край непріятенъ для сидѣнья и легко протираетъ матерію, а потому дѣлается только въ исключительн. случаяхъ, напр. когда онъ д. б. обшитъ шнуркомъ. Отъ правильности краевъ зависитъ правильность фасона; поэтому, при простежкѣ краевъ нужно слѣдить, чтобы они вездѣ были равномѣрно набиты (гдѣ нужно, волосъ или трава, концомъ шила сквозь матерію, придвигается или отодвигается, разрыхляется и пр.) и вездѣ одинаковой высоты (по временамъ мѣрять). На рис. 7-мъ представлены наиболѣе употребительные виды стежки. Если нѣсколько рядовъ стежковъ идетъ параллельно, то стежки сосѣднихъ рядовъ д. б. расположены поперемѣнно, т. е., стежокъ одного ряда д. приходиться не противъ стежка, а противъ промежутка другого ряда. Величина стежковъ и промежутковъ между ними вообще тѣмъ меньше, чѣмъ меньше мебель, и наоборотъ; въ стульяхъ и креслахъ въ серединной стежкѣ около 1$^{1}/_{2}$ — 2 дюйм.; по краямъ, какъ сказано, мельче, а у самаго края мельче всего. Въ нѣкотор. случаяхъ, напр. при простежкѣ по верхн. матеріи (см. ниже), употребляется такъ называемый *глухой шовъ* (Г на рис. 7-мъ). Стегается, конечно, не прямо по травѣ или волосу, а по обтягивающей ихъ ткани. Въ б. ч. случаевъ простегивается только вчернѣ, рѣже и на-чисто (въ матрасахъ и стеганой мебели). Тамъ, гдѣ простежкою имѣется въ виду придать набитому предмету извѣстн. фасонъ, для обтягиванія травы или волоса слѣдуетъ избирать возможно эластичную, растяжимую, ткань, напр. обой-

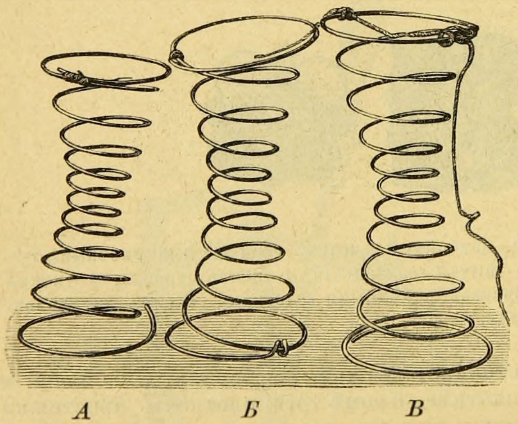


Рис. 6-й. Пружины. Въ *А* верхн. конецъ привязанъ къ кольцу бичевкою, а нижній только слегка загнутъ вверхъ и внутрь; въ *Б* и верхній и нижн. концы заклепаны. Въ *В* показанъ узелъ, которымъ привязывается бичевка къ кольцамъ пружинъ во время шнуровки.

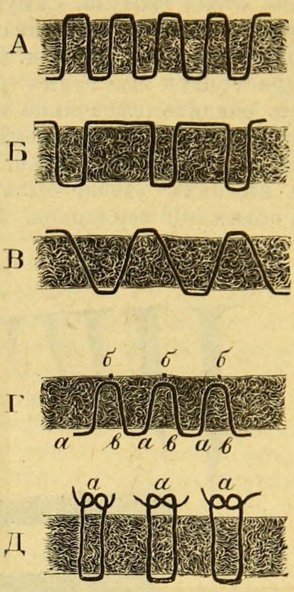


Рис 7-й: *А, Б, В, Г, Д*—разл. виды стежки, употребляемые обойщикомъ. *Г*—такъ наз. *глухой шовъ:* игла, воткнутая снизу въ *а*, выходитъ сверху въ *б*, затѣмъ, втыкается обратно въ то-же отверстіе б и выводится черезъ *в*, такъ, что ниткою сверху захватывается только волосъ (или трава). *Д*—завязываніе *(а, а, а)* стежковъ на верхней сторонѣ серпянков. матрасовъ при простегиваніи середины (стр. 833).

ную серпянку: плотная ткань образуетъ складки и вообще трудно поддается стежкѣ. По той-же причинѣ желаемый фасонъ легче достигается простежкою по волосу, чѣмъ по травѣ. Для простегиванія употребл. обыкновенно прямая стегальная игла и голландск. нитки; при простегиваніи краевъ во многихъ случаяхъ предпочтительнѣе кривая игла, такъ какъ ею матеріалъ забирается глубже. Если простегиваемый слой лежитъ надъ другимъ слоемъ, котораго простежка не должна касаться, напр. если простегивается набивка сверхъ пружинъ, то стегается двухъ-концовою иглою (рис. 8-й). Стежка на-чисто, по верхней матеріи, производится или тонкими голландскими, или, лучше, толстыми суровыми нитками, при чемъ стежки на матеріи прикрываются обыкновенно *кнопками* (рис. 19-й) или пуговками (рис. 58-й). Волосъ, трава и пр., передъ употребленіемъ, д. б. тщательно расщипаны и разрыхлены. Мѣшать различн. рода набивку, конечно, не слѣдуетъ; но нижн. часть мебели можно набить травою, а верхъ волосомъ. И въ этомъ случаѣ, однако, лучше, если трава и волосъ не лежатъ другъ на другѣ, а раздѣляются какою-либо тканью, напр. серпянкою (см. ниже). Если волосъ и трава не набиваются въ готовый мѣшокъ, а накладываются слоями на какую-либо ткань, напр. на дерюжку, покрывающую пружины, или на серпянку, то, для удержанія ихъ на мѣстѣ, по ткани дѣлаются (предварительно) кривою иглою и голландск. ниткою широкіе стежки, подъ которые прежде всего и подкладывается волосъ или трава; б. ч. довольствуются однимъ рядомъ стежковъ вдоль краевъ (рис. 9-й), гдѣ они болѣе всего необходимы: чтобы набивка не переваливалась черезъ края. Но стежки эти не безполезны и въ другихъ мѣстахъ (рис. 34-й), особенно если мебель широка или длинна. При тонкой верхней матеріи сказанные стежки для самого верхняго слоя набивки (на серпянкѣ, подъ миткалемъ) лучше дѣлать не голландскими, а толстыми суровыми нитками (чтобы нитка не чувствовалась подъ обивкою).

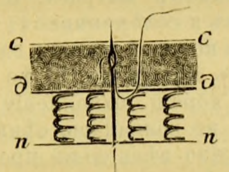


Рис. 8-й. Способъ стежки двухъ-концовою иглою: *с-с*—серпянка, *д-д*—дерюжка; между ними набивка (волосъ или трава); *п-п*—парусина, на которой стоятъ пружины. Простегивается такъ, чтобы нитка захватывала только дерюжку и серпянку. На рис. игла показана выходящею верхн. остр. концомъ обратно вверхъ.

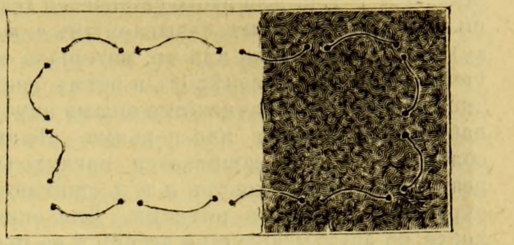


Рис. 9-й. Рыхлая простежка вдоль краевъ для подкладыванія подъ нее волоса или травы: справа волосъ уже подложенъ.

При *обивкѣ* мебели какою-бы то ни было тканью (какъ въ чернѣ, такъ и на-чисто), натягивать ткань на мебель должно всегда *по ниткѣ*, а прежде, чѣмъ окончательно прибить ткань, ее слѣдуетъ *разставить*, т. е. временно прибить не вполнѣ вколоченными гвоздями. Окончательно прибивать—только тогда, когда разстановка провѣрена и, гдѣ нужно, исправлена; въ случаѣ надобности, разставлять нѣсколько разъ. За исключеніемъ нѣкот. случаевъ, прибивается окончательно всегда *по подвернутому внутрь краю* (А на рис. 10-мъ); при набивкѣ парусины (см. стр. 838) два края обыкновенно заворачиваются два раза — сначала наружу, потомъ внутрь (Б на рис. 10-мъ). Эти общ. правила и тѣ, которыя б. указаны ниже относительно пружинъ (стр. 838—41), составляютъ сущность мебельн. обойнаго мастерства.

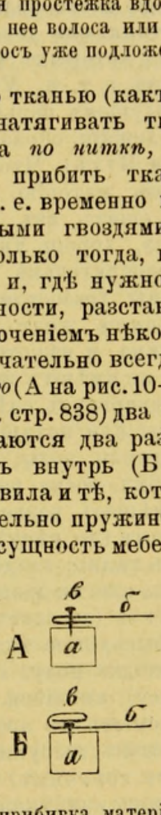


Рис. 10-й. *А*—прибивка матеріи по подвернутому внутрь краю; *Б*—прибивка матеріи (парусины) по краю, подвернутому два раза. *а*—рамка сидѣнья; *б*—матерія; *в*—гвоздь. Сравни съ рис. 24-мъ.

Правила для сшиванія матеріи тѣ-же, какъ и при *шитьѣ* вообще (см. **Шитье**). Лучшая набивка, конечно, волосяная; но, при дороговизнѣ хорошаго конск. волоса, вполнѣ можно довольствоваться мебелью, въ которой только верхъ (по серпянкѣ — подъ миткалемъ) изъ волоса (хорошаго), а низъ (по холсту, покрывающему пружины) изъ травы (въ матрасахъ—набитый травою серпянковый матрасъ покрывается съ обѣихъ сторонъ, подъ тикъ, волосомъ). Чтобы волосъ не кололъ черезъ матерію, его покрываютъ нерѣдко тонк. слоемъ листовой ваты.

Сам. простыя изъ обойн. работъ — приготовленіе *подушекъ, перинъ, сѣнниковъ, соломенниковъ* и т. п. Для этого сшивается (какъ шьютъ бѣлье—швомъ, называемымъ *въ тачку*) изъ холста, тика или др. матеріала мѣшокъ необходим. размѣровъ и всѣмъ извѣстной формы, выворачивается швами внутрь, набивается пухомъ или перьями, сѣномъ, соломою и т. п. и зашивается наглухо (черезъ край). Тикъ, холстъ и т. п. сшиваются суровыми льняными нитками. Для опрятности, на спальн. подушки всегда, а на проч. издѣлія этого рода часто надѣваются *наволоки* изъ болѣе тонк. или дорог. матеріала, открытый конецъ которыхъ м. б. на пуговкахъ, тесемочкахъ и т. п. Употребляемые для перинъ и подушекъ перья и пухъ д. б. вполнѣ сухи, надлежащ. образомъ обработаны (см. **Перья** и **Пухъ**). Чтобы перья не проникали сквозь матерію, мѣшокъ для набиванія д. б. сшитъ изъ густой ткани (напр. демикотона, хорош. тика и т. п.), а самая ткань предварительно навощена съ внутренн. стороны (разостлавъ ткань на столѣ, ее натираютъ желт. воскомъ); но если потеря глянца и нѣкотор. измѣненіе въ цвѣтѣ ткани не имѣютъ значенія, то ее лучше всего подвергнуть слѣдующ. обработкѣ: $^1/_3$ ф. соды или поташа растворить въ $1^1/_3$ кружкѣ горяч. воды, налить этотъ щелокъ на 2 ф. бѣл. воска, расплавленнаго на слаб. огнѣ; смѣшать, развести все тройнымъ количествомъ (по вѣсу) кипятка; погрузить въ смѣсь ткань; когда вполнѣ пропитается, вынуть, слегка выжать (скручиваніемъ) и повѣсить (за одинъ конецъ) для сушки; хорошо высохшую ткань опустить на $^1/_2$ час. въ холодн. воду, подкисленную $^1/_{400}$ част. (по вѣсу) англійск. сѣрной кислоты; затѣмъ промыть въ проточн. водѣ и, снова слегка выжавъ, высушить и прогладить тепловат. (не горячимъ) утюгомъ: получается непроницаемая ткань. На перину для кровати въ 1 арш. 2 вершк. шириною и средн. длины (2 арш. 10—12 вершк.) перьевъ требуется не менѣе 1-го пуда, а пуху не менѣе 20 ф.; тику около 6 арш.; при ширинѣ кровати въ $1^1/_2$ арш. перьевъ около $1^1/_2$ пуда, пуху 30—35 ф. и тику около 10 арш. Для подушки средн. величины (1 арш. въ длину и 14 вершк. въ ширину) пуху около 3—$3^1/_2$ ф., перьевъ около 6 ф. и демикотону около 2 арш. Перья и пухъ м. б. употреблены изъ различн. птицъ, но лучшіе гусиные (см. **Перья** и **Пухъ**). Перья тяжелѣе и менѣе упруги, чѣмъ пухъ, а потому ихъ требуется приблизительно вдвое больше. Сѣно для сѣнниковъ д. б. вполнѣ сухое, мягкое; вмѣсто сѣна можно употреблять чист. сухія листья (хуже) и, въ особенности, сухой длинный и мягкій мохъ, который для этой цѣли собирается обыкновенно въ августѣ и сентябрѣ (въ сухіе дни), освобождается тотчасъ-же отъ земли и грубыхъ частей, высушивается и выколачивается гибкими палочками; выколачиваніемъ-же на солнцѣ исправляются матрасы, въ которыхъ мохъ слежался. Солома также д. б. вполнѣ суха; лучше всего ржаная (пшеничная хуже) и маисовая (листья вокругъ ствола); послѣдняя довольно эластична и даетъ мало пыли. Кладется солома продольно, правильн. рядами, притомъ такъ, чтобы нижн. концы стеблей приходились у концовъ матраса. Какъ въ сѣнникахъ, такъ и соломенникахъ слѣдуетъ въ середину (на которой лежитъ главн. тяжесть тѣла) класть матеріала болѣе и обращать вниманіе на хорош. выполненіе угловъ. Чтобы набивка не сбивалась, сѣнники и соломенники нужно нѣсколько простегать грубою (голландскою) ниткою (см. ниже—матрасы). Такіе матрасы, особенно изъ хорош. сѣна или моха, и здоровѣе, и, во всякомъ случаѣ, удобнѣе мочальныхъ.

Матрасы или *тюфяки* (о пружинн. матрасахъ—см. ниже). Одни матрасы кладутся прямо на кровать, другіе только поверхъ пружинн. матрасовъ; первые толще: 4 (не менѣе)—$4^1/_2$—5 вершк.; послѣдніе, называемые также французскими, тоньше: 2—$2^1/_2$—3 вершка, рѣдко толще. Тонкіе французскіе матрасы (2—$2^1/_2$ вершк.) м. б. приготовляемы и безъ боковъ или краевъ; матрасы не тоньше 3 вершк.—всегда съ простеганн. боками. Покрываютъ матрасы обыкновенно тикомъ, рѣже полосат. холстомъ (если красотѣ предпочитаютъ прочность), которые сшиваются суров. нитками соотв. толщины. Матрасы болѣе низкаго качества набиваются прямо въ тикъ, хорошіе-же дѣлаются сначала изъ серпянки и потомъ обтягиваются тикомъ; только въ послѣднемъ случаѣ можно придать матрасу надлежащій фасонъ. Набиваются матрасы двумя способами: *а)* Сшивается соотвѣтств. размѣровъ мѣшокъ, такой-же, какъ для перинъ, выворачивается и набивается черезъ отверстіе, оставленное въ одномъ изъ коротк. боковъ (концовъ) или въ серединѣ длиннаго бока; по окончаніи набивки отверстіе зашивается (черезъ край или въ затяжку—потайнымъ швомъ: см. **Шитье**). Для образованія боковъ, углы, до выворачиванія мѣшка, зашиваютъ по прямой линіи, равной высотѣ бока (рис. 11-й), т. е., если высота бока (или толщина матраса) 4 вершка, то и уголъ зашивается на высоту 4 вершк. *б)* Верхн. полотнище кроится отдѣльно, а нижнее, если возможно, со всѣми четырьмя боками; если-же матерія недостаточно широка, то недостающіе бока пришиваются къ нижн. полотнищу. При ширинѣ кровати въ 1 арш. 2 вершк., изъ тика, напр., можно выкроить нижн. полотнище вмѣстѣ съ обоими концевыми и однимъ изъ боковыхъ боковъ; четвертый бокъ, выкроенный отдѣльно, пришивается къ нижн. полотнищу (рис. 12-й). Сшивъ нижн. полотнище съ боками (съ изнанки—въ тачку), выворачиваютъ его, раскладываютъ на ровн. столѣ и накладываютъ на него послойно хорошо расщипанн. траву или волосъ; затѣмъ покрываютъ верхн. полотнищемъ и сшиваютъ подвернутые края (черезъ край). Чтобы сшиваніе было легче и правильнѣе, края предварительно закалываютъ булавками или сметываютъ на жив. нитку (разставляютъ). Нѣкотор. обойщики, впрочемъ, полотнища и бока кроятъ отдѣльно и сшиваютъ все только послѣ наложенія волоса на нижн. полотнище. Всѣ края, зашитые черезъ край, д. б. обшиты лентою, т. е., въ первомъ случаѣ 4 верхн. края, а въ послѣднемъ случаѣ всѣ края.

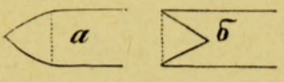


Рис. 11-й. Прошиваніе угловъ мѣшка для набивки матраса—съ цѣлью образованія боковъ; *а*—линія прошивки, когда мѣшокъ еще не вывернутъ на лицо; *б*—та-же линія послѣ выворота мѣшка на лицо.

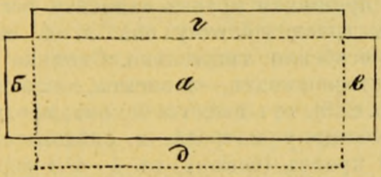


Рис. 12-й. Кройка матеріи для матраса: *а*—одно изъ полотнищъ; *б, в, г*—бока, выкроенные изъ одного куска съ полотнищемъ; *д*—бокъ, пришитый къ полотнищу.

Понятно, что при способѣ *а* набивка никогда не можетъ б. такъ равномѣрна, какъ при способѣ *б*. Второй способъ (накладываніемъ) предпочтительнѣе, конечно, и въ томъ случаѣ, когда матрасъ дѣлается сначала изъ серпянки и потомъ уже обтягивается тикомъ. При употребленіи для набивки двоякаго матеріала, напр. травы и волоса, травою набивается серпянк. матрасъ, а волосъ кладется поверхъ послѣдняго (см. ниже). При набивкѣ вообще слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы на срединѣ было матеріала больше, такъ какъ на ней лежитъ главная тяжесть тѣла, а края и, въ особенности, углы б. достаточно выполнены. Какъ матрасъ, набитый прямо въ тикъ, такъ и серпянковый матрасъ д. б. простеганъ, сначала по срединѣ полотнищъ, а потомъ по краямъ (для образованія боковъ); по тику-же, натянутому сверхъ серпянковаго матраса, или вовсе не стегается, или стегается только середина, а края (уже готовые) просто обшиваются лентою. Стегается стегальною иглою и голландскою или толстою суровою (парусною) ниткою. Средину односпальнаго матраса въ 1 арш. или 1 арш. 2 вершк. шириною достаточно простегать тремя параллельными рядами: при длинѣ матраса въ 2 арш. 10—12 вершк.—5 стежковъ въ крайнихъ рядахъ и 4 въ среднемъ, какъ показано въ А на рис. 13-мъ; при ширинѣ матраса въ $1^1/_2$ арш. или даже только въ 1 арш. 4 вершк.—пять рядовъ (Б на рис. 13-мъ);

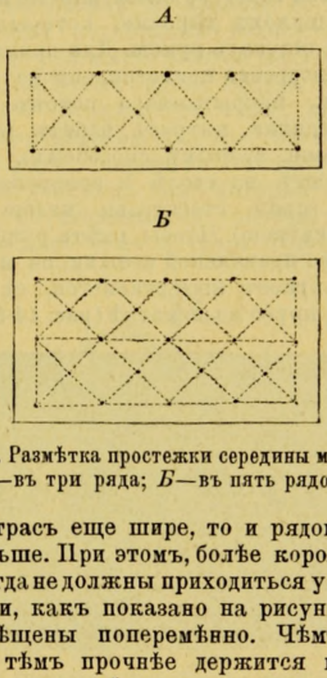


Рис. 13-й. Размѣтка простежки середины матрасовъ. *А*—въ три ряда; *Б*—въ пять рядовъ.

если матрасъ еще шире, то и рядовъ д. б. еще больше. При этомъ, болѣе короткіе ряды никогда не должны приходиться у краевъ, а стежки, какъ показано на рисункахъ, д. б. размѣщены попеременно. Чѣмъ чаще стежка, тѣмъ прочнѣе держится набитый матеріалъ, но тѣмъ жестче матрасъ, и наоборотъ (см. стр. 827). Серпянков. матрасъ можно стегать на глазомѣръ, но стежку на-чисто, по тику, необходимо прежде размѣтить карандашемъ (крестики) на верхнемъ и нижнемъ полотнищахъ. Размѣтка эта (А и Б рис. 13 го) производится так. образомъ: сообразивъ, сколько рядовъ стежки (соотвѣтственно ширинѣ) и сколько стежковъ въ кажд. рядѣ (сообразно длинѣ) д. б. на матрасѣ, отмѣриваютъ отъ краевъ $2^1/_2$—3 вершка (не болѣе $3^1/_2$): крайніе ряды д. итти именно на этомъ разстояніи отъ боков. краевъ, а стежки этихъ рядовъ д. начинаться и оканчиваться на такомъ-же разстояніи отъ концевыхъ краевъ. Затѣмъ, если длина матраса 2 арш. 12 в., то вычтя отсюда 6 вершк. (если отъ краевъ отступлено на 3 вершка), получимъ 2 арш. 6 вершк. или 38 вершк.; раздѣливъ 38 на число стежковъ въ рядѣ безъ одного, при 5 стежкахъ, слѣдовательно, на 4, получимъ $9^1/_2$ вершк. на разстояніе между стежками; такъ и размѣчаемъ въ крайнихъ рядахъ (и среднемъ длинномъ, если рядовъ 5). Чтобы получить стежки промежуточныхъ короткихъ рядовъ, достаточно соединить накрестъ стежки длинныхъ рядовъ, какъ показано точечными линіями на рисункѣ 13-мъ: мѣста перекрестовъ и б. соотвѣтствовать стежкамъ промежуточн. рядовъ. Размѣчаютъ, какъ сказано, на обѣихъ полотнищахъ. Такъ какъ при стежкѣ мѣтокъ карандашемъ на нижн. полотнищѣ не видно (матрасъ при стежкѣ лежитъ на столѣ), то снизу на мѣткахъ или втыкаются толст. булавки, или-же прокалываются шиломъ дырочки, которыя можно было-бы ощупать рукою. Для примѣра приводится подробно приготовленіе матраса изъ серпянки, покрываемаго потомъ тикомъ. Когда серпянк. матрасъ набитъ (первымъ или, лучше, вторымъ способомъ), его раскладываютъ на столѣ и приступаютъ къ стежкѣ (прям. стегательн. иглою и голландск. ниткою). Чтобы имѣть руководство для болѣе правильной стежки, на мѣстѣ будущихъ краевъ выдергивается, съ обѣихъ сторонъ, круго мъпо ниткѣ (рис. 14-й и 15-й).

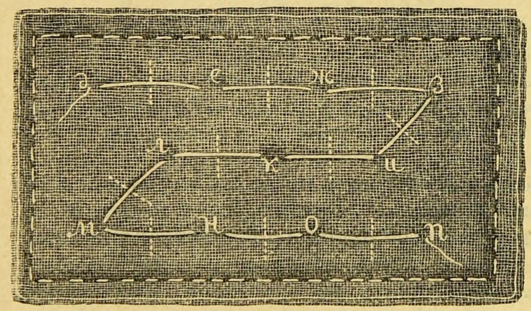


Рис. 14-й. Видъ простеганнаго серпянков. матраса сверху (до затягиванія стежковъ серединной стежки); бѣлыя точечныя линіи показываютъ, гдѣ д. б. разрѣзаны нитки для окончательнаго стягиванія стежковъ.

Простегиваютъ сначала середину. Положимъ, стежка начинается отъ *д* (рис. 14-й): проткнувъ иглу въ *д* перпендикулярно внизъ, такъ, чтобы она прошла въ соотвѣтств. мѣтку (*д* рис. 15-й) нижн. полотнища (ощупываемую пальцами другой руки), выводятъ ее, на разстояніи $^3/_4$—1 дюйма (длина стежка), обратно вверхъ; затѣмъ, точно также проводятъ нитку черезъ мѣтку *е* и выводятъ ее обратно вверхъ на разстояніи $^3/_4$—1 дюйма; далѣе, тѣмъ-же манеромъ, переходятъ отъ *е* къ *ж*, потомъ къ *з*, *и*, *к*, *л*, *м*, *н*, *о* и оканчиваютъ въ *п*. На рис. 14-мъ и 15-мъ представленъ видъ стежки на верхнемъ и нижнемъ полотнищахъ, а на рис. 16-мъ ходъ нитки въ продольн. разрѣзѣ. Во время работы стежки стягиваются слегка; окончательно стягиваютъ ихъ только послѣ простежки краевъ (тогда лучше можно судить—сколько стянуть); до тѣхъ-же поръ концы нитки (достаточно длинные), у *д* и *п*, закрѣпляются временно. Оставивъ, слѣдовательно, стежку середины въ положеніи, показанномъ на рис. 14-мъ и 15-мъ, приступаютъ къ прошивкѣ (простежкѣ) краевъ, сначала съ одной, а потомъ съ другой стороны. Стежка по полотнищамъ удерживаетъ на мѣстѣ набивку, а отъ правильн. прошивки краевъ зависитъ весь фасонъ матраса; поэтому она д. б. произведена особенно тщательно. Сколько разъ (рядовъ) прошивать,—зависитъ, какъ сказано (стр. 828), отъ высоты боковъ; предположивъ толщину матраса, и, слѣдовательно, высоту краевъ (боковъ) въ 4—$4^1/_2$ вершка, мы должны сдѣлать по краямъ 4 ряда стежки: 2 съ одной стороны и 2 съ другой. Стегаются края по правиламъ, изложеннымъ на стр. 828. Сначала простегиваются края съ одной стороны, а потомъ съ другой; начинаютъ стежку, какъ сказано на стр. 828, съ ряда, болѣе удаленнаго отъ края. Такъ какъ у середины бока между верхнею и нижнею простежкою долженъ оставаться промежутокъ приблизительно въ $^3/_4$ вершка, то рядъ этотъ д. б. отъ края на разстояніи, равномъ половинѣ высоты бока безъ $^3/_8$ вершк., т. е. иглу втыкаютъ снизу по линіи, идущей на $^3/_8$ в. выше середины бока, и выводятъ ее вверху на соотвѣтственномъ разстояніи черезъ полотнище. Ближайшій къ краю рядъ д. итти приблизительно на серединѣ между первымъ рядомъ и краемъ; во всякомъ случаѣ онъ не долженъ быть ближе къ краю, чѣмъ на 1 дюймъ (обык-

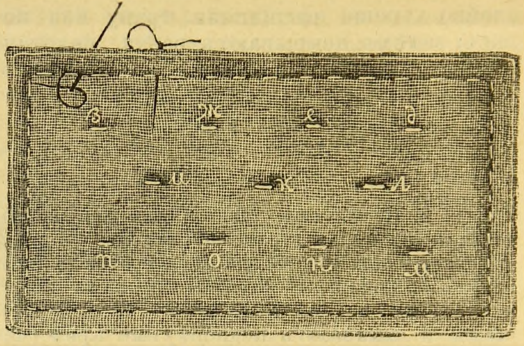


Рис. 15-й. Видъ простежки того-же матраса съ нижней стороны. Показанъ ходъ иглы и нитки при простежкѣ краевъ.

новенно больше): иначе край б. слишкомъ остръ и жестокъ. Въ рядѣ болѣе отдаленномъ отъ края стежки и промежутки м. б. довольно широки — дюйма въ 2 и болѣе, но въ рядѣ ближайшемъ къ краю они д. б. мельче: около 1 дюйма. Прошивая, слѣд. постоянно ощупывать край между пальцами другой руки: край долженъ вездѣ имѣть одинаковую форму, быть одинаково высокъ (если нѣтъ достаточно вѣрнаго глазомѣра, то по временамъ мѣрять) и одинаково полонъ. Гдѣ набивки (волоса или травы) не достаточно или слишкомъ много, можно ее придвинуть или удалить шиломъ черезъ серпянку; шиломъ-же, передъ прошивкою, разрыхляютъ набивку. Особенное вниманіе д. б. обращено на достаточн. выполненіе и надлежащ. форму угловъ. На рис. 15-мъ показано, какъ ведутся игла и нитка при прошивкѣ краевъ. Рис. 14-й и 15-й сняты (фотографически) съ матраса, имѣвшаго всего 3 вершка въ толщину, а потому и стежковъ по краямъ приходится всего по одному ряду съ кажд. стороны (вмѣстѣ 2 ряда). На рис. 17-мъ матрасъ, края котораго прошиты въ 4 ряда (2 сверху и 2 снизу). Когда края прошиты, начинаютъ стягивать и закрѣплять стежки серединной стёжки: нитки между *д* и *е*, *е* и *ж* и т. д. (рис. 14-й) разрѣзаютъ посрединѣ и, прижимая пальцемъ на мѣсто стежка (въ *д*, въ *е*, въ *ж* и т. д.), завязываютъ надъ нимъ сосѣдніе концы двухъ разрѣзанныхъ нитокъ: или обыкн. двумя узлами, или-же узломъ, показаннымъ на рис. 18-мъ. Стягиваніе и скрѣпленіе стежковъ слѣд. начинать съ концовъ и краевъ и постепенно итти къ серединѣ,—чтобы послѣдняя была полнѣе. Послѣ стягиванія, на верхн. полотнищѣ (рис. 14-й) въ *д*, *е*, *ж* и т. д. образуются такіе-же стежки, какъ въ соотвѣтств. мѣстахъ нижн. полотнища (рис. 15-й). Серпянк. матрасъ готовъ. Передъ обтягиваніемъ тикомъ, его сверху и снизу обкладываютъ волосомъ (или травою): разостлавъ матрасъ на столѣ, на верхн. его сторону накладываютъ послойно хорошо расщипанный волосъ, который д. доходить вплоть до краевъ, но не переходить ихъ (по бокамъ волосу не кладется); для удержанія волоса на мѣстѣ, по серпянкѣ, кругомъ вдоль краевъ (на разстояніи $1^{1}/_{2}$—2 дюйм. отъ нихъ), дѣлается (тонкою голландскою или толстою суровою ниткою) рядъ широкихъ стежковъ (см. стр. 829 и рис. 9-й), подъ которые прежде всего и подкладывается волосъ. Чѣмъ больше волоса, тѣмъ матрасъ будетъ мягче: больше всего д. б. у середины, такъ какъ здѣсь д. лежать главная тяжесть тѣла. Послѣ наложенія волоса, настилается одно изъ полотнищъ тика и сначала прикалывается булавками, а потомъ пристегивается (черезъ край) къ краямъ, при чемъ постоянно обращается вниманіе, чтобы волосъ оставался на мѣстѣ (гдѣ нужно волосъ подправляется). Затѣмъ, матрасъ перевертываютъ, точно также накладываютъ волосъ на другую его сторону и пристегиваютъ второе полотнище тика; приставляютъ бока, сшиваютъ ихъ (суро-

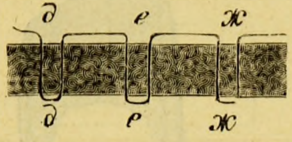


Рис. 16-й. Ходъ нитки при простежкѣ середины серпянк. матраса. При окончательн. стягиваніи стежковъ, нитки сверху между *д* и *е* и между *е* и *ж* разрѣзаются посрединѣ и концы ихъ, лежащіе по обѣимъ сторонамъ *д*, *е* и *ж*, связываются (какъ въ *Д* на рис. 7-мъ), такъ что и вверху на *д*, *е* и *ж* образуются такіе-же стежки, какъ и снизу на тѣхъ-же буквахъ.

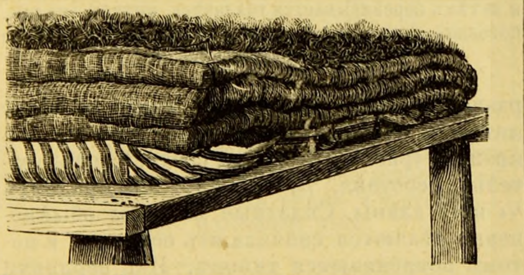


Рис. 17-й. Готовый серпянков. матрасъ, края котораго прошиты въ 4 ряда (по 2 ряда съ кажд. стороны); показанъ ходъ иглы (кривой) при простегиваніи краевъ. Снизу матраса уже подложенъ волосъ и пристегнуто полотнище тику; сверху волосъ только накладывается.

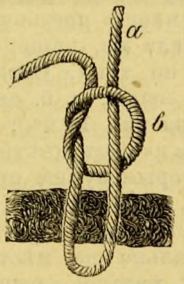


Рис. 18-й. Узелъ, употребляемый обойщиками для стягиванія стежковъ. Чтобы стянуть этотъ узелъ, нужно, придавливая пальцемъ на *в*, потянуть за нитку *а*. Но въ такомъ видѣ узелъ можетъ служить только для временнаго стягиванія; чтобы закрѣпить его окончательно, слѣдуетъ на ниткѣ *а* завязать второй узелъ (простой) и спустить его (пальцемъ) до перваго.

вою ниткою, черезъ край) съ полотнищами (захватывая немного и край матраса) и обшиваютъ края лентою. На рис. 17-мъ представленъ матрасъ, въ которомъ къ одной сторонѣ (нижней), обложенной волосомъ, уже пристегнуто полотнище, а на другую только накладывается волосъ. Но гораздо проще—одно изъ полотнищъ скроить съ боками и, пришивъ къ нему всѣ четыре бока (какъ показано на стр. 831), образовавшійся так. способомъ четырехъугольн. мѣшокъ надѣть на серпянк. матрасъ, уже покрытый съ этой стороны волосомъ, пристегать надѣтое полотнище къ краямъ матраса (чтобы не было видно швовъ, пристегивать свнутри—приподнявъ пришитыя къ полотнищу бока). Послѣ этого остается только покрыть другую сторону волосомъ и пришить другое полотнище къ бокамъ (и къ краямъ матраса: мелк. швами). Такъ какъ въ этомъ случаѣ всѣ швы чистые (внутренніе), за исключеніемъ швовъ по краямъ полотнища, пришитаго подъ конецъ, то лентою обшиваются только края со стороны этого послѣдняго полотнища. Чтобы волосъ не кололъ сквозь тикъ, на него, передъ покрытіемъ тикомъ, часто накладываютъ слой листов. ваты. Серпянков. матрасъ, обтянутый тикомъ, или оставляется гладкимъ (многіе предпочитаютъ спать на гладкомъ), или-же, чаще, еще разъ простегивается — по тику. Стежка по тику, какъ сказано выше, д. б. сначала размѣчена (А и Б на рис. 13-мъ); производится она при помощи *кнопокъ* (цвѣтныхъ шерстян. пуговокъ), которыя лучше приготовить заблаговременно, какъ показано на рис. 19-мъ. Иглу, съ толстою суров. ниткою, вкалываютъ вертикально на мѣсто стежка съ одной стороны матраса, выводятъ въ соотвѣтств. стежокъ (намѣченный булавкою или дырочкою—см. выше) другой стороны, надѣваютъ на нитку шерстян. кнопку, проводятъ иглу сквозь матрасъ обратно, надѣваютъ вторую кнопку и, стянувъ стежокъ (придавливая на пуговку пальцами), концы нитки связываютъ (такими-же узлами, какъ на стежкахъ серпянков. матраса). И здѣсь слѣдуетъ соблюдать правило: итти отъ концовъ и краевъ къ серединѣ (см. стр. 833), т. е. сначала простегать крайніе ряды, а потомъ средніе, и въ кажд. отдѣльномъ рядѣ—отъ концовъ къ серединѣ. Такъ какъ тикъ долженъ плотно обхватывать серпянков. матрасъ, то въ серпянкѣ припускается на устежку на кажд. аршинъ длины около 2, а на каждый аршинъ ширины 1 — $1^1/_2$ вершка; бока-же кроятся не менѣе, какъ на $^1/_2$ вершка выше, чѣмъ изъ тика. Точно такимъ-же образомъ простегивается и середина матраса, набитаго прямо въ тикъ; но въ этомъ послѣдн. случаѣ, кромѣ середины, простегиваются и края: совершенно такъ-же и въ столько-же рядовъ, какъ и края серпянк. матраса; только стежки здѣсь дѣлаются мельче, а промежутки шире (В на рис. 7-мъ). Иногда матрасы дѣлаются не цѣльные, а состоящіе изъ трехъ равныхъ *отдѣльныхъ* частей: каждая часть приготовляется описанн. образомъ отдѣльно. Эти матрасы удобны въ томъ отношеніи, что подъ середину (мѣсто главнаго давленія) можно поперемѣнно класть различн. части. Но чаще употребл. *складные* матрасы: на средн. часть складываются обѣ крайнія (рис. 20-й); длина средней, слѣдовательно, составл. $^1/_2$, а каждой изъ крайнихъ $^1/_4$ всей длины. Складные матрасы обыкновенно дѣлаются сначала изъ серпянки и потомъ обтягиваются тикомъ. Изъ серпянки всѣ три части изготовляются отдѣльно. Что касается тика, то какъ верхнее, такъ и нижнее полотнище кроится въ одномъ кускѣ на всѣ три части, какъ показано на рис. 21-мъ; концевые бока — вмѣстѣ съ однимъ изъ полотнищъ (рис. 21-й), а боковые бока отдѣльно. Разостлавъ нижн. полотнище, кладутъ на него среднюю часть серпянков. матраса, приметываютъ тикъ (суров. нитками) къ верхн. краямъ средней части матраса—въ

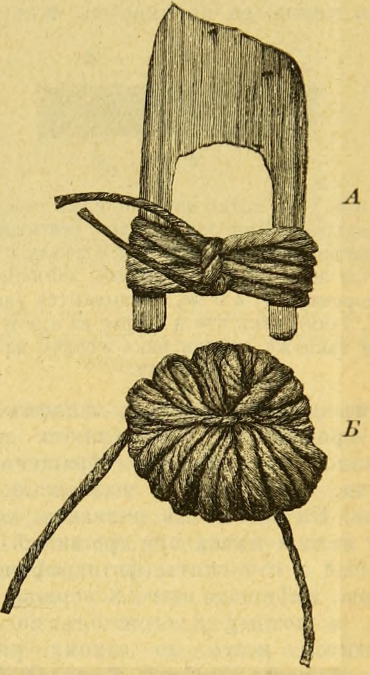


Рис. 19-й. Чтобы приготовить кнопку, гарусъ наматывается на деревянн. вилку, какъ показано въ *А*, и затѣмъ перевязывается голландск. ниткою (на рис. показанъ одинъ узелъ, а нужно два). Въ *Б* готовая (расправленная) кнопка.

a и *a*. Затѣмъ, приставляютъ боковыя части серпянков. матраса и пришиваютъ (голландскими нитками) ихъ верхнія края къ верхн. краямъ средней части—въ *a* и *a*. Наконецъ, накладываютъ верхн. полотнище, приставляютъ боковые бока и сшиваютъ все, какъ сказано для цѣльныхъ матрасовъ. Края обшиваются лентою. Иногда верхъ складн. матраса дѣлается изъ замши или сафьяна; рѣже весь матрасъ обтягивается замшею или сафьяномъ.—Такъ называемые *французскіе* матрасы, постилаемые поверхъ пружинн. матрасовъ, обыкновенно не толще 2—2½, рѣже до 3 вершковъ; но главное ихъ отличіе въ болѣе рыхлой стежкѣ, вслѣдствіе чего они мягче и м. б. скатываемы въ цилиндръ. Такъ какъ самыя существенн. качества франц. матрасовъ заключаются въ мягкости и эластичности, то дѣлать ихъ слѣдуетъ только изъ волоса, притомъ хорошаго. Франц. матрасы м. б. безъ боковъ (если матрасъ не толще 2—2½ вершк.) или съ боками (отъ 2½ до 3 вершк.); но края въ нихъ никогда не простегиваются; середина стегается по тому-же рисунку, какъ и у обыкновенн. матрасовъ (А и Б рис. 13-го), но нѣсколько рѣже и рыхлѣе: матеріи прибавляется на столько, чтобы она у стежковъ складывалась въ продольныя и поперечныя складки, какъ у стеганой мебели; поперечныя складки закрѣпляются подъ лентою, которою обшиваются края; на каждое полотнище матеріи (тику) припускается въ длину 6—8 вершк., а въ ширину около 3—5 вершк. смотря по длинѣ, ширинѣ и толщинѣ матраса. Если матрасъ съ боками, то края, съ обѣихъ сторонъ, обшиваются лентою. Б. ч. франц. матрасовъ набиваются прямо въ тикъ, но болѣе дорогіе дѣлаются сначала изъ серпянки и потомъ обтягиваются тикомъ. Волосъ также нерѣдко прикрывается съ обѣихъ сторонъ слоемъ листов. ваты.—*Разсчетъ матеріаловъ.* На обыкновенн. односпальный матрасъ въ 2 арш. 10 или 12 вершк. длиною, 1 арш. 2 вершк. шириною и 4 вершк. толщиною требуется одного волоса 30—40 ф. (чѣмъ хуже волосъ, тѣмъ его нужно больше), одной травы (зеленой), по крайней мѣрѣ, на треть больше (такъ какъ она тяжелѣе, менѣе упруга и набивается туже), т. е. не менѣе 40—50 ф.; при набивкѣ серпянковаго матраса травою, а между серпянкою и тикомъ волосомъ: травы около 1 пуда и хорош. волоса 10 ф. (по 5 ф. съ кажд. стороны), а если волосъ плохъ, то больше. Съ измѣненіемъ величины матраса *пропорціонально* увеличивается или уменьшается количество волоса и травы (при одинаковой толщинѣ пропорціонально квадратному, а при разной толщинѣ пропорціонально кубическ. содержанію). При разсчетѣ матеріи всегда дѣлается прибавка на стежку, какъ въ длину, такъ и въ ширину: тѣмъ болѣе, чѣмъ рыхлѣе стежка, и наоборотъ; травою всегда набивается туже, чѣмъ волосомъ, а потому при травѣ прибавляется менѣе, чѣмъ при волосѣ; для травы на каждое полотнище прибавляется въ длину около 3 и въ ширину около 2¼ вершк., а для волоса 5½ и 3 вершк.; но больше всего прибавляется для франц. матрасовъ (см. выше). Кромѣ того, слѣдуетъ припускать на кажд. швъ около ¼ вершка. Примѣрный разсчетъ матеріи на волосяной матрасъ показанной выше величины:

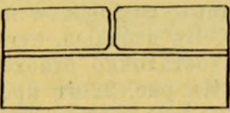


Рис. 20-й. Складной матрасъ.

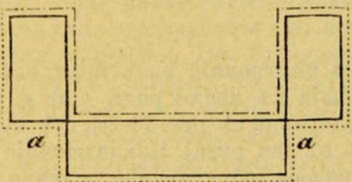


Рис. 21-й. Складной матрасъ съ приставленными вертикально боков. частями. Точечная линія—нижн. полотнище тика; линія изъ точекъ и черточекъ—верхн. полотнище тика.

Въ длину

Двойная длина матраса . .	2×2 арш. 12 в.	=	5 арш. 8 в.
Два концевые бока . . .	2×4 в.	=	8 «
Прибавка на стежку . .	2×5½ в.	=	11 «
На швы . . .	2×¼ в.	=	½ «
			6 ар. 11½ в.

Въ ширину

Двойн. ширина матраса . . .	2×1 арш. 2 в.	=	2 арш. 4 в.
Два боковыхъ бока	2×4 в.	=	8 «
Прибавка на стежку . . .	2×3 в.	=	6 «
На швы (если ихъ 4) . . .	4×¼ в.	=	1 «
			3 ар. 3 в.

Если берется тикъ, ширина котораго 1 арш. 6 вершк., то изъ куска матеріи въ 6 арш. 12 вершк. длиною выйдутъ: верхн. и нижн.

полотнища, оба короткіе бока (концевые), съ достаточною прибавкою на стежку и швы; останется полоса въ 1 вершокъ шириною и 6 арш. 12 вершк. длиною. На недостающіе два длинные (боковые) бока потребуется 1 арш. 6 вершк. матеріи, причемъ останется полоса въ 6 вершк. шириною и 1 арш. 6 вершк. длиною. На весь матрасъ, слѣдовательно,—8 арш. 2 вершка, или, круглымъ счетомъ, 8 арш. Показанныхъ остатковъ достаточно, чтобы изъ того-же числа аршинъ вышелъ матрасъ въ 1 арш. 3 и даже 4 вершка шириною при той-же длинѣ. Хотя серпянки на устежку припускается болѣе, чѣмъ тика (см. стр. 834), но и ея для матраса сказанной величины можетъ б. достаточно 8 арш. (при ширинѣ серпянки въ 1 арш. 6 вершк.). Если тикъ, натягиваемый на серпянк. матрасъ, не простегивается, то изъ 8 арш. слѣдуетъ вычесть все, что д. пойти на устежку, т. е., по крайней мѣрѣ, $1^1/_2$ арш.

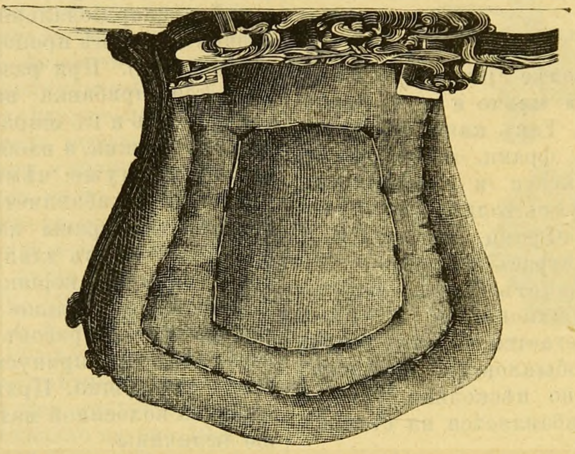


Рис. 22-й. Простежка мягк. стула (безъ пружинъ) по серпянкѣ.

Мягкая мебель безъ пружинъ. Кромѣ матрасовъ, подушекъ, вальковъ и т. п., безъ пружинъ б. ч. набиваются спинки сидѣній, а именно во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, гдѣ глубина (толщина) спинки менѣе 3—4 вершковъ. На сидѣніяхъ пружины чаще всего не ставятся въ столовыхъ и зальныхъ стульяхъ, въ табуретахъ и т. п. Будетъ-ли мягкая мебель безъ пружинъ или съ пружинами, основаніемъ сидѣнья всегда служитъ парусина (или толст. тесьма), прибитая сверху или снизу дерев. рамки стула, кресла, дивана и пр. Способъ прибиванія парусины какъ сверху, такъ и снизу рамки сидѣнья одинаковъ и б. подробно описанъ ниже (стр. 838). Въ мягк. мебели безъ пружинъ парусина прибивается всегда сверху рамки. Когда парусина прибита, на нее послойно накладывается столько волоса или травы, сколько нужно (больше всего въ срединѣ), при чемъ у краевъ, вокругъ, волосъ или трава придерживается, какъ и на серпянк. матрасѣ, широк. стежками (стр. 833 и рис. 9-й). Затѣмъ, трава или волосъ обтягивается серпянкой—совершенно такъ-же, какъ въ пружинн. мебели (стр. 842). Обтянутое сидѣнье простегивается (черезъ всю толщу: отъ серпянки до парусины) на основаніи общ. правилъ, изложенныхъ на стр. 827—8, и тѣмъ-же способомъ, какъ и серпянк. матрасъ; сначала по срединѣ, а потомъ по краямъ. Число рядовъ стежки, какъ въ срединѣ, такъ и по краямъ различно, смотря по величинѣ сидѣнья и высотѣ края (см. стр. 828). Въ небольш. стульяхъ въ срединѣ м. б. достаточно одного ряда, а по краямъ два. На рис. 22-мъ простеганы середина и внутренній рядъ края; наружный (ближайшій къ краю) рядъ еще д. б. простеганъ (сравни съ рис. 34-мъ, гдѣ край простеганъ въ два ряда). Накладываніе на серпянку волоса, обтягиваніе сидѣнья миткалемъ и матеріею производятся точно такъ-же, какъ и при пружинн. мебели (стр. 844). Толщина мягк. сидѣнья (отъ парусины до середины верхн. покрышки), вслѣдствіе отсутствія пружинъ, меньше, чѣмъ въ пружинн. мебели: въ стулѣ около $2^1/_2$—3 вершк. Поэтому, парусина и набивается на верхъ рамки сидѣнья. Къ набивкѣ *спинокъ* приступаютъ обыкновенно послѣ окончанія сидѣнья вчернѣ; производится эта операція совершенно такъ-же, какъ и набивка сидѣній; волосу (или травы) кладется больше всего обыкновенно также у середины. Стежки для удерживанія волоса на мѣстѣ здѣсь, очевидно, еще болѣе необходимы, чѣмъ на сидѣньѣ, и не только у краевъ, какъ на рис. 9-мъ, но и въ другихъ мѣстахъ. Парусина, серпянка, миткаль и, наконецъ, матерія прибиваются спереди: или на фальцы деревянной спинки (если фальцовъ нѣтъ, то на приклеенныя, вмѣсто нихъ, планки), или, если спинка д. б. вполнѣ скрыта подъ обивкою (слѣдовательно вся изъ простого дерева), напр. въ будуарной мебели, то на самое дерево спинки. Если въ спинкѣ имѣются продольн. промежуточн. стойки (бруски), напр. въ диванѣ, изображенномъ на стр. 583, то парусина прибивается и къ этимъ стойкамъ. При оч. узкихъ фальцахъ спинки прибивается или только парусина и наружн. матерія, или, если послѣдняя толста, то только одна парусина: проч. ткани пришиваются. Оч. часто волосъ или трава на спинкѣ обтягивается прямо миткалемъ (безъ серпянки), или-же по серпянкѣ кроется прямо верхн. матеріею. Серпянка простегивается, какъ и въ сидѣньѣ, посрединѣ и, если есть бока, то и по краямъ. При обтягиваніи волоса (или травы) прямо миткалемъ, послѣдній также д. б. простеганъ, но болѣе мелкими или даже глухими швами (Г на рис. 7-мъ). Если внизу спинки нѣтъ поперечн. деревянн. перекладины для прибивки нижн. края парусины (въ спинкахъ, мягкихъ вплоть до сидѣнья), то на мѣсто перекладины (около 1-го вершка выше задн. края рамки сидѣнья) вставляется толстая проволока (концы ея вкладываются въ дырочки, просверленныя въ продольн. стойкахъ), на которую натягивается и пришивается нижн. край парусины (см. рис. 38-й); всѣ остальн. ткани (серпянка, миткаль и пр.) внизу прибиваются къ задн. краю рамки сидѣнья. Спинки, высокія и мягкія вплоть до сидѣнья, оч. часто прошиваются поперекъ (одинъ рядъ стежковъ), на высотѣ около 4—6 вершк. отъ сидѣнья, такъ, чтобы внизу образовалась выпуклость (въ родѣ валика); прошивается по серпянкѣ или по миткалю до парусины, на изнанкѣ-же верхней матеріи, соотвѣтственно линіи простежки, пришивается полоска изъ холста (или коленкора, если матерія тонка), за которую матерія и пристегивается на мѣстѣ простежки. Въ диванахъ и креслахъ, мягкіе локотники которыхъ составляютъ непосредств. продолженіе спинки, прошивка эта продолжается и на локотники. Сзади спинка обтягивается холстомъ, подъ который, если нужно, кладется трава, волосъ или мочала. О пружинн. спинкахъ—см. *Мебель пружинная.* Обивка *локотниковъ* производится по тѣмъ-же правиламъ, какъ и обивка вообще мягкой мебели безъ пружинъ. Объ обивкѣ верхн. матеріею—см. ниже.

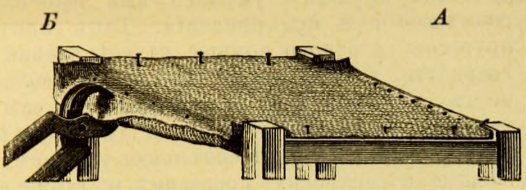


Рис. 23-й. Натягиваніе разставленной парусины затяжными клещами: передній край *(А)* прибитъ, задній *(Б)* прибивается, по мѣрѣ натягиванія, первымъ рядомъ гвоздей; боковые края только разставлены.

Мягкая пружинная мебель. Въ чернѣ работа обойщика состоитъ изъ слѣдующ. операцій: набивка парусины или тесьмы; постановка пружинъ и обтяженіе ихъ холстомъ; набивка травою или волосомъ и обтяженіе серпянкою; наложеніе травы или волоса поверхъ серпянки и обтяженіе миткалемъ.—*Набивка парусины или тесьмы.* Парусина, набитая на рамку сидѣнья, служитъ основаніемъ для постановки пружинъ; рѣже (у насъ) для этой цѣли употребл. тесьму (рис. 4-й); въ пруж. матрасахъ пружины чаще всего ставятся на сѣтку изъ толст. проволоки (см. стр. 846). Но, чтобы сидѣнье было прочно, слѣд. брать сам. плотную парусину (28—35 коп. арш.); для широкихъ сидѣній другая вовсе не годится. Набивается парусина на дерев. рамку сидѣнья сверху или

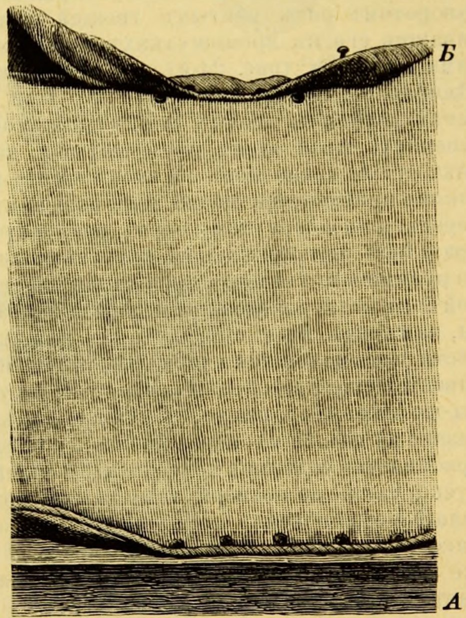


Рис. 24-й. Передній край парусины *(А)* прибитъ по подвернутому (1 разъ) внутрь краю (сравни *А* на рис. 10-мъ); на заднемъ краѣ *(Б)* двойной заворотъ парусины покрываетъ рядъ гвоздей, вбитыхъ во время натягиванія затяжными клещами (ср. рис. 23-й и *Б* на рис. 10-мъ), и самъ прибивается въ промежуткахъ между гвоздями этого ряда.

снизу; въ пружинн. мебели обыкновенно снизу и только въ нѣкот. случаяхъ сверху (напр. при пружинномъ краѣ — см. ниже). Набитая сверху парусина держится крѣпче, но пружинность сидѣнья меньше, такъ какъ пружины, при этомъ, д. б. взяты короче. Набивка парусины производится так. образомъ: Отрѣзавъ кусокъ парусины, его прежде всего разставляютъ (см. стр. 829), при чемъ углы вырѣзаются соотвѣтственно формѣ ножекъ; затѣмъ, удостовѣрившись въ правильности разстановки и, гдѣ нужно, исправивъ ее, прибиваютъ передній конецъ окончательно по подвернутому внутрь краю (рис. 10-й A): гвозди на разстояніи около $^1/_2$ дюйма и, если позволяетъ толщина рамки, не въ одинъ рядъ, а так. образомъ: ˙.˙.˙ Послѣ этого, натягивая парусину затяжн. клещами (рис. 23-й) и придерживая послѣднія колѣномъ, прибиваютъ ее сзади, идя отъ середины къ бокамъ и разставляя гвозди въ линію, на разстояніи 1—$1^1/_4$ дюйм. одинъ отъ другого; прибивъ, заворачиваютъ край два раза, сначала наружу, а потомъ внутрь, какъ показано на рис. 10-мъ—B; покрываютъ заворотомъ рядъ вбитыхъ гвоздей и прибиваютъ его въ промежуткахъ между этими гвоздями (рис. 24-й) и, если можно, нѣсколько впереди отъ нихъ: .˙.˙. (При набивкѣ парусины сверху рамки достаточно завернуть край одинъ разъ—наружу, такъ какъ его не видно подъ обивкою). Одинъ изъ боковъ прибивается точно такъ-же, какъ и передъ: по подвернутому одинъ разъ внутрь краю, безъ помощи клещей, натягивая только руками и идя отъ середины къ бокамъ; второй бокъ натягивается клещами и прибивается, какъ задъ. Въ нѣкот. случаяхъ, для прочности, подъ сплошной кусокъ парусины прибивается еще продольная полоса изъ парусины-же (или вмѣсто нея толст. тесьма), какъ показано на рис. 25-мъ; передній конецъ полосы прибивается отдѣльно поверхъ края сплошн. куска, также по подвернутому внутрь краю; задній—обыкновенно подъ заворотомъ задняго края сплошн. куска парусины и тѣми-же гвоздями. Иногда точно также подбивается еще вторая полоса (накрестъ). Прибивается парусина затяжными (а если дерево достаточно твердо, то и подбойными), обыкновенными или проволочными (если дерево легко колется), гвоздями, которые вколачиваются нѣсколько косо внутрь (чтобы не выскакивали). Когда парусина замѣняется тесьмою, то послѣдняя чаще всего наколачивается накрестъ, притомъ такъ, чтобы основаніе каждой пружины приходилось на мѣстѣ перекреста. Если у сидѣнья спереди болѣе или менѣе значительная выпуклость (хвостъ), подъ которую нельзя прибить поперечной тесьмы, то продольн. ряды тесьмы ставятся чаще. Натягивается и набивается тесьма точно также, какъ парусина, но края ея съ обоихъ концовъ заворачиваются только 1 разъ: внутрь у начальнаго конца и наружу у противоположнаго. Чтобы толстые завороченные края тесьмы не могли быть видны, ихъ приколачиваютъ иногда въ особые фальцы рамки.—*Постановка пружинъ* и *обтяженіе ихъ холстомъ.* Качества пруж. мебели зависятъ главн. образомъ отъ качества пружинъ, умѣлаго ихъ выбора, размѣщенія и прикрѣпленія. Такъ какъ пружины и одного номера не всѣ одинак. твердости, то обойщикъ, передъ употребленіемъ, долженъ разсортировать ихъ: сам. твердыя поставить тамъ, гдѣ дѣйствуетъ наибольш. давленіе (въ сидѣньяхъ у краевъ и спереди, въ матрасахъ посрединѣ, но также и у концовъ), а сам. слабыя—на мѣстахъ слабѣйш. давленія (въ сидѣньяхъ сзади). Чтобы концы пружинъ не продирали матеріи, ставить ихъ слѣдуетъ заклепанными (рис. 6-й); нѣкот. обойщики, впрочемъ, предпочитаютъ верхн. конецъ, немного загнутый внизъ и внутрь, привязывать къ кольцу, а нижній только нѣсколько сгибать вверхъ и внутрь (рис. 6-й); или-же и нижній конецъ привязываютъ такъ-же, какъ верхній. Для предотвращенія шума, пружины иногда обвиваютъ бичевкою (рис. 26-й); но при правильно согнутыхъ пружинахъ это излишне. Въ сидѣньяхъ пружины д. б. размѣщены такъ, чтобы вѣсъ человѣческаго тѣла (средн. числомъ $3^1/_2$ — $4^1/_2$ пуд.) приходился не менѣе, какъ на 4—5 пружинъ (на кажд. пружину отъ 30 до 45 ф.), а для этого пружины въ сидѣньи д. б. не болѣе, какъ на разстояніи $1^1/_2$ дюйма одна отъ другой; вообще-же, чѣмъ чаще (безъ соприкосновенія) стоятъ пружины, тѣмъ прочнѣе мебель. На стулъ небольшой величины, напр., требуется не менѣе 4 – 5 пружинъ; чѣмъ больше сидѣнье, тѣмъ больше и пружинъ. На рис. 26-мъ стулъ съ 7-ю пружинами. Въ сидѣньяхъ вліянію тяжести больше всего подвержены края, а потому въ нихъ у краевъ пружины д. б. не только тверже, но и поставлены чаще; въ пруж. матрасахъ тяжесть распредѣляется равномѣрнѣе и на большее число пружинъ, вслѣдствіе чего и пружины въ нихъ м. б. размѣщены вездѣ на одинаков. разстояніи и вообще нѣсколько рѣже (болѣе твердыя, однако, въ серединѣ). Мебель съ мягкими пружинами покойнѣе и эластичнѣе, но менѣе прочна; такія пружины годятся для мебели, не постоянно употребляемой, напр. гостиной, или-же для мебели, спеціально назначенной для особъ небольшого вѣса, напр. для многихъ дамъ. Для мебели жилыхъ комнатъ, напротивъ того, больше идутъ

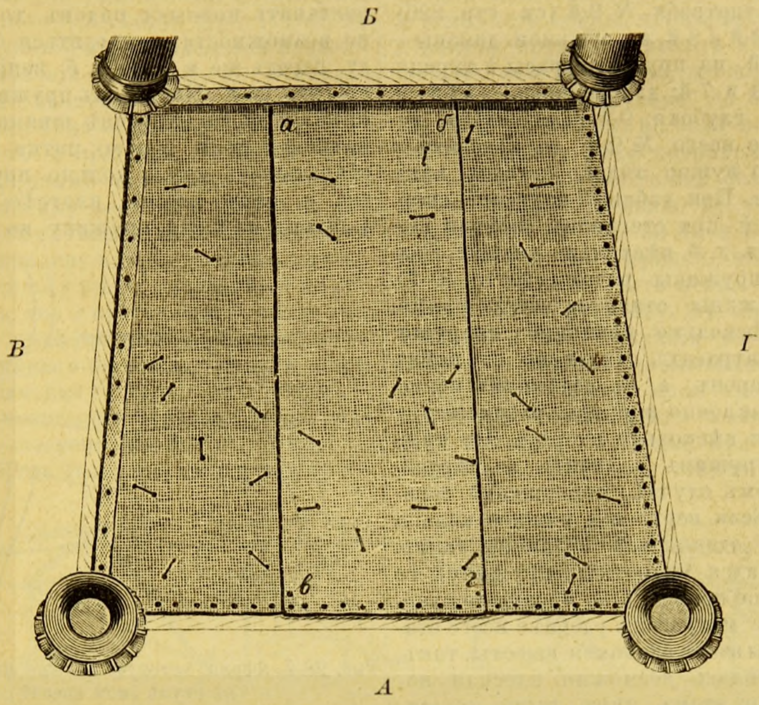


Рис. 25-й. Вполнѣ набитая парусина: въ *А* и *Г* край подвернутъ 1 разъ внутрь; въ *Б* и *В*—край завороченъ 2 раза наружу. *а б в г*—отдѣльная полоса парусины. Видны швы, которыми пружины прикрѣплены къ парусинѣ.

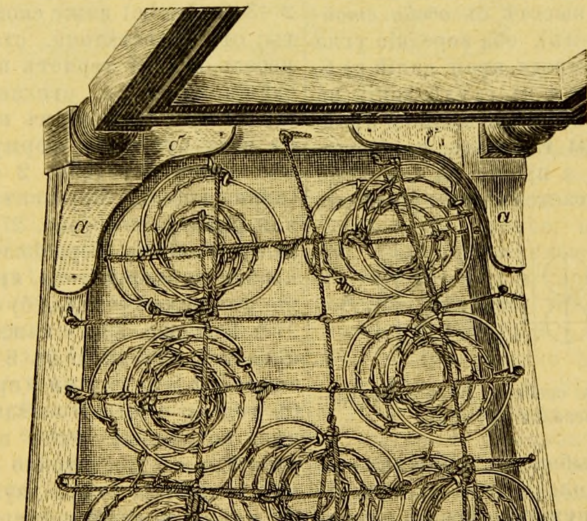


Рис. 26-й. Перевязка пружинъ французск. способомъ; *а б* и *а б*—обойныя стойки.

твердыя пружины. На стулья и табуреты чаще всего употребл. № 9-й (см. стр. 826), на кресла—9-й и 8-й, на обыкнов. диваны—9-й, 8-й и 7-й, на пруж. матрасы и турецк. диваны — 8-й и 7-й; для спинокъ — 12-й и, если онѣ оч. глубоки, 9-й. Для сидѣній вообще удобнѣе всего № 9-й; въ креслахъ и диванахъ его нужно только ставить, какъ можно, чаще. При набивкѣ парусины сверху, а равно и при стеганомъ сидѣньи высота пружинъ д. б. нѣсколько меньше. Размѣщаются пружины рядами (рис. 27-й). Среднія пружины ставятся всегда прямо; крайнія — нѣсколько наклонно кнаружи: въ пруж. матрасахъ одинаково со всѣхъ четырехъ сторонъ, а въ сидѣньяхъ передній рядъ — наклонно впередъ, а боковые — въ стороны и нѣсколько впередъ. Но нижнія кольца пружинъ д. стоять на парусинѣ, во всякомъ случаѣ, совершенно горизонтально. Если верхнее и нижнее кольца пружинъ не одинаковой величины (напр. когда приходится укоротить пружину), то болѣе широкое кольцо д. б. обращено кверху. Въ пруж. матрасахъ удобнѣе всего ставить пружины вездѣ одинаков. высоты, такъ, чтобы получилась возможно плоская поверхность; при этомъ, чѣмъ выше пружины, тѣмъ эластичнѣе матрасъ. Форма сидѣнья въ стульяхъ, креслахъ и пр., напротивъ, обыкновенно д. б. не плоская, а выпуклая къ серединѣ (рис. 28-й), а именно: задн. край на одной высотѣ съ *обойн. стойками* (*а б* на рис. 26-мъ), оба передніе угла линіи на 4, середина передн. края линій на 8, самая середина сидѣнья въ стулѣ линій на 16, а въ креслѣ на 20 выше задняго края, т. е., средн. пружины д. стоять, приблизительно, кольца на 2, а прочія на 1 кольцо выше заднихъ. Достигается это шнуровкою, а гдѣ нужно, и выборомъ пружинъ съ меньшимъ числомъ колецъ (или укороченіемъ ихъ). Выбирая пружины, всегда нужно имѣть въ виду высоту (толщину) будущаго (вполнѣ готоваго) сидѣнья (см. стр. 844). Ставятся пружины на парусину, какъ сказано, рядами и обыкновенно въ томъ положеніи, какое онѣ д. имѣть въ готов. сидѣньи, притомъ такъ, чтобы заклепанный или завязанный конецъ вверху приходился на пути бичевки и, слѣдовательно, захватывался узломъ: черезъ это заклепка держится дольше.

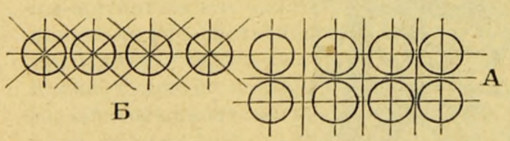


Рис. 27-й. *А*—французск. способъ, *Б*—восьмиузловой способъ перевязки пружинъ.

Если мѣсто не позволяетъ поставить полныхъ рядовъ, то пустота д., по возможности, приходиться ближе къ заду, передъ-же и края д. б. непремѣнно полны (рис. 26-й). Поставивъ пружины, ихъ прикрѣпляютъ къ парусинѣ швами (голландск. ниткою и прям. иглою); нитка кажд. шва д. обхватывать нижн. кольцо пружины раза два и, какъ можно, плотнѣе; достаточно 4 швовъ на кажд. пружину, но м. б. и больше (рис. 25-й).

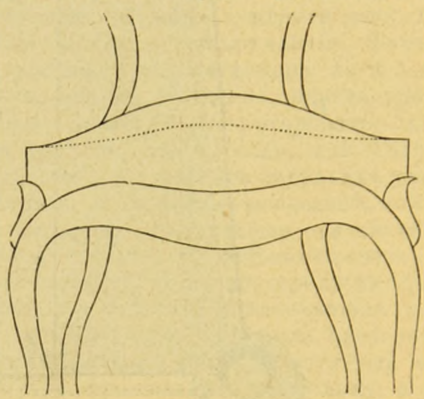


Рис. 28-й. Форма, которую должно имѣть сидѣнье въ стулѣ (или креслѣ).

Послѣ этого привязываютъ (шнуруютъ) пружины пеньковою бичевкою, при чемъ стягивать ихъ слѣдуетъ довольно сильно: пока не опустятся дюйма на 2—3 (и болѣе) ниже своей нормальн. высоты; отъ недостаточн. стягиванія пружинъ мебель вскорѣ теряетъ пружинность, а при слишкомъ сильн. стягиваніи мебель мало эластична. При этомъ все время д. имѣть въ виду будущую форму сидѣнья. Наиболѣе употребительны 2 способа шнуровки (привязыванія) пружинъ; а) *крестообразный* или *французскій* (рис. 27-й А, 26-й, 29-й и 31-й): бичевка пересѣкаетъ пружины накрестъ и, кромѣ того, проходитъ накрестъ-же въ промежуткахъ; б) *восьми-узловой* (рис. 27-й Б и рис. 38-й): каждая пружина пересѣкается бичевкою въ 8 мѣстахъ и привязывается 8-ю узлами (при первомъ способѣ только 4-мя). Послѣдній способъ солиднѣе, но первый легче и, при тщательной работѣ, м. б. достаточно проченъ. Мелкихъ видоизмѣненій этихъ двухъ способовъ много; почти каждый мастеръ им. свои особыя практическ. правила. Привязываютъ прежде всего въ болѣе коротк. направленіи: обыкновенно сначала сзади напередъ, потомъ поперекъ и, наконецъ, если нужно (при восьмиузловой перевязкѣ) въ косомъ направленіи. Кажд. рядъ и въ кажд. направленіи привязывается отдѣльн. бичевкою, соразмѣрной длины. На рис. 29-мъ показанъ одинъ изъ удобн. способовъ веденія бичевки при перевязкѣ (годится какъ для французскаго, такъ и для восьми-узлового способа). Предположимъ, что рядъ пружинъ перевязывается продольно въ направленіи отъ А къ Б. Оставивъ такой конецъ бичевки, чтобы его хватало отъ А, черезъ *б*, до *в*, на ней завязываютъ простой узелъ и прибиваютъ ее въ этотъ узелъ къ А (рамкѣ сидѣнья); затѣмъ отъ А ведутъ бичевку косвенно, сквозь верхн. кольца первой пружины, къ *в*, прижимаютъ, сколько нужно, пружину и завязываютъ вокругъ кольца въ *в* узелъ, показанный на рис. 30-мъ и 6-мъ; отъ *в* продолжаютъ вести къ *г*, *д*, *е*, *ж*, до *з*, вездѣ прижимая, насколько требуется, пружины и на всѣхъ точкахъ соприкосновенія бичевки съ кольцами пружинъ (*г*, *д*, *е*, *ж*, *з*,) завязывая такіе-же узлы, какъ на *в*; отъ *з*—косвенно къ Б, гдѣ на половину вбитъ гвоздь (косо внутрь), вокругъ котораго обводится бичевка, послѣ чего гвоздь вбивается окончательно, а оставшійся конецъ бичевки отъ *Б* привязывается накрѣпко (двойнымъ узломъ) къ *і* (пружина, сколько нужно, прижимается) и, наконецъ, къ *з*. Оканчивается шнуровка ряда привязываніемъ, точно такимъ-же образомъ, конца бичевки отъ А къ *б* и затѣмъ къ *в*. Иногда способъ видоизмѣняютъ такъ, что отъ *А* бичевку ведутъ къ *б*, потомъ къ *в* и т. д. до *і* и отъ *і* къ *Б*, а концы отъ *А* и *Б* (точечныя линіи на рис. 29-мъ) проводятъ къ *д* и *е*, черезъ *к*, *л*, *м* и черезъ *н*, *о*, *п*; въ *д* и *е* закрѣпляютъ окончательно, а на проч. точкахъ завязываютъ узлами, какъ на рис. 30-мъ. Точно такимъ-же образомъ перевязываются пружины и во всѣхъ друг. направленіяхъ: поперечномъ и косомъ. Во все время операціи одною рукою придавливаютъ пружину до требуемой высоты, а другою завязываютъ на ней узлы. Послѣ перевязки въ кажд. направленіи, прежде, чѣмъ окончательно вбить гвоздь въ Б (рис. 29-й) и закрѣпить концы, провѣряютъ положеніе и высоту пружинъ (высота измѣряется аршиномъ или палочкою, вложенною внутрь пружины: отъ парусины до бичевки, проходящей по пружинѣ); если положеніе какой-нибудь изъ нихъ неправильно, ее передвигаютъ, подымаютъ или осаживаютъ. Въ этомъ отношеніи именно оч. удобенъ узелъ, показанный на рис. 30-мъ и 6-мъ: онъ держитъ достаточно крѣпко, но, въ случаѣ нужды, можетъ быть легко передвинутъ, если прижать пружину. Провѣрку слѣдуетъ сдѣлать и по окончаніи всей перевязки. Нѣкот. обойщики завязываютъ узлы на кольцахъ пружинъ только при закрѣпленіи или когда бичевка идетъ косвенно съ верхнихъ колецъ на нижнія, при горизонтальномъ-же ходѣ бичевки только обертываютъ ее около проволоки кольца. Такая перевязка идетъ скорѣе, но оч. непрочна. На рис. 29-мъ представлено положеніе продольно перевязанныхъ пружинъ въ пружинн. матрасѣ (показана только часть ряда). Въ стульяхъ, креслахъ и диванахъ положеніе ихъ, соотвѣтственно формѣ сидѣнья, д. б. иное: какъ на рис. 31-мъ. На стулѣ рис. 26-го, перевязанномъ по французск. способу, видна и перевязка въ промежуткахъ между пружинами, которая производится по окончаніи перевязки пружинъ; бичевки, на мѣстѣ пересѣченія, скрѣпляются между собою такими-же узлами, какъ и съ пружинами. На рис. 38-мъ можно видѣть образецъ восьми-узловой перевязки. Привязанныя пружины *обтягиваются* крѣпкимъ холстомъ (рис. 32-й); у насъ для этой цѣли употребл. такъ назыв. дерюжка. Прежде всего холстъ разставляютъ (см. стр. 829) и затѣмъ уже прибиваютъ окончательно (по подвернутому внутрь краю), натягивая

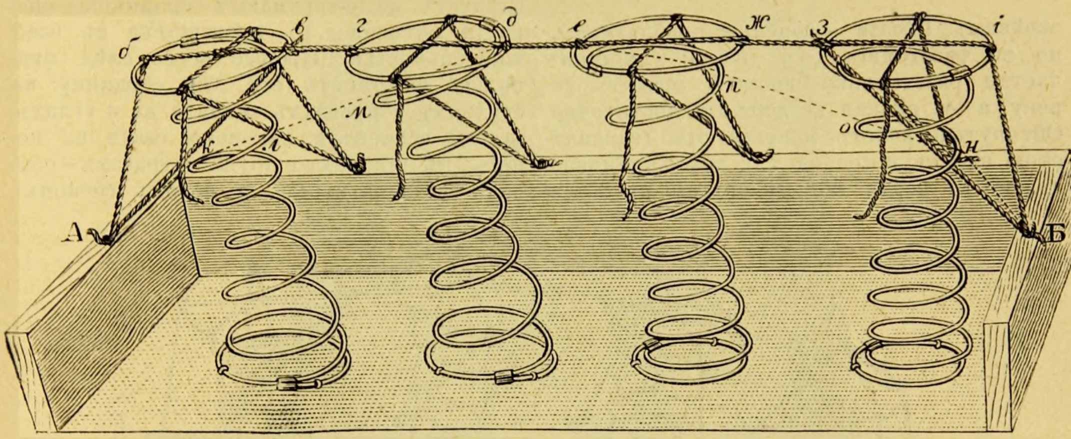


Рис. 29-й. Способъ веденія бичевки при перевязкѣ пружинъ.

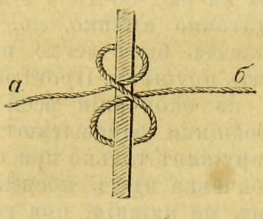


Рис. 30-й. Узелъ, которымъ бичевка прикрѣпляется къ кольцамъ пружинъ.

его, при этомъ, равномѣрно и достаточно сильно (такъ, однако, чтобы пружины не понижались); натягиваютъ и прибиваютъ въ сидѣньяхъ сначала спереди назадъ, а потомъ съ боковъ (въ матрасахъ сначала поперекъ, а потомъ вдоль),идя, въ обоихъ случаяхъ, отъ середины въ обѣ стороны. Въ углахъ холстъ вырѣзается, какъ нужно, и въ заднихъ углахъ прибивается къ обойн. стойкамъ. Гвозди — обойные, приблизительно на разстояніи 1-го дюйма: слишкомъ частая разстановка гвоздей вредитъ дереву, а оч. рѣдкая не держитъ достаточно. Обтянутый холстъ пришиваютъ (голландскою ниткою и кривою или двухъконцовою иглою) къ верхн. кольцу каждой пружины 4 или болѣе стежками (рис. 32-й и 33-й), не захватывая, при этомъ, ни другихъ колецъ, ни бичевки.

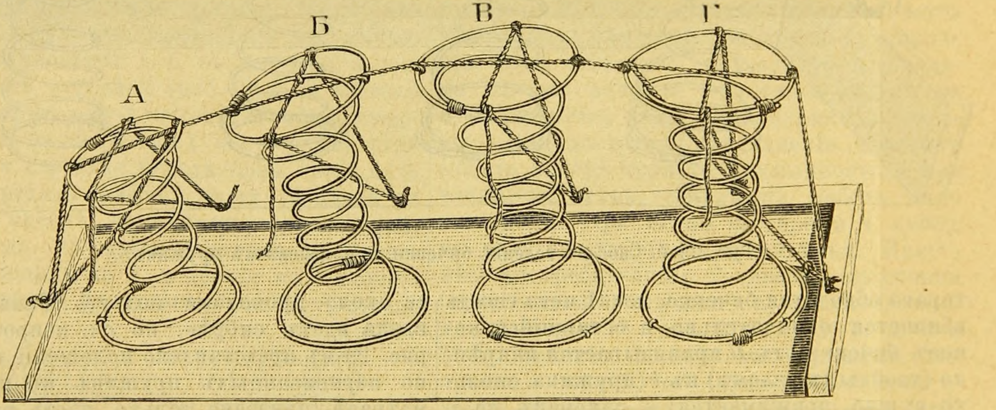


Рис. 31-й. Одинъ рядъ (продольный) пружинъ въ стулѣ: *А*—задн. пружина, *Г*—передняя; *Б* и *В*—промежуточныя.

— *Набивка травою или волосомъ и обтяженіе серпянкою.* Этою операціею придаютъ мягкость и фасонъ сидѣнью; она состоитъ изъ трехъ работъ: наложенія травы или волоса, обтяженія серпянкою и простежки середины и краевъ сидѣнья. Накладывается волосъ или трава въ так. количествѣ, чтобы не было чувствительно пружинъ и уничтожились всѣ неровности. Сообразно распредѣленію давленія, въ сидѣньяхъ волоса (или травы) накладывается больше всего спереди и посрединѣ и меньше всего сзади, въ матрасахъ — больше всего посрединѣ, а въ остальн. мѣстахъ равномѣрно. Толщина вполнѣ сжатаго слоя волоса (или травы) посрединѣ сидѣнья д. б. около 2-хъ дюйм. Накладывать вообще д. столько, чтобы послѣ не дополнять (дополненныя мѣста всегда слабѣе). У краевъ, а иногда мѣстами и въ серединѣ, волосъ или трава кладется подъ широк. стежки (рис. 9-й и 34-й), которые также не должны захватывать ни пружинъ, ни бичевки. Прежде всего накладывается именно подъ эти стежки. Въ сидѣньяхъ трава или волосъ д. обхватывать края, спускаться по нимъ до дерева рамки (исключеніе при *пружинномъ краѣ*—стр. 844—5), такъ, однако, чтобы, при послѣдующей простежкѣ, передъ былъ не оч. толстъ, а верхъ края не слишкомъ пустъ. Размѣстивъ волосъ (или траву), какъ слѣдуетъ, ее обтягиваютъ серпянкою—операція, которая д. б. произведена съ особ. тщательностью. Прежде всего слѣд. правильно разставить (стр. 829) серпянку: въ стульяхъ и креслахъ сначала на 4 углахъ, затѣмъ сбоковъ и, наконецъ, сзади на передъ (въ диванахъ и пруж. матрасахъ—сначала сзади на передъ, а потомъ сбоковъ), идя отъ середины въ обѣ стороны, натягивая серпянку достаточно и сообразуясь съ формою сидѣнья. Чтобы волосъ (или трава) не сдвинулся при разстановкѣ отъ ударовъ молотка, нѣкотор. обойщики разставляютъ серпянку такъ: еще передъ наложеніемъ волоса (или травы) вколачиваютъ въ дерев. рамку сидѣнья (кругомъ) гвозди съ маленьк. головками—косо (снаружи внутрь) и не вполнѣ, а до половины; на эти гвозди, послѣ наложенія волоса (или травы), они и разставляютъ серпянку, надѣвая ее на гвозди. На изогнутыхъ мѣстахъ краевъ гвозди слѣд. разставлять чаще. Убѣдившись въ правильвой разстановкѣ серпянки и исправивъ погрѣшности, но *прежде окончательнаго ея прибиванія*, простегиваютъ (голландск. ниткою) ея середину, какъ сказано на стр. 827 и показано на рис. 22-мъ и 34-мъ, въ одинъ или два ряда, смотря по величинѣ сидѣнья. Но такъ какъ стежки здѣсь не должны проходить сквозь всю толщину сидѣнья (какъ въ мягк. мебели безъ пружинъ или въ мягк. матрасахъ), а снизу захватывать только дерюжку, то производятъ стежку не обыкнов. стегальн. иглою, а двухъконцевою (рис. 8-й), при чемъ ни пружинъ, ни бичевокъ не должно попадать въ стежку. Послѣ простежки середины, серпянку натягиваютъ и прибиваютъ окончательно (обойными или подбойными гвоздями): прежде всего бока, затѣмъ передъ и, наконецъ, задъ, (въ диванахъ и пруж. матрасахъ, наоборотъ, — сначала передъ и задъ, а потомъ бока), идя вездѣ отъ середины въ обѣ стороны. При этомъ обращается особ. вниманіе,—чтобы края вездѣ имѣли надлежащ. высоту: вбивъ невполнѣ 3—4 гвоздя противъ середины передняго, боковаго или задн. края, измѣряютъ высоту края аршиномъ или друг. мѣрою и вбиваютъ гвозди окончательно только тогда, когда высота эта вѣрна; послѣ этого продолжаютъ прибивать въ обѣ стороны, провѣряя высоту края уже только глазомѣромъ. При оч. изогнутой впередъ мебели лучше поступать такъ: сначала прибить 2—3 гвоздями противъ середины выпуклости, затѣмъ нѣскольк. гвоздями противъ середины вогнутыхъ мѣстъ; послѣ этого прибивать отъ вогнутыхъ мѣстъ по направленію къ серединѣ выпуклости, собирая серпянку понемногу въ томъ-же направленіи, и, наконецъ, отъ вогнутостей по направленію къ правому и лѣвому угламъ, возможно натягивая къ послѣднимъ серпянку. Если во время прибиванія окажется, что край въ какомъ-либо мѣстѣ недостаточно набитъ,—то, для пополненія его волосомъ, нужно въ этомъ мѣстѣ отвернуть серпянку вплоть до серединной простежки (иначе пополненіе волосомъ б. неравномѣрное и край плохъ). Чтобы простежка краевъ не была затруднительна, а края не были слишкомъ тверды, натягивать серпянку слѣдуетъ достаточно, но не чрезмѣрно, особенно спереди. При травѣ края, какъ и вообще набивка, д. б. плотнѣе, чѣмъ при волосѣ, а потому и натяженіе серпянки м. б. сильнѣе. Прибиваютъ серпянку именно къ

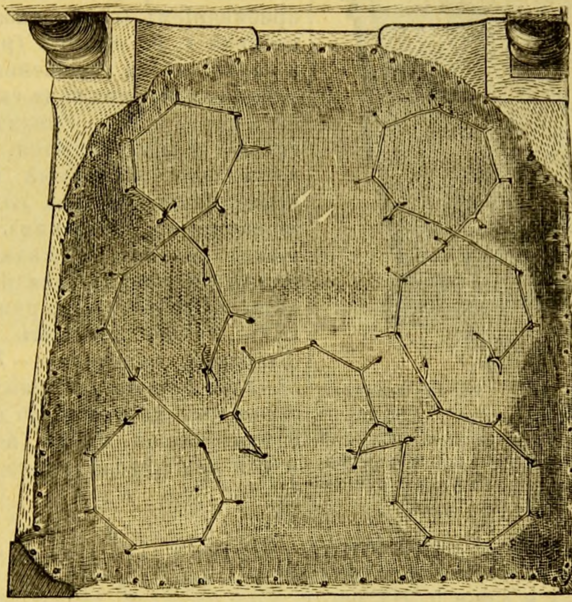


Рис. 32-й. Пружины (въ стулѣ) обтянуты дерюжкою и прикрѣплены къ ней швами.

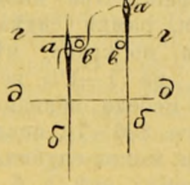


Рис. 33-й. Способъ пришиванія верхн. колецъ пружинъ къ дерюжкѣ двухъконцовою иглою: *гг*—дерюжка; *дд*—парусина; *в* и *в*—кольца пружинъ; *аб* и *аб*—постепенный ходъ иглы съ ниткою; справа игла движется внизъ, а слѣва (обойдя проволоку кольца пружины) подымается обратно вверхъ.

тому опиленному краю дерев. рамки сидѣнья, о которомъ было говорено на стр. 827 (дерюжка прибивается внутреннѣе—къ верху рамки, а миткаль и матерія наружнѣе—ниже края). Послѣ окончательн. прибивки серпянки приступаютъ къ прошивкѣ (простежкѣ) краевъ, которая производится на основаніи общ. правилъ (стр. 827—8) и совершенно такъ-же, какъ и простежка краевъ мягк. матрасовъ; и число рядовъ также зависитъ отъ высоты края (стр. 828): въ стулѣ обыкновенно 2, въ креслѣ или диванѣ 3 и, при оч. высокихъ краяхъ, 4 и даже 5. На рис. 34-мъ представлены простеганные края стула.—*Наложеніе волоса (или травы) поверхъ серпянки и обтяженіе миткалемъ.* Этою операціею заканчивается обивка мебели въ чернѣ. И здѣсь волосъ прежде всего накладывается подъ широкіе стежки, сдѣланные вдоль краевъ, а иногда и посрединѣ (рис. 9-й и 34-й); но, чтобы нитка не чувствовалась сквозь миткаль, стежки эти лучше дѣлать не голландскими, а толст. суровыми (парусными) нитками; кладется волосъ также сообразно формѣ сидѣнья и больше тамъ, гдѣ сильнѣе давленіе (стр. 838); онъ долженъ доходить вплоть до краевъ, но *ни въ какомъ случаѣ не переходить ихъ:* иначе края б. испорчены; исключеніе въ этомъ отношеніи составляетъ только мебель, бока которой дѣлаются закругленными, напр. турецк. диваны (см. ниже—стр. 847). Поверхъ волоса, какъ и въ мебели безъ пружинъ, нерѣдко кладется слой листовой ваты. Обтягиваніе миткалемъ производится такъ-же, какъ обтягиваніе серпянкою, но, если возможно, еще тщательнѣе; разставлять миткаль приходится въ нѣсколько пріемовъ: сначала слабѣе, а потомъ все сильнѣе и сильнѣе, до тѣхъ поръ, пока набивка не получитъ надлежащ. форму и на верху сидѣнья не останется ни одной складки. Передъ окончательн. прибиваніемъ (обойн. гвоздями) набивка д. б. обмята (руками и сидѣніемъ) и хорошенько оттянута книзу, при чемъ складки на передн. и друг. бокахъ собираются правильно и пригоняются, по возможности, къ угламъ. Прибитый миткаль, для предупрежденія перехода волоса за края, пришивается къ послѣднимъ нѣскольк. (не частыми) мелкими стежками. Въ мебели съ широк. сидѣньемъ (диванахъ, больш. креслахъ и т. п.) и въ пруж. матрасахъ миткаль лучше замѣнять болѣе прочнымъ фландрск. полотномъ.—*Высота* (толщина) оконченнаго вчернѣ *мягкаго пружиннаго сидѣнья,* отъ парусины до верхн. обивки, въ самомъ высок. мѣстѣ (посрединѣ) д. б. въ стулѣ или креслѣ около 4—5, въ диванѣ около 6 вершк. При набивкѣ парусины сверху дерев. рамки сидѣнья высота эта уменьшается, по крайн. мѣрѣ, на высоту рамки, т. е., на 1—1½ вершка.—*Спинки* и въ пруж. мебели обиваются б. ч. безъ пружинъ (стр. 836—7); послѣднія ставятся только тогда, когда глубина спинки не менѣе 3—4 вершк.; онѣ д. б. ниже и мягче, чѣмъ для сидѣнья: №№ 12 и 9-й. Привязываютъ ихъ точно такъ-же, какъ и на сидѣньяхъ, соблюдая притомъ постепенную покатость къ краямъ (рис. 35-й).—Въ диванахъ или больш. креслахъ и стульяхъ и т. п. *край,* обыкновенно только передній, иногда дѣлается *пружинный,* т. е. такой, въ которомъ передній бокъ сидѣнья *пустъ* (вовсе не содержитъ волоса или травы), а

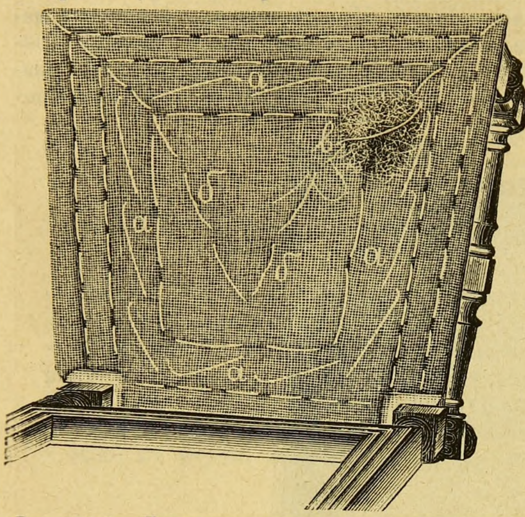


Рис. 34-й. Простежка пружинн. стула: середина простегана 1 разъ, края 2 раза; между серединною и краевою простежкою—рыхлые стежки *(а а)* для подкладыванія волоса; такія-же стежки и по серединѣ—въ косыхъ направленіяхъ *(б б)*; въ одномъ мѣстѣ *(в)* волосъ уже подложенъ.

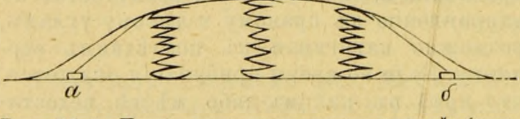


Рис. 35-й. Постановка пружинъ на спинкѣ (поперечн. разрѣзъ): *а* и *б* стойки, къ которымъ прикрѣплены концы бичевокъ.

Рис. 36-й.

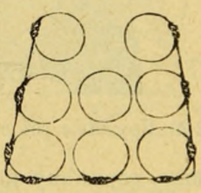


Рис. 37-й. Способъ веденія и закрѣпленія проволоки при пружинномъ краѣ.

передній рядъ пружинъ ставится почти *въ уровень съ передн. краемъ дерев. рамки сидѣнья* (отступя отъ него около ¼ вершка): нижн. кольца этихъ пружинъ стоятъ переднею половиною на дерев. рамкѣ, а заднею на парусинѣ, которая, поэтому, при пружинномъ краѣ набивается всегда сверху. Задняя половина нижн. кольца пружинъ этого ряда прикрѣпляется, какъ обыкновенно, къ парусинѣ голландск. нитками (см. стр. 840 и рис. 25-й), передняя-же при помощи одной или двухъ тесемокъ изъ холста (той-же парусины): обхвативъ тесемкою кольцо, сложенные вмѣстѣ концы ея прибиваютъ къ дерев. рамкѣ (рис. 36-й и 38-й). Пружины д. стоять правильно по линіи края рамки и вполнѣ вертикально; край ихъ д. образовать линію, совершенно пораллельную линіи края дерев. рамки; для этого вдоль передняго и боковыхъ краевъ пружинъ привязывается проволока (№ 9-й или 12-й): или спереди (лучше), или сверху колецъ; отъ передняго края она загибается на боковые, ведется до заднихъ пружинъ, гдѣ и закрѣпляется толст. ниткою или тонкою проволокою (рис. 37-й и 38-й). Вмѣсто проволоки м. б. употребленъ камышъ (которымъ выбиваютъ мебель): удобнѣе въ томъ отношеніи, что не гнется. Съ цѣлью-же удерживанія пружинъ передн. ряда въ надлежащ. положеніи, при перевязкѣ ихъ передній конецъ бичевки, на пути перехода его отъ *з* до Б (рис. 29-й), привязываютъ узломъ, спереди, къ одному изъ средн. колецъ (какое встрѣчается съ бичевкою); если шнуруется восьми-узловымъ способомъ (который здѣсь именно у мѣста по своей прочности), то передніе концы и отъ двухъ косвенно идущихъ бичевокъ точно также завязываются за одно изъ средн. колецъ передн. пружинъ (см. рис. 38-й); при этомъ, однако, пружины ни въ какомъ случаѣ не д. б. оттягиваемы впередъ или внизъ. Пружинный край обыкновенно высокъ и д

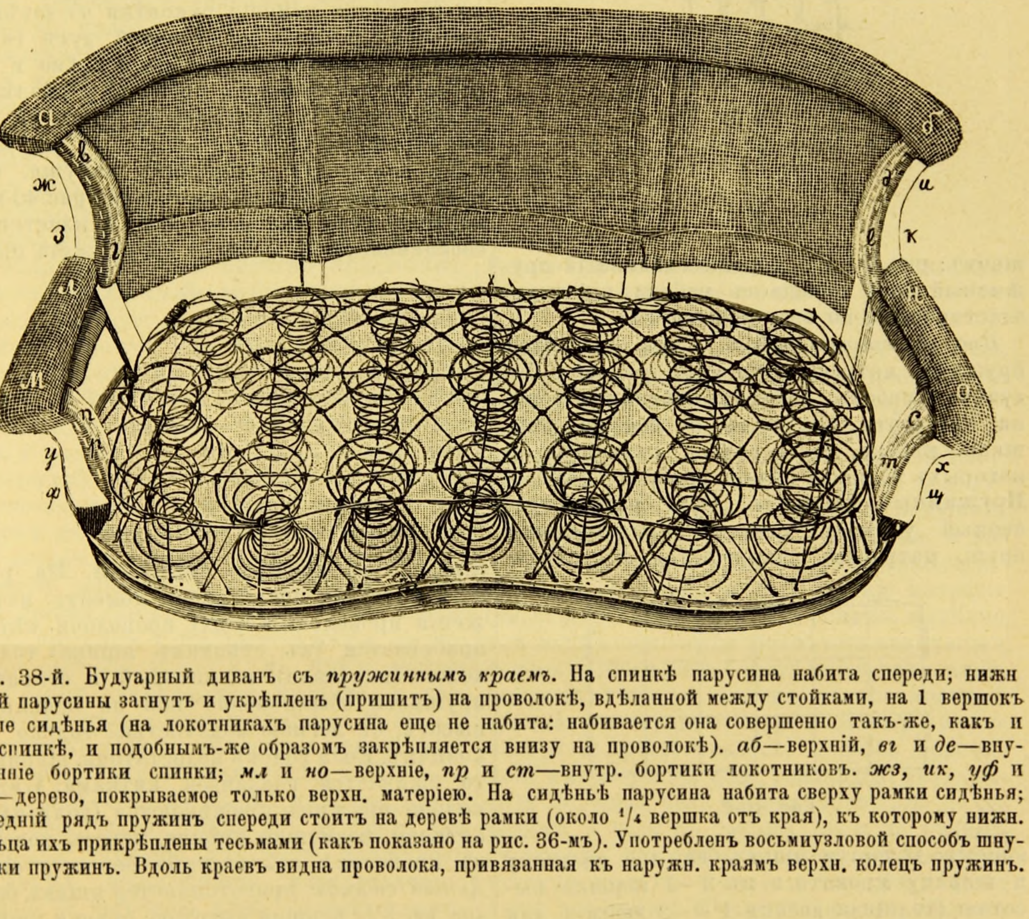


Рис. 38-й. Будуарный диванъ съ *пружиннымъ краемъ*. На спинкѣ парусина набита спереди; нижн. край парусины загнутъ и укрѣпленъ (пришитъ) на проволокѣ, вдѣланной между стойками, на 1 вершокъ выше сидѣнья (на локотникахъ парусина еще не набита: набивается она совершенно такъ-же, какъ и на спинкѣ, и подобнымъ-же образомъ закрѣпляется внизу на проволокѣ). *аб*—верхній, *вг* и *де*—внутренніе бортики спинки; *мл* и *но*—верхніе, *пр* и *ст*—внутр. бортики локотниковъ. *жз, ик, уф* и *хц*—дерево, покрываемое только верхн. матеріею. На сидѣньѣ парусина набита сверху рамки сидѣнья; передній рядъ пружинъ спереди стоитъ на деревѣ рамки (около ¼ вершка отъ края), къ которому нижн. кольца ихъ прикрѣплены тесьмами (какъ показано на рис. 36-мъ). Употребленъ восьмиузловой способъ шнуровки пружинъ. Вдоль краевъ видна проволока, привязанная къ наружн. краямъ верхн. колецъ пружинъ.

б. прямъ: натягиваемая на пружины дерюжка д. спускаться спереди вертикально. Волосъ (или трава) д. доходить вплоть до края и сверху прикрывать послѣднiй достаточно: чтобы проволока не чувствовалась; но переходить за край волосъ не долженъ, и передъ края (переднiй бокъ), какъ сказано выше, д. оставаться пустымъ. Какъ дерюжка, такъ и серпянка пристегиваются нѣскольк. швами къ проволокѣ. Хотя спереди пружиннаго края набивки и нѣтъ,—все-таки, для прочности, его слѣдуетъ простегать одинъ разъ (если не желаютъ, чтобы стежка была замѣтна сверху,—то глухимъ швомъ: рис. 7-й Г). Хорошо сдѣланный пружинный край сообщаетъ мебели прiятную эластичность, но онъ не проченъ.

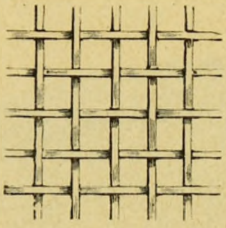


Рис. 39-й.

Вполнѣ крытая мебель. Сюда относятся пружинн. матрасы, турецкiе диваны и будуарная мебель. Способъ набивки и обивки ихъ тотъ-же, какъ и вообще пружинн. мебели, съ небольш. отличiями, о которыхъ только и будетъ говорено здѣсь.— **Пружинные матрасы.** Сам. распространенный у насъ способъ приготовленiя пруж. матрасовъ заключается въ слѣдующемъ: дѣлается ящикъ безъ дна, въ длину и ширину кровати и въ 3—4 вершка высотою (толщина досокъ $1^1/_2$—2 дюйм.); для прочности, ящикъ снизу скрѣпляется 2 поперечн. брусками, а внутри дерев. угольниками, приклееваемыми въ углахъ. Кругомъ всего ящика, по линiи, лежащей на $^1/_2$ вершка выше поперечн. брусковъ, просверливаютъ буравчикомъ дырочки, на разстоянiи около $1^1/_4$ вершка (никакъ не болѣе 2 вершк.) одну отъ другой и, притомъ, такъ, чтобы противулежащiя дырочки приходились какъ разъ напротивъ (нужно предварительно размѣтить). Черезъ дырочки, при помощи клещей или машинки (рис. 2-й и 3-й), проводятъ проволоку № 10-й (лучше покрытую мѣдью): сначала поперекъ, а потомъ вдоль. Продольн. проволока д. переплетаться съ поперечною, какъ на рис. 39-мъ. Ведутъ проволоку, какъ показано на рис. 40-мъ; концы ея закрѣпляютъ, загибая и вколачивая ихъ въ дерево (рис. 40-й). Протаскивать и закрѣплять проволоку удобнѣе всего при помощи машинки (рис. 3-й). Машинку надѣваютъ верхомъ на стѣнку ящика: концомъ *г* наружу, а концомъ *в* внутрь; захватываютъ проволоку (*е*) въ щель между головкою (спереди) и пластинкою (сзади) конца *в*, закрѣпляютъ ее поворотомъ головки въ *в* (при помощи рукоятки *а*); затѣмъ, наклоняя *а* внизъ по зубчатой дугѣ (*и*)—вправо, отодвигаютъ конецъ *в* влѣво и черезъ это натягиваютъ проволоку. Желѣзн. пластинка въ *б*, цѣпляясь за зубцы на дугѣ, удерживаетъ *а в* и проволоку въ данномъ положенiи. Закрѣпивъ наружн. конецъ проволоки, какъ показано на рис. 40-мъ, надавливаютъ пальцемъ снизу *б*: пластинка соскакиваетъ съ зубцовъ и *а в* можетъ быть отведена въ прежнее положенiе. На рис. 3-мъ машинка показана въ моментъ натяженiя проволоки. Сверху проволочн. сѣтки прибивается (къ стѣнкамъ ящика) толст. холстъ (парусина), на который и ставятся пружины, обыкновенно всѣ на одинаков. высотѣ, съ легкою покатостью только къ концамъ. Если холстъ недостаточн. ширины, то сшивается голландск. нитками. Нижн. кольца пружинъ пришиваются (голландск. ниткою), возможно крѣпче, черезъ холстъ, къ проволокѣ (къ мѣстамъ перекрестовъ). *Другой способъ:* приготовляется ящикъ безъ дна въ $3^1/_2$ вершка высотою; стѣнки ящика внутри скошены такъ, что толщина верхн. края $^3/_4$, а нижняго $1^1/_2$ вершка (рис. 41-й); внутри ящикъ скрѣпленъ по угламъ дерев. угольниками, а внизу, на равныхъ разстоянiяхъ, 2-мя поперечн. брусками ($1^1/_2$ вершк. шириною и 1 верш. толщиною), которые связываются съ ящикомъ *ящичнымъ шипомъ* (см. стр. 581, рис. 6-й),—въ уровень съ его нижн. краемъ. Снизу ящика набивается па

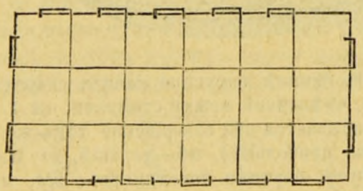


Рис. 40-й.

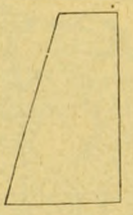


Рис. 41-й.

русина; такъ какъ ширина ея меньше ширины ящика, то вдольная нитка пускается поперекъ ящика. Прибивается парусина къ краямъ ящика и къ поперечн. брускамъ, так. образомъ, чтобы края полотнищъ приходились на брускахъ и прикрывали другъ друга. Пружины ставятся на парусину, но не на бруски. Такъ какъ глубина ящика, при этомъ послѣдн. способѣ, больше (при первомъ способѣ глубина, отъ проволоки до верхн. края ящика, $1^{1}/_{2}$—$2^{1}/_{2}$ вершка), то и пружины м. б. употреблены болѣе высокія, а черезъ это выигрываетъ пружинность матраса. Скошиваются стѣнки ящика кверху,— чтобы дать большую свободу пружинамъ. Всѣ проч. работы въ пруж. матрасахъ тѣ-же, какъ и вообще въ пруж. мебели. Бичевка, дерюжка и серпянка прибиваются къ верхн. краю, а фландрск. полотно (вмѣсто миткаля) и верхн. матерія (тикъ)—къ нижн. краю ящика, слѣдовательно, покрываютъ его стѣнки снаружи. Волосъ и трава подъ серпянкою д. доходить вплоть до краевъ, но не переходить ихъ; но по серпянкѣ (подъ фландрск. полотно) бока лучше нѣсколько закруглить волосомъ. Для удержанія набивки отъ перехода черезъ края, серпянка и фландрск. полотно пристегиваются къ краямъ. Чтобы не было покатости къ бокамъ, матрасы дѣлаются иногда съ *пружинными краями* (стр. 844) у обоихъ продольн. боковъ; но такіе матрасы менѣе прочны. — **Турецкіе диваны** обыкновенно дѣлаются не выше 8—9 вершк., включая сюда и *рѣпки*, т. е., маленькія ножки (въ $^{1}/_{2}$ вершка). Чаще всего турецк. диваны приготовляются по образцу пружинн. матрасовъ на проволокѣ. Ящикъ берется въ 5—6 вершк. высотою; проволочн. переплетъ дѣлается вершка на 3 ниже верхняго края ящика. Покрытіе парусиною, постановка пружинъ и пр. производятся совершенно такъ-же, какъ и въ пруж. матрасахъ. Мягк. сидѣнье, т. е. набивка, д. возвышаться надъ ящикомъ вершка на $2^{1}/_{2}$—3 (посрединѣ). Нѣкот. обойщики приготовляютъ турецк. диваны такъ: ящикъ въ $3^{1}/_{2}$—4 вершк. высотою; на ящикъ накладывается дерев. рама, сколоченная изъ брусковъ (въ 2 вершка шириною и 1 верш. толщиною) съ двумя поперечными перекладинами. Длиною и широною рама соотвѣтствуетъ ящику; при помощи высверленныхъ въ ней круглыхъ гнѣздъ, она надѣвается на круглые-же шипы ящика (способъ скрѣпленія такой-же, какой показанъ на рис. 4-мъ стр. 581; только шипы и дырки круглые). На низъ рамы набивается парусина, а на парусину ставятся пружины, совершенно такъ-же, какъ описано для пруж. матрасовъ, приготовляемыхъ по втор. способу. Дальнѣйшая обивка—какъ и всякой пруж. мебели. Турецк. диваны послѣдн. рода им. то преимущество, что, при съемной верхн. половинѣ, ящикъ (если его сдѣлать съ дномъ) можетъ служить для храненія вещей. Закругленіе, существующее спереди и съ боковъ (за исключеніемъ задняго) сидѣнья турецкихъ дивановъ (рис. 42-й), придается наложеніемъ на этихъ мѣстахъ достаточнаго количества волоса или травы: на серпянку — подъ фландрское полотно (для прочности употребляемое вмѣсто миткаля). Закругленіе это м. б. въ одинъ или (какъ на рис. 42-мъ) въ два яруса. Красивѣе, если ящикъ внизу обитъ кругомъ (кромѣ зада) орѣховымъ или окрашеннымъ штабикомъ (багетомъ) въ $^{1}/_{2}$—$^{3}/_{4}$ вершка шириною (рис. 42-й); въ такомъ случаѣ миткаль или фландрск. полотно и верхн. матерія доходятъ только до штабика. *Подушки* для турецк. дивановъ, какъ и вообще подушки, набиваемыя не пухомъ или перьями, а волосомъ, травою и т. п., приготовляются такимъ-же образомъ, какъ и мягкіе матрасы (см. стр. 830 и слѣд.): изъ серпянки, миткаля или холста сшивается соотвѣтств. величины и формы мѣшокъ, безъ боковъ (какъ для спальн. подушекъ) или съ боками, выворачивается, набивается травою или волосомъ, зашивается и простегивается, подобно серпянков. матрасу (стр. 832), голландск. нитками: если подушка безъ боковъ, то только по серединѣ, а если съ боками, то и по краямъ съ обѣихъ сторонъ (число рядовъ соотвѣтственно высотѣ бока—см. стр. 828). Если углы подушки д. б. закруглены, то, вдавивъ ихъ, покрышку собираютъ вокругъ ниткою (рис. 43-й) и также вправляютъ внутрь, послѣ чего нитку стягиваютъ и завязываютъ. Если подушка набивается однимъ какимъ-либо матеріаломъ, напр. травою, то, по окончаніи сказанной набивки, ее прямо обтягиваютъ верхн. матеріею; но если сверхъ травы желаютъ имѣть волосъ, то послѣдній накладывается съ обѣихъ сторонъ сер

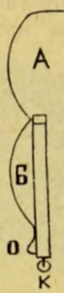


Рис. 42-й. *А*—мягк. сидѣнье съ верхн. закругленіемъ; *Б* — нижн. закругленіе на ящикѣ; *О* — штабикъ; *К* — рѣпка съ колесцомъ.

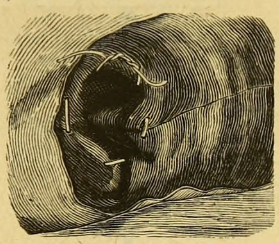


Рис. 43-й.

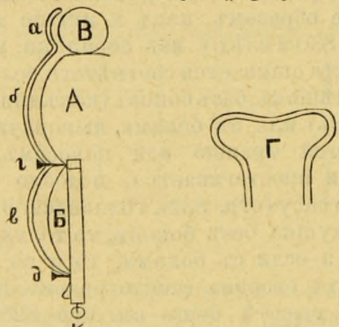


Рис. 44-й. *АБК* им. то-же значеніе, какъ на рис. 42-мъ; *В*—валикъ; *абв*—проволока, поддерживающая валикъ; *г* и *д*—винты, которыми она прикрѣплена (все въ разрѣзѣ). *Г*—верхн. часть проволоки *абв* въ планѣ.

пянк. подушки—совершенно такъ-же, какъ на серпянков. матрасъ. Послѣ этого или на подушку надѣвается мѣшокъ, заранѣе сшитый изъ миткаля (во время натягиванія волосъ придерживается и приправляется рукою), или-же подушка обтягивается миткалемъ, какъ серпянков. матрасъ тикомъ (стр. 833—4). Верхняя матерія надѣвается на подушку въ видѣ готоваго мѣшка. При круглыхъ углахъ, послѣдніе, какъ въ миткалѣ, такъ и въ верхн. матеріи, собираются ниткою, какъ сказано выше и объяснено на рис. 43-мъ. По матеріи края часто обшиваются шнуркомъ, а къ закругленнымъ угламъ пришиваются розетки (иногда съ кистями). Если наружная матерія толста, то она можетъ быть прямо натянута на волосъ. Вмѣсто волоса, поверхъ травяной подушки или-же поверхъ волоса иногда кладутъ слои листов. ваты. *Валики* для турецк. дивановъ: сшивъ изъ серпянки или холста цилиндрическій мѣшокъ, набиваютъ его травою или волосомъ (чтобы валикъ не гнулся, въ середину иногда кладется пукъ соломы), собираютъ концы ниткою и закрѣпляютъ; послѣ этого края у концовъ простегиваютъ (кругомъ), чтобы придать концамъ плоскую форму: 2—4 раза, смотря по высотѣ края (стр. 828). Если сверхъ травяного валика кладется волосъ, то поступаютъ, какъ при подушкахъ. Наружн. матерія натягивается въ видѣ готоваго цилиндра, собирается на концахъ ниткою (такъ-же, какъ углы на рис. 43-мъ) и гарнируется съ одного конца розеткою, а съ другого (наружнаго) розеткою съ кистью. Если нижн. часть валиковъ деревянная, то способъ обивки совершенно тотъ-же, какъ и вообще мягк. мебели безъ пружинъ (стр. 836): разница только въ формѣ. Мягкіе валики удерживаются на диванѣ бочка̀ми изъ толстой (около $^1/_2$ дюйма) желѣзн. проволоки, изогнутой въ формѣ, показаной на рис. 44-мъ, прикрѣпляемой къ бокамъ дивана (лучше всего винтами) и обшиваемой матеріею. Валики съ дерев. подкладкою удерживаются на 2—3 четыреугольныхъ шипахъ каждый; для этого на концахъ ящика (во всю его ширину) прикрѣпляются два небольш. закрытыхъ ящика такой-же высоты, какъ мягкое сидѣнье, и шириною въ 3 вершка (каждый); въ этихъ-то ящикахъ и выдалбливаются дыры, соотвѣтствующія шипамъ валиковъ (въ турецк. диванахъ второго рода верхн. рама въ так. случаѣ дѣлается съ кажд. стороны на 3 вершка короче). — **Будуарная мебель** набивается и обивается такъ-же, какъ и обыкновенная. Разница для сидѣнья заключается только въ томъ, что, для прикрытія дерева, миткаль и верхн. матерія прибиваются не къ верхнему, а къ нижнему краю деревянн. рамки (какъ въ пруж. матрасахъ и турецк. диванахъ). Что касается спинки и локотниковъ, то дерево ихъ прикрывается *бортиками*, набитыми волосомъ или травою. Бортики эти располагаются, какъ на рис. 38-мъ. Верхн. бортикъ спинки, *а б*, покрываетъ верхъ и передъ верхн. поперечн. части спинки; боков. бортики, *в г* и *д е*,—внутреннюю сторону дерев. боковъ, оставляя вполнѣ открытою сторону послѣднихъ, смотрящую впередъ (*ж з* и *и к*); на локотникахъ бортики *л м* и *н о* обхватываютъ дерево сверху и свнутри (загибаются нѣсколько и наружу, не закрывая, однако, съ этой стороны дерева), а бортики *п р* и *с т*, подобно бортикамъ *в г* и *д е*, закрываютъ только внутреннюю и оставляютъ открытою переднюю сторону дерева (*у ф* и *х ц*). Для сохраненія фасона, какъ на дерево *ж з*, *и к*, *у ф* и *х ц*, такъ и на переднюю сторону бортиковъ *вг*, *де*, *пр* и *ст*, не кладется волоса (или травы), такъ, что прикрываются они только верхн. матеріею. Точно также только одною матеріею закрываются части дерева, смотрящія назадъ и наружу. Если волосъ или трава (или снизу трава, а сверху волосъ) покрывается прямо миткалемъ (безъ серпянки), то бортики приготовляются изъ серпянки отдѣльно и прибиваются на мѣста (послѣ натяженія парусины на спинку) обойн. гвоздями; если-же волосъ (или трава) обтягивается сначала серпянкою, то бортики выстегиваются изъ того-же куска серпянки, для чего на мѣстѣ ихъ прибавляется соотвѣтств. количество волоса или травы. Передн. края бортиковъ *вг, де, пр, ст* простегиваются (послѣ прикрѣпленія бортиковъ на мѣсто) такъ, чтобы края эти и вообще передн. поверхность бортиковъ соотвѣтствовали поверхности дерева (*жз, ик, уф, хц*) и стояли вездѣ на уровнѣ съ нею. Края друг. бортиковъ простегиваются только тогда, когда эти бортики оч. широки. Набивка и обивка спинки вообще—какъ описано на стр. 836—7. Если трава или волосъ обтягиваются сначала серпянкою, изъ которой, какъ сказано, выстегиваются и бортики, то трава (или волосъ) накладывается на спинку тотчасъ послѣ натяженія парусины: на мѣстахъ будущ. бортиковъ въ количествѣ, достаточномъ для ихъ образованія. Послѣ этого сначала простегивается середина серпянки (какъ обыкновенно—см. стр. 827), а потомъ выстегиваются бортики. Затѣмъ, на серпянку б. ч. накладываютъ еще волосъ, который д. покрывать и бортики, не заходя, однако, за ихъ края; наконецъ, все обтягиваютъ миткалемъ. Если-же бортики приготовляются отдѣльно, то трава или волосъ (или внизу трава, а сверху волосъ) накладывается послѣ прикрѣпленія и простегиванія, гдѣ нужно, бортиковъ, которые также покрываются волосомъ, но только до наружн. краевъ; послѣ этого натягивается миткаль и простегивается (тонкими голландскими или толст. суровыми нитками) обыкновеннымъ образомъ—внизу по линіи вдоль сидѣнья, на разстояніи отъ послѣдняго 4 — 6 вершк. (смотря по высотѣ спинки), и *глухимъ швомъ* (см. рис. 7-й Г) — вдоль краевъ. Обиваются сказанн. образомъ сначала спинка, а потомъ локотники. Такъ какъ мягкость составляетъ одно изъ главн. достоинствъ будуарн. мебели, то травы или волоса кладется на спинку (и локотники) больше, чѣмъ на обыкн. мебель, притомъ больше всего (и прежде всего) внизу. Низъ сидѣнья будуарной мебели обыкновенно гарнируется оборкою или бахромою, смотря по матеріи.

Стеганая мебель вообще дѣлается не часто по причинѣ трудности ея чистки. Притомъ стежка хороша только по волосу: по травѣ и особенно по мочалѣ она никогда не будетъ красива. Изъ верхн. матерій подъ стежку больше всего пригодны одноцвѣтныя, въ особенности блестящія, напр. атласъ. На полосатыхъ или узорчатыхъ матеріяхъ стежка скорѣе портитъ, чѣмъ украшаетъ мебель. Простегиваются или только спинка и мягкіе локотники, если они есть, или спинка и сидѣнье, или иногда одно только сидѣнье (рис. 45-й и 55-й этой статьи и рис. 151-й — 155-й, 157-й, 159-й, 160-й *Мебельнаго альбома*). Простегивается по одному изъ слѣдующ. рисунковъ: *въ клѣтку* (для спинокъ и сидѣній), *трубочками* и *двойными трубочками* (только для спинокъ), *колонками* (для спинокъ), въ формѣ *раковины* (для спинокъ), *чешуи* (какъ украшеніе по краю, напр. вокругъ звѣзды) и *звѣзды* (для спинокъ и сидѣній): рис. 45-й — 55-й. Чаще всего простегивается въ клѣтку. *Простегиваніе спинки.* Возьмемъ, для примѣра, диванъ, представленный на рис. 45-мъ, т. е., со спинкою, простеганною въ клѣтку, и предположимъ, что спинка набивается снизу травою, а сверху волосомъ — прямо подъ миткаль (безъ серпянки — см. выше). Прибивъ парусину и бортики (рис. 38-й), наложивъ травы, сколько нужно, но вообще больше, чѣмъ подъ гладкую обивку, и больше всего снизу, и покрывъ ее равномѣрно волосомъ, обтягиваютъ все миткалемъ, который, до окончанія стежки по немъ, не прибивается окончательно, а только разставляется—правильно, но на столько *слабо*, чтобы его хватило на стежку (оставленный запасъ обрѣзается только по окончаніи стежки). Послѣ этого слѣдуетъ составить себѣ планъ стежки и размѣтить мѣста стежковъ. Размѣчается или только сзади на парусинѣ, или также и спереди—на разставленномъ миткалѣ; послѣдній способъ точнѣе, но гораздо затруднительнѣе, а потому и избѣгается б. ч. обойщиковъ. Сначала, во всякомъ случаѣ, размѣчается сзади—на парусинѣ. Прежде всего проводится на парусинѣ (угольнымъ карандашемъ или просто углемъ) линія *аа* (рис. 46-й), параллельная сидѣнью и на разстояніи отъ него, въ нашемъ примѣрѣ, 4-хъ вершк. (больше или меньше, смотря по высотѣ спинки и локотниковъ): съ этой линіи должны начинаться сам. нижн. стежки, а къ сидѣнью опускаться продольн. складки. Затѣмъ, посрединѣ между линіею *аа* и верхн. краемъ верхн. бортика *(вв)* спинки, проводятъ линію *бб*; обѣ линіи пересѣкаютъ посрединѣ дивана вертикальною линіею *дд*. Разстояніе между линіями *аа* и *бб* представляетъ высоту будущихъ клѣтокъ. Чтобы клѣтка была красива, ширина ея должна относиться къ высотѣ, приблизительно, какъ 4 къ 7; небольш. отклоненіе отъ этого отношенія ничего не значитъ, но значительное — оч. портитъ клѣтку. Если высота клѣтки, какъ въ нашемъ примѣрѣ, 4,5 ($4^1/_2$) вершка, то ширина ея д. б. 2,6 ($2^3/_5$) вершка ($x : 4 = 4{,}5 : 7$; $x = \frac{4 \times 4{,}5}{7} = 2{,}6$). При ширинѣ спинки нашего дивана (по линіи *бб*) въ 2 арш. 2 вершка, такихъ клѣтокъ въ одномъ поперечн. ряду должно помѣститься 13. Слѣдовательно, середина самой средней клѣт-

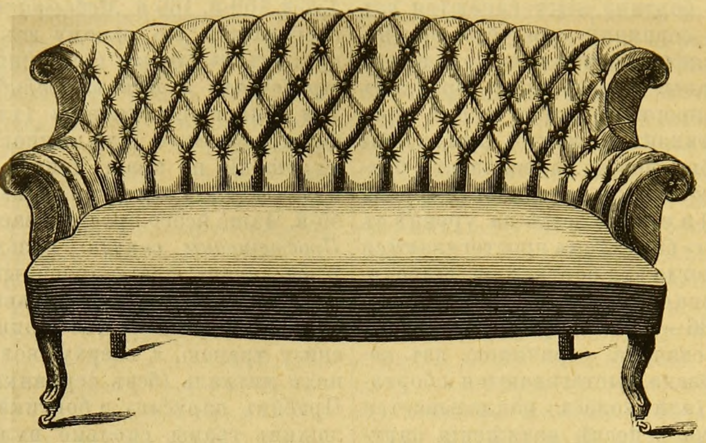


Рис. 45-й. Будуарн. диванъ, спинка и локотники котораго простеганы *въ клѣтку*.

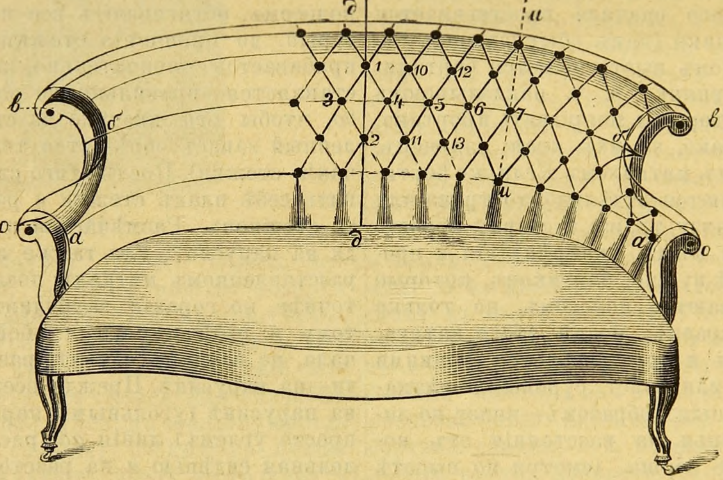

д
и
1
10
12
в
3
4
5
6
7
в
б
2
11
13
б
и
о
а
д
а
о

Рис. 46.й. Размѣтка спинки и локотниковъ для простежки въ клѣтку.

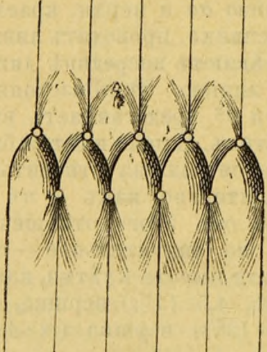


Рис. 48-й. Стежка *трубочками*.

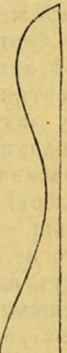


Рис. 49-й. Разрѣзъ трубочки.

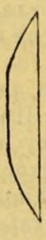


Рис. 47-й. Разрѣзъ клѣтки.

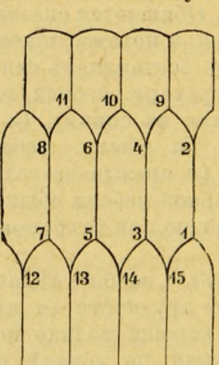

11
10
9
8
6
4
2
7
5
3
1
12
13
14
15

Рис. 50-й. Стежка *двойными трубочками:* цифры показываютъ порядокъ, въ которомъ дѣлаются (и стягиваются) стежки.

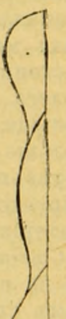


Рис. 51-й. Разрѣзъ двойн. трубочки.

ки (1—2—3—4 на рис. 46-мъ) должна приходиться на мѣсто пересѣченія линіи *бб* съ вертикальной *дд*. Отмѣтивъ на линіи *бб*, по обѣ стороны линіи *дд*, по половинѣ ширины клѣтки, т. е., по 1,3 (1⅓) вершка, получимъ мѣста стежковъ 3 и 4. Затѣмъ, отмѣривая, по обѣ стороны, на линіи *бб* цѣлую ширину клѣтки (2,6 вершка), найдемъ мѣста стежковъ 5, 6, 7 и т. д. Точно такимъже отмѣриваніемъ найдутся стежки по линіямъ *аа* и *вв*. (При четномъ числѣ клѣтокъ, напр. 14, вмѣсто 13, на середину, по линіи *дд*, не придется ни одной клѣтки: клѣтки будутъ начинаться по обѣ стороны линіи *дд*). Чтобы найти стежки въ промежуткахъ между этими линіями, стоитъ только между линіями *аа* и *бб* и между линіями *бб* и *вв* соединить найденныя стежки накрестъ: мѣста перекрестовъ и будутъ соотвѣтствовать промежуточн. стежкамъ. Мѣста стежковъ отмѣчаются крестиками. Размѣчать стежки можно еще и такимъ образомъ. Сдѣлавъ изъ толст. картона четыреугольникъ (рис. 56-й), ширина и длина котораго д. б. равны ширинѣ и высотѣ клѣтки, просверливаютъ въ серединѣ его дырочку, въ которую можно было-бы вложить гвоздь, а середину всѣхъ четырехъ краевъ отмѣчаютъ, какъ показано на рисункѣ, линіями (1, 2, 3, 4). Если такой картонъ поставить на линіи *бб* такъ, чтобы гвоздь попадалъ на мѣсто пересѣченія этой линіи съ *дд*, а мѣтки 1 и 2 приходились на линіи *дд*, то 1, 2, 3 и 4 картона будутъ соотвѣтствовать стежкамъ 1, 2, 3 и 4; повертывая, затѣмъ, картонъ сначала вправо, а потомъ влѣво отъ линіи *дд*, такимъ-же способомъ найдемъ стежки 10, 5, 11, потомъ 12, 13, 6 и т. д. При разсчетѣ числа клѣтокъ, потребнаго на данную ширину спинки, слѣд. имѣть въ виду, что ряды клѣтокъ у краевъ д. оканчиваться или цѣлою клѣткою, или половиною ея. Въ диванѣ (креслѣ или стулѣ), спинка котораго ограничивается сбоковъ не вертикальными линіями, а имѣетъ вверху извѣстный отвалъ (какъ въ нашемъ примѣрѣ—рис. 45-й), для соотвѣтствія въ положеніи верхнихъ клѣтокъ нижнимъ, необходимо нижніе стежки, по линіи *аа*, *постепенно* суживать по направленію отъ середины къ краямъ, а верхніе, наоборотъ, въ такой-же мѣрѣ постепенно раздвигать къ краямъ; вслѣдствіе этого линіи, проходящія черезъ сидящія другъ подъ другомъ стежки, изъ вертикальнаго, посрединѣ *(дд)*, принимаютъ къ бокамъ постепенно все болѣе и болѣе наклонное положеніе *(ии)*. Ширина спинки дивана, приведеннаго на рис. 45-мъ и 46-мъ, между *в* и *в* на 4 вершка больше, чѣмъ между *а* и *а*; съ каждой стороны линіи *дд*, слѣдовательно, на 2 вершка: эти 2 вершка и д. б. приняты въ разсчетъ при раздвиганіи стежковъ на линіи *вв* и сближеніи ихъ на линіи *аа*. По линіи *бб* стежки д. стоять на линіи, соединяющей стежки линіи *вв* съ соотвѣтств. стежками линіи *аа:* одну изъ так. линій представляетъ *ии*. Согласно сказанному, д. б. раздвинуты и крестики (мѣтки) какъ на парусинѣ, такъ и на миткалѣ (если размѣчается на обоихъ). По окончаніи размѣтки въ каждую мѣтку на парусинѣ втыкается гвоздь (затяжной, лучше проволочный). Размѣтка спереди (на миткалѣ) уже гораздо труднѣе, такъ какъ обтянутый (разставленный) сверхъ травы и волоса миткаль представляетъ не плоскую, а выпуклую поверхность, постепенно спускающуюся отъ середины къ бокамъ, а также книзу и кверху. Если сдѣлать на немъ мѣтки, вполнѣ соотвѣтствующія мѣт-

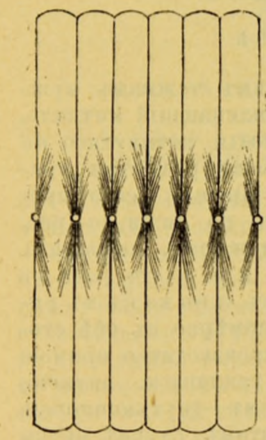


Рис. 52-й. Стежка *колонками*; разрѣзъ такой-же, какъ на рис. 49-мъ.

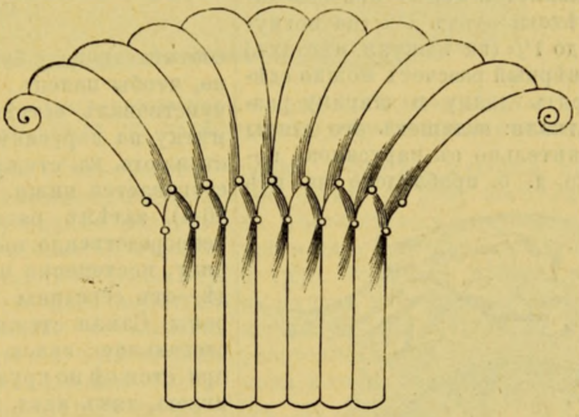


Рис. 53-й. Стежка въ формѣ *раковины*; разрѣзъ такой-же, какъ на рис. 49-мъ.

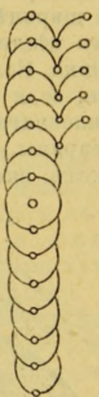


Рис. 54-й. Стежка въ формѣ *чешуи*.

камъ на парусинѣ, то по окончаніи стежки клѣтки будутъ короче и гораздо уже, чѣмъ предполагалось—тѣмъ короче и уже, чѣмъ выпуклѣе мѣсто. Поэтому, при размѣткѣ на миткалѣ слѣдуетъ припускать на ширину клѣтокъ: на самомъ выпукломъ мѣстѣ (у середины) отъ $^3/_5$ до $^2/_3$ и даже до $^3/_4$ (если выпуклость оч. велика), на плоскихъ мѣстахъ около $^1/_2$ и на вогнутыхъ (ближе къ бокамъ) около $^1/_3$ и менѣе. При мягкой верхней обивкѣ припускается больше, при плотной (бархатѣ, кожѣ и т. п.) — меньше. Въ приведенномъ на рис. 45-мъ диванѣ, при мягкой верхн. матеріи, на ширину клѣтки въ 2,6 ($2^3/_5$) вершка спереди (на миткалѣ) припускается: на каждую изъ клѣтокъ середины около 1,6 ($1^3/_5$) вершка, на каждую изъ слѣдующихъ затѣмъ, по обѣ стороны, около 1,3 ($1^1/_3$) вершка, далѣе по 1,2 ($1^1/_5$) вершк. и, наконецъ, на клѣтки, ближайшія къ бокамъ, по 1—1,1 ($1^1/_{10}$) вершка. Въ длину прибавляется менѣе: при сказанной ширинѣ клѣтокъ — отъ $1^1/_8$ (на вогнутыхъ мѣстахъ) до $1^1/_4$ (на выпукл. мѣстахъ) вершка. Болѣе вѣрный разсчетъ можно сдѣлать, если смѣрять длину и ширину разставленнаго миткаля: излишекъ его длины и ширины, сравнительно съ парусиною, покажетъ, сколько д. б. прибавлено на всѣ клѣтки въ длину и ширину; останется только распредѣлить эту прибавку на отдѣльн. клѣтки: соотвѣтственно ихъ положенію на болѣе или менѣе выпуклыхъ или вогнутыхъ мѣстахъ (см. выше). Сообразно уширенію и удлинненію клѣтокъ увеличивается, конечно, ширина и длина миткаля (и вообще матеріи), потребнаго для покрытія спинки. Размѣтка по миткалю несомнѣнно болѣе затруднительна, но, при извѣстн. терпѣніи и сообразительности, м. б. достигнута всякимъ послѣ нѣсколькихъ опытовъ; результаты-же стежки при двойной размѣткѣ (по парусинѣ и миткалю) всегда лучше. Тѣмъ не менѣе, б. ч. обойщиковъ ограничиваются размѣткою сзади по парусинѣ, а въ разставленномъ миткалѣ дѣлаютъ пальцемъ углубленія на мѣстахъ, которыя д. соотвѣтствовать будущимъ стежкамъ: нужно, чтобы палецъ, вдавливающій миткаль, чувствовалъ остріе гвоздя, воткнутаго въ мѣтку на парусинѣ. Послѣ размѣтки приступаютъ къ стежкѣ. Прежде всего простегивается нижн. рядъ по линіи *аа* (рис. 46-й), затѣмъ рядъ стежковъ, лежащихъ непосредственно выше, и т. д. отъ ряда къ ряду, постепенно вверхъ, а въ каждомъ рядѣ—отъ середины равномѣрно въ обѣ стороны. Самая стежка производится прямою стегальною иглою и голландск. ниткою; при стежкѣ по пружинамъ—двухъконцовою иглою, такъ какъ въ этомъ случаѣ нитка не должна доходить до парусины, а захватывать только дерюжку (см. стр. 829 и рис. 8-й). Вдавивъ пальцемъ миткаль на мѣстѣ стежка, такъ, чтобы чувствовать остріе гвоздя соотвѣтствующей мѣтки сзади, вкалываютъ иглу въ мѣтку сзади, выводятъ ее спереди (по пальцу) на мѣстѣ передней мѣтки и черезъ ту-же мѣтку (на разстояніи около $^1/_2$ дюйм.) проводятъ ее обратно назадъ, стягиваютъ стежекъ, завязываютъ концы нитки сзади (какъ въ Д на рис. 7-мъ) и расправляютъ спереди складки, образующіяся въ миткалѣ. Если задняя мѣтка стежка приходится на одной изъ дерев. стоекъ спинки, то иглу вводятъ съ одной, а выводятъ съ другой стороны стойки, концы-же нитки завязываютъ вокругъ стойки; или (лучше), просверливъ стойку на мѣстѣ мѣтки, иглу и нитку проводятъ черезъ дырку и закрѣпляютъ концы нитки на вбитомъ около гвоздѣ. (Если стегается по пружинамъ, то концы нитокъ стежка завязываются спереди, такъ какъ нитка не доходитъ до парусины — см. выше). За-

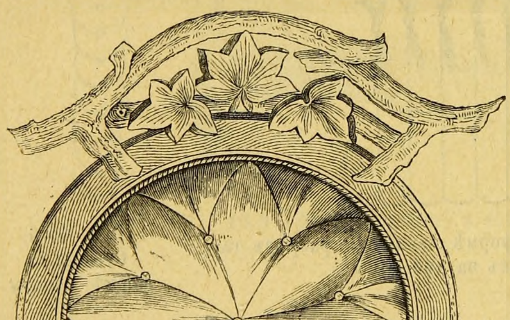


Рис. 55-й. Сидѣнье стула, простеганное въ формѣ *звѣзды*.

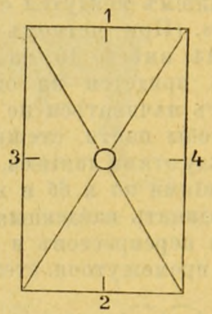


Рис. 56-й.

вязывать стежки на-глухо лучше не тотчасъ-же, а по окончаніи стежки—всей или, по крайней мѣрѣ, одного ряда: убѣдившись въ правильномъ распредѣленіи стежковъ и складокъ и, гдѣ нужно, исправивъ ихъ. Миткаль прибивается окончательно тогда, когда спинка вся простегана. Мягкіе локотники стегаются послѣ спинки, а сидѣнье ранѣе спинки: способъ размѣтки и стежки тотъ-же. Такъ какъ сидѣнье обыкновенно пружинное, то простегивается оно двухъконцов. иглою (см. выше). На рис. 57-мъ представленъ диванъ, простеганный по миткалю. Стежка по друг. рисункамъ (трубочками, колонками, звѣздами и пр.) употребляется гораздо рѣже; общія правила остаются тѣ-же, а съ подробностями лучше всего познакомиться на практикѣ. *Стежка вчисто по матеріи* не представляетъ затрудненій, если стежка вчернѣ сдѣлана правильно. Пріемы совершенно тѣ-же, какъ и при стежкѣ по миткалю: разставляется матерія, вдавливается пальцемъ на мѣстахъ стежковъ, причемъ приблизительно распредѣляются складки, и, наконецъ, простегивается толст. суровыми нитками (хороши для этой цѣли черныя вощеныя нитки, употребляемыя обыкновенно для сшиванія ковровъ). Разница только въ томъ, что стежки на матеріи прикрываются спереди пуговками, которыя приготовляются обтягиваніемъ тою-же матеріею имѣющихся въ продажѣ кругл. деревяшекъ или жестянокъ (послѣднія удобнѣе, такъ какъ снабжены ушкомъ); деревяшки обшиваются, а жестянки удобнѣе всего обтягивать по способу, показанному на рис. 58-мъ; но если матерія не крѣпка, то и жестянки лучше обшивать. Если пуговка обшита, то пріемъ стежки совершенно тотъ-же, какъ по миткалю: только, прежде чѣмъ вывести иглу и нитку обратно назадъ, нужно пропустить ихъ сквозь ушко (или матерію, если пуговка безъ ушка) пуговки. Если-же пуговка приготовлена по рис. 58-му, то иглу безъ нитки втыкаютъ на мѣсто стежка спереди, вдѣваютъ въ ея ушко одну изъ нитокъ пуговки, положимъ *а* (рис. 58-й — Г), проводятъ иглою нитку *а* на задъ спинки; затѣмъ, втыкаютъ ту-же иглу снова спереди въ ту-же мѣтку, на разстояніи около $^{1}/_{2}$ дюйма отъ перваго прокола, и точно такимъ-же образомъ проводятъ ею на задъ спинки вторую нитку пуговки, *б*; назади обѣ нитки завязываются послѣ достаточнаго стягиванія стежка При стежкѣ по матеріи должно, по возможности, тщательно располагать складки послѣ каждаго стежка. Чтобы не ошибиться и, въ случаѣ ошибки, легко исправить погрѣшность,—наглухо завязывать стежки только послѣ окончанія всей или извѣстн. части стежки. При мелкихъ или неправильныхъ рисункахъ на матеріи нѣтъ надобности обращать вниманіе, гдѣ и какъ

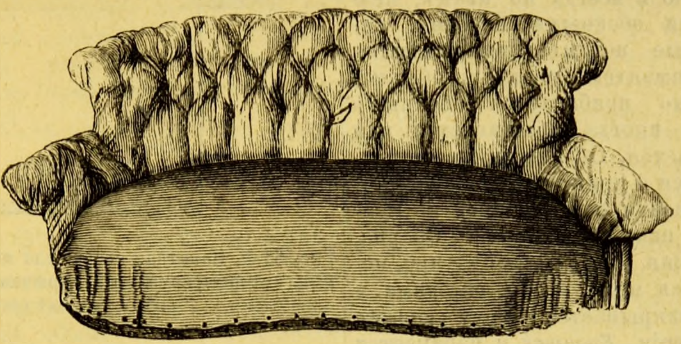


Рис. 57-й. Спинка и одинъ локотникъ простеганы въ чернѣ (по миткалю); другой локотникъ (справа) еще не простеганъ. Въ одномъ изъ стежковъ видѣнъ обратный ходъ иголки (назадъ).

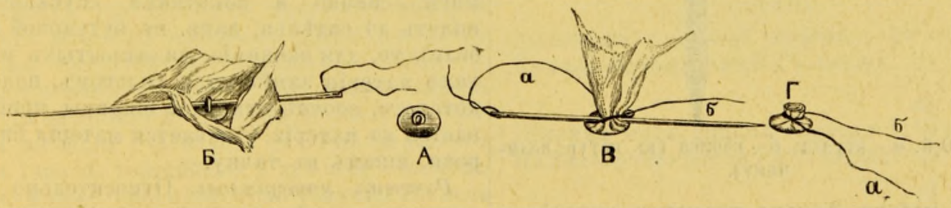


Рис. 58-й. А — жестянка съ ушкомъ. Б — первый пріемъ при обтягиваніи жестянки матеріею. В — второй пріемъ: обведя и стянувъ нитку вокругъ матеріи (и ушка), втыкаютъ иглу (черезъ ушко) съ противуположн. стороны и, выведя нитку, связываютъ концы ея. Г—готовая пуговка съ оставленными концами нитки *а* и *б* (соотвѣтств. *а* и *б* въ В).

придутся рисунки; но при крупныхъ рисункахъ, напр. букетахъ цвѣтовъ, необходимо располагать матерію такъ, чтобы букетъ помѣщался посрединѣ клѣтки, трубки и т. п., что и убыточно, и оч. затрудняетъ стежку.

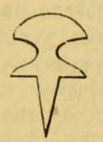
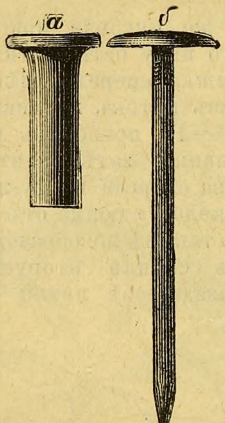


Рис. 59-й.



Рис, 60-й. *а*—втулка; *б*—кнопка (въ натур. величину).

Обивка мебели матеріею производится совершенно такимъ-же образомъ, какъ и обивка миткалемъ: также послѣ предварительной разстановки, по подвернутому внутрь краю и всегда по ниткѣ; мелкими обойными гвоздями, которые потомъ прикрываются аграмантомъ; послѣдній обыкновенно прибивается обойными шпильками, но иногда пришивается или даже приклеивается. Обойными-же шпильками прибивается и прикрывается аграмантомъ бахрома, верхн. край которой не приготовленъ въ видѣ аграманта. Оборка, часто замѣняющая бахрому въ будуарн. мебели, прибивается мелк. обойн. гвоздями и обыкновенно прикрывается сверху рюшемъ изъ той-же матеріи. *Кроится* и набивается матерія сначала на сидѣнье, потомъ на передн. сторону спинки и затѣмъ на остальн. части мебели. Только гладкими матеріями (атласомъ, репсомъ, гладкою кожею и т. п.) можно обивать какъ вдоль, такъ и поперекъ нитки; но б. ч. и этихъ матерій, напр. шерстяной репсъ, держится дольше, если продольн. нитка ихъ приходится вдоль мебели. При узорчатыхъ или полосатыхъ (все равно съ поперечными или продольными полосами) матеріяхъ продольная нитка матеріи д. всегда итти вдоль мебели. Полосы или рисунки матеріи д. б. расположены симметрично: на креслѣ или стулѣ, напр., главная полоса или главн. рисунокъ посрединѣ сидѣнья или спинки; вслѣдствіе этого матеріи съ рисунками всегда идетъ больше, чѣмъ гладкой: на $^{1}/_{4}$—$^{1}/_{3}$, а если рисунокъ оч. крупенъ (напр. букетъ), то и еще больше; исключеніе, впрочемъ, составляютъ матеріи съ оч. мелкими или неправильными рисунками, которыя не требуютъ подбора, а слѣдовательно и прибавки. Количество потребной матеріи опредѣляется на мебели уже готовой въ чернѣ. Прежде всего измѣряется длина и ширина мягк. сидѣнья, затѣмъ передн. части спинки и, наконецъ, остальн. частей; при этомъ принимаются во вниманіе всѣ изгибы и выпуклости и, какъ при длинѣ, такъ и при ширинѣ, берутся въ разсчетъ *высшіе размѣры* (въ стулѣ или креслѣ, напр., длина сидѣнья измѣряется обыкновенно по серединѣ, а ширина у передн. края). Мѣряется отъ мѣста до мѣста, гдѣ матерія прибивается гвоздями, и на каждый загибъ краевъ (подъ гвозди) прибавляется не менѣе $^{1}/_{4}$ вершка. Если извѣстн. части сидѣнья или спинки закрыты (когда мягк. спинка и локотники спускаются вплоть до сидѣнья, напр. въ будуарной мебели), то, для экономіи, на закрытыхъ мѣстахъ матерія замѣняется холстомъ, полоса котораго, соотвѣтственной ширины, пришивается къ матеріи. Сшивается матерія внутренн. швомъ въ тачку.—

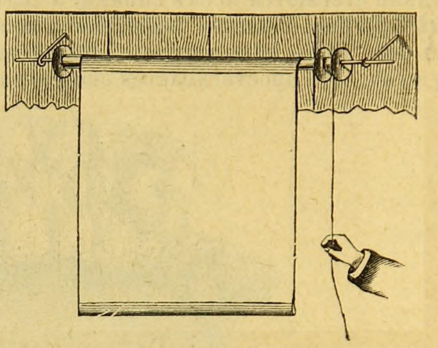


Рис. 61-й. Накатная стора: для ясности разстоянія между сторою, кружками и крючками показаны большія, чѣмъ слѣдуетъ.

Разсчетъ матеріаловъ. Относительно количества травы или волоса можно принять за норму, что *при толщинѣ набивки въ одинъ вершокъ* 1 ф. травы достаточенъ приблизительно на 50—60 квадр. вершковъ, а 1 ф. волоса на 70—80 кв. вершковъ. При двойной толщинѣ набивки травы или волоса д. итти вдвое, при тройной—втрое и т. д. Для мягк. матрасовъ разсчетъ сдѣланъ на стр. 835. Толщина набивки сидѣній въ мягк. мебели безъ пружинъ около $2^{1}/_{2}$—3 вершк. (стр. 836) и въ пружинн. мебели отъ 2 до $2^{1}/_{2}$ и до 3 вершк. (кромѣ пружинъ). Слѣдовательно, одной травы для сидѣнья безъ пружинъ д. пойти $2^{1}/_{2}$—3 фунта, а для пружинн. сидѣнья 2—$2^{1}/_{2}$—3 ф. на кажд. 50—60 кв.

вершк.; одного волоса $2^1/_2$—3 ф. и 2—$2^1/_2$—3 ф. на кажд. 70—80 кв. вершк. Если длина сидѣнья (напр. стула) 12 вершк., а средняя ширина его 10 вершк. (спереди 11, а сзади 9), то въ сидѣньѣ 120 кв. вершковъ ($12\times10=120$). Раздѣливъ 120 на 50—60 и, потомъ, помноживъ на $2^1/_2$—3 ф. или 2—$2^1/_2$—3 ф., найдемъ количество фунтовъ травы, потребное на все сидѣнье при той или другой толщинѣ его, а раздѣливъ 120 на 70—80 и помноживъ на тѣ-же цифры толщины, найдемъ количество волоса для того-же сидѣнья. Напр. для сидѣнья сказанн. размѣровъ и въ $2^1/_2$ вершк. толщиною (чаще всего) одной травы нужно: $\frac{120\times2,5}{50}=6$ или $\frac{120\times2,5}{60}=5$ фунт., одного волоса $\frac{120\times2,5}{70}=4,3$ ($4^1/_3$) или $\frac{120\times2,5}{80}=3,75$ ($3^3/_4$) ф. Если сидѣнье, какъ это чаще всего дѣлается, набивается внизу травою, а сверху (по серпянкѣ) волосомъ, то на послѣдній обыкновенно приходится 1 верш. толщины: остальное — на траву; слѣдовательно, при сидѣньѣ въ $2^1/_2$ вершка толщиною—$1^1/_2$ вершка набиваются травою и 1 верш. волосомъ. Потребное количество травы и волоса м. б. легко вычислено по тому-же способу: $\frac{120\times1,5}{50}=3,6$ ($3^3/_5$) или $\frac{120\times1,5}{60}=3$ ф. для травы и $\frac{120\times1}{70}=1,7$ ($1^3/_4$) или $\frac{120\times1}{80}=1,5$ ($1^1/_2$) ф. для волоса. Какое именно количество травы или волоса (въ границахъ цифръ, полученныхъ вычисленіемъ) д. взять на данную мебель,— зависитъ отъ желаемой плотности набивки и отъ качества матеріала (чѣмъ матеріалъ хуже, тѣмъ больше). Спинки вообще набиваются менѣе плотно, а потому для нихъ берется матеріалу меньше: по разсчету 1 ф. травы на 60, а 1 ф. волоса на 80 кв. вершковъ (въ 1 верш. толщиною); и изъ этого количества можно еще нѣсколько убавить. Но если спинка (или вообще мебель) стеганая, то разсчитывать слѣдуетъ на основаніи отношеній 1 ф. травы на 50 и 1 ф. волоса на 70 кв. вершк., иногда еще съ прибавкою. Толщина набивки мягк. спинокъ, окруженныхъ дерев. рамкою (орѣховою и т. п.), въ стульяхъ обыкновенно $^3/_4$—1 верш., въ креслахъ 1—$1^1/_2$ вершка (и болѣе), въ диванахъ $1^1/_2$—2 вершка; вполнѣ мягкихъ спинокъ (будуарной мебели и т. п.) гораздо болѣе: $2^1/_2$—3 и болѣе вершка. Необходимое число пружинъ опредѣляется легко. Стоитъ только квадратное содержаніе внутри дерев. рамки сидѣнья (при постановкѣ пружинъ на парусину, набитую снизу рамки) раздѣлить на 12,25 ($12^1/_4$) кв. вершковъ, которые соотвѣтствуютъ мѣсту, необходимому для кажд. пружины (діаметръ верхн. или нижн. кольца пружины $2^1/_2$ вершка и по $^1/_2$ вершка прибавки съ каждой изъ четырехъ сторонъ — на промежутки между пружинами или стѣнкою и пружинами). Напр., если средн. длина внутри рамки стула 10,5 ($10^1/_2$), а средн. ширина 8,5 ($8^1/_2$) вершк., то квадратн. содержаніе б. $10,5\times8,5=89,25$ кв. вершк.; раздѣливъ 89,25 на 12,25, найдемъ, что на сказанное сидѣнье нужно 7 пружинъ, размѣщенныхъ, какъ на рис. 25-мъ. Точно также мы найдемъ, что на диванъ (рис.45-й), квадр. содержаніе внутри рамки сидѣнья котораго 390 кв. вершк., пружинъ потребно 31; но, для симметріи, берется только 30 пружинъ, разставляемыхъ въ три ряда, какъ показано на рис. 38-мъ. Пружинъ, конечно, можно брать и оч. часто берется меньше (напр. на сказанный диванъ 24 пруж., вмѣсто 30), но черезъ это страдаетъ прочность мебели. О томъ, какъ кроится и мѣряется верхн. матерія, сказано на стр. 854. Для примѣра возьмемъ *разсчетъ матеріи* на кресло, изображенное на рис. 140-мъ *Мебельнаго альбома*. Измѣренія сдѣланы, какъ указано на стр. 854.

Сидѣнье.

Длина сидѣнья · . . . . 1 арш. $3^1/_2$ вершка,
На два заворота краевъ
$2\times{}^1/_4$ вершк. . . . . . — » $^1/_2$ »
1 арш. 4 вершка.
Ширина сидѣнья . . . 1 арш. $2^1/_2$ вершка,
На 2 заворота краевъ
$2\times{}^1/_4$ вершк. . . . . — » $^1/_2$ »
1 арш. 3 вершка.

Спинка.

Высота мягк. спинки спереди . . $14^1/_2$ вершк.,
На 2 заворота краевъ $2\times{}^1/_4$ вершк. $^1/_2$ »
15 вершк.
Ширина мягк. спинки спереди $11^1/_2$ вершк.,
На 2 заворота краевъ $2\times{}^1/_4$ вершк. $^1/_2$ »
12 вершк.

Такія-же длину и ширину можно принять и для спинки сзади.

Локотники (2).

Длина мягк. локотниковъ $=9$ в. $\times\,2=18$ в.,
На завороты краевъ $2\times{}^1/_4={}^1/_2$ » $\times\,2=1$ »
19 вершк.
Ширина $=4$ вершк. $\times\,2=8$ вершк.,
На заворты
краевъ $2\times{}^1/_4={}^1/_2$ » $\times\,2=1$ »
9 вершк.

Предположимъ, что матерія въ 1 арш. 12 вершк. шириною, пускается въ длину и не требуетъ подбора рисунковъ. На сидѣнье ея пойдетъ 1 арш. 4 вершка, при чемъ останется кусокъ такой-же длины и въ 9 вершк. шириною, который, какъ видно изъ приведеннаго выше разсчета, долженъ какъ разъ хватить на оба локотника. 15 вершк. матеріи потребуется на обивку спинки спереди и сзади, съ остаткомъ той-же длины и въ 4 вершка шириною. На все кресло, слѣдовательно, 2 арш. 3 вершка матеріи. Матеріи другой ширины д. пойти во столько разъ больше или меньше, во сколько она уже или шире принятой въ разсчетъ; напр. матеріи въ 1 арш. шириною на то-же кресло потребуется въ 1,75 разъ $\left(\frac{28 \text{ вершк.}}{16 \text{ вершк.}}=1{,}75\right)$ больше, т. е., 3 арш. 13 вершк. (2 арш. 3 вершк. $\times$ 1,75). О припусканіи матеріи на подборъ рисунка и на стежку—см. стр. 854. Точно также разсчитывается количество парусины, дерюжки, серпянки и миткаля; серпянки д. б. прибавлено на устежку (см. стр. 834). Количество аграманта, бахромы и т. п. опредѣляется простымъ измѣреніемъ длины обиваемыхъ ими линій. Для точнаго разсчета оборки, которая въ будуарной мебели часто замѣняетъ бахрому, вѣрнѣе всего, — сдѣлавъ оборку на протяженіи, положимъ, 4 вершковъ, распустить ее и смѣрить длину матеріи: на основаніи этого измѣренія уже легко вычислить количество матеріи на всю длину края сидѣнья.

Покрытіе половъ ковромъ или *клеенкою.* Ковры сшиваются съ изнанки черезъ край толст. суров. нитками, чаще всего черными и, обыкновенно, навощеными; для прочности, лучше сшивать два раза—накрестъ, а еще прочнѣе—подложить и пришить подъ шовъ ленту. Гдѣ нѣтъ кромокъ, т. е. на мѣстахъ разрѣзовъ («рѣзь»)—въ тачку (съизнанки-же) и, разгладивъ швы, подшить ленту. Чтобы швы выходили гладкими, полотнища при сшиваніи д. б. достаточно натянуты. Края сшитаго ковра подвертываются и подшиваются. При кройкѣ, рисунки, конечно, д. б. подобраны. Натягивать ковры слѣдуетъ сначала въ углахъ, а затѣмъ отъ середины сторонъ къ угламъ; но прежде оконч. натягиванія коверъ слѣд. разставить. Натянутый коверъ или прибиваютъ гвоздями (подбойными или обойными), или-же (лучше) прикрѣпляютъ на мѣдныхъ кольцахъ (съ двугривенный величиною), которыя надѣваются на гвозди съ мѣдными головками (рис. 59-й); кольца пришиваются у завороченнаго края ковра снизу, на разстояніи около ¼ вершка отъ края и 2½—3 вершк. одно отъ другого. Чтобы коверъ былъ вездѣ хорошо натянутъ, лучше сначала пришить кольца и уже потомъ прибить для нихъ гвозди, которые д. б. настолько близки къ стѣнѣ, чтобы края ковра прилегали къ послѣдней. Иногда края ковра закрѣпляются кнопками (съ мѣдн. головками) въ мѣдн. втулки (трубочки), заранѣе вставленныя въ полъ (рис. 60-й). Но самый удобный способъ—на кольцахъ. Кроить коверъ нужно такъ, чтобы полотнища его шли по направленію къ стѣнѣ съ окнами и чтобы части рисунка, представленныя освѣщенными, были обращены къ свѣту, а затѣненныя—въ тѣневую сторону.—*Клеенка,* которою покрываютъ полъ, д. б. лакированная съ обѣихъ сторонъ; подъ нее слѣдуетъ предварительно обтянуть полъ или толстымъ холстомъ (напр. джутовымъ), или-же войлокомъ. По войлоку клеенка прибивается, по холсту-же приклеивается; въ первомъ случаѣ кромка обрѣзается вплоть до рисунка только съ одного края, съ другого-же кромку оставляютъ и потомъ подкладываютъ подъ обрѣзанный край сосѣдняго полотнища, вдоль котораго и прибиваютъ гвоздями съ плоскими головками. Если покрывается по холсту, то оба края д. б. обрѣзаны до рисунка — совершенно прямо, по линейкѣ, такъ, чтобы сосѣднія полотнища плотно прилегали другъ къ другу. Затѣмъ, полотнища временно прибиваютъ на мѣсто тонкими шпильками: по краямъ и по серединѣ. Когда вся клеенка так. образомъ разставлена, края полотнищъ, одного за другимъ, приклеиваютъ мучн. клейстеромъ, (лучше изъ ржаной муки): вынувъ съ края шпильки (на серединѣ ихъ пока оставляютъ), заворачиваютъ край, смазываютъ лежащій

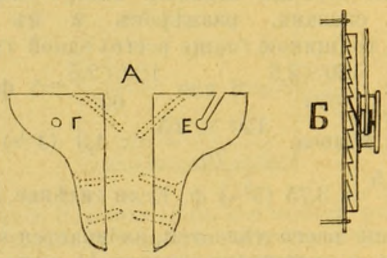


Рис. 62 й. А—деревянн. подставки для катка сторы. Г—дырочка; Е—желобокъ; точечн. линіями показанъ способъ прибиванія подставокъ гвоздями. Б—машинка для шнурка накатн. сторъ; Н—подвижн. часть машинки съ блокомъ.

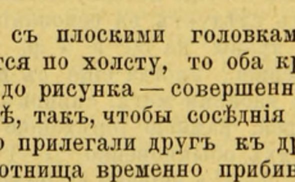


Рис. 63-й. Отвѣсъ: *а*—катокъ сторы, *б*—треугольникъ отвѣса, *в*—тяжесть (свинецъ).

подъ нимъ холстъ довольно густо хорош. клейстеромъ, полосою около $1^1/_2$ вершка шириною, опускаютъ клеенку, придавливаютъ ее достаточно и снова прикрѣпляютъ края шпильками, которыя, равно какъ и шпильки посрединѣ (вообще всѣ шпильки), вынимаются только тогда, когда клейстеръ вполнѣ высохъ. Впрочемъ, для прочности, по швамъ можно прибить мелк. гвоздиками съ плоск. головками, такъ, чтобы головка одного гвоздя придерживала оба сосѣдніе края. По краямъ комнаты, у стѣнъ, клеенка во обоихъ случаяхъ прибивается гвоздями. При кройкѣ рисунки, понятно, подгоняются.

Обтягиваніе столовъ сукномъ. Въ письменн. столахъ съ выемною доскою для сукна послѣднее натягивается на доску и прибивается гвоздями снизу у края. На обыкнов. столы сукно наклеивается довольно густ. клейстеромъ изъ ржаной муки, который намазывается на доску стола. Края сукна обрѣзаются только послѣ того, какъ наклеенное сукно вполнѣ присохло.

Навѣшиваніе картинъ. По правиламъ картинн. галлерей, картины д. висѣть не ниже 1 арш. 11 вершк. (1,2 метра) и не выше 5 арш. 14 вершк. (4,2 метра) отъ пола. Освѣщенная сторона д. б. всегда обращена къ свѣту (окну). Чтобы глазъ правильно видѣлъ картину, онъ д. смотрѣть на нее по линіи, перпендикулярной къ картинѣ. Поэтому, на уровнѣ человѣческаго глаза картины должно вѣшать совершенно вертикально (безъ всякаго наклона); но чѣмъ выше виситъ картина, тѣмъ она д. б. наклоннѣе книзу. Въ тѣхъ рѣдкихъ случаяхъ, когда картина помѣщается ниже человѣческ. глаза, наклонъ ея д. б. обратный: кверху; съ этою цѣлью ее лучше всего ставить на приспособленный къ тому мольбертъ. Если есть надписи, то картины д. б. повѣшены такъ, чтобы надпись м. б. безъ труда прочитана здоров. глазомъ. Только въ тѣхъ случаяхъ, когда 2—3 картины размѣщены въ соотвѣтствующихъ другъ другу простѣнкахъ и т. п., онѣ д. б. повѣшены симметрично—по одной горизонтальной линіи; если-же картинъ на стѣнѣ много, то излишняя симметрія вредитъ впечатлѣнію; въ так. случаѣ, чѣмъ разнообразнѣе расположены картины, тѣмъ лучше.

Сторы приготовляются чаще всего изъ бѣл. коленкора или шертинга, но м. б. сдѣланы изъ любой матеріи: бѣленаго или небѣл. полотна, гладк. шерстяной матеріи и т. п., не только бѣлыя, но и цвѣтныя—зеленыя, синія и пр. Самыя обыкновенныя сторы *накатныя*—накатываемыя, при поднятіи, на дерев. катокъ, т. е., круглую дерев. палку, длиною нѣсколько меньше ширины окна и въ 1 — $1^1/_4$ дюйм. толщиною (въ діаметрѣ). На концахъ катка, который, впрочемъ, м. б. не круглымъ, а восьмиграннымъ, съ лѣвой стороны прикрѣпляется жестяная муфточка съ возвышенн. кружкомъ, а съ правой—такая-же муфточка съ желобомъ для шнурка (рис. 61-й); какъ кружекъ слѣва, такъ и желобъ справа м.б.и деревянные. Въ оба конца катка (въ самый центръ и совершенно горизонтально) воткнуто по куску толст. желѣзн. проволоки. На катокъ наклеивается или набивается (мелк. обойн. гвоздями—по краю, подвернутому 2—3 раза) верхн. конецъ сторы. Катокъ съ прибитою сторою вѣшается обыкновенно на 2 винта или гвоздя, вбитыхъ въ раму окна: лѣвый съ дырочкою, а правый съ кругл. крючкомъ (рис. 61-й); но вмѣсто жел. гвоздей м. б. употреблены дерев. подставки, въ формѣ показанныхъ въ А на рис. 62-мъ (изъ тверд. дерева). Подымается стора при помощи шнурка двоякимъ образомъ: а) Прибивъ одинъ конецъ шнурка въ желобѣ, наматываютъ на послѣдній столько шнурка, сколько нужно для полнаго поднятія сторы: при опусканіи сторы шнурокъ наматывается, а при поднятіи (когда тянуть за шнурокъ) разматывается; для закрѣпленія шнурка съ правой стороны въ раму (или около) вбивается мѣдн крючекъ. б) Внизу окна, какъ разъ противъ желоба, прибивается мѣдная *машинка* съ блокомъ (Б на рис. 62-мъ), который м. нѣсколько опускаться и подыматься и удерживается въ данн. положеніи пружиною и зубцами. Шнурокъ обводится вокругъ желоба катка и блока машинки, послѣ чего концы его *плотно* сшиваются (накладываются одинъ на другой, туго прошиваются насквозь, потомъ туго-же обматываются ниткою). Блокъ машинки опускается на столько, чтобы шну-

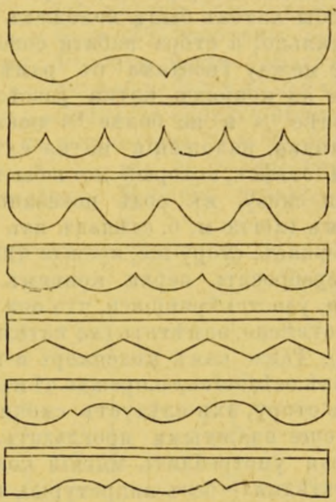


Рис. 64-й. Образцы фестоновъ для нижн. концовъ накатныхъ сторъ.

рокъ былъ достаточно (но не оч. сильно) натянутъ. Дѣйствіе шнурка понятно. При первомъ способѣ (а) шнурокъ, при неосторожн. опусканіи сторы, легко наматывается внѣ желоба (кружечки д. б. достаточно высоки), а при второмъ (б) легко растягивается и перестаетъ дѣйствовать (часто приходится прибѣгать къ опусканію блока машинки). Для правильнаго дѣйствія сторы необходимо: чтобы катокъ былъ совершенно прямъ (изъ *сухого* дерева) и правильно округленъ; чтобы куски проволоки были воткнуты совершенно *горизонтально* въ самый центръ концовъ катка и какъ разъ одинъ противъ другого; чтобы катокъ былъ положенъ вполнѣ горизонтально, а стора набита совершенно отвѣсно; между гвоздями въ рамѣ и кружечками на концахъ катка разстояніе д. б. не менѣе $^{1}/_{8}$ и не болѣе $^{1}/_{4}$ дюйма. Для горизонтальн. наложенія катка слѣд. употреблять отвѣсъ, который могъ-бы прикладываться снизу, въ родѣ показаннаго на рис. 63-мъ (легко м. б. сдѣланъ изъ папки), или ватерпасъ; стору-же, прежде чѣмъ прибить, перебросить верхн. концемъ черезъ катокъ и, удостовѣрившись, что она виситъ вполнѣ отвѣсно, намѣтить (на каткѣ, не вытягивая). Такъ какъ коленкоръ и полотно при стиркѣ осѣдаютъ, то, прежде чѣмъ кроить изъ нихъ стору, ихъ слѣдуетъ смочить, выжать и еще влажными прогладить. Впрочемъ, если употреблять мягкій коленкоръ («безъ отдѣлки»—безъ аппретуры), то предварит. смачиванія и проглаживанія не требуется. Кроить по наугольнику. Края подшиваютъ или, еще лучше, обшиваютъ лентою; на нѣкоторомъ разстояніи отъ нижн. конца дѣлается прошивка для вкладыванія деревяннаго или желѣзн. прута (послѣдній д. б. предварительно обмотанъ коленкоромъ или оклеенъ бумагою—иначе ржавчина портитъ матерію). Нижн. конецъ сторы обыкновенно вырѣзывается въ формѣ фестоновъ (рис. 64-й), подбиваемыхъ тѣмъ-же коленкоромъ и обшиваемыхъ бахромою. *Подъемныя сторы* гораздо удобнѣе накатныхъ, такъ какъ навѣшиваніе ихъ не требуетъ такой точности и механизмъ поднятія и опусканія ихъ портится не такъ легко. Верхъ подъемн. сторы набивается (по подвернутому краю) на верхн. поверхность четырехграннаго бруска въ $1^{1}/_{4}$—$1^{1}/_{2}$ дюйма толщиною (рис. 65-й), при чемъ края сторы заворачиваются на концы бруска и также прибиваются къ нимъ (рис. 66-й); поэтому ширина сторы д. б. нѣсколько больше длины бруска, которая д. б. такова, чтобы концы бруска едва отстояли отъ боковъ оконн. просвѣта (около $^{1}/_{8}$ дюйм. каждый). Брусокъ (съ набитою на немъ сторою) укрѣпляется въ просвѣтѣ окна при помощи двухъ желѣзн. крючковъ съ острыми концами; эти концы вколачиваются въ нижнюю поверхность бруска и прижимаютъ послѣдній къ верху оконнаго просвѣта (А на рис. 65-мъ). Но лучше, вмѣсто крючковъ, употреблять плоск. желѣзн. закрѣпы съ дырочкою на свободн. концѣ: черезъ эту дырочку въ конецъ бруска ввинчивается винтъ (Б на рис. 65-мъ).

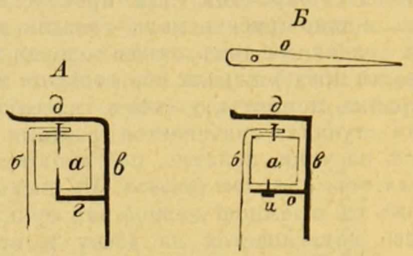


Рис. 65-й. А: *а*—брусокъ съ набитою вверху сторою; *б* — стора; *в* — рама окна; *г* — крючекъ, которымъ прикрѣпляется брусокъ; *д*—одинъ изъ гвоздей, которымъ приколочена стора къ бруску. Б: *о, о*—закрѣпъ; *и*—винтъ, проходящій черезъ отверстіе закрѣпа въ брусокъ (*а*); остальн. буквы им. то-же значеніе, что и въ А.

Стора д. б. набита совершенно отвѣсно, а брусокъ укрѣпленъ вполнѣ горизонтально, въ чемъ слѣдуетъ удостовѣриться при помощи отвѣса или ватерпаса. Подъемный механизмъ заключается въ слѣдующемъ: На задней (обращенной къ окну) поверхности сторы, вдоль краевъ (отступя отъ нихъ на ширину заворота сторы на конецъ бруска) и посрединѣ, пришиваются ряды небольш. мѣдн. колецъ, на разстояніи $1^{1}/_{2}$—2 вершк. одно отъ другого (рис. 67-й).

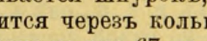


Рис. 66-й.

На нижн. поверхности бруска, противъ каждаго ряда, прибивается (посредствомъ тесемочки) по одному больш. кольцу (фарфоров. или костяному—*б, б, б*). Къ нижн. кольцу *(а, а, а)* кажд. ряда привязывается шнурокъ, который, затѣмъ, проводится черезъ кольца всего ряда и, какъ показано на рис. 67-мъ, черезъ кольца на брускѣ, вплоть до послѣдняго справа; шнурки, выведенные изъ праваго кольца бруска, скрѣпляются вмѣстѣ узломъ. Но лучше, прежде связыванія шнурковъ, провести ихъ еще черезъ кольцо *в*, укрѣпленное на самомъ концѣ бруска, и затѣмъ уже связать. Чтобы поднять стору, стоитъ только потянуть за пучекъ шнурковъ, который, затѣмъ, прикрѣпляется къ мѣдному крючку, вбитому въ раму или сбоку ея. Чтобы стора подымалась правильно и опускалась собственн. тяжестью, внизу ея или вкладывается желѣзн. прутъ (какъ въ накатныхъ сторахъ), или-же пришиваются мѣшечки съ дробью (съ изнанки), по одному противъ кажд. ряда колецъ *(м, м, м)*. Мѣшечки предпочтительнѣе прута, такъ какъ послѣдній часто цѣпляется и рветъ стору. При подниманіи стора, понятно, образуетъ поперечн. складки. Для возможной правильности этихъ складокъ необходимо, чтобы кольца, какъ въ длину, такъ и поперекъ, были на одинаков. разстояніяхъ другъ отъ друга, чтобы стора была повѣшена отвѣсно, чтобы мѣшечки съ дробью были одного вѣса и достаточно тяжелы; наконецъ, чтобы какъ натяженіе шнурковъ, такъ и разстояніе отъ *а* до *б* во всѣхъ рядахъ были одинаковы.

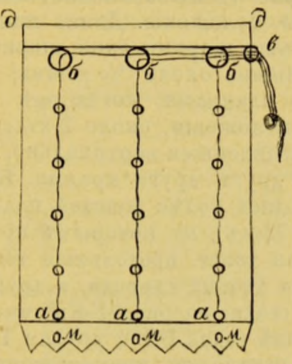


Рис. 67-й. *дд*—брусокъ, *ббб*—костян. кольца, *ааа*—нижн. мѣдн. кольца, къ которымъ привязываются шнурки, *в* — кольцо, въ которое собираются всѣ шнурки, *ммм*—мѣшечки съ дробью.

Въ болѣе широкихъ сторахъ число рядовъ колецъ м. б. не три, какъ показано на рис. 67-мъ, а 4—5 и даже болѣе. Смочить и прогладить матерію передъ кройкою сторы и здѣсь также полезно, какъ и при накатн. сторахъ (при мягк. коленкорѣ не нужно—см. выше). Если желаютъ, чтобы при поднятіи образовались болѣе пышныя поперечн. складки (висѣли фестонами), — стору слѣдуетъ сшить въ $1^{1}/_{2}$—2 раза шире окна и прибить ее къ бруску продольн. складками (въ так. случаяхъ внизу д. б. пришиты непремѣнно мѣшечки съ дробью: желѣзн. пруты вовсе не годятся). Но красивыя складки сторы эти образуютъ только тогда, когда ихъ *каждый разъ* расправляютъ руками. Поэтому, въ настоящ. время приготовляютъ сторы уже съ готовыми поперечн. складками (рис. 68-й), края которыхъ пришиваются къ тесемкамъ, идущимъ вдоль сторы съ изнанки по линіямъ *аа, бб, вв* и *гг* (рис. 68-й). Сторы эти подымаются такимъ-же механизмомъ, какой показанъ на рис. 67-мъ; мѣдн. кольца пришиваются къ тесемкамъ. Края подобн. сторъ часто украшаются рюшемъ, а низъ бахромою или кистями, въ которыя, въ так. случаѣ, помѣщаются мѣшечки съ дробью. Кажд. рядъ складокъ (*аабб, ббвв* и *ввгг* на рис. 68-мъ) кроится отдѣльно. На рис. 69-мъ представлена выкройка одного такого ряда: *аб, вг, де* и *жз* опредѣляютъ глубину складокъ; *аг, вд* и *еж* д. б. въ $2^{1}/_{2}$ раза длиннѣе *аб, вг, де* и *жз;* если глубина (*аб, вг, де, жз*), положимъ, $1^{1}/_{2}$ вершка, то длина *аг, вд* и *еж* должна быть $1^{1}/_{2} \times 2^{1}/_{2} = 3^{3}/_{4}$ вершк. Такихъ угловъ, какъ *баг, гвд* и т. д., должно быть вырѣзано столько, сколько предполагается складокъ. Верхнія три складки должны б. срѣзаны косо, по направленію точечной линіи *аи*, для того, чтобы можно было прибить стору къ бруску не складками, а гладко. *зоз*—нижняя округлость сторы. При кройкѣ, матерія складывается вдвое по линіи *н о*, и обѣ половины вырѣзаются разомъ. Удобнѣе всего сдѣлать модель зубцовъ изъ тонкой папки и по ней вырѣзать зубцы въ матеріи. На складки припускается матеріи—въ ширину отъ $^{1}/_{4}$ до $^{1}/_{2}$, а въ длину отъ $^{2}/_{3}$ до $^{3}/_{4}$, смотря по количеству и глубинѣ складокъ. Матерія передъ выкройкой д. б. смочена и проглажена (см. выше).

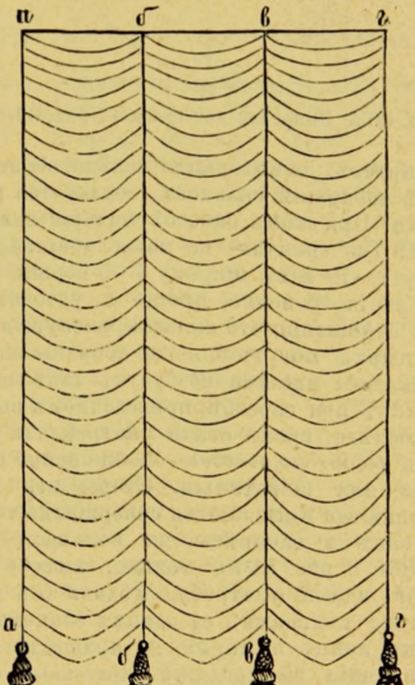


Рис. 68-й. Стора съ готов. складками.

Не мѣшаетъ также слегка увлажить готовую стору передъ приведеніемъ складокъ ея въ надлежащій порядокъ. Такія сторы красивы, но оч. неудобны для стирки, которая совершенно портитъ складки. Русск. обойщики обыкновенно не выкраиваютъ складокъ показаннымъ выше способомъ. Они поступаютъ такъ: скроивъ столько полосъ, сколько рядовъ складокъ на сторѣ, сшиваютъ эти полосы вдоль и, затѣмъ, по линіямъ *аа, бб, вв и гг* (рис. 68-й), соотвѣтствующимъ швамъ, собираютъ ихъ на толстую нитку въ складки, которыя закрѣпляютъ на ленты, подложенныя съ изнанки линій *аа, бб, вв, гг* (для чистоты эти ленты прикрываются друг. лентами). Линіи *аа* и *гг* должны быть на 1—$1^1/_2$ вершка отступя отъ краевъ, на которыхъ, вслѣдствіе этого, послѣ собиранія складокъ, образуется родъ оборки. При этомъ способѣ матеріи припускается (на складки) на кажд. аршинъ—въ длину 8—10 и въ ширину 4—5 вершк. Способъ этотъ, конечно, проще и удобенъ въ томъ отношеніи, что складки, распущенныя для стирки, могутъ б. легко собраны опять. Но складки никогда не будутъ такъ изящны, какъ при способѣ, приведенномъ выше. Въ послѣдн. время стали употреблять *сторы* въ *формѣ занавѣсовъ*—обыкновенно шелковыя или шерстяныя. Сторы эти приготовляются и вѣшаются совершенно такъже, какъ и занавѣсы на кольцахъ (см. стр. 864 и рис. 81-й); только, вмѣсто деревянн. палки, употребл. мѣдная (съ мѣдными-же кольцами), съ однимъ блокомъ на лѣвомъ концѣ и двумя на правомъ.—Существующія въ продажѣ *деревянныя сторы,* если онѣ не широки и не тяжелы, привѣшиваются и приводятся въ движеніе, какъ накатныя; для прикрѣпленія сторы къ катку, къ верхн. концу ея приклеивается полоса холста, которая и прибивается къ катку. Болѣе тяжелыя сторы прибиваются на брускѣ и подымаются шнуромъ, какъ показано на рис. 70-мъ: шнуръ, одинъ конецъ котораго укрѣпленъ на брускѣ снаружи, охватываетъ стору продольно и вдоль ея внутр. стороны подымается до блока, прибитаго на внутр. сторонѣ бруска; если потянуть за шнуръ, то стора подымается, свертываясь наружу или внутрь. Вмѣсто блока, можно употребить костяное кольцо. Если сторы широки, то поднимаются не однимъ, а двумя такими шнурами. Деревянн. сторы употребл. какъ внутри, такъ и снаружи оконъ.

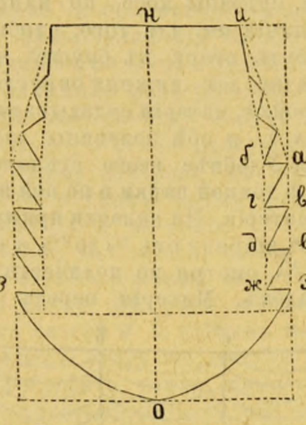


Рис. 69-й. Выкройка для складокъ рис. 68-го.

Венеціанскія сторы или *жалузи* (рис. 71-й) состоятъ изъ тонкихъ дерев. планокъ, связанныхъ м. собою двумя или болѣе (смотря по ширинѣ сторы) парами продольныхъ тесемокъ. Планки эти могутъ поворачиваться: на рис. 71-мъ онѣ показаны опущенными, т. е., стоящими почти вертикально, а на рис. 72-мъ приподнятыми въ горизонтальн. положеніе. Длина планокъ немного меньше ширины окна, ширина около 3-хъ и толщина около $^1/_4$ дюйма; разстояніе между планками, когда онѣ въ горизонтальн. положеніи, около 2-хъ дюйм.; поэтому, поставленныя вертикально, онѣ прикрываютъ другъ друга краями. Вверху и внизу по одной болѣе толстой планкѣ (А и Б на рис. 72-мъ), къ которымъ прикрѣплены концами толст. продольныя тесьмы попарно: одна тесьма спереди, а другая, противъ нея, сзади; на рис. 72-мъ такихъ паръ показано двѣ (одна ВД и другая ГЕ). Буквы *И, I, К* означаютъ промежуточн. тонкія планки, изъ которыхъ сторы собственно и состоятъ; планки эти лежатъ на узенькихъ поперечныхъ тесемкахъ (точечныя линіи на рис. 72-мъ), прикрѣпленныхъ (пришитыхъ)

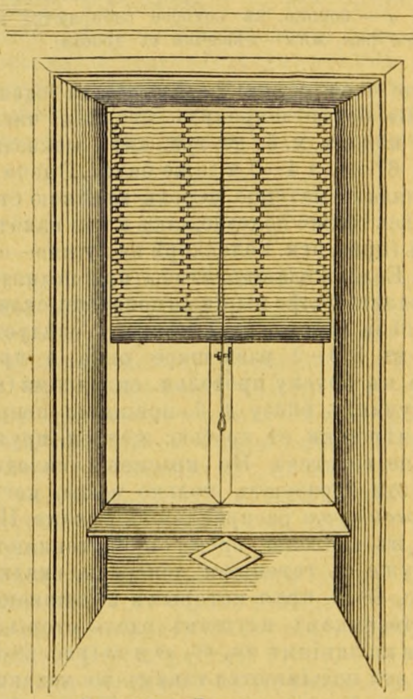


Рис. 70-й. Деревянная стора.

концами къ краямъ противустоящихъ широкихъ продольныхъ тесемокъ. Если продольныхъ тесемокъ, какъ на рис. 72-мъ, двѣ пары, то на кажд. планку (за исключеніемъ А и Б) приходится 4 поперечн. тесемки: двѣ идутъ по верху планки и соединяютъ, положимъ, правые края противулежащихъ широкихъ тесемокъ (В съ Д и Г съ Е), другія двѣ—по низу планки и соединяютъ лѣвые края тѣхъ-же тесемокъ. На рис. 72-мъ точечн. линіями обозначены только верхнія поперечн. тесемки: нижнія скрыты планками; на рис. 73-мъ видно, какъ поперечн. тесемки обхватываютъ планку, между парою продольныхъ тесемокъ. На томъ-же рис. показана одна изъ дырочекъ, просверливаемыхъ въ каждой планкѣ посрединѣ между парою противулежащихъ продольн. тесемокъ и парою (верхнею и нижнею) поперечн. тесемокъ. Сквозь эти дырочки проводятся веревки, служащія для поднятія сторы (см. ниже). Для навѣшиванія жалузи служитъ дерев. брусокъ, который привинчивается къ верху окна (по желанію—снаружи или свнутри оконн. рамы). При сторѣ обыкнов. ширины, т. е. съ двумя парами продольн. тесемокъ (какъ на рис. 71-мъ и 72-мъ), въ брусокъ этотъ вдѣлывается пять блоковъ: два для навѣшиванія сторы и три для приподниманія ея при помощи веревокъ. На рис. 74-мъ показано распредѣленіе этихъ блоковъ. Двѣ широкія крѣпкія тесемки (*б* и *б* на рис. 74-мъ) прикрѣпляются (гвоздями) однимъ концомъ къ верхней толстой планкѣ А (рис. 72-й) спереди (нѣсколько наружнѣе тесемокъ В и Г), идутъ черезъ блоки *а а* (рис. 74-й), спускаются по другую сторону бруска и друг. концомъ точно такъ-же прикрѣпляются къ задн. сторонѣ планки А (рис. 72-й). Поэтому, вся стора виситъ на двухъ тесьмахъ, перекинутыхъ черезъ два блока. Разстояніе между планкою А (рис. 72-й) и брускомъ д. б. не больше того, сколько нужно для свободнаго поворота планки А въ вертикальное положеніе. Сзади и спереди одного изъ концовъ планки А прикрѣплено по шнурку Л и М: потянувъ за шнурокъ Л, поворачиваютъ передній край планки А, а вмѣстѣ съ нею и всѣхъ остальныхъ планокъ, внизъ, а задній край вверхъ; при дѣйствіи на шнурокъ М—обратное движеніе планокъ. Так. образомъ, при помощи шнурковъ Л и М, планки сторы можно ставить въ вертикальное, горизонтальное и болѣе или менѣе наклонное положеніе, а черезъ это, по желанію, измѣнять величину просвѣта между планками. Двѣ веревки (*дд* на рис. 74-мъ) проводятся

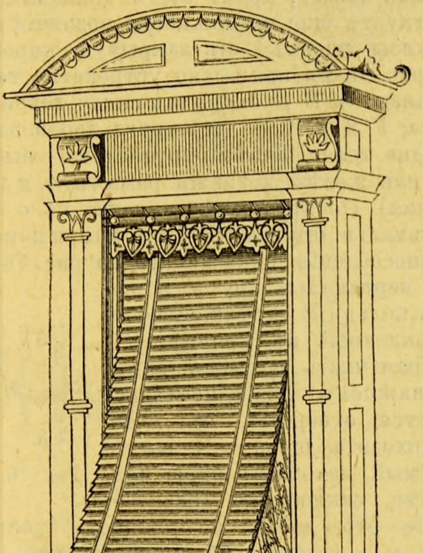


Рис. 71-й. Жалузи.

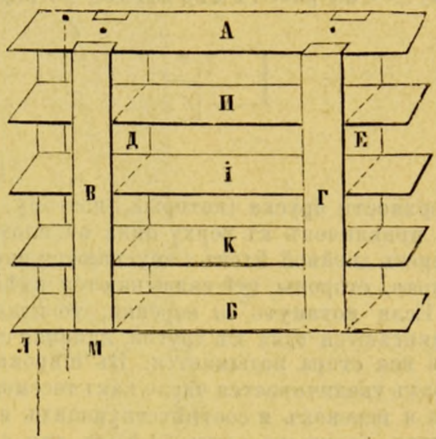


Рис. 72-й. Способъ приготовленія жалузи.

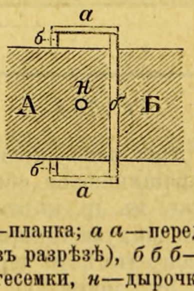


Рис. 73-й. А Б—планка; *а а*—передн. и задняя продольн. тесьмы (въ разрѣзѣ), *б б б*—верхняя и нижняя поперечн. тесемки, *н*—дырочка, черезъ которую проходитъ веревка.

черезъ лежащія другъ надъ другомъ дырки въ планкахъ (*н* на рис. 73-мъ); нижніе концы веревокъ удерживаются узлами, завязанными подъ планкою Б (рис. 72-й); вверху веревки, выйдя изъ дырокъ планки А, идутъ — каждая по лежащему надъ нею въ брускѣ блоку (*в в* на рис. 74-мъ), затѣмъ по верхн. поверхности бруска (который, поэтому, не д. б. привинченъ къ верху окна оч. плотно) и черезъ двойной блокъ *г* спускаются внизъ съ прав. стороны, гдѣ связываются вмѣстѣ (*м*). Если потянуть за веревки, то планки придвигаются одна къ другой, начиная снизу, и вся стора подымается. Въ широкихъ сторахъ увеличивается число какъ тесемокъ, такъ и веревокъ и соотвѣтствующихъ имъ блоковъ; блокъ-же *г* (рис. 74-й) въ так. случаѣ дѣлается тройнымъ, четвернымъ и т. д. Жалузи окрашиваются обыкновенно въ зеленый и рѣже въ др. цвѣта. Въ Англіи приготовляютъ жалузи также изъ тонкихъ желѣзн. листковъ (вмѣсто дерев. планокъ): такія жалузи оч. легки, но менѣе защищаютъ отъ жара, чѣмъ деревянныя.

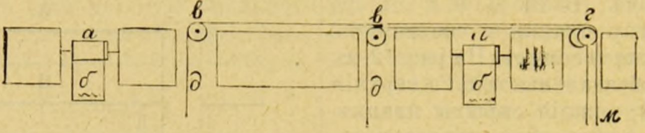


Рис. 74-й.

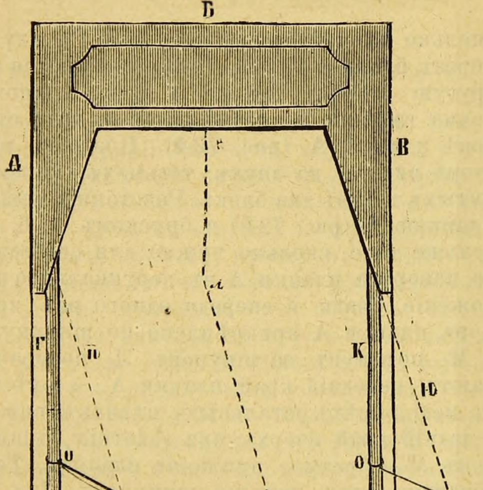


Рис. 75-й.

Маркизы, какъ извѣстно, состоятъ изъ двухъ рамъ (рис. 75-й)—одной неподвижной, укрѣпленной вертикально, и другой подвижной, принимающей, по надобности, горизонтальное или вертикальное положеніе. Обѣ рамы обтянуты сверху и сбоковъ парусиною и т. п. Въ упрощенной формѣ подвижная рама соединяется съ неподвижною, въ точкахъ *о—о*, петлями или друг. подобнымъ приспособленіемъ, позволяющимъ приводить подвижн. раму въ вертикальное или горизонтальное положеніе. Въ болѣе совершенной формѣ, кромѣ этого движенія, существуетъ еще возможность поднятія всей маркизы вверхъ — въ закрытую коробку. На рис. 75-мъ приведено устройство такой маркизы. А Б В открытая снизу дерев. коробка; Г Д и К Е—двѣ кругл. дерев. палки или два толст. желѣзн. прута; *о м о*—выгнутая изъ желѣза подвижн. рама (м. б. и деревянная). Послѣдняя соединяется въ *о о* съ вертикальн. прутами (Г Д и К Е) при помощи приспособленія, показаннаго на рис. 76-мъ. А А вертикальн. прутъ, Б желѣзн. кольцо, В желѣзн. штифтъ, укрѣпленный въ кольцѣ; С— боковая часть подвижн. рамы; на нижнемъ концѣ послѣдней имѣется отверстіе, въ которое входитъ штифтъ В, закрѣпляемый, потомъ, гайкою или, вѣрнѣе, заклепкою. Приспособленіе это даетъ возможность двигать раму *о м о* (рис. 75-й), во-первыхъ, вокругъ штифтовъ В (рис. 76-й), т. е., приводить ее въ горизонтальное или вертикальн. положеніе, и, во-вторыхъ,—вверхъ и внизъ по вертикальнымъ прутамъ (Г Д и К Е на рис. 75-мъ и А А на рис. 76-мъ). Верхн. конецъ верхн. полотнища полотна прибитъ вверху на дерев. брускѣ, скрытомъ подъ коробкою А Б В (рис. 75-й); къ задн. краю боковыхъ (треугольныхъ) частей полотна пришиты кольца, которыя надѣваются на пруты Г Д и К Е. По направленію точечныхъ линій *п*, *л*, *н* къ изнанкѣ верхн. полотнища пришиты мѣдн. кольца, сквозь которыя (какъ въ подъемныхъ сторахъ — см. стр. 858—9) проведено три толст. шнура (веревки), нижн. концы которыхъ привязаны къ рамѣ *о м о*; вверху эти шнуры проходятъ по блокамъ, устроеннымъ и расположеннымъ совершенно такъ-же, какъ въ жалузи (см. выше). Если потянуть за шнуры, то рама *о м о* сначала приходитъ въ вертикальное положеніе, а потомъ, вмѣстѣ съ покрывающимъ ее полотномъ, поды-

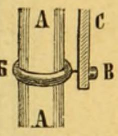


Рис. 76-й.

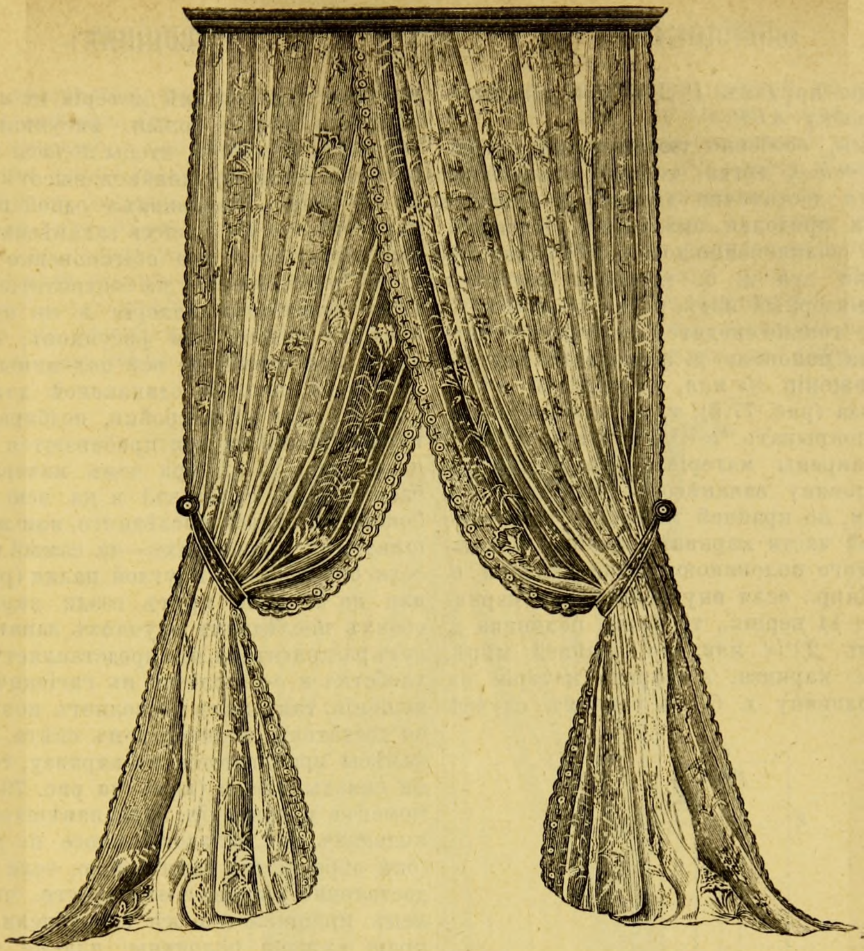


Рис. 77-й.

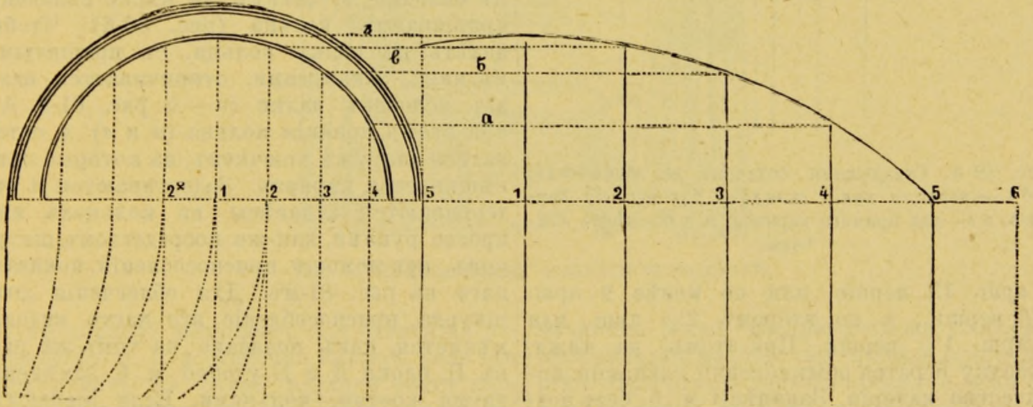


Рис. 78-й. Выкройка правой половины занавѣсовъ для дугообразнаго карниза. Для удобства, лучше сдѣлать изъ папки шаблонъ карниза. Опредѣливъ середину карниза, соотвѣтствующую цифрѣ 1, раздѣлить кажд. половину его на столько равныхъ частей, сколько д. б. складокъ: 1—2, 2—3, 3—4, 4—5 на рис. слѣва; промежутокъ 1—2* соотвѣтств. той складкѣ, которая, какъ сказано въ текстѣ, должна заходить на противуположн. сторону. Горизонтальную линію, соединяющую нижн. концы карниза (на которой стоятъ цифры), продолжить на матерію и раздѣлить матерію, по этой линіи, на соотвѣтствующее число складокъ, беря на кажд. складку *двойную ширину:* 5—1, 1—2, 2—3, 3—4, 4—5 (справа). Черезъ точки дѣленія на матеріи провести вертикальныя линіи, какъ показано на рис.; затѣмъ, отъ точекъ пересѣченія вертикальн. линій съ карнизомъ начертить горизонтальн. линіи *а, б, в, г* до пересѣченія ихъ съ вертикальн. линіями на матеріи; черезъ эти послѣднія точки пересѣченія описать дугу *в*—5, по которой и слѣдуетъ обрѣзать верхъ матеріи. 5—6 на выкройкѣ—для бокового заворота карниза. Если матерія не дешевая, то выкройка сначала д. б. сдѣлана на коленкорѣ, миткалѣ и т. п.

мается по прутамъ Г Д и К Е вверхъ — подъ коробку *АБВ*.

Занавѣсы, особенно тюлевые или кисейные *(гардины),* тогда только и красивы, когда они достаточно длинны и ложатся пышными продольн. складками. На кажд. половину обыкновенно довольно 4 складокъ, но скадки эти д. б. глубоки. Занавѣсы имѣютъ мизерный видъ, когда края обѣихъ половинъ только сходятся на серединѣ карниза: одна половина д. покрывать другую на протяженіи $^1/_2$ или, по крайней мѣрѣ, $^1/_3$ карниза (рис. 77-й), т. е. каждая половина д. покрывать $^3/_4$—$^2/_3$ карниза. Что касается ширины матеріи, необходимой на одну половину занавѣсовъ, то она д. б. вдвое. или, по крайней мѣрѣ, на $^2/_3$ больше длины той части карниза, которая покрывается этого половиною: иначе складки б. бѣдны. Напр., если внутренн. длина карниза 1 арш. 14 вершк., то кажд. половина д. покрывать $22^1/_2$ или, по крайней мѣрѣ, 20 вершк. карниза, а ширина матеріи на кажд. половину д. б. въ первомъ случаѣ 2 арш. 13 вершк. или не менѣе 2 арш. $5^1/_2$ вершк., а во второмъ $2^1/_2$ арш. или 2 арш. $1^1/_4$ вершк. При этомъ, на кажд. складку берется обыкновенно одинаков. количество матеріи. Занавѣсы м. б. безъ подкладки (напр. тюлевые и кисейные) или съ подкладкою. Чтобы придать достаточн. полноту и тяжесть складкамъ изъ легк. матеріи, между матеріею и подкладкою кладутъ листов. вату или какую нибудь плотную ткань (обыкновенно одно- или дву-стороннюю бумазею въ 15 и 25 к. арш.). Кройка занавѣсовъ для прямого карниза такъ проста, что не требуетъ объясненій; планъ кройки для дугообразнаго карниза приведенъ на рис. 78-мъ. На рис. 79-мъ показано, какъ складываются складки. При кройкѣ матеріи съ поперечн. полосами или съ больш. рисунками слѣд. обращать вниманіе, чтобы полосы и главн. рисунки были на одинаков. высотѣ не только въ обѣихъ половинахъ одной пары занавѣсовъ, но и во всѣхъ занавѣсахъ комнаты; достигается это обыкновенно отрѣзаніемъ *всѣхъ половинъ* на соотвѣтственн. мѣстахъ полотнища матеріи и съ одинаков. числомъ полосъ или рисунковъ; но такъ какъ, при этомъ, не всѣ половины могутъ оказаться вполнѣ одинаковой длины, то ихъ, по окончаніи кройки, подбираютъ попарно. Занавѣсы или прибиваются къ карнизу (рис. 77-й), при чемъ матерія загибается (безъ складокъ) и на всю ширину боковыхъ частей послѣдняго, или-же навѣшиваются на кольцахъ—на самый карнизъ, если онъ въ видѣ круглой палки (рис. 80-й), или на желѣзн. прутъ сзади карниза; въ обоихъ послѣднихъ случаяхъ занавѣсы могутъ раздвигаться, что представляетъ больш. удобство и оч. полезно въ гигіеническ. отношеніи, такъ какъ позволяетъ пользоваться достаточн. количествомъ свѣта. Если занавѣсы прибиваются къ карнизу, то складки складываются (какъ на рис. 79-мъ) въ моментъ прибиванія. При навѣшиваніи на кольцахъ или складокъ вовсе не дѣлаютъ (онѣ образуются сами собою, если матерія достаточно широка): соотвѣтств. число колецъ пришивается къ подрубленн. верхн. краю каждой половины; или-же (что гораздо красивѣе) матерію сначала сшиваютъ въ складки и, затѣмъ, на мѣстѣ складокъ пришиваютъ кольца (рис. 80-й). Чтобы надѣть на палку кольца, съ пришитыми къ нимъ занавѣсами, отвинчивается одна изъ головокъ палки (*о* — *о* рис. 81-й А); при этомъ крайнія кольца (*а* и *е*) д. оставаться снаружи крючковъ, на которые привѣшивается карнизъ. Задергиваются и отдергиваются занавѣсы на кольцахъ или просто руками, или-же посредствомъ шнурковъ, при помощи приспособленія, показаннаго на рис. 81-мъ. Для облегченія хода шнурка, приспособленіе это часто видоизмѣняется, какъ показано на томъ-же рис. въ Б; блоки Д и Е удобно м. б. замѣнены двумя костян. кольцами. Если желаютъ, чтобы одна половина занавѣсъ, при сдвиганіи, заходила на другую, сзади карниза (рис. 82-й), на крючкахъ (В В), поддерживающихъ карнизъ, укрѣпляется толстый желѣзн. прутъ (Б Б); на послѣдній надѣваются кольца (меньшей величины) для той части одной половины занавѣсовъ, которая д. заходить за другую: въ такомъ случаѣ одна половина занавѣсовъ привѣшивается на кольцахъ *и, з, ж, е, д, г,* а другая на кольцахъ *а, б, в, к, л, м, н.* Прутъ д. находиться отъ карниза

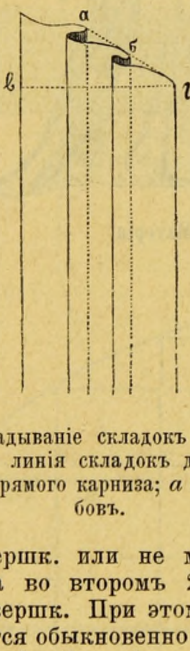


Рис. 79-й. Складываніе складокъ на занавѣсахъ; *а б г* — верхняя линія складокъ для дугообр. карниза; *в г*—для прямого карниза; *а* и *б*—мѣста сгибовъ.

на так. разстояніи, чтобы не мѣшалъ движенію занавѣсовъ; онъ д. б. ровенъ, гладокъ и, если возможно, покрытъ цинкомъ или мѣдью (отъ ржавчины); прикрѣпляется онъ къ крючкамъ карниза, какъ показано на рис. 82-мъ или 83-мъ. Когда карнизъ не круглый, то приспособленіе для сдвиганія и раздвиганія занавѣсовъ устраивается на одномъ или двухъ желѣзн. прутахъ, прикрѣпляемыхъ къ крючкамъ карниза, какъ показано на рис. 82-мъ и 83-мъ. При широкомъ карнизѣ механизмъ для сдвиганія зананѣсовъ м. б. достаточно скрыть, если его прикрѣпить въ самой верхней части карниза; при узкомъ карнизѣ (безъ подзоровъ) нижн. край послѣдняго необходимо гарнировать бахромою, оборкою и т. п. Карнизы прибиваются извѣстн. всѣмъ способомъ: въ карнизъ ввинчиваются винты съ ушками, которыя надѣваются на крючки, вбитые въ стѣнѣ (рис. 84-й); послѣдніе, при механизмѣ для сдвиганія и раздвиганія занавѣсовъ, д. б. вбиты у концовъ карниза (рис. 81-й и 82-й). Каждый конецъ карниза д. заходить за просвѣтъ окна или двери на 2—$2^{1}/_{2}$, 3—4 и даже болѣе вершковъ, смотря по высотѣ и ширинѣ окна или двери. Загибы на концахъ карниза назадъ (разстояніе карниза отъ стѣны)—не менѣе $2^{1}/_{4}$ вершк. Розетки для амбрасовъ, поддерживающихъ собранныя половины занавѣсовъ, д. быть посажены на $^{1}/_{3}$ разстоянія карниза отъ пола; если амбрасы спускаются низко, то розетки укрѣпляются соотвѣтственно выше: на $4^{1}/_{2}$—9 вершк. Когда занавѣсы повѣшены, то подбирать складки на амбрасы слѣд. начинать сзади, расправлять-же подобранныя складки, наоборотъ,—прежде всего спереди. При этомъ гораздо красивѣе, если самая передняя складка расположена такъ, что доходитъ до верху не сразу, а предварительно образуя 2 — 3 постепенно увеличивающіяся побочныя складки (рис. 77-й, 80-й и 85-й); вслѣдствіе этого, передняя складка виситъ, а всѣ остальныя лежатъ на полу. Новые или послѣ стирки оч. накрахмаленные старые тюлевые и кисейные занавѣсы не мѣшаетъ передъ навѣшиваніемъ слегка спрыснуть водою: складки ложатся лучше.— *Разсчетъ матеріи* на зана-

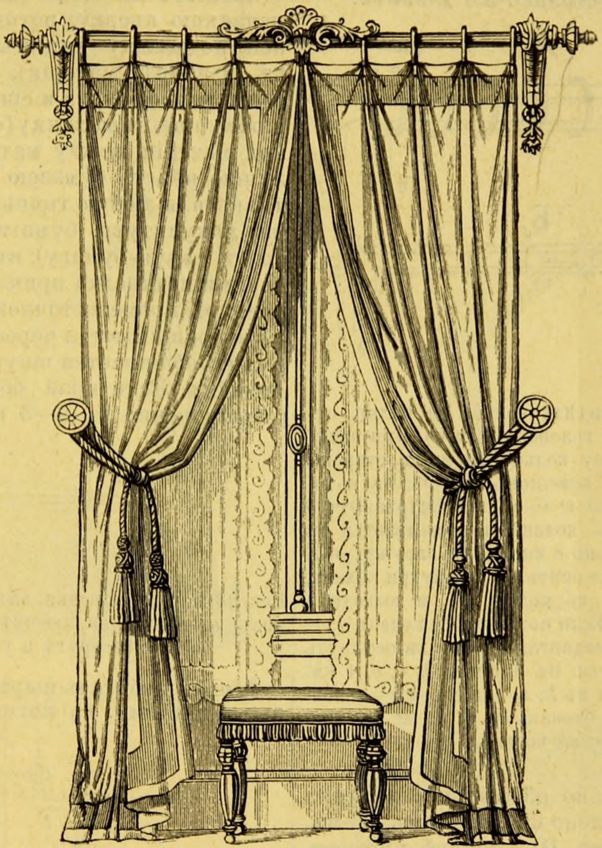


Рис. 80-й. Раздвижные занавѣсы на кольцахъ.

вѣсы совершенно простъ: длина матеріи опредѣляется разстояніемъ карниза отъ пола съ прибавкою $1^{1}/_{2}$—2 вершк. на подвертываніе концевыхъ краевъ и на прибивку верхн. конца къ карнизу; чтобы получить ширину каждой половины, стоитъ только къ ширинѣ, опредѣленной выше (стр. 864), прибавить на боков. загибъ карниза около $2^{1}/_{4}$—$2^{1}/_{2}$ вершк. Такъ какъ тюлевые и кисейные занавѣсы отъ стирки сѣдаются приблизительно на $^{1}/_{8}$ всей длины, то ихъ слѣдуетъ пускать на столько-же длиннѣе.

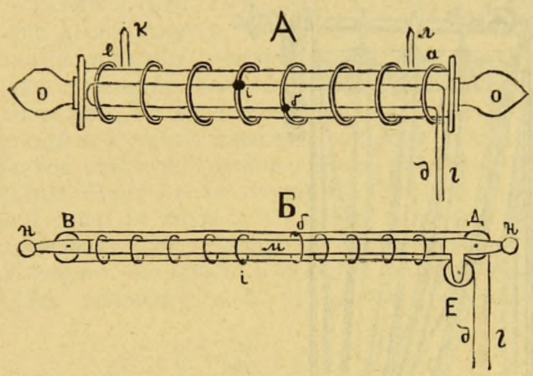


Рис. 81-й. А. Чтобы надѣть кольца на палку, отвинчивается одна изъ головокъ (*о* и *о*). При надѣваніи колецъ, по одному кольцу съ кажд. стороны (*а* и *е*) оставляется за крючкомъ (*к* и *л*), на который вѣшается палка. *д* и *г*—концы шнурка; отъ *д* шнурокъ идетъ сквозь кольца, привязывается къ кольцу *б*; черезъ кольцо *е* выходитъ наружу, огибаетъ это кольцо, далѣе опять идетъ внутри колецъ, снова привязывается, къ кольцу *і*, и выходитъ черезъ кольцо *а* къ *г*. Если потянуть за конецъ *д*,—кольца (и занавѣсы) раздвигаются, а если потянуть за конецъ *г*—сдвигаются. Въ Б буквы *д, г, б, і* им. то-же значеніе, какъ и въ А; *м*—палка, *н н*—головки; шнурки идутъ по блокамъ Е, В, Д, не внутри, а снаружи колецъ.

Подзоры. Нѣсколько образцовъ гладкихъ подзоровъ представлено на рис. 85-мъ, 86-мъ, 87-мъ, 88-мъ и 89-мъ. При вполнѣ прямомъ нижн. краѣ (рис. 86-й) высота подзора д. занимать приблизительно около $^{1}/_{6}$ высоты занавѣсовъ; если нижній край срѣзанъ дугообразно (рис. 93-й), то на сколько укорачивается черезъ это середина, на столько д. б. удлинены концы. Тамъ, гдѣ есть вырѣзки, матерія д. кроиться по шаблону, предварительно сдѣланному изъ толст. твердой бумаги. Чертежи вырѣзокъ на бумагѣ дѣлаются при помощи линейки и циркуля: образцы показаны на рис. 90-мъ, 91-мъ и 92-мъ. Выкройка подзоровъ рис. 85-го и 89-го дѣлается приблизительно по рис. 91-му. Выкроивъ матерію и подкладку по шаблону, ихъ сшиваютъ так. образомъ: сначала разставляютъ на столѣ (или доскѣ) матерію—изнанкою кверху, потомъ разставляютъ на ней подкладку лицомъ кверху (изнанкою къ изнанкѣ матеріи); сметываютъ края, снимаютъ со стола и сшиваютъ черезъ край или, лучше, въ затяжку (см. **Шитье**). При мягкой матеріи между матеріею и подкладкою лучше класть бумазею или друг. плотную ткань (или любую ткань, на которую наклеена макулатурн. бумага, или даже просто толст. сѣрую бумагу): въ такомъ случаѣ матерія и подкладка прикладываются къ выкроенной промежуточной матеріи (или бумагѣ) и пришиваются черезъ край, который, гдѣ нужно, обшивается шнуркомъ или друг. украшеніемъ. Если край обшивается бахромою (обыкновенно въ 2—3 вершка длиною), то слѣдуетъ избѣгать вырѣзокъ съ вертикальными линіями, на которыхъ бахрома образуетъ безобразн. кучу; въ так. случаѣ по вертикальн. линіямъ лучше обшивать шнуркомъ (рис. 87-й); тѣ вертикальн. линіи, длина которыхъ не превышаетъ длину бахромы, м. б. оставлены вовсе не обшитыми (рис. 87-й). Если по подзору нашиваются полосы или друг. украшенія изъ бархата, атласа и т. п. (рис. 85-й, 87-й и 89-й), то украшенія эти д. б. также сначала выкроены изъ толстой бумаги; лучше всего поступать такъ: бумажн. выкройку наклеить на матерію съ изнанки (или приметать къ ней), вырѣзать матерію, приметать по кра-

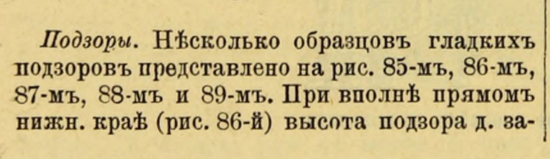


Рис. 82-й. Приспособленіе для раздвижн. занавѣсовъ, одна половина которыхъ должна заходить за другую. А А—кругл. карнизъ (палка), Б Б—желѣзн. прутъ. Ходъ шнура хорошо видѣнъ на рис.; привязывается шнуръ къ кольцу *г* и къ кольцу *н*. О навѣшиваніи занавѣсъ на кольца сказано въ текстѣ.

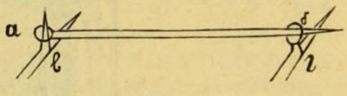


Рис. 83-й. *е* и *г*—крючки, на которыхъ повѣшенъ карнизъ; *а*—остріе на крючкѣ и ушко на прутѣ; *б*—остріе на прутѣ и ушко на крючкѣ.

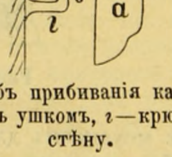


Рис. 84-й. Способъ прибиванія карниза: *а*—карнизъ, *б*—винтъ съ ушкомъ, *г*—крючекъ, вбитый въ стѣну.

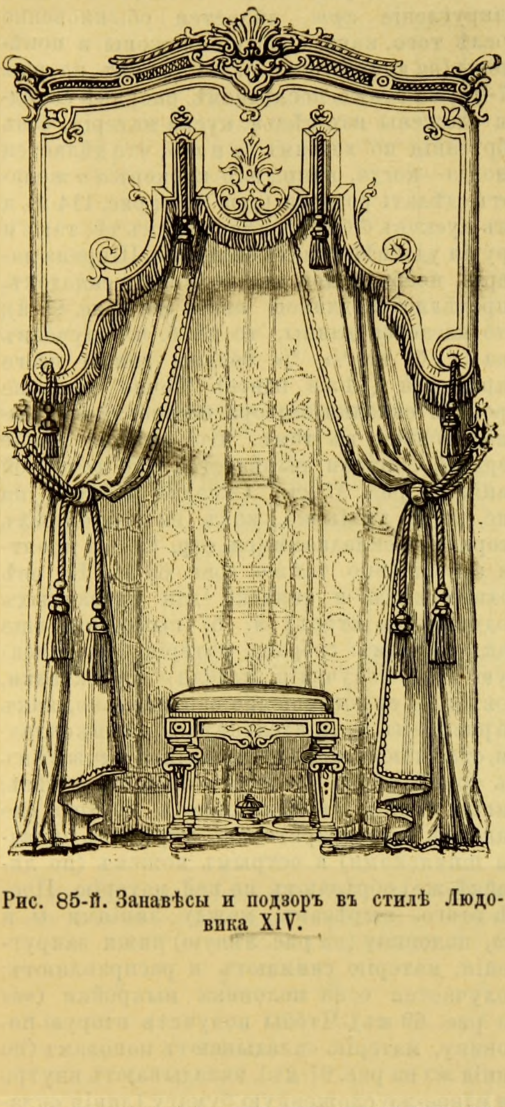


Рис. 85-й. Занавѣсы и подзоръ въ стилѣ Людовика XIV.

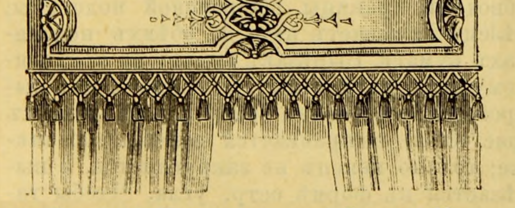


Рис. 86-й. Подзоръ въ стилѣ Генриха II.

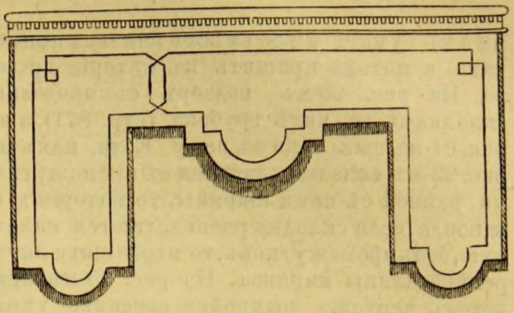


Рис. 87-й.

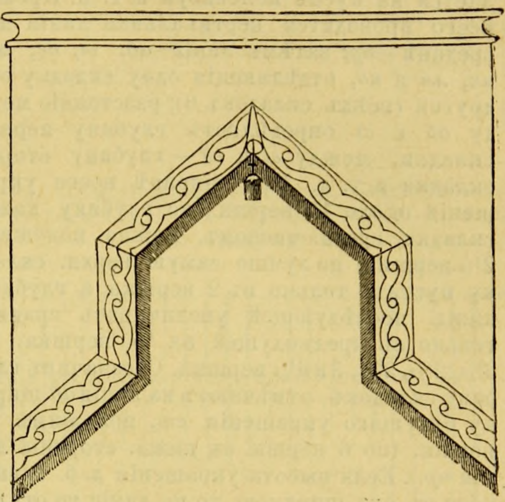


Рис. 88-й.

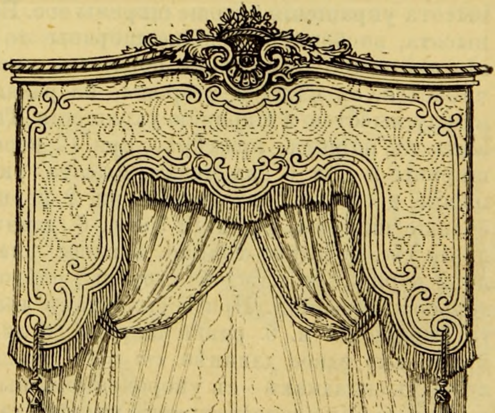


Рис. 89-й. Подзоръ и занавѣсы въ стилѣ Людовика XV.

ямъ къ бумагѣ и все вмѣстѣ сначала приметать, а потомъ пришить къ матеріи подзора. На рис. 93-мъ подзоръ съ продольн. складками въ видѣ трубокъ (стр. 871), а на рис. 94-мъ выкройка къ нему. Если, какъ на рис. 93-мъ, складки кладутся съ промежутками, равной съ ними ширины, то матерія д. б. вдвое, а если складки располагаются вплотную, безъ промежутковъ, то втрое шире внутренней длины карниза. На рис. 95-мъ приведенъ чертежъ выкройки средняго украшенія, помѣщеннаго въ серединѣ подзора, изображеннаго на рисункѣ 96-мъ. Выкройка эта, конечно, предварительно дѣлается на кускѣ коленкора и т. п. Прежде всего проводится вертикальная линія посрединѣ—*пр;* затѣмъ линіи *аб, вг, де, жз, ик, лм* и *но,* отдѣляющія одну складку отъ другой (всѣхъ складокъ 6); разстояніе между *аб* и *вг* опредѣляетъ глубину первой складки, между *вг* и *ед* — глубину второй складки и т. д. При ширинѣ всего украшенія около 12 вершк., на глубину кажд. складки, средн. числомъ, можно положить $2^{1}/_{4}$ вершка; но лучше самую верхн. складку пустить только въ 2 вершка, а глубину кажд. послѣдующей увеличивать сравнительно съ предъидущей на $^{1}/_{4}$ вершка: 2, $2^{1}/_{4}$, $2^{1}/_{2}$, $2^{3}/_{4}$, 3 и $3^{1}/_{4}$ вершка. Обозначивъ глубину складокъ, отмѣчаютъ на линіи *аб* ширину будущаго украшенія *ст,* положимъ 12 вершк. (по 6 вершк. съ кажд. стороны линіи *пр.*). Если высота украшенія д. б. одинакова съ его шириною, то на линіи *но* откладываютъ *хш* вдвое длиннѣе противъ *ст;* если-же высота украшенія больше, какъ въ нашемъ примѣрѣ, то къ линіи *хш* прибавляютъ съ каждой стороны еще столько, насколько высота украшенія больше ширины его. Если высота, наоборотъ, меньше ширины, то линія *хш* точно такимъ-же образомъ укорачивается, съ каждой стороны, на разницу между высотою и шириною украшенія. Такъ какъ въ нашемъ примѣрѣ, при 12 вершк. ширины и при 6 складкахъ, высота украшенія д. б. приблизительно на 2 вершка больше ширины, то линія *хш* д. б. длиннѣе линіи *ст* не вдвое только, а вдвое плюсъ по 2 вершк. съ каждой стороны, слѣдовательно=28 вершк. При 5 складкахъ высота украшенія м. б. равна ширинѣ и линія *хш* только вдвое длиннѣе *ст* = 24 вершк.; при 4-хъ складкахъ—съ укороченіемъ высоты украшенія соотвѣтственно укорачивается и линія *хш* (приблизительно на 2 вершка съ кажд. стороны). Отложивъ линію *хш,* точки *х* и *ш* соединяютъ прям. линіями съ *с* и *т.* Обрѣзавъ матерію по линіямъ *сх* и *тш* и сдѣлавъ нижнее закругленіе *хрш,* получимъ выкройку указаннаго выше украшенія; останется только собрать складки въ точкахъ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12. Но для лучшей округлости складокъ линіи *сх* и *тш* слѣд. слегка вырѣзать, какъ показано на рис. 95-мъ точечн. линіями. Закругленіе *хрш* дѣлается обыкновенно послѣ того, какъ складки сложены и повѣшены (на двухъ толст. иглахъ), какъ на рис. 97-мъ; на этомъ послѣднемъ рисункѣ складки сложены изъ цѣльн. куска матеріи, безъ обрѣзанія по линіямъ *сх* и *тш,* что дѣлается иногда—когда, напр., изъ кусковъ *а а* желаютъ сдѣлать розетки (стр. 873 и рис. 114-й), а изъ кусковъ *б б* трубочки; но какъ тѣ, такъ и другія удобнѣе дѣлать отдѣльно. Ширина матеріи, необходимой для полученія складокъ, опредѣляется длиною линіи *хш* (рис. 95-й); что касается длины, то въ б. ч. случаевъ она д. б. на $^{1}/_{2}$—$^{2}/_{3}$ больше длины всего украшенія (рѣже вдвое). Точно такъ-же кроятся складки подзора на рис. 98-мъ; разница только въ томъ, что матерія выше верхней складки вырѣзается (по точечной линіи на рис. 97-мъ). Складки подзора на рис. 99-мъ такія-же, какъ на подъемныхъ сторахъ со складками (см. стр. 859) и кроятся совершенно также (рис. 69-й). Но онѣ (равно какъ и складки для сказанныхъ подъемныхъ сторъ) м. б. выкроены еще так. образомъ: собравъ матерію (назначенную для полученія модели) въ складки, повѣсивъ ее совершенно вертикально, какъ на рис. 97-мъ, и, тщательно расправивъ складки, отмѣчаютъ ширину линіями *ед* и *гі;* затѣмъ въ точкѣ *і* (или *д*) подвѣшиваютъ отвѣсъ; линію отвѣса *іг* обозначаютъ чертою (по линейкѣ и предварительно укрѣпивъ складки шпильками) и острымъ ножемъ (по линейкѣ-же) обрѣзаютъ по ней матерію. Послѣ этого, вырѣзавъ, между линіями *іг* и *жз,* половину (на рис. лѣвую) нижн. закругленія, матерію снимаютъ и расправляютъ; получается одна половина выкройки (*ноз* на рис. 69-мъ). Чтобы получить вторую половину, матерію складываютъ пополамъ (по линіи *жз* на рис. 97-мъ), вкладываютъ внутрь ея вдвое-же сложенную бумагу (линія складыванія бумаги д. совпадать съ линіею *жз*) и тонк. рѣзцомъ (см. **Рѣзецъ для выкроекъ**) обводятъ границы выкроенной половины; рѣзецъ отмѣчаетъ ихъ на обѣихъ половинахъ бумаги. Вырѣзавъ бумагу по отмѣченному рѣзцомъ чертежу, получаютъ цѣл. выкройку. Заостренная внизу форма складокъ (рис. 100-й) выкраивается совершенно также; только конецъ не закругляется, а вырѣзается въ формѣ остр. угла. Чтобы такія складки держались хорошо, или матерія д. б. достаточно тверда, или-же между подкладкою и матеріею д. б. положена бумазея. Косо приподнятыя складки (рис. 101-й и 105-й) представляютъ видоизмѣненіе

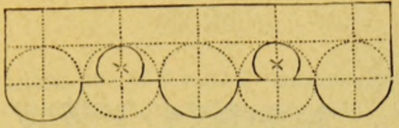


Рис. 90-й. Чертежъ закругленн. вырѣзокъ для подзора.

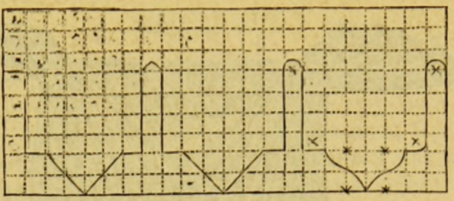


Рис. 92-й. Образецъ чертежей для прямолинейныхъ вырѣзокъ, безъ закругленій или съ закругленіями въ нѣкот. мѣстахъ. ***—центры закругленій.

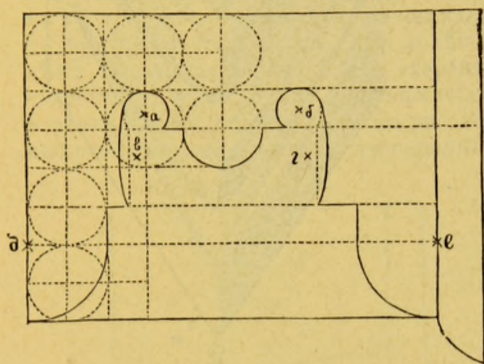


Рис. 91-й. Чертежъ выкройки для подзоровъ въ родѣ, какъ на рис. 85-мъ и 89-мъ. *а* и *б*—центры для маленьк. кружковъ; *в* и *г*—центры для вогнутыхъ линій, составляющихъ продолженіе этихъ кружковъ книзу (*в* для линіи, лежащей около *г*, и *г* для линіи, лежащей около *в*); *е* и *д*—центры для нижн. боковъ. закругленій.

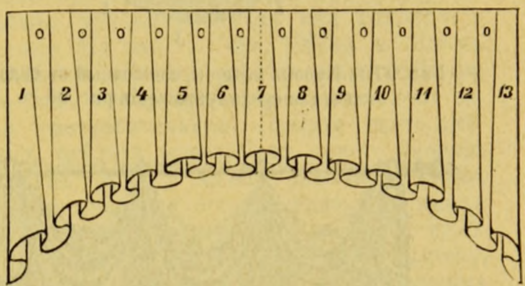

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

Рис. 93-й. Подзоръ съ продольн. складками въ видѣ трубокъ; 1, 2, 3 и т.—трубки, 0, 0, 0, 0—промежутки между трубками.

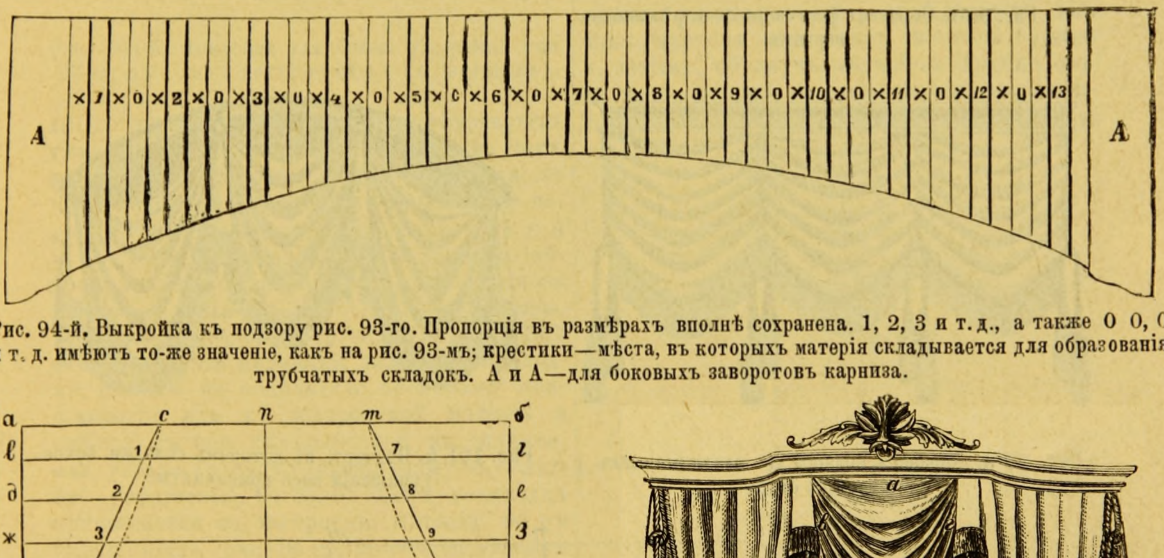

А
× 1 × 0 × 2 × 0 × 3 × 0 × 4 × 0 × 5 × 0 × 6 × 0 × 7 × 0 × 8 × 0 × 9 × 0 × 10 × 0 × 11 × 0 × 12 × 0 × 13
А

Рис. 94-й. Выкройка къ подзору рис. 93-го. Пропорція въ размѣрахъ вполнѣ сохранена. 1, 2, 3 и т. д., а также 0 0, 0 и т. д. имѣютъ то-же значеніе, какъ на рис. 93-мъ; крестики—мѣста, въ которыхъ матерія складывается для образованія трубчатыхъ складокъ. А и А—для боковыхъ заворотовъ карниза.

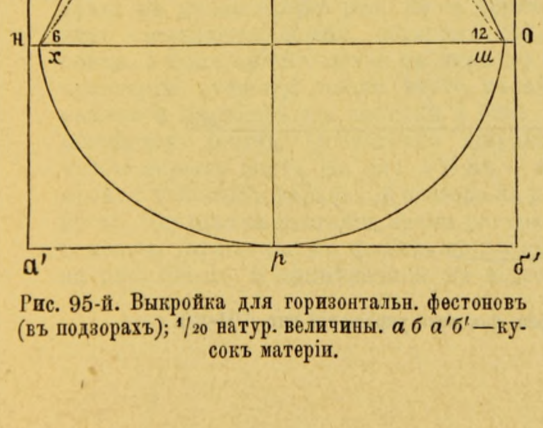

а
с
п
т
б
в
г
д
е
ж
з
и
к
л
м
н
о
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
х
ш
а'
р
б'

Рис. 95-й. Выкройка для горизонтальн. фестоновъ (въ подзорахъ); $^1/_{20}$ натур. величины. *а б а'б'*—кусокъ матеріи.

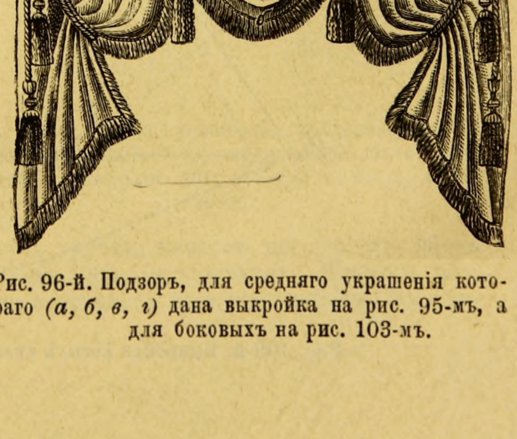


Рис. 96-й. Подзоръ, для средняго украшенія котораго *(а, б, в, г)* дана выкройка на рис. 95-мъ, а для боковыхъ на рис. 103-мъ.

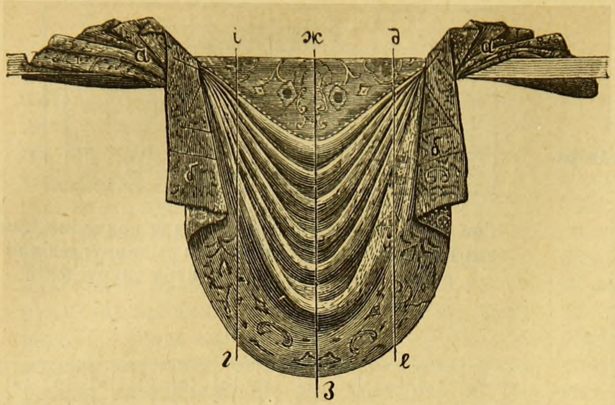


Рис. 97-й. Кусокъ матеріи, сложенный въ складки — какъ для средн. украшенія рис. 96-го.

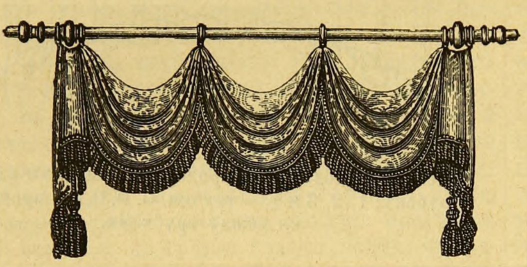


Рис. 98-й. Образецъ фестоновъ съ вырѣзаннымъ верхомъ.

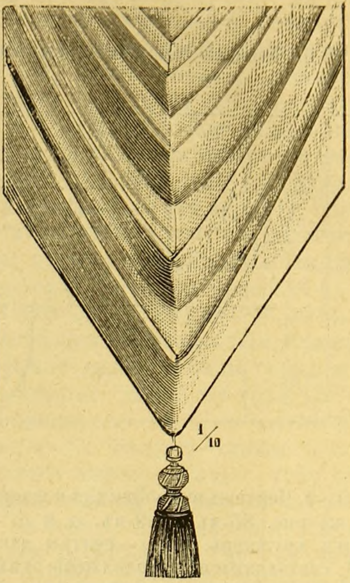


Рис. 100-й. Заостренная форма складокъ (1/10 натур. величины).

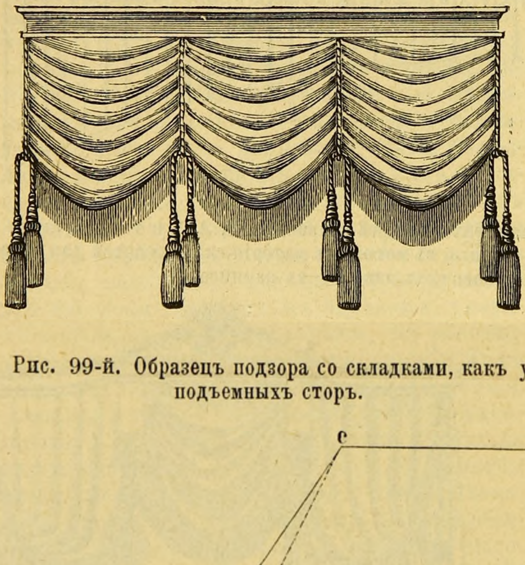


Рис. 99-й. Образецъ подзора со складками, какъ у подъемныхъ сторъ.

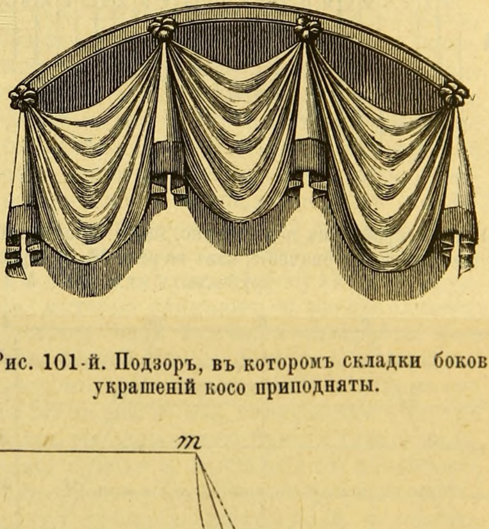


Рис. 101-й. Подзоръ, въ которомъ складки боков. украшеній косо приподняты.

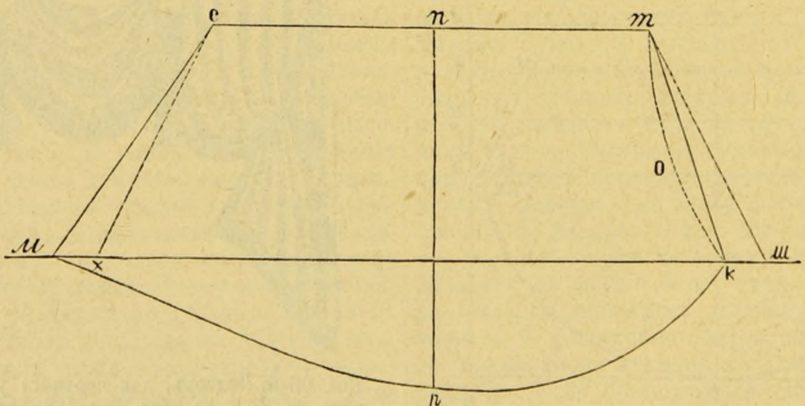


Рис. 102-й. Выкройка косыхъ складокъ (прав. боковаго украшенія рис. 101-го).

складокъ рис. 96-й и 97-й—видоизмѣненіе, заключающееся въ томъ, что одна сторона складокъ пущена длиннѣе (выше). Но чтобы складки, при этомъ, не скучивались къ приподнятой сторонѣ, а падали ровно (какъ на рис. 101-мъ), сторона эта должна быть въ то-же время поставлена тѣмъ болѣе косо, чѣмъ она выше; болѣе низкая сторона, наоборотъ, д. тѣмъ болѣе приближаться къ вертикальному направленію. На рис. 102-мъ выкройка прав. боковаго украшенія рис. 101-го: линіи *ст, пр, тш* и *сх* соотвѣтствуютъ тѣмъ-же линіямъ на рис. 95-мъ; но такъ какъ лѣвая сторона д. б. приподнята, то на выкройкѣ рисунка 102-го точки *ш* и *х* переставлены на $2^{1}/_{4}$ вершка влѣво—въ *к* и *м*, дуга *мрк* скошена влѣво и выемка (точечная линія *о*) сдѣлана только по линіи *тк* (справа), линія-же *см* оставлена прямою. Границы выкройки: *с, т, о, к, р, м*. Всѣ эти украшенія дѣлаются или безъ подкладки, или-же на подкладкѣ; послѣдняя пришивается или къ выкроенной матеріи и вмѣстѣ съ нею складывается въ складки, или уже къ готовому (сложенному въ складки) украшенію (вгладь). Если подкладка пришивается къ выкроенн. матеріи, то въ украшеніяхъ рис. 96-го, 98-го и подобныхъ подкладка и матерія складываются правою стороною наружу и сначала сметываются, а потомъ сшиваются по подвернутому внутрь краю; въ украшеніяхъ рис. 99-го верхъ и низъ сшиваются обыкн. образомъ съ изнанки, а бока сметываются съ лица по направленію зубцовъ; послѣ этого складываются и укрѣпляются складки и бока обшиваются лентою (достаточно широкою, чтобы скрыть швы). На рис. 103-мъ — выкройка боковыхъ украшеній подзора на рис. 96-мъ. Нерѣдко въ настоящ. время употребл. боковыя украшенія въ формѣ, показанной на рис. 104-мъ и примѣненной на подзорѣ рис. 105-го; выкройка ихъ приведена на рис. 106-мъ. Но гораздо удобнѣе трубку *абв* (рис. 104-й и 106-й) кроить отдѣльно. Края въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ пришивается бахрома или другое украшеніе, только обметываются, въ остальныхъ-же—д. б. подрублены. Украшенія эти довольно красивы, но обходятся дорого, такъ какъ при выкройкѣ ихъ теряется оч. много матеріи, особенно если послѣдняя не двуличная.

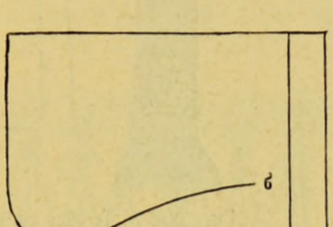


Рис. 103-й. Выкройка для боков. украшеній рис. 96-го; *а б*—линія подхвата складокъ (шнуркомъ).

Изъ *друг. украшеній* наиболѣе употребительны: трубки, чашечки или головки и розетки. На рис. 107-мъ, 108-мъ и 109-мъ приведены три рода *трубокъ* съ выкройками; изъ нихъ изображенная на рис. 109-мъ самая употребительная. Прежде всего слѣдуетъ сдѣлать модель изъ толст. бумаги: сложивъ бумагу вдвое, отмѣтить длину, ширину вверху и ширину внизу (принимая въ разсчетъ ту выпуклость, которую трубка д. имѣть внизу); вырѣзать по чертежу, развернуть и сложить въ формѣ трубки (плоско сзади и выпукло спереди); обрѣзать нижн. край въ формѣ круга, овала и т. п. Если желаютъ, чтобы форма трубки держалась прочно, то и настоящую трубку лучше предварительно приготовить изъ тонк. картона или толст. плотной бумаги и, затѣмъ, обтянуть матеріею. Трубка сзади д. б. плоска, а спереди выпукла, притомъ снизу нѣсколько шире, чѣмъ сверху.

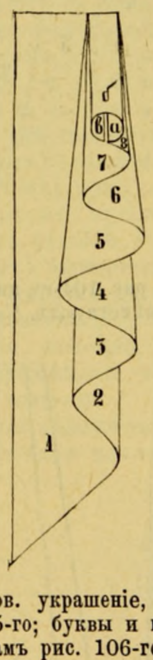


Рис. 104-й. Боков. украшеніе, употребленное на подзорѣ рис. 105-го; буквы и цифры соотвѣтств. буквамъ и цифрамъ рис. 106-го. $^{1}/_{20}$ натур. величины.

Мягкія трубки, какъ на рис. 101-мъ, 96-мъ и 98-мъ, наз. *рукавчиками*. Подзоръ рис. 93-го составленъ весь изъ трубокъ. Въ фор-

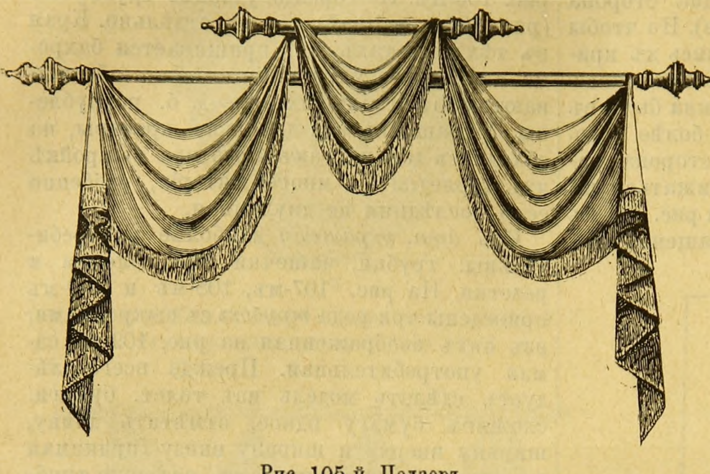


Рис. 105-й. Подзоръ.

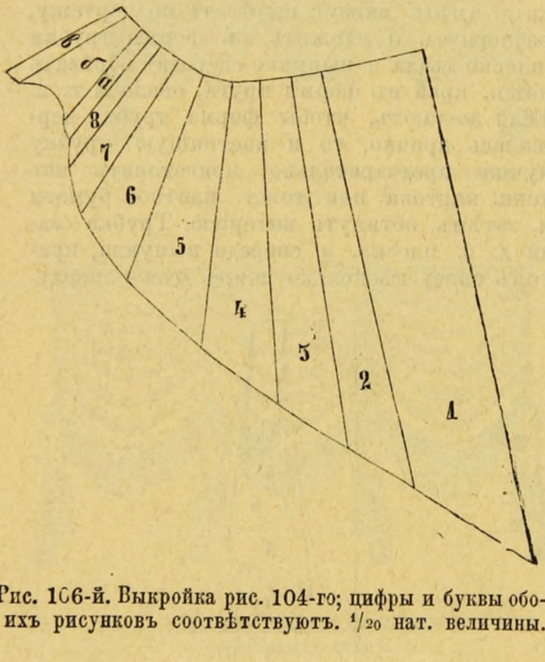


Рис. 106-й. Выкройка рис. 104-го; цифры и буквы обоихъ рисунковъ соотвѣтствуютъ. $1/20$ нат. величины.

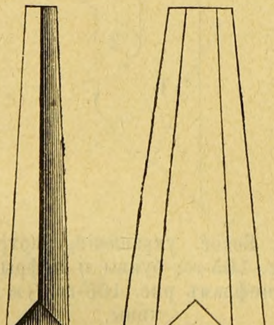


Рис. 107-й. Трубка съ выкройкою.

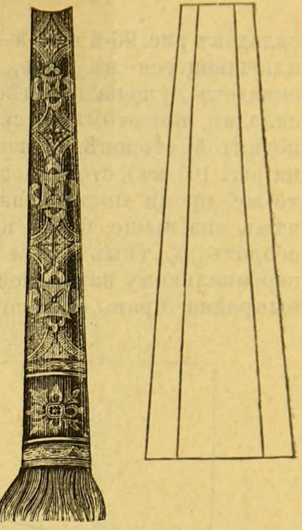


Рис. 108-й. Трубка съ выкройкою.

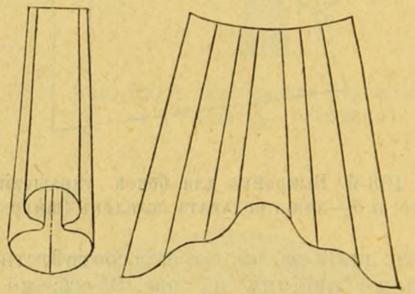


Рис. 109-й. Трубка съ выкройкою.

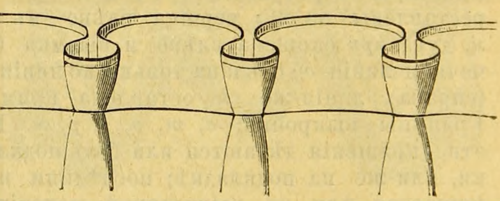


Рис. 110-й. Головки или чашечки спереди.

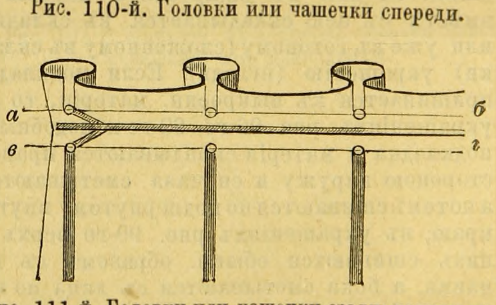


Рис. 111-й. Головки или чашечки сзади; нашита полотняная полоса *а, б, в, г*, а на ней два ряда колецъ, черезъ которыя продѣваются два прута, по которымъ сдвигаются и раздвигаются половины занавѣсовъ. Шнуръ идетъ посрединѣ между прутами и надѣтыми на нихъ кольцами. Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ шнуръ долженъ б. привязанъ къ кольцамъ (см. рис. 81-й), онъ привязывается къ верхнему и нижнему кольцамъ, какъ показано на рис. 111-мъ.

мѣ трубокъ нерѣдко дѣлаются оборки, употребляемыя въ будуарной мебели вмѣсто бахромы (стр. 849). *Головки* или *чашечки* (рис. 110-й и 111-й) дѣлаются чаще всего вверху занавѣсовъ изъ кретона и т. п. матерій; ими прикрывается обыкновенно или простой карнизъ, на которомъ занавѣсы прикрѣплены, или-же прутъ, по которому они движутся (рис. 112-й). Въ послѣдн. случаѣ сзади головокъ пришивается полотняная или изъ друг. плотн. ткани полоска (*а, б, в, г* на рис. 111-мъ), на верхнемъ и нижн. краяхъ которой, противъ кажд. головки, пришиты небольшія кольца; сквозь послѣднія продѣты 2 желѣзн. прута, на которыхъ висятъ и двигаются занавѣсы. Все отличіе отъ приспособленія, показаннаго на рис. 80-мъ и 81-мъ, заключается только въ томъ, что шнурокъ ходитъ посрединѣ между прутами и кольцами (не продѣтъ черезъ кольца), а на мѣстахъ прикрѣпленія его къ кольцамъ привязывается не къ одному, а къ двумъ, сидящимъ другъ надъ другомъ, кольцамъ (рис. 111-й). На концахъ шнурокъ также проходитъ черезъ неподвижныя кольца или по блокамъ (какъ на рис. 81-мъ). Если матерія недостаточно плотна, то головки д. б. подбиты какою-либо твердою тканью (или, сдѣлавъ головки, вложить внутрь ихъ головки изъ толст. бумаги и закрѣпить). Свернувъ головки, какъ показано на рис. 110-мъ и 111-мъ, ихъ закрѣпляютъ сзади нѣск. швами.—*Розетки* могутъ б. приготовлены разл. способами: 1) Вырѣзаютъ изъ матеріи кружекъ (*а* на рис. 113-мъ) требуем. величины, собираютъ его по краю на нитку, стягиваютъ нитку и, приплюснувъ ладонью, получаютъ розетку *б*; чтобы скрыть нитку, середину прикрываютъ пуговкой. 2) Выкроивъ изъ матеріи полоску нужн. ширины и длины, сшиваютъ (съ изнанки) концы ея; складываютъ образовавшееся кольцо вдвое (*в* на рис. 113-мъ), конечно, лицомъ наружу; тотъ край кольца, на которомъ сходятся оба свободн. края сложенной полоски, нанизываютъ на нитку и стягиваютъ послѣднюю; приготовленная так. образомъ розетка (*г*) пышнѣе розетки, сдѣланной по первому способу, и не нуждается въ прикрытіи (хотя и м. б. прикрыта) пуговкою. 3) На мѣстахъ, гдѣ, при кройкѣ (напр. складокъ для подзоровъ), остаются излишніе куски (*а а* на рис. 97-мъ), розетки м. б. приготовлены такъ: свернувъ кусокъ матеріи, лицомъ внутрь, на подобіе бумажн. свертка (А на рис. 114-мъ), вывертываютъ его (кругомъ) извнутри наружу до тѣхъ поръ, пока не образуется розетка (Б); по мѣрѣ вывертыванія, складки, конечно, расправляются; так. розетки примѣнены на рис. 101-мъ; онѣ красивы и пышны.

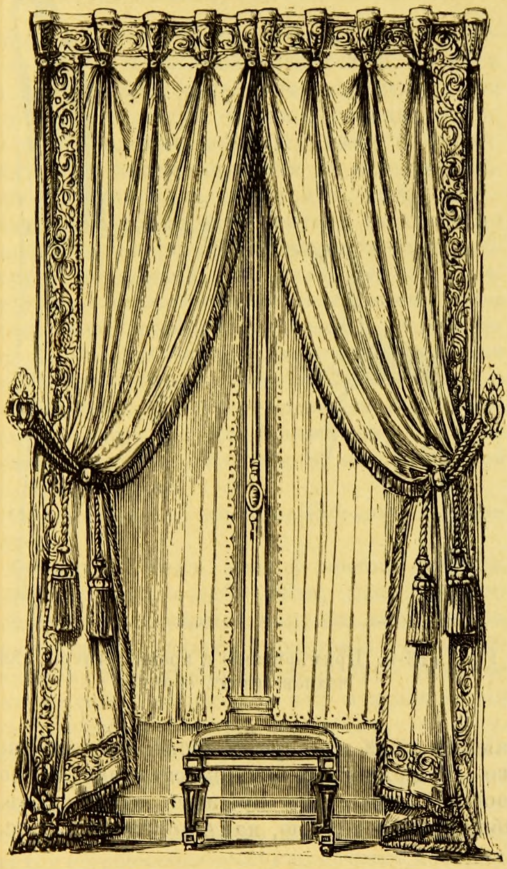


Рис. 112-й. Занавѣсы съ головками.

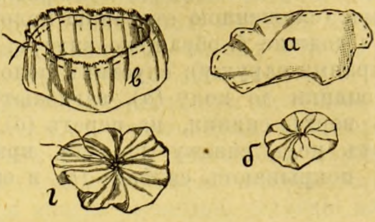


Рис. 113-й. Два способа приготовленія розетокъ.

Чахлы на мебель дѣлаются чаще всего изъ небѣлен. полотна «для чахловъ» (1 арш. 2 в. шириною, 20 к. за арш.), но также изъ парусины, коленкору, ситцу и др. матерій. Пускается матерія обыкновенно въ длину. Если

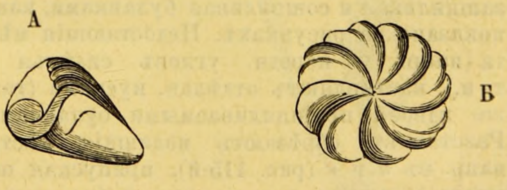


Рис. 114-й. Третій способъ приготовленія розетокъ.

ширина матеріи хватаетъ на ширину мебели, то обѣ половины кроятся сразу. Сложивъ матерію продольно вдвое, ее разставляютъ, на булавкахъ, какъ показано на рис. 115-мъ и 116-мъ; (сложенною стороною полотнище *а, б, в, г* должно б. обращено внутрь, а свободн. краями наружу); спустивъ полотнище сзади спинки до полу (*а*), загибаютъ его, черезъ верхъ спинки, на передъ (*б*), засовываютъ подъ спинку до задн. края сидѣнья, покрываютъ сидѣнье (*в*) и спускаютъ спереди до пола (*г*), на уровнѣ котораго обрѣзаютъ. Послѣ этого, сложивъ вмѣстѣ два полотнища или одно полотнище вдвое (смотря по ширинѣ матеріи и бока), разставляютъ и выкраиваютъ *бокъ* (*д* на рис. 116-мъ) и, наконецъ, *е* на рис. 115-мъ (также вдвойнѣ). Разставляютъ, прибивая, зашпиливая и сошпиливая булавками, какъ показано на рисункахъ. Недостающія мѣста (напр. у передн. угловъ сидѣнья и т. п.) наставляютъ отдѣльн. кусками (также вдвое), пришпиливаемыми булавками. Разставивъ, обрѣзаютъ излишнія мѣста, напр. въ *и* и *к* (рис. 115-й), припуская немного у угловъ и выпуклостей (на складки). Скроивъ, развертываютъ полотнище *а, б, в, г,* раздѣляютъ бока *д* и *е* (рис. 115-й и 116-й) и сшиваютъ. На мѣстахъ, гдѣ сходятся кромки — одинъ разъ въ тачку (съ изнанки); по «рѣзи»-же (рѣзанымъ или рванымъ мѣстамъ)—два раза: *или* сначала прошиваютъ (обыкнов. швомъ—иголкою впередъ) съ правой стороны, затѣмъ вывертываютъ и, отступя на 1—$1^1/_2$ линіи отъ перваго шва, прошиваютъ съ лѣвой стороны (рис. 117-й А); *или* оба раза зашиваютъ съ лѣвой стороны—въ перв. разъ (иголкою впередъ) такъ, чтобы одинъ край былъ нѣсколько отступя отъ другого (*а* на рис. 117-мъ), а второй разъ,—завернувъ выступающій край на первый шовъ, *подрубаютъ* его (*б*). Если края обшиваются лентой, то вообще достаточно прошить одинъ разъ. Обшивается лентою, какъ показано на рис.

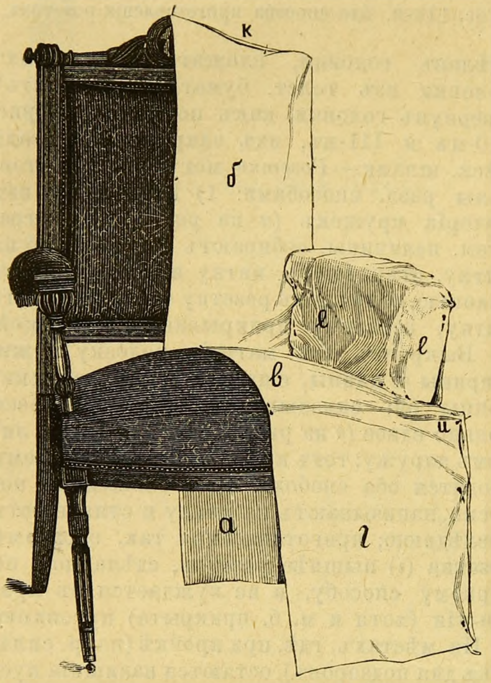


Рис. 115-й. Примѣриваніе и кройка матеріи для чахловъ (видъ спереди).

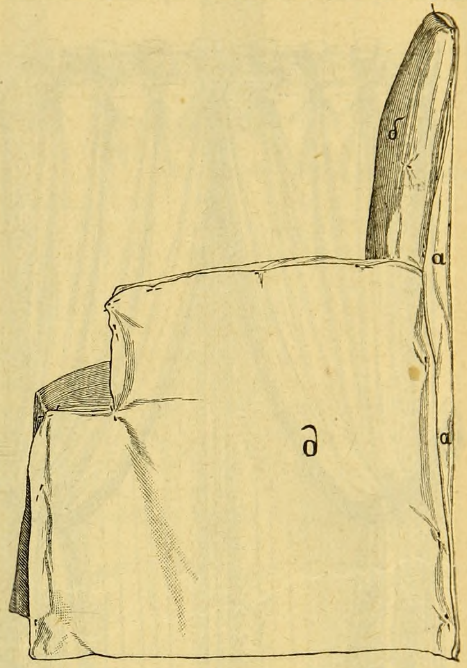


Рис. 116-й. Примѣриваніе и кройка матеріи для чахловъ (видъ сбоку).

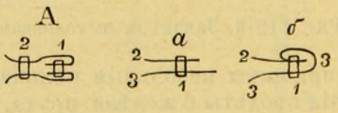


Рис. 117-й. Способы сшиванія чахловъ по „рѣзи". А—первый способъ: края сшиты сначала съ правой стороны (шовъ 1), затѣмъ матерія вывернута на лѣвую сторону и снова сшита (шовъ 2). *а* и *б*—второй способъ: 2 и 3 сложенные края матеріи (лѣвою стороною наружу); въ *а* край 3 нѣсколько заходитъ за край 2; въ такомъ положеніи края сшиты (шовъ 1); въ *б*—удлинненіе края 3 завернуто, надъ швомъ (1), на край 2 и въ этомъ видѣ д. б. пришито вторымъ швомъ—какъ подрубаютъ платки.

118-мъ А (обыкн. швомъ — иголкою впередъ); свободн. (нижніе) края красивѣе всего обшить лентою, какъ на рис. 118-мъ Б. Если ширина матеріи не хватаетъ на ширину мебели, то матерія разставляется и кроится во всю ширину (а не сложенная вдвое), при чемъ недостающія части наставляются и, на время кройки, пришпиливаются булавками (или приметываются на жив. нитку). При оч. широкихъ сидѣньяхъ, напр. диванахъ, достаточно примѣрить и скроить по мебели одну половину: вторая половина м. б. скроена по первой.—*Въ заключеніе издатель-редакторъ считаетъ долгомъ выразить свою искреннюю благодарность мебельн. фабриканту* **Н. Ф. Свирскому,** *мастерскія котораго доставили редакціи значительн. матеріалъ для изученія обойнаго мастерства, и обойному мастеру* **А. Кс. Коршунову,** *любезно принявшему на себя трудъ окончательной провѣрки статьи.*

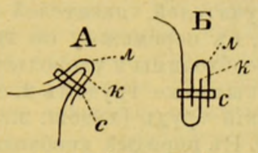


Рис. 118-й. А—обшиваніе краевъ (швовъ) чахла лентою: *к*—край чахла; *л*—лента; *с*—шовъ. Б—обшиваніе лентою нижняго свободн. края: *к*—нижн. край чахла, завернутый вверхъ; *л*—лента; *с*—шовъ; ниже ленты, какъ видно, остается небольш. свободное (непокрытое лентою) пространство матеріи.

Оболонка — то-же, что *заболонь:* см. **Дерево.**

Оболочка. Такъ назыв. вообще внѣшн. покровы какого-либо тѣла; напр. оболочка земли, т. е. самый наружн. слой ея. Въ анатоміи животныхъ и растеній **о.** наз. перепонки, окружающія какое-либо плотное или жидкое содержимое или покрывающія поверхности органовъ: **о.** мозга, **о.** сосудовъ, **о.** кишекъ и т. п.

Обоняніе совершается при помощи двухъ *обонятельн. нервовъ,* начинающихся въ передн. доляхъ головного мозга и оканчивающихся въ *обонятельныхъ клѣточкахъ,* которыя помѣщаются на самой поверхности обонятельной части носов. полости (стр. 807), между клѣтками эпителія, покрывающаго слизистую оболочку. Обонять можно только вещества, превращенныя въ газо- или парообразное состояніе. Запахъ какого-либо вещества есть доказательство его испаряемости. Чѣмъ быстрѣе токъ вдыхаемаго воздуха, тѣмъ яснѣе **о.**; поэтому-то, желая лучше опредѣлить запахъ чего-либо, втягиваютъ воздухъ *(нюхаютъ).* Упражненіе развиваетъ **о.**, какъ и всякое другое чувство; хорошее-же **о.** — самое практическое средство для распознаванія чистоты воздуха и жизненн. припасовъ. *Потеря* или *ослабленіе* обонянія замѣчается во всѣхъ случаяхъ пораженія слизист. оболочки той части носа, въ которой распредѣляются обонятельн. нервы: при катаррѣ носа (см. **Насморкъ**), полипахъ, язвахъ и т. п.; иногда, впрочемъ, потеря обонянія м. б. чисто нервн. происхожденія: при болѣзняхъ головн. мозга, у сумасшедшихъ, истерическихъ особъ и т. п. Различн.-же нервн. болѣзнями (преимущественно истерикою) причиняется иногда чрезмѣрн. усиленіе или извращеніе обонянія, а также галлюцинаціи обонянія, т. е. ощущеніе несуществующихъ запаховъ. Понятно, что леченіе во всѣхъ случаяхъ д. б. направлено противъ той болѣзни, которая вызвала пораженіе **о.**

Оборки — украшенія въ видѣ складокъ, сборокъ и т. п., употребляемыя при шитьѣ дамск. и дѣтск. платьевъ, бѣлья, въ обойномъ мастерствѣ и т. п. (см. соотв. слова и **Шитье**).

Оборотень—человѣкъ, превращенный въ какое-либо животное (народн. повѣрье).

Образки (Arum) — многолѣтн. травы съ подземн. шишковат. корневищами, изъ сем.

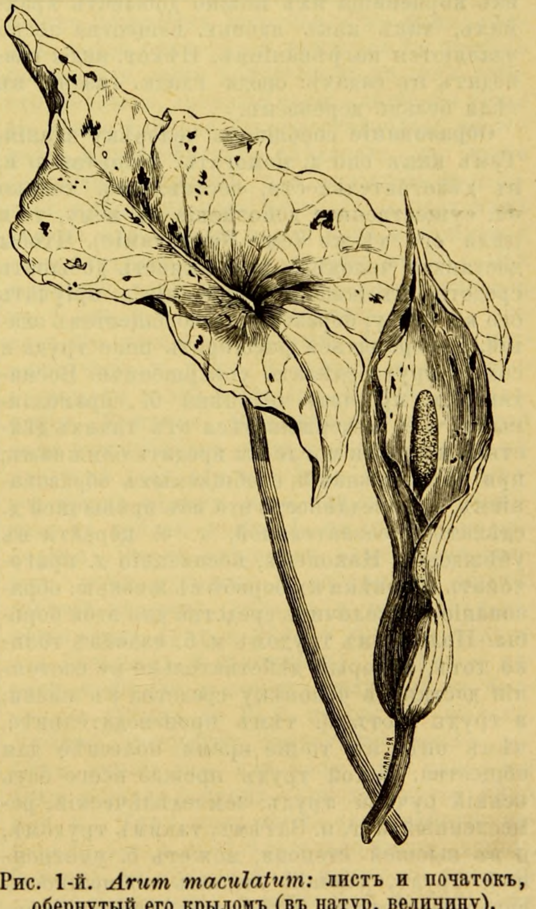


Рис. 1-й. *Arum maculatum:* листъ и початокъ, обернутый его крыломъ (въ натур. величину).

бѣлокрыльниковыхъ (Aroideae). У насъ, въ южн. Россіи, въ Крыму и на Кавказѣ, нѣсколько видовъ. У всѣхъ цѣльные, стрѣльчатые или копьевидные листья и плотное соцвѣтіе изъ оч. мелк. цвѣтовъ, обвернутое широкимъ листомъ или крыломъ бѣл., желтоват. или лилово-красноватаго цвѣта. По отцвѣтаніи листъ этотъ вянетъ и образуются красн. ягодообразн. плоды, плотно прилегающіе другъ къ другу. **О.** ядовиты; но изъ корневища ихъ можно добывать крахмалъ, такъ какъ ядовит. вещества легко удаляются нагрѣваніемъ. Нѣкот. виды разводятъ въ садахъ: среди гладк. газона, въ тѣни больш. деревьевъ.

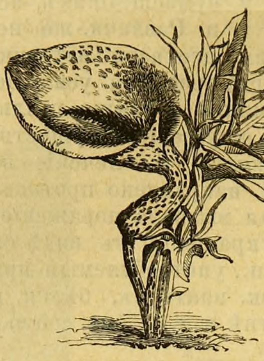


Рис. 2-й. Arum crinitum (одинъ изъ садов. видовъ).

Образованіе сообщаетъ человѣку знанія. Такъ какъ оно д. помогать воспитанію и, въ дѣйствительности, составляетъ только оч. существенное дополненіе къ нему, то и цѣли его тѣ-же (см. **Воспитаніе**). Чтобы доставить человѣку возможность добывать средства къ жизни, воспитаніе д. пріучать его къ труду; образованіе, сообщеніемъ знаній, д. стремиться расширить поле труда и самый трудъ сдѣлать совершеннѣе. Воспитаніе д. пріучать человѣка б. справедливымъ, т. е. воздерживаться отъ такихъ дѣйствій, которыя могли-бы вредить ближнимъ; при помощи знаній, сообщаемыхъ образованіемъ, справедливость эта изъ привычной д. сдѣлаться сознательной, т. е. перейти въ убѣжденіе. Наконецъ, воспитаніе д. приготовить человѣка къ борьбѣ съ жизнью: образованіе д. увеличить средства для этой борьбы. Полезнымъ трудомъ м. б. названъ только тотъ, который дѣйствительно въ состояніи доставить человѣку средства къ жизни; и трудъ этотъ б. тѣмъ производительнѣе, чѣмъ онъ, въ то-же время, полезнѣе для общества. Такой трудъ прежде всего есть всякій ручной трудъ: земледѣльческій, ремесленный и т. п. Затѣмъ, такимъ трудомъ, и въ высшей степени, можетъ б. умственный трудъ, дающій людямъ возможность совершенствовать ихъ ручн. производства или-же способствующій развитію въ нихъ вѣрныхъ понятій о справедливости и нравственности вообще; сюда относится трудъ ученыхъ, учителей, писателей и т. п. Но такъ какъ, въ перемежку съ трудомъ, для человѣка необходимы и удовольствія, то производительнымъ-же трудомъ м. считаться и артистическій трудъ (худож. живопись, музыка и пр.). Въ порядкѣ необходимости первое мѣсто занимаетъ, конечно, ручной трудъ, потомъ—умственный и, наконецъ, артистическій. Къ тому или другому ручн. труду способенъ всякій здоровый человѣкъ; производительно трудиться на умственномъ или артистическ. поприщѣ могутъ только нѣкоторые. Такъ какъ *всякій* человѣкъ, чтобы остаться человѣкомъ, *долженъ трудиться,* а въ дѣтствѣ нѣтъ возможности опредѣлить, будетъ-ли человѣкъ способенъ къ производительному умственному или артистическ. труду, то *образованіе всякаго должно начинаться съ ручного труда.* Всякій, сдѣлавшись взрослымъ, д. на столько знать тотъ или другой ручной трудъ, чтобы имѣть возможность, въ случаѣ нужды, обезпечить имъ свое существованіе. Кромѣ того, всякій д. б. пріученъ съ дѣтства обходиться безъ слугъ, т. е. исполнять самъ для себя всѣ необходим. домашн. работы. Если впослѣдствіи окажется, что человѣкъ болѣе способенъ къ умственному или артистическ. труду, то знаніе ручного труда будетъ ему только помогою. Напротивъ, что представляютъ изъ себя тѣ насильно выведенные умственн. дѣятели, которыхъ не мало среди нашего «образованнаго» общества? Или подъ видомъ умств. труда—отсутствіе всякаго труда, или мелкій рутинный умств. трудъ, притупляющій его исполнителя и, въ большинствѣ случаевъ, дающій ему самое мизерное обезпеченіе. А тѣ несчастные, обреченные съ дѣтства къ умственной дѣятельности и застрявшіе на дорогѣ, по неспособности или друг. причинамъ? Но изъ того, что всякій д. б. знакомъ съ ручнымъ трудомъ, а большинство существовать имъ вовсе не слѣдуетъ, чтобы образованіе большинства должно было ограничиваться только свѣдѣніями о ручн. трудѣ. Оттого именно ручной трудъ рѣдко вполнѣ удовлетворителенъ и представляетъ мало изобрѣтательности, что ведется людьми невѣжественными; по той-же причинѣ между людьми этого рода такъ шатки понятія о нравственности. Рядомъ съ ручн. трудомъ д. идти и сообщеніе извѣстн. умств. знаній. Во-первыхъ, знанія, необходимыя для сношенія съ обществомъ: правильно читать, писать и считать. Во-вторыхъ, знанія, уясняющія пониманіе нравственности: кромѣ закона Божія и основанныхъ на немъ и на государств. законахъ понятій о нравственности, сюда д. б. отнесены тѣ знанія, которыя даютъ человѣку болѣе вѣрное понятіе о самомъ себѣ, о людяхъ и объ окружающемъ—естественно-историческія свѣдѣнія и изъ нихъ главн. образомъ физіологія и связанная съ нею анатомія человѣка. Естеств. знанія, какъ опытныя, доставляя возможность учащемуся провѣрять свои и чужія сужденія на практикѣ, убѣждаться *не на словахъ, а въ очію,* въ значительн. степени способствуютъ развитію и укрѣпленію характера и воли. Совершенно противоположно вліяніе знаній чисто словесныхъ, ограничивающихъ свои доказательства словами и не дающихъ возможности провѣрить ихъ опытомъ или наблюденіемъ (см. **Характеръ** и **Воля**). Наконецъ, знанія, могущія способствовать лучш. пониманію ручн. труда: тѣ-же естественно-историческ. свѣдѣнія — по ботаникѣ, зоологіи, минералогіи съ геологіею, по физикѣ, химіи, метеорологіи (физическ. географіи), сельскому хозяйству, практ. механикѣ и пр. Какъ русск. человѣку, всякому не мѣшало-бы, сверхъ того, б. знакомымъ съ главнѣйш. событіями русск. исторіи, а какъ будущ. отцу или матери семейства — съ основаніями гигіены. Кто имѣетъ средства, сдѣлаетъ хорошо, если познакомитъ дѣтей своихъ практически (разговорно) съ какимъ-либо иностр. языкомъ: позже знаніе это пріобрѣтается труднѣе, а пригодиться оно можетъ очень. Знанія д. б. сообщаемы краткія, но *основательныя,* а самое обученіе, по возможности, наглядное: на примѣрахъ, наблюденіяхъ, опытахъ, картинахъ и т. п., непремѣнно, однако, съ выводомъ правилъ, общ. положеній или заключеній изъ этихъ примѣровъ, наблюденій и пр. При томъ ведено обученіе д. б. постепенно, по мѣрѣ развитія умств. способностей ученика: лучше всего *концентрически,* т. е. однѣ и тѣ-же свѣдѣнія д. б. изучаемы сначала оч. кратко и, затѣмъ, по мѣрѣ умств. развитія ученика, постепенно расширяемы. Главн. вопросъ не въ томъ—сколько знать, а въ томъ—какъ знать. Концентрическій способъ обученія, примѣняясь къ способностямъ учащихся, именно и даетъ возможность сообщить каждому, хотя-бы и краткія, но основательн. знанія (см. **Ученіе**). Впослѣдствіи, при способностяхъ и желаніи, образованіе можетъ идти дальше и работникъ изъ ручнаго дѣятеля превратиться въ умственнаго.

Образчики товаровъ: о пересылкѣ ихъ по почтѣ—см. **Почта.**

Образъ жизни им. огромное вліяніе на все тѣлесн. и нравств. состояніе человѣка. Въ немъ заключается весь секретъ *макробіотики,* т. е. искусства долго жить. Такъ какъ о томъ, гдѣ жить, чѣмъ питаться, какъ работать, отдыхать и пользоваться удовольствіями, подробно сказано въ ст. **Климатъ, Жилище, Работа, Отдыхъ, Сонъ, Удовольствія** и пр., то здѣсь остается только указать на общія правила. Суть этихъ правилъ заключается въ разумномъ *порядкѣ* жизни: въ распредѣленіи часовъ дня (для сна, занятій, принятія пищи и пр.) соотвѣтственно потребностямъ организма и неуклонномъ слѣдованіи этому распредѣленію изо дня въ день. Чѣмъ точнѣе (до мелочей) и послѣдовательнѣе б. соблюдаться правила, тѣмъ скорѣе онѣ войдутъ въ привычку, тѣмъ регулярнѣе б. отправленія организма и тѣмъ здоровѣе будутъ тѣло и духъ человѣка. Ничто такъ не портитъ здоровья и нравственности, какъ именно безпорядочность жизни (см. **Истерика**). Сколько именно времени спать, — зависитъ отъ мног. условій (см. **Сонъ**), но никто не долженъ спать менѣе 7 часовъ въ сутки. Взрослому здоровому человѣку, при 10 часахъ суточн. работы, слѣд. спать около 8 час.; дѣти, слабые и больные, а также люди, оч. утомленные физическою или умственн. работою, д. спать больше (см. **Сонъ**). Оч. возможно сохранить здоровье и въ томъ случаѣ, когда приходится ложиться въ постель поздно или даже употреблять на сонъ, вмѣсто ночныхъ, дневные часы—лишь-бы только время для сна было достаточное; но гораздо цѣлесообразнѣе слѣдовать въ этомъ отношеніи природѣ, т. е. отдыхать и работать вмѣстѣ съ нею: вставать съ восходомъ солнца или вскорѣ послѣ него и ложиться соотвѣтственно рано: часовъ въ 10 — при вставаніи въ 6 час., въ 11 — при вставаніи въ 7 час. и т. д. Проснувшись, слѣд. тотчасъ-же встать и вымыть холодн. водою лицо, шею и руки по-локоть, а если возможно, то и все тѣло (см. **Ванна, Водолеченіе, Купанье, Обмыванія**); тепловатая вода разслабляетъ тѣло и располагаетъ къ простудѣ (для рта и зубовъ, напротивъ того, нужна лѣтняя вода или вода, постоявшая въ теплой комнатѣ, но отнюдь не холодная). Послѣ умыванья немедленно смѣнить ночн. рубашку и одѣться въ обыкн. рабочій костюмъ (халаты и шлафроки изнѣживаютъ духъ и тѣло и годятся только для больныхъ и стариковъ). Затѣмъ — утренн. кофе (съ молокомъ) или чай съ булкою, а дѣтямъ до 16 л. возраста — молоко. Людямъ, которымъ предстоитъ много работы, кромѣ чая или кофе, еще какая-нибудь легкая закуска (холодн. мясо, яйца и т. п.). Такъ какъ пища окончательно переваривается приблизительно часовъ черезъ 5 послѣ ея принятія (къ этому-же времени вновь появляется и аппетитъ), то при 16-ти часовомъ бодрствованіи ѣсть нужно 3 раза въ день: если утренн. чай или кофе около 7 час. утра, то завтракъ или обѣдъ въ 12, а обѣдъ или ужинъ въ 5—6 час. дня. Обыкновенно этого достаточно; но можно позволить себѣ еще, кромѣ того, вечерн. чай съ булкою (дѣтямъ — молоко) или вообще легкую закуску. Обременять желудокъ передъ сномъ вредно; послѣдняя ѣда д. б. не менѣе, какъ за 2 часа до сна; только нѣкоторымъ худощавымъ и малокровн. нервнымъ особамъ легкая ѣда передъ сномъ помогаетъ сну (см. **Безсонница**). Въ ст. **Завтракъ** показано, почему не слѣдуетъ наѣдаться на весь день за одинъ разъ и почему главн. ѣду (обѣдъ) лучше отнести къ окончанію работъ, т. е. къ 5—6 час. вечера. Нужно ѣсть достаточно, но не пресыщаться: не болѣе того, сколько необходимо для удовлетворенія голода. Все время между утренн. чаемъ (или кофе) и обѣдомъ (за исключеніемъ промежутка на завтракъ: около 1-го часа) д. б. занято работою, которая такъ-же необходима для поддержанія здоровья, какъ воздухъ и пища (см. **Работа**). Исключеніе въ этомъ отношеніи составляетъ воскресенье, когда работа м. б. замѣнена прогулками на чист. воздухѣ и полезн. удовольствіями (см. **Удовольствія**); но болѣе частое повтореніе такого исключенія, при правильной не истощительной работѣ, скорѣе вредно, чѣмъ полезно для здоровья тѣла и духа. Все время послѣ обѣда (если онъ въ 5—6 час.), по возможности, слѣд. посвящать отдыху: разговоръ, занимательное чтеніе, различн. безвредн. удовольствія (см. э. сл.) и т. п. Непродолжительн. сонъ послѣ обѣда допускается только или вслѣдъ за оч. утомительною работою, или-же для дѣтей, стариковъ, слабыхъ и больныхъ. Здоровый человѣкъ средн. возраста, при обыкн. условіяхъ, не д. спать послѣ обѣда; особенно-же послѣобѣденный сонъ вреденъ полнокровнымъ или жирнымъ людямъ (см. **Сонъ**). Не слѣдуетъ также сильно двигаться тотчасъ послѣ ѣды; гулять еще можно, а нѣкотор. особымъ даже полезно (напр. тѣмъ, у которыхъ послѣ ѣды тяжелѣетъ голова), но гулять медленно, не напрягаясь. Болѣе сильныя движенія позволительны только часа черезъ 2—$2^1/_2$. О томъ, какія работы полезны или вредны для здоровья, о работѣ въ различн. возрасты, о необходимости перемежать умственн. работу съ физическою и т. п.—см. **Работа**. Здѣсь необходимо только замѣтить, что при сидячей комнатн. работѣ, напр. чисто умственной, число рабочихъ часовъ д. б. уменьшено: извѣстн. часть рабоч. времени д. б. удѣлена прогулкамъ на воздухѣ и, если возможно, гимнастикѣ (см. **Прогулки и Гимнастика**). О тѣхъ измѣненіяхъ въ образѣ жизни, которыя требуются возрастомъ — см. **Сонъ, Пища, Работа, Кормленіе грудью и Кормленіе искусственное.**

Оброкъ — не существуетъ со времени уничтоженія крѣпостн. права.

Оброть—то-же, что **Недоуздокъ.**

Обрученіе, т. е. обмѣнъ кольцами жениха и невѣсты, совершается священникомъ во время обряда вѣнчанія.

Обручи—см. **Бочаръ** (въ прибавленіи).

Обручъ—см. **Накостникъ.**

Обручъ—всѣмъ извѣстн. игра. Совѣтъ начинающимъ: пуская обручъ, пока онъ не разойдется, подгонять его правильными, но не сильными ударами палочки. Если играющихъ нѣсколько, то можно гонять **о.** въ перегонку, или-же, раздѣлившись на двѣ партіи, — на встрѣчу другъ друга; въ послѣдн. случаѣ стараются или пройти между катящимися на встрѣчу обручами, или-же сбить своимъ обручемъ **о.** противника, при чемъ тѣ игроки, обручи которыхъ падаютъ, выходятъ изъ игры; такъ продолжается до тѣхъ поръ, пока всѣ игроки противн. партіи не оставятъ игры.

Обрѣзаніе—свящ. обрядъ, совершаемый у евреевъ надъ младенцами мужскаго пола. **О-нію** подвергаются также и магометане, но уже въ отроческ. возрастѣ (на 14-мъ году).

Обрѣзка и формованіе деревъ и кустарниковъ. Обѣ операціи тѣсно связаны между собою, такъ какъ сообщеніе дереву избранной формы (формованіе) возможно только при помощи обрѣзки, а извѣстн. цѣли обрѣзки достигаются только при помощи надлежащаго формованія дерева или кустарника. Главная цѣль обрѣзки — способствовать распредѣленію питательнаго сока, а чрезъ это и росту растенія въ извѣстн. направленіяхъ. Самая форма, которую принимаетъ растеніе подъ руками садовника, зависитъ не столько отъ непосредств. механическихъ результатовъ обрѣзки, сколько отъ того измѣненія въ ростѣ растенія, которое вызывается обрѣзкою. Большая часть деревьевъ и кустарниковъ, при нормальныхъ естественныхъ условіяхъ, ростутъ и развиваются хорошо и безъ обрѣзки, которая, поэтому, требуется только для достиженія извѣстн. спеціальн. цѣлей. Въ паркахъ и обыкнов. садахъ она употребляется главн. образомъ съ декоративн. цѣлью, а въ фруктов. садахъ—для поддержанія болѣе правильнаго ежегодн. плодонесенія, для улучшенія качества плодовъ, болѣе ранняго ихъ созрѣванія и т. п.; нѣкот. фруктов. деревья въ извѣстн. климатахъ и могутъ становиться плодоносными только при помощи обрѣзки. Важн. роль

обр. и **форм.** играли въ прошломъ и въ началѣ текущ. столѣтія; въ теченіи извѣстн. времени въ большомъ ходу была такъ наз. *правильная обрѣзка*, вслѣдствіе чего парки и сады этого времени изобиловали самыми разнообразными искусств. формами деревьевъ. Но теперь правильная **обр.** примѣняется почти исключительно къ плодов. деревьямъ; въ садахъ-же и паркахъ, если и употребляютъ ее, то въ оч. ограниченн. размѣрахъ.—Для разумн. пониманія обрѣзки, необходимо знакомство съ нѣкот. *предварительными свѣдѣніями;* прежде всего—съ различн. частями дерева и его ростомъ (см. Дерево). Оч. важно умѣть отличать различн. виды вѣтвей и почекъ. По физіолог. значенію вѣтви и почки раздѣляются на ростовыя, плодовыя и смѣшанныя, а по положенію—на боковыя и верхушечныя. *Ростовыя* вѣтви (рис. 1-й), образующія скелетъ дерева, длиннѣе, снабжены ростовыми почками и даютъ только побѣги (меньшія вѣтви); *плодовыя* вѣтви (рис. 2-й), появляющіяся съ наступленіемъ полов. зрѣлости дерева, короче, вообще меньше и усѣяны плодов. почками; *смѣшанными* вѣтвями (рис. 3-й) наз. такія, на которыхъ есть и ростовыя и плодовыя почки. Но, кромѣ того, существ. еще, такъ наз., *сырые* или *водяные* побѣги (вѣтви) — тонкіе, длинные и прямые (рис. 6-й). *Боковыя* вѣтви (или побѣги) развиваются изъ боковыхъ, а *верхушечныя* изъ верхушечныхъ почекъ. Верхушечн. вѣтви служатъ продолженіемъ ствола (или главной вѣтви); но искуственно (обрѣзкою) верхушечн. побѣгъ м. б. выведенъ и изъ боков. почки. Отличаютъ еще *главныя* и *побочныя* (1-й, 2-й и т. д. степеней) вѣтви. Молодыя почки наз. садовниками также *глазками. Ростовыя* почки—болѣе плоскія и заостренныя (рис. 1-й, 2-й, 3-й и 4-й) и даютъ только одни побѣги; *плодовыя* или *цвѣточныя* почки—тупѣе, круглѣе (рис. 2-й, 3-й и 4-й) и заключаютъ въ себѣ зародыши цвѣтовъ. Бывающія у нѣкот. деревьевъ и кустарниковъ (напр. у розы и малины), *смѣшанныя* почки даютъ оч. коротк. побѣги, на концѣ которыхъ развиваются цвѣты и плоды. По положенію почки, какъ сказано, раздѣляются на *верхушечныя* и *боковыя* (см. рис. 1-й—3-й); верхушечныя почки всегда ростовыя, а боковыя, называемыя также *пазушными* или *угловыми* (см. Дерево), м. б. и ростовыя, и плодовыя. При обрѣзкѣ на плоды нужно помнить, что у косточкоплодныхъ фруктов. деревьевъ (персики, абрикосы, сливы) плодов. вѣтви мѣняются ежегодно, такъ какъ плоды носятъ только годовалые побѣги; у зерноплодныхъ фрукт. деревьевъ (яблони и груши), напротивъ того, плодов. вѣтви (толстыя и короткія) постоянны (долговѣчны или многолѣтни); наконецъ, нѣкот. плодов. деревья и кустарники, напр. шпанская вишня, смородина, крыжовникъ, носятъ плоды и тѣмъ и друг. способами. У малины, ежевики и шиповника плоды образуются на лѣтнихъ отросткахъ. — Обрѣзая, садовникъ имѣетъ въ виду главн. образомъ либо усилить, либо ослабить ростъ той или другой части растенія, а такъ какъ ростъ этотъ зависитъ отъ большаго или меньшаго притеченія растител. сока къ данн. части, то садовнику необходимо быть вполнѣ знакомымъ съ *условіями, вліяющими на усиленіе или ослабленіе притока этого сока.* Вотъ главнѣйшія изъ этихъ условій: 1) Растит. сокъ имѣетъ стремленіе течь съ наибольш. силою вверхъ, въ вертикальн. направленіи, и, поэтому,

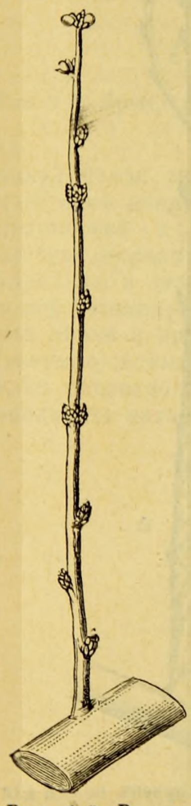


Рис. 1-й. Ростовая вѣтвь и ростов. почки.

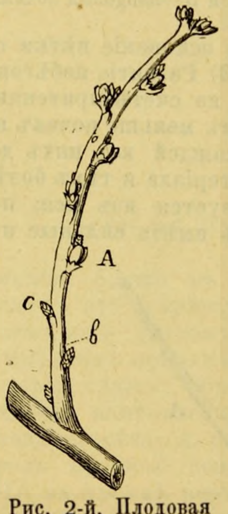


Рис. 2-й. Плодовая вѣтвь: *с*, *в* и ниже — ростов. почки; А и выше — плодов. почки.

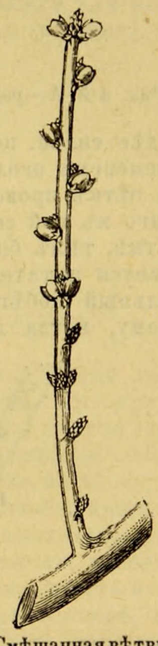


Рис. 3-й. Смѣшанная вѣтвь: на верхн. половинѣ плодовыя, а на нижней (и на самой верхушкѣ) ростовыя почки.

больше всего притекаетъ къ верхн. частямъ растенія (оттого нижн. часть ствола высокоствольн. деревьевъ въ извѣстн. возрастѣ оголяется) и къ тѣмъ изъ боков. вѣтвей, которыя направлены болѣе вверхъ; меньше всего—къ горизонтальн. вѣтвямъ, но еще менѣе къ тѣмъ, которыя наклонены внизъ. 2) Въ кажд. отдѣльн. вѣтви наибольш. количество сока притекаетъ къ концевой ея части (верхушкѣ), оттого изъ почекъ, сидящихъ ближе къ верхушкѣ, развиваются болѣе сильн. побѣги, а основаніе вѣтки со временемъ оголяется. 3) Развитіе побѣговъ на вѣткѣ происходитъ на счетъ притекающаго къ ней сока: чѣмъ меньше почекъ на вѣткѣ, тѣмъ больше каждой изъ нихъ достается питательн. матеріала и тѣмъ болѣе сильный побѣгъ образуется изъ нея; поэтому, когда желаютъ имѣть сильные побѣги, вѣтвь обрѣзаютъ коротко, оставляя всего 2 — 4 глазка; при длинной обрѣзкѣ можетъ получиться гораздо больше побѣговъ, но всѣ они будутъ слабѣе. Уничтоженіе излишнихъ почекъ (ногтями или ножемъ, безъ поврежденія коры) дѣйствуетъ подобно короткой обрѣзкѣ, хотя и не такъ энергично. 4) Сильные побѣги всегда ростовые; плодовыя почки развиваются только на слабыхъ побѣгахъ; на этомъ основаніи для полученія первыхъ—всегда рѣжутъ коротко, а для полученія вторыхъ—длинно. 5) Надрѣзъ коры, до наружн. слоя древесины, сдѣланный (ручною пилою — въ косомъ направленіи, въ формѣ, показанной на рис. 5-мъ) надъ почкою (Б) или вѣтвью (А), усиливаетъ притокъ къ ней сока и, черезъ это, заставляетъ ее развиваться сильнѣе; обратное дѣйствіе производитъ надрѣзъ подъ почкою или вѣтвью (В на томъ-же рисункѣ). Еще сильнѣе дѣйствуетъ въ этомъ смыслѣ вырѣзаніе коры въ формѣ узкаго кольца. 6) *Отщипываніе* (между ногтями большого и указательнаго пальцевъ), во время вегетаціи (въ маѣ или іюнѣ), еще травянистаго конца вѣтви ослабляетъ притокъ къ ней растительн. сока, а слѣдовательно и ростъ ея и ея побѣговъ. Точно также ослабляющимъ образомъ дѣйствуютъ: *скручиваніе* вѣтви (рис. 6-й и 7-й), *надломъ* (рис.

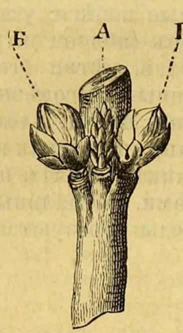


Рис. 4-й. А—ростовая, Б и Б—плодовыя почки.

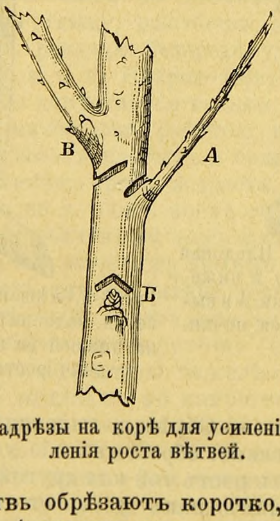


Рис. 5-й. Надрѣзы на корѣ для усиленія или ослабленія роста вѣтвей.

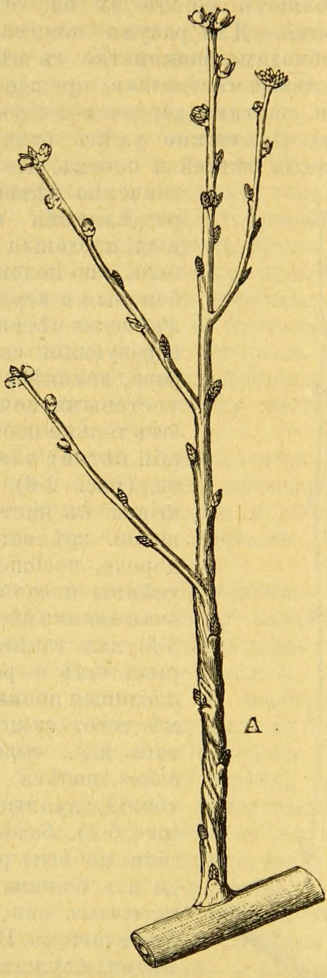


Рис. 6-й. Водяной побѣгъ; скрученъ по оси для замедленія роста.

8-й) или *переломъ* ея, *наклоненіе* вѣтви *книзу* (кверху—наоборотъ усиливаетъ), *заслоненіе* ея *отъ свѣта* и проч.

Общія правила обрѣзки и формованія. 1) Слѣдуетъ соблюдать симметрію частей, необходимую не только для красоты, но и для правильн. питанія растенія. Если одна сторона, вслѣдствіе какихъ-либо причинъ, развивается слабѣе другой, то сильную нужно ослабить, а слабую, напротивъ, укрѣпить; одно изъ первыхъ средствъ для этого—короткое обрѣзаніе (на нижнихъ глазкахъ) болѣе сильной стороны, вслѣдствіе чего сокъ начинаетъ притекать въ больш. количествѣ къ слабой сторонѣ. Затѣмъ, слабую сторону можно подвязать болѣе вертикально, а сильную наклонить къ горизонту; отщипнуть травянист. концы у сильной вѣтви и проч. — словомъ пользоваться (разумно) всѣми тѣми условіями, которыя, какъ показано выше, могутъ ослаблять или усиливать питаніе данн. стороны или вѣтви.

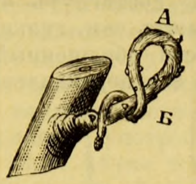


Рис. 7-й. Другой видъ скручиванія для замедленія роста.

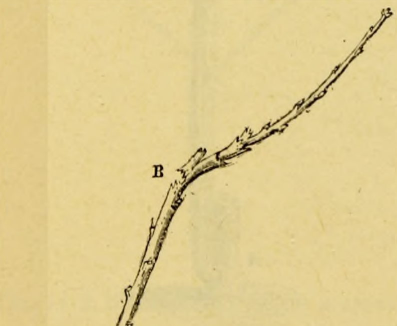


Рис. 8-й. Надломъ: В—мѣсто надлома.

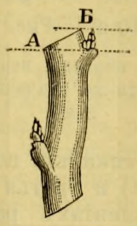


Рис. 9-й. Правильная обрѣзка.

2) Приступать къ правильн. обрѣзкѣ пересаженныхъ деревъ слѣдуетъ только тогда, когда онѣ совершенно окрѣпнутъ—начнутъ пускать свѣжіе ростки, т. е. обыкновенно около года спустя послѣ пересадки (въ первый годъ послѣ пересадки — только тогда, когда растеніе пересажено вмѣстѣ съ комкомъ земли, съ неповрежденными корнями, въ хорош. почву и при благопріятн. другихъ условіяхъ); при самой пересадкѣ обрѣзаютъ только попортившіяся части корней вплоть до здоров. частей (не трогая ни въ какомъ случаѣ здоров. тонкихъ нѣжныхъ корешковъ) и часть вѣтвей на стволѣ дерева—пропорціонально уменьшенію, вслѣдствіе пересадки и обрѣзанія, числа корневыхъ отростковъ; если послѣдней операціи не произвести, то дерево можетъ захирѣть отъ несоотвѣтствія между его объемомъ и количествомъ питател. сока, доставляемаго ему уменьшеннымъ корнемъ. 3) Производится обрѣзка обыкновенно тогда, когда вегетація въ покоѣ: чаще передъ началомъ вегетаціи—раннею *весною*, рѣже *осенью*, по опаденіи листьевъ. Лѣтняя обрѣзка примѣнима только въ особ. случаяхъ, которые б. указаны при описаніи обрѣзки отдѣльн. растеній. 4) Обрѣзаются побѣги или вѣтви обыкновенно надъ глазкомъ (почкою), возможно ближе къ нему: садовники называютъ это «обрѣзать на 3-мъ, 4-мъ или какомъ-либо другомъ глазкѣ», считая снизу (при этомъ принимаются во вниманіе только здоров. глазки). Обрѣзать слѣд. въ нѣсколько косомъ направленіи, такъ чтобы нижн. конецъ разрѣза (А рис. 9-й) приходился какъ разъ противъ основанія почки, а верхній (Б) на уровнѣ верхушки ея; рѣжутъ по направленію отъ А къ Б. При обрѣзкѣ, сдѣланной слишкомъ высоко (рис. 10-й), часть лежащая выше линіи В, засыхаетъ и должна б. удалена въ слѣдующ. году; при слишкомъ косомъ разрѣзѣ (рис. 11-й) рана заживаетъ медленно и почка развивается слабѣе. Для совершеннаго удаленія вѣтви, ее срѣзаютъ у основанія, но не вплотную съ стволомъ, а оставляя небольш. возвышеніе (А на рис. 12-мъ). 5) Болѣе толстыя вѣтви обрѣзаются пилою, при чемъ сначала подпиливаютъ на $^1/_4$ толщины снизу, а потомъ уже перепиливаютъ окончательно сверху: чтобы вѣтка, падая, не содрала коры. Если раны, сдѣланныя пилою, не гладки, ихъ сравниваютъ и сглаживаютъ ножемъ. 6) Больш. раны, напр. послѣ обрѣзки толст. вѣтвей, должны б. защищены отъ воздуха: покрыты глиною съ

коровьимъ навозомъ, варомъ или масляною краскою. Раны послѣ обрѣзки оч. толст. вѣтвей заживаютъ только черезъ нѣсколько лѣтъ, въ теченіи которыхъ онѣ должны б. все время покрыты сказанн. веществами, которыя, съ этою цѣлью, возобновляются, по мѣрѣ надобности. 7) При образованіи скелета искусств. формъ, необходимо ежегодно обрѣзать такъ, чтобы недалеко отъ обрѣза оставалась хотя одна сильная почка, могущая дать въ слѣдующ. году сильный побѣгъ—для продолженія ствола или вѣтви. 8) Почки на побѣгахъ расположены спирально, при чемъ однѣ сидятъ вверху (или спереди на вертикальн. побѣгахъ), другія внизу (или сзади) и третьи по бокамъ; въ тѣхъ-же направленіяхъ располагаются и выростающіе изъ почекъ нов. побѣги. Поэтому, если желаютъ получить побѣгъ въ извѣстн. направленіи, то обрѣзаютъ надъ почкою, имѣющею это направленіе. Для побѣговъ, долженствующихъ служить продолженіемъ ствола, всегда лучше выбирать почку, сидящую спереди. 9) Если при формованіи скелета данной формы дерева (напр. при извѣстн. формахъ плодов. деревъ) необходимо, чтобы побѣги оставались покрытыми вѣтвями до самаго низу, то ежегодно обрѣзаютъ ихъ тѣмъ короче, чѣмъ больше вверхъ направленъ побѣгъ: совершенно вертикальный побѣгъ, напр. верхушечный, не менѣе, чѣмъ на половину того роста, который онъ пріобрѣлъ въ теченіи года (иногда оставляютъ только $^1/_3$ или даже $^1/_4$); у побѣговъ, наклоненныхъ подъ угломъ 45°, обрѣзаютъ около $^1/_3$ этого роста; совершенно горизонтальные побѣги могутъ обойтись совсѣмъ безъ обрѣзки. 10) Если стволъ пересаженнаго молод. деревца недостаточно прямъ и вертикаленъ, а желаютъ получить именно прямой и вертикальн. стволъ, то главн. стволъ обрѣзаютъ дюйма на 4 выше земли; когда побѣги, пущенные почками этого отрѣзка, достигнутъ около 8 дюйм. длины, выбираютъ сам. сильный изъ нихъ (по возможности обращенный на югъ) и подвязываютъ его вертикально къ отрѣзку (рис. 13-й), а прочіе побѣги срѣзаютъ. На слѣдующ. годъ отрѣзокъ стараго ствола (*шипъ*) обрѣзаютъ у А (рис. 13-й); оставшійся вертикальн. побѣгъ служитъ стволомъ будущему дереву. Такой способъ обрѣзки наз. *обрѣзкою на шипъ*; его можно видоизмѣнять так. образомъ: обрѣзавъ главн. стволъ дюйма на 4 выше глазка, назначеннаго для продолженія роста, прочіе глазки на шипѣ уничтожаютъ, вслѣдствіе чего вся часть его выше сохраненнаго глазка заосыхаетъ. Подобнымъ-же образомъ поступаютъ при искусств. выведеніи ствола изъ прививки:

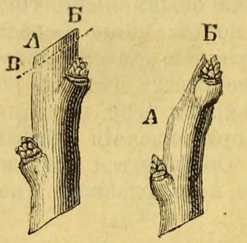


Рис. 10-й. Рис. 11-й.

Рис. 10-й и 11-й: образцы неправильн. обрѣзки; буквы А и Б им. то-же значеніе, какъ и на рис. 9-мъ.

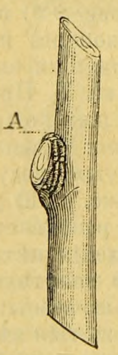


Рис. 12-й. Полное удаленіе вѣтви.

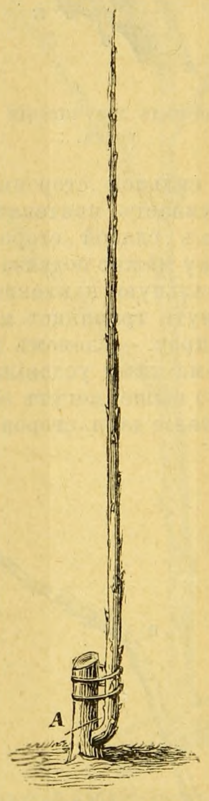


Рис. 13-й. Обрѣзка на шипъ.

верхушечн. побѣгъ ежегодно обрѣзается на 3—4-мъ глазкѣ и, затѣмъ, ежегодно-же изъ одного изъ этихъ глазковъ образуется новый верхушечный побѣгъ. 11) *Обрѣзка на плоды*, т. е. обрѣзка, имѣющая цѣлью образованіе плодов. вѣтвей, примѣняется не ранѣе, какъ по достиженіи растеніемъ полов. зрѣлости. Такъ какъ цвѣты и плоды образуются только на относительно слабыхъ вѣтвяхъ (сильныя вѣтви всегда ростовыя), то при обрѣзкѣ на плоды обыкновенно имѣется въ виду именно ослабить питаніе вѣтви, уменьшить и замедлить притеченіе къ ней соковъ; поэтому обрѣзаютъ на плоды всегда длинно; если этого не достаточно, то отщипываютъ травянист. концы вѣточекъ, скручиваютъ, надламываютъ или переламываютъ ихъ—словомъ употребляютъ пріемы, замедлеющіе ростъ вѣтви (см. выше—стр. 880 пункты 4—6). 12) Для *освѣженія* или *оживленія* кроны дерева, вѣтви которой начинаютъ сохнуть, коротко обрѣзаютъ старыя вѣтви, чтобы придать силы находящимся подъ ними болѣе молодымъ побѣгамъ; чтобы оживить все устарѣвшее дерево, обрѣзается и стволъ дерева (иногда до половины), и старыя вѣтви (тѣмъ короче, чѣмъ онѣ лежатъ выше). Вообще-же, съ обрѣзкою не слѣдуетъ оч. запаздывать, такъ какъ при слишкомъ поздней обрѣзкѣ приходится обрѣзать оч. толстыя вѣтви, вслѣдствіе чего растеніе обезображивается на 1—2 года, а остающіяся раны не заживаютъ въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ.

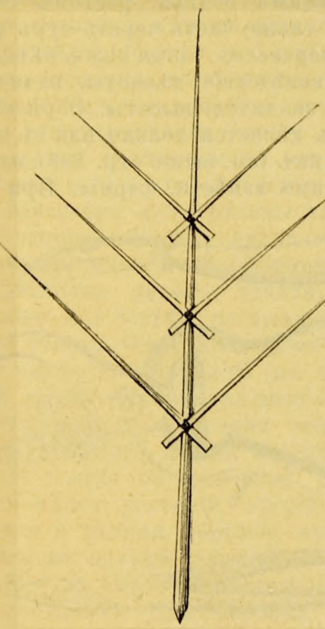


Рис. 14-й. Шаблонъ изъ жерди и дранокъ.

13) Для подвязыванія стволовъ и вѣтвей деревьевъ, при образованіи изъ нихъ извѣстн. искусств. формъ, напр. шпалерныхъ, служатъ дерев. колья, шаблоны изъ жердей и дранокъ, рѣшетки (трельяжи) изъ дранокъ, горизонтально натянутая телеграфн. проволока и пр. (рис. 14-й, 15-й и 16-й); матеріалъ, которымъ подвязываютъ, долженъ б. проченъ и *эластиченъ:* ивовые прутья (предварительно вымоченные въ водѣ), мочала и т. п.

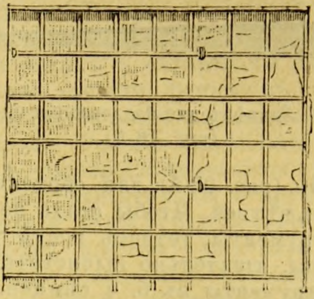


Рис. 15-й. Рѣшетка изъ дранокъ.

При шпалерн. формахъ, расположенныхъ по стѣнамъ, для этой цѣли удобнѣе всего ленты изъ груб. шерст. ткани, которыя обхватываютъ вѣтвь и прибиваются къ стѣнѣ, какъ показано на рис. 19-мъ (palissage à la loque). Ленты около 1 д. шириною, а нѣсколько туповатые гвозди около 2 д. длиною; и тѣ и другіе м. служить нѣсколько разъ, но уже служившія ленты ежегодно (передъ употребленіемъ) д. б. хорошенько выварены (для уничтоженія могущихъ б. въ нихъ зародышей вредн. насѣкомыхъ). Если стѣна каменная, то она д. б. покрыта штукатуркою.—*Инструменты и орудія, необходимые при обрѣзкѣ: Садовые ножи* и *ножницы*; (рис. 20-й и 21-й); ножъ и ножницы (рис. 20-й) служатъ для обрѣзки корней и не оч. старыхъ вѣтвей; наиболѣе рекомендуются ножницы № 2 рис. 20-го, такъ какъ пружина ихъ прочна и, въ случаѣ порчи, легко замѣняется новою (при покупкѣ можно пріобрѣтать запасн. пру-

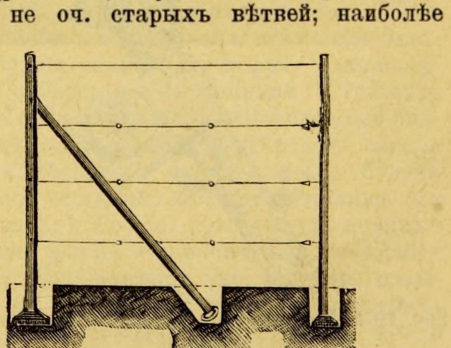


Рис. 16-й. Проволока, натянутая между 2 столбами; косая жердь служитъ для поворачиванія лѣв. столба (съ цѣлью натянуть или ослабить проволоку).

жины). Въ ножницахъ № 3-го раздвигающая пружина легко портится и трудно исправляется. Ножницы рис. 21-го употребляются для стрижки декоративн. деревъ и кустарниковъ. При употребленіи ножницы слѣдуетъ смазывать у оси масломъ. *Садовыя пилы* (рис. 22-й): для обрѣзки толст. и среднихъ вѣтвей. Чтобы сталь не ржавѣла,—инструменты, тотчасъ послѣ употребленія, слѣд. тщательно вычистить. Продаются инструменты въ б. ч. сѣмянн. магазиновъ. *Лѣстницы:* рис. 23-й

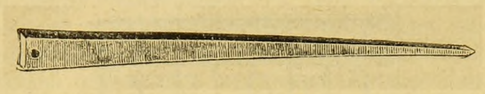


Рис. 17-й. Закрѣпъ для поддержанія проволоки (рис. 16-й).

Обрѣзка декоративныхъ деревъ и кустарниковъ въ садахъ. При пересадкѣ (см. **Пересадка**), какъ сказано выше (стр. 881), обрѣзаются только корни и часть вѣтвей. Къ правильн. обрѣзкѣ приступаютъ только, когда растенія окрѣпнутъ и начнутъ пускать свѣжіе ростки; въ это время срѣзаются совершенно всѣ голыя сухія вѣтви и часть слишкомъ густо сидящихъ внутренн. вѣтвей, а также вѣтви, ростущія внутрь. Молодые побѣги обрѣзаются до самой сильной верхней почки. У высокоствольныхъ деревъ, образующихъ аллеи или стоящихъ посреди кустарниковъ, обрѣзаютъ всѣ побѣги на части ствола между корнемъ и кроною. На привитыхъ деревьяхъ и кустарникахъ д. б. обрѣзаемы, тщательно и тотчасъ по ихъ появленіи, всѣ ростки, выходящіе изъ дичка ниже мѣста прививки: иначе обильн. ростки дичка могутъ заглушить привитые молодые побѣги. Впрочемъ, съ высокоствольными деревьями это случается гораздо рѣже, чѣмъ съ кустарниками, заглушеніе прививки которыхъ бываетъ иногда столь полное, что неопытный садовникъ легко принимаетъ растеніе за совершенно дикое (напр. розу за шиповникъ).

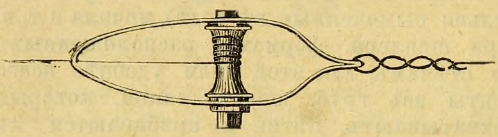


Рис. 18-й. Особый натягиватель (Колиньона) проволоки (на рис. 16-мъ—угольнички справа).

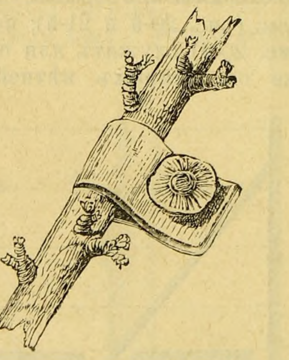


Рис. 19-й. Прикрѣпленіе вѣтвей тесемками и гвоздями.

Обрѣзка древесныхъ группъ (рощицъ) въ паркахъ и садахъ заключается въ ежегодн. сильномъ подрѣзаніи, а иногда и совершенномъ вырубливаніи кустарниковъ, которые, вслѣдствіе слишкомъ быстраго разростанія (ива, бузина, деренъ — cornus и т. п.), закрываютъ болѣе красивыя растенія. Слѣдуетъ также совсѣмъ вырубать деревья, мѣшающія видамъ или заглушающія своимъ обильн. ростомъ сосѣдн. растенія, а также часть черезъ-чуръ густостоящихъ деревьевъ, когда нижн. вѣтви ихъ стволовъ, вслѣдствіе тѣсноты, начинаютъ сохнуть до значител. высоты. Обрѣзка древесн. кронъ дѣлается только или съ цѣлью освѣженія ихъ (см. выше стр. 883), или для сообщенія имъ извѣстн. формы. При освѣженіи обрѣзать устарѣвшія (засыхающія на концахъ) вѣтви слѣдуетъ такъ, чтобы ниже ихъ всегда оставались молодыя вѣтви, а не голые сучья. На деревьяхъ, вѣтви кроны которыхъ уже значительно оголились, такая обрѣзка главн. вѣтвей нерѣдко должна повторяться ежегодно въ теченіи нѣскольк. лѣтъ: въ первый годъ обрѣзаются главн. вѣтви, а въ слѣдующіе—образующіяся вновь боков. вѣтви, и т. д. до тѣхъ поръ, пока крона не будетъ имѣть достаточн. количества здоров. вѣтвей. При обрѣзаніи устарѣвшихъ толстыхъ вѣтвей слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы боков. вѣтви были срѣзаны какъ разъ надъ главною вѣтвью

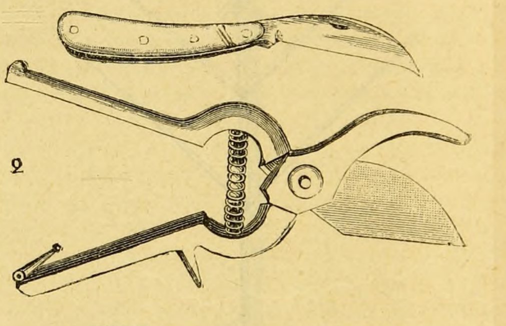


Рис. 20-й. Садов. ножъ и ножницы.

а верхушечныя какъ разъ надъ ближайшею боковою вѣтвью: иначе остающіеся обрубки, не имѣя почекъ, загниваютъ и портятъ дерево.

Формованіе, при помощи обрѣзки, декоративн. деревъ. При этомъ имѣется въ виду, вопервыхъ, формованіе ствола и, вовторыхъ, формованіе кроны. Способъ *формованія ствола* для всѣхъ одноствольн. деревъ вообще одинаковъ. Два года спустя послѣ пересадки сѣмянныхъ растеній, осенью или слѣдующею весною, срѣзаются цѣликомъ самыя нижнія боковыя вѣтви; вѣтви, расположенныя надъ ними, срѣзаются только осенью или весною слѣдующ. года, когда стволъ пріобрѣтетъ достаточн. толщину. Так. образомъ съ кажд. слѣдующ. годомъ срѣзаютъ все выше и выше расположенныя вѣтви—до тѣхъ поръ, пока не получится стволъ надлежащ. высоты. Тогда приступаютъ къ обрѣзкѣ для формованія кроны. Молод. ростки, пускаемые весною и лѣтомъ уже обрѣзанною частью ствола, понятно, д. б. удаляемы тотчасъ-же; впрочемъ, если стволъ еще недостаточно толстъ, ихъ можно оставлять до осени. Для формованія одного ствола изъ многоствольн. кустарниковъ (сирень, бузина, калина и пр.), по истеченіи 2-хъ лѣтъ послѣ пересадки, д. б. срѣзаны всѣ стволы, кромѣ одного — самаго сильнаго; затѣмъ поступаютъ, какъ и при формованіи ствола одноствольн. деревъ, удаляя, притомъ, немедленно всѣ ростки, появляющіеся у основанія ствола. *Формованіе кроны* ограничивается ежегодн. стрижкою (въ формѣ желаемой кроны) осенью или весною годоваго прироста, т. е. обыкновенно только однолѣтнихъ побѣговъ, а если иногда и двулѣтнихъ, то всегда по древесинѣ послѣдняго года. У нѣкот. растеній, кромѣ того, производится и лѣтняя обрѣзка, напр. у боярышника въ началѣ августа, а у другихъ растеній — въ іюлѣ (до появленія вторичныхъ ростковъ). Для обрѣзки (стрижки) кроны служатъ ножницы рис. 21-го. Въ настоящ. время ограничиваются немногими искусств. формами: высокою узкою пирамидою и шарообразною или овальною формою кроны. Начинать формованіе должно уже со времени посадки молодыхъ, заранѣе приготовленныхъ для того деревъ. *Пирамидальная форма* употребляется или для разнообразія садовой обстановки, или тамъ, гдѣ деревья другой формы мѣшали-бы виду; *шарообразныя* или *овальныя* кроны разводятся преимущественно около домовъ, для образованія аллей (даютъ мало тѣни) и т. п. Всего удобнѣе выбирать деревья, принимающія естественно желаемую форму. Так. образомъ для пирамидальной формы оч. пригодны изъ листв. породъ умѣренн. климата: итальянскій тополь, пирамидальный дубъ (Quercus pedunculata pyramidalis) и др.; но у насъ эти деревья растутъ только въ южн. и западн. губерніяхъ. Изъ вѣчнозеленыхъ хвойн. деревьевъ на сѣверѣ Россіи — пихта и, на защищенныхъ мѣстахъ,—туя и обыкнов. можжевельникъ; на самомъ югѣ Россіи—пирамидальный кипарисъ и многіе другіе. Обрѣзкою узкія пирамиды могутъ б. образованы изъ широкопирамидал. естеств. формъ; въ сѣверн. и средн. Россіи: высокія пирамиды—изъ сибирск. тополя (Populus laurifolia), душист. пирамидал. тополя (P. suaveolens pyramidalis), сибирск. лиственницы и крупнолистн. или голландск. липы (Tilia platyphyllos); пирамиды средн. высоты — изъ пирамидальн. ильма (Ulmus campestris exoniensis), требующаго, впрочемъ, защищенн. мѣстоположенія; низкія пирамиды — изъ американск. боярышника (Crataegus coccinea) и сибирск. боярышника (Cr. sanguinea); изъ сортовъ послѣдняго особеннно годенъ Cr. sanguinea Shroederi, растущій натурально въ формѣ пирамиды и потому называемый также пирамидальнымъ. Для *шарообразной* или *овальной* формы выбираются деревья въ 5—7 футъ высотою. Къ деревьямъ, годнымъ для этой цѣли въ сѣверн. и средн. Россіи относятся: крупнолиственная и обыкновенная европейск. липа, серебристая ива (Salix alba argentea), обыкновенн. ильмъ или вязъ; для небольш. шаровидн. формъ—американскій и сибирскій боярышники (Crataegus coccinea и Cr. sanguinea), черноплодный боярышникъ (Cr. nigra), венгерская сирень (Syringa Josikaea), красноплодная бузина (Sambucus racemosa) и обыкнов. калина. На югѣ и западѣ Россіи: грабъ и для низкихъ шаровидн. формъ — шаровидная лжеакація (Robinia pseudo-accacia var. inermis, называемая въ ботаникахъ чаще — var. umbraculifera), образующая естественно, почти безъ всяк. обрѣзки, полушаровидн. крону, которую она сохраняетъ и послѣ прививки на стволъ обыкнов. лжеакаціи; слѣдующія лжеакаціи годны для болѣе высокой овальной формы: Rob. pseudo-acacia Bessoniana, R. ps. Gonduini и R. ps. stricta. Маленьк. шарообразн. кроны могутъ б. также образованы прививкою небольшихъ деревецъ,

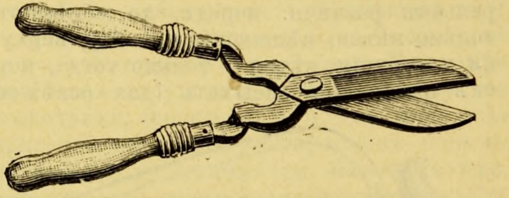


Рис. 21-й. Ножницы для стрижки вѣтвей.

естественно ростущихъ въ формѣ густыхъ шарообразныхъ кустовъ,—на сильные дички того-же вида или рода; обрѣзка въ этихъ случаяхъ ограничивается только немедленнымъ удаленіемъ побѣговъ дичка. Въ сѣверн. и средн. губерніяхъ Россіи для этой цѣли годны: карликов. чапыжникъ (Caragana pygmaea и C. pygmaea pendula, въ садоводствѣ называемая C. arenaria) и кустарников. чапыжникъ (C. frutescens и C. frutescens grandiflora), прививаемые на стволы обыкнов. чапыжника, извѣстнаго также подъ названіемъ желтой акаціи (Caragana arborescens); карликов. форма пурпуров. ивы (Salix purpurea pendula), лапландская и ползучая ива (S. Lapponum и S. repens) — на стволы обыкновеннаго тала (Salix caprea), махровая калина — на дички обыкнов. калины. Въ южн. и западн. Россіи, кромѣ названныхъ породъ: высокорослыя розы—на шиповникъ, персидская и итальянская сирень—на обыкнов. сирень, видъ боярышника, называемый Crataegus oxyacantha (съ красн. махров. цвѣтами), и мног. друг. красив. кустарники.

Формованіе аллей. Если аллеи изъ деревьевъ различн. породъ, то обрѣзаются только вѣтви, мѣшающія проходу; верхушки и верхнія вѣтви — только тогда, когда онѣ начинаютъ засыхать (для освѣженія старыхъ деревьевъ). Для формованія аллей съ правильн. сводомъ вверху употребляются всегда деревья одной и той-же породы; для такихъ аллей годны: липа, дубъ, кленъ, ясень, вязъ и вообще всѣ деревья съ широкою естеств. кроною. Выбираются для посадки деревья съ сильн. стволами, не менѣе 7 фут. высотою. Чтобы способствовать росту кроны въ ширину, верхушка и ростущія вверхъ верхнія вѣтви обрѣзаются (стригутся) ежегодно, до тѣхъ поръ, пока не образуется сводъ надлежащ. густоты. При этомъ нижележащія, ростущія внутрь аллеи, вѣтви подрѣзаются (ежегодно-же) въ формѣ красив. свода. Вѣтви, ростущія наружу, сначала вовсе не обрѣзаются, а впослѣдствіи—только тогда, когда ихъ черезъчуръ сильн. ростъ вредитъ росту внутренн. вѣтвей; но въ так. случаѣ наружн. вѣтви должны б. обрѣзаны значительно. Обрѣзка верхушечныхъ и наружныхъ вѣтвей производится только одинъ разъ въ году — весною или осенью, а обрѣзка внутреннихъ (для свода) не только весною и осенью, но и лѣтомъ: такъ часто, какъ нужно. Послѣ образованія листв. свода верхушки и верхушечн. вѣтви обыкновенно уже не обрѣзаются; но если впослѣдствіи вѣтви свода сдѣлаются недостаточно густыми или станутъ мѣстами засыхать, то должны быть снова сильно обрѣзаны какъ верхушечныя, такъ и наружныя вѣтви.

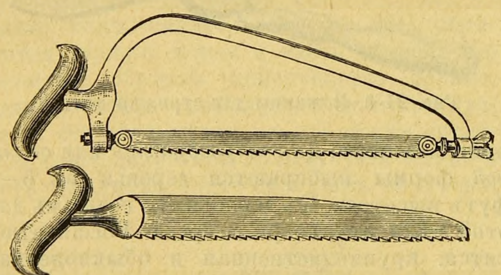


Рис. 22-й. Садов. пилы.

Формованіе живыхъ изгородей. Въ прежн. садахъ искуственно правильнаго стиля жив. изгороди, въ формѣ высок. стѣнъ съ окошками и т. п., играли важн. роль. Теперь, при господствѣ естеств. стиля, онѣ употребляются только для огораживанія садовъ или отдѣльн. частей сада; въ этомъ отношеніи хорошо образованная и поддерживаемая изгородь можетъ замѣнить дорого стоющія ограды. Въ сѣверн. и средн. Россіи для насажденія жив. изгородей можно рекомендовать: для высокихъ изгородей — прежде всего сибирск. боярышникъ (Crataegus sangiunea) и, затѣмъ, американск. боярышникъ (Cr. coccinea). Оч. красив. широк. и непроницаемыя изгороди, покрытыя вѣтвями до самой земли, образуетъ Crataegus glandulosa и его разновидность—круглолистн. боярышникъ (Cr. glandulosa var. rotundifolia); но эти послѣдніе два сорта боярышника пока еще оч. мало разведены у насъ. Всѣ названные боярышники особенно цѣнны еще потому, что мало истощаютъ почву, не чувствительны къ холодн. зимамъ и даютъ изъ корней побѣги, вѣтви которыхъ покрыты колючками, затрудняющими прониканіе сквозь изгородь человѣка и животныхъ. Изъ друг. кустарниковъ для изгородей въ сѣверн. и средн. Россіи годны: обыкнов. чапыжникъ (Caragana arborescens), легко принимающійся, быстро ростущій и образующій изгороди высокія, но гораздо легче проникаемыя, чѣмъ боярышниковыя; американск. мушмула (Amelanchier botryapium), ростущая хорошо и между другими деревьями; обыкнов. крушина (Rhamnus cathartica), вѣтви которой покрыты колючками; для низкихъ изгородей внутри сада—шиповникъ съ махров. цвѣтами (Rosa cinnamomea plena); для оч. высокихъ изгородей—европейская липа. Въ южн. и югозападн. Россіи кромѣ сказанныхъ,— пакленокъ (Acer campestre), грабъ, блестящ. боярышникъ (Crataegus crus galli), колюч. боярышникъ (Cr. oxyacantha), замѣняющій здѣсь сибирск. боярышникъ; бирючина (Ligustrum vulgare), простой шиповникъ. Для образованія крѣпкой непроницаемой изгороди, прежде всего намѣчается линія посадки, по направленію которой земля разрыхляется на одинъ аршинъ въ глубину и ширину; если нужно, прибавляется хорош. питательн. почва. Затѣмъ, растенія разсаживаются правильно по линіи, на разстояніи 2½ вершк. одно отъ другого, и подвязываются къ легкой деревянн. или проволочн. рѣшеткѣ, такъ, чтобы стволы ихъ были крестообразно наклонены другъ къ другу подъ угломъ 45° (рис. 24-й). Послѣ этого всѣ растенія равномѣрно подрѣзаются до высоты ½—¾ арш. отъ земли, смотря по толщинѣ стволовъ. Въ послѣдующіе годы, до тѣхъ поръ, пока изгородь не достигнетъ надлежащ. высоты и толщины, обрѣзаютъ (стригутъ) ежегодно, осенью или весною и, кромѣ того, въ іюлѣ, на 1—3 вершка (смотря по силѣ роста) выше предшествовавшей обрѣзки, какъ вверху, такъ и съ боковъ. По достиженіи изгородью нужн. размѣровъ, два раза въ годъ (весною и осенью) срѣзается все, что переросло эти размѣры. Если-бы впослѣдствіи низъ изгороди началъ оголяться,—ее подрѣзаютъ до половины высоты и ширины (непремѣнно осенью,—чтобы къ веснѣ на обрѣзанн. вѣтвяхъ могли развиться нов. почки) и потомъ, какъ показано выше, постепенно снова доводятъ до нормальн. размѣровъ. Изъ хвойн. деревьевъ въ сѣверн. и средн. губерніяхъ для жив. изгородей больше всего пригодны: обыкнов. ель (Picea excelsa), американск. ель (P. alba) и лиственница (Larix europaea и L. sibirica). Почву для посадки хвойныхъ деревъ не слѣдуетъ удобрять и только, если она оч. бѣдна, прибавить немного перегноя; лучше всего—совсѣмъ неудобренная рыхлая глинист. почва. Садятъ деревца на разстояніи 4—5 вершковъ одно отъ другого. Лиственницу сажаютъ весною,—до образованія почекъ, а ель или также весною, или-же въ концѣ іюля; осенняя посадка для ели вредна, для лиственницы-же возможна, но только довольно долго спустя послѣ опаденія ея листвы и, притомъ, только при условіи достаточно теплой погоды и совершенно незамерзшей почвы. Какъ ель, такъ и лиственница сажаются вертикально и въ теченіи первыхъ двухъ лѣтъ вовсе не обрѣзаются; затѣмъ обрѣзаются ежегодно позднею осенью вверху и съ боковъ: точно такъ-же, какъ и лиственн. деревья. Въ южн. и запад. губерніяхъ ель и лиственница могутъ б. замѣнены обыкнов. можжевельникомъ, туею (Thuja occidentalis) и тисомъ (Taxus boccata). Относительно жив. изгородей вообще нужно замѣтить, что хорошо образоваться онѣ могутъ только на мѣстахъ, открытыхъ съ обѣихъ сторонъ (около не должно быть не только больш. деревьевъ, но даже и кустарниковъ). Американск. мушмула и крушина образуютъ изгороди и въ тѣни больш. деревъ, но некрасивыя и непрочныя.

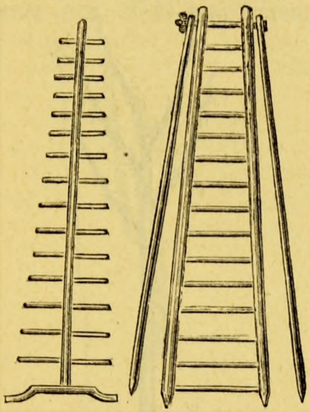


Рис. 23-й. Садов. лѣстницы.

Декоративныя изгороди или изгороди изъ красиво цвѣтущихъ кустарниковъ. Ими внутри садовъ окружаютъ цвѣтники, фруктов. разсадники, огороды и т. п. Для этой цѣли пригодны изъ высок. кустарниковъ—сирень, жимолость, чубушникъ (см. **Жасминъ**) и др.; изъ низкихъ—розы, волжанка (Spiraea chamaedryfolia) и др. Такія изгороди совсѣмъ не обрѣзаются и съ пользою могутъ б. замѣнены хорошо расположенными кустарниковыми группами.

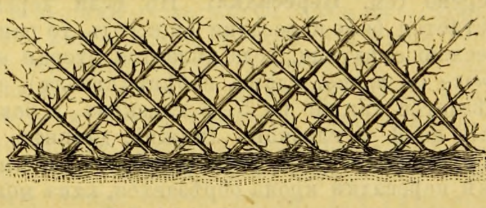


Рис. 24-й. Живая изгородь.

Обрѣзка плодовыхъ деревьевъ. — А) *Высокоствольныя деревья.* Правила формованія ствола плодов. высокоствольн. деревьевъ, растущихъ на собственномъ стволѣ или образуемыхъ прививкою уже на готовомъ стволѣ дичка, тѣ-же, какія показаны для высокоствольн. деревъ вообще (стр. 885). Но если прививка, какъ теперь обыкновенно практикуется, произведена у самаго корня ствола дичка, то правила эти видоизмѣняются так. образомъ: весною года, слѣдующаго за прививкою, побѣгъ прививки, развившійся въ теченіи этого года, обрѣзаютъ на 3-мъ глазкѣ и въ теченіи второго года образуютъ достаточно сильный гладкій стволъ изъ ростка одного изъ глазковъ (стр. 882, п. 10). Весною слѣдующаго (третьяго) года стволовой (верхушечный) побѣгъ обрѣзаютъ на треть (до $^2/_3$ его высоты); выростающіе изъ него послѣ этого нов. побѣги оставляютъ до начала іюля, когда ихъ срѣзаютъ вплотную всѣ, за исключеніемъ наиболѣе сильнаго изъ сам. верхнихъ побѣговъ, который сохраняется для продолженія ствола (стр. 882, п. 10): при слишкомъ ранней обрѣзкѣ боков. побѣговъ, образующійся стволъ не будетъ достаточно силенъ. Побѣги дичка, само собою разумѣется, д. б. удаляемы немедленно. Когда стволъ достигнетъ надлежащ. высоты, что обыкновенно бываетъ на 3-мъ—4-мъ году, приступаютъ къ обрѣзкѣ кроны; для низкоствольныхъ (*полуштамбовыхъ*) деревьевъ (наиболѣе пригодныхъ для холодн. климатовъ) высота ствола д. б. не менѣе 1-го арш., а для высокоствольныхъ (*штамбовыхъ* — для болѣе теплыхъ климатовъ) около 3 арш. Для образованія кроны производятъ (ранн. весною) *обрѣзку на крону:* срѣзавъ всѣ боков. вѣтви вплотную, стволъ (верхушечн. побѣгъ) обрѣзаютъ на той высотѣ, которую онъ д. имѣть, оставляя, при этомъ, 5—6 (никакъ не менѣе 4) самыхъ здоровыхъ верхн. глазковъ — одинъ для продолженія ствола и остальные для развитія боков. вѣтвей. На рис. 25-мъ показанъ видъ плодов. дерева осенью, послѣ обрѣзки его на крону весною. Въ этомъ видѣ удобнѣе всего пересаживать дерево (см. **Пересадка**). Но если дерево остается безъ пересадки еще годъ, то ранн. весною слѣдующ. года дѣлается вторая *обрѣзка на крону:* главн. побѣгъ (стволъ) обрѣзается также на 5—6 глазковъ, а боковые на 3—5 глазковъ (нижніе длиннѣе, а верхніе короче). Въ теченіи перваго года послѣ пересадки крона обрѣзается, какъ можно, меньше: ограничиваются обрѣзкою только концовъ тѣхъ вѣтвей, которыхъ почки развиваются слабо (вплоть до сильныхъ почекъ); напротивъ того, всѣ ростки изъ ствола, начиная съ самаго низа, срѣзаютъ немедленно. Въ теченіи второго года вѣтви кроны, ростущія внутрь, удаляются совсѣмъ, а остальныя обрѣзаются довольно коротко надъ тѣми изъ здоровыхъ крѣпкихъ глазковъ, ростки которыхъ имѣютъ направленіе вверхъ и наружу, т. е. направленіе необходимое для кроны. Чтобы не мѣшать развитію древесн. скелета, образующагося именно въ продолженіи этого второго года, обрѣзаютъ всѣ маленьк. вѣточки, имѣющія наклонность превратиться въ плодовыя; такія вѣточки сидятъ главн. образомъ на нижн. части (ближайшей къ стволу) старыхъ вѣтвей. Въ послѣдующіе годы обрѣзка ограничивается удаленіемъ, весною или позднею осенью, вѣтвей, перекрещивающихся между собою или ростущихъ внутрь, а лѣтомъ—немедленнымъ срѣзаніемъ побѣговъ, появляющихся у корня и на протяженіи ствола или внутри кроны, а также всѣхъ *водяныхъ* побѣговъ, выростающихъ изъ стар. древесины. Кромѣ того, по временамъ должна б. срѣзаема часть слишкомъ густо сидящихъ вѣтвей. Что касается формы кроны, то обыкновенно ее направляютъ сообразно естеств. росту данной породы деревъ. Широкая пирамида — вообще для деревъ, вѣтви которыхъ естественно стремятся вверхъ, напр. для грушевыхъ, нѣкот. сортовъ яблонь (титовка) и др. Для образованія широк. кроны на невысокихъ деревьяхъ примѣняется въ теченіи первыхъ лѣтъ ежегодная сильная обрѣзка (вплоть до старой древесины) верхушечныхъ побѣговъ. Но, вообще, сам. прочныя деревья получаются тогда, когда кронѣ ихъ не мѣшаютъ рости естественнымъ образомъ, т. е. ограничиваютъ обрѣзку только удаленіемъ испорченныхъ вѣтвей и части изъ слишкомъ густо ростущихъ внутренн. вѣтвей, мѣшающихъ доступу солнечн. свѣта и руки человѣка. Пускать на плоды слѣд. только вполнѣ окрѣпшее дерево; поэтому, если въ теченіи 2-го, 3-го и 4-го годовъ послѣ посадки дерево ростетъ слабо, всѣ плодов. вѣтви его во все это время д. б. тщательно срѣзаемы. Если плохой ростъ зависитъ отъ малой питательности почвы, ее хорошенько удобряютъ: коров. навозомъ, голубин. или курин. пометомъ, стружками рога и т. п.; вещества эти предварительно смѣшиваютъ съ водою и, ежедневно мѣшая, оставляютъ бродить нѣкот. время (небольшое прибавле-

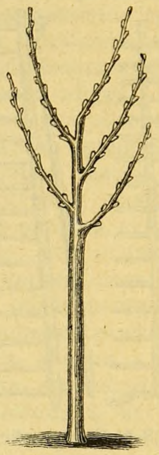


Рис. 25-й.

ніе соленой кислоты ускоряетъ броженіе); когда перебродили, ими, въ жидк. видѣ, поливаютъ почву: лучше всего при пасмурн. дождлив. погодѣ. Такое удобреніе способствуетъ не только росту дерева, но и болѣе полн. развитію плодовъ. Къ обрѣзкѣ должно б. отнесено и ежегодн. *очищеніе* свола и вѣтвей отъ стар. растрескавшейся коры, отъ моха и лишаевъ, служащихъ убѣжищемъ для вредн. насѣкомыхъ, ихъ яицъ и личинокъ. Гусеницы бабочекъ собираются и сжигаются: лучше всего зимою, такъ какъ гусеницы нерѣдко расползаются уже въ сам. началѣ весны. Для собиранія гусеницъ, сидящихъ на наружн. частяхъ высоко расположенныхъ вѣтвей, употребл. особ. ножницы (рис. 26-й), укрѣпленныя на длинн. шестѣ: срѣзается конецъ вѣтви вмѣстѣ съ гнѣздами гусеницъ. Къ вреднымъ для плодовъ гусеницамъ относятся: боярышница (стр. 780, рис. 23-й), встрѣчающаяся довольно рѣдко, шелкопрядъ, называемый златогузкою (Bombyx или Parthesia chrysorrhoea) и др. (подробности—см. **Насѣкомыя вредныя** и названія отдѣльн. деревьевъ).

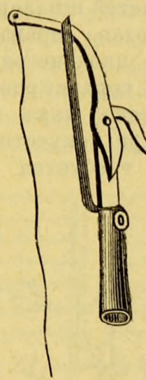


Рис. 26-й. Ножницы для срѣзанія вѣтвей съ гнѣздами гусеницъ.

Шпалеры (кордоны и пальметы) и карликовыя деревья. Въ сѣверн. и средн. Россіи на открыт. воздухѣ не примѣнимы ни карликовыя деревья, ни низкія (до 7—10 фут. высотою) шпалеры, такъ какъ разводимые этими способами виноградъ, персики, абрикосы и нѣжн. сорта сливъ сами не переносятъ климата, а для яблонь и грушъ необходимы дички (для яблонь—райская яблонь, а для грушъ—айва), не выдерживающіе холода. Так. образомъ для плодов. деревьевъ сѣверн. и средн. губерній (яблонь и грушъ) остаются только двѣ искуств. формы—высокоствольная пирамида, образуемая ежегоднымъ повторнымъ обрѣзаніемъ боковыхъ вѣтвей въ формѣ пирамиды, и высокія (около 2 саж.) шпалеры въ формѣ пальметъ (см. рис. 29-й). Первую форму нельзя рекомендовать. Что касается *высокихъ шпалеръ*, то для образованія ихъ наиболѣе удобны: для яблонь—мѣста открытыя и освѣщенныя солнцемъ, а для твердыхъ сортовъ грушъ и сливъ — мѣста у стѣнъ, обращенныхъ къ югу. Выводятся шпалеры всегда изъ растеній, привитыхъ къ стволу у самаго корня. Позднею осенью того года, въ которомъ посаженъ прививокъ, или, лучше, весною слѣдующаго года обрѣзаютъ одноствольный гладкій побѣгъ на 5 здоров. глазковъ; изъ пяти ростковъ, пускаемыхъ этими глазками, сохраняютъ 3 наиболѣе подходящіе: одинъ средній (верхушечный) и два боковыхъ; остальные два ростка срѣзаютъ. Въ іюлѣ вѣтви подвязываютъ къ легкой дерев. рѣшеткѣ или къ телеграфн. проволокѣ и т. п. (см. рис. 14-й, 15-й, 16-й и 19-й)—обѣ боковыя нѣсколько наклонно вверхъ (подъ угломъ около 45°), а среднюю вертикально. На первый годъ рѣшетка можетъ быть замѣнена воткнутыми въ землю палками. Так. образомъ на второй годъ послѣ посадки получается форма, показанная на рисункѣ 27-мъ—одноэтажная шпалера. Позднею осенью этого 2-го года или раннею весною слѣдующаго третьяго года боков. вѣтви обрѣзаются на 5 глазковъ, а средній побѣгъ на высотѣ $^3/_4$ арш. отъ земли. Изъ ростковъ, пускаемыхъ глазками средняго побѣга въ теченіи третьяго года, оставляютъ: одинъ изъ самыхъ крѣпкихъ верхнихъ—для продолженія ствола и два боковыхъ, по одному съ кажд. стороны; эти послѣдніе составляютъ второй этажъ шпалеры и должны б. не менѣе, какъ на $^1/_2$ арш. выше нижн. боков. вѣтвей. На нижн. боков. вѣтвяхъ также оставляютъ по два боковыхъ побѣга (т. е. по двѣ вѣтви втораго порядка—одну вверхъ, другую внизъ) и по одному среднему (верхушечному) побѣгу (для продолженія верхушки); при этомъ, нижн. боков. вѣтви, для умѣренія ихъ роста, привязываются въ болѣе горизонтальн. положеніи. Всѣ остальные, ненужные, ростки, какъ на среднемъ (стволовомъ) побѣгѣ, такъ и на боков. вѣтвяхъ, срѣзаются немедленно по ихъ образованіи. Весною 4-го года верхушечн. побѣгъ обрѣзаютъ на разстояніи около 8 вершк. отъ втор. этажа и изъ пускаемыхъ имъ ростковъ выводятъ средній побѣгъ—для продолженія ствола и двѣ боков. вѣтви—для образованія третьяго этажа, который д. отстоять отъ второго этажа также на $^1/_2$ арш. Съ вѣтвями второго этажа поступаютъ, какъ съ вѣтвями перваго этажа въ предъидущ. году. Главн. вѣтви перв. этажа привязываются совершенно горизонтально; концы ихъ подрѣзаются немного (на 8—10 глазкахъ), а сидящія на нихъ боков. вѣтви второго порядка на 4—5 глазкахъ. Въ послѣдующемъ 5-мъ году дерево представляетъ так. образомъ три этажа; съ вѣтвями третьяго и второго этажей поступаютъ точно такъ-же, какъ съ вѣтвями второго и перваго этажей въ предшествовавшемъ году, а образующіяся на 5-мъ году на вѣтвяхъ перваго этажа вѣтви третьяго порядка обрѣзаются на 2-хъ глазкахъ—для выведенія на нихъ коротк. плодов. вѣтвей.

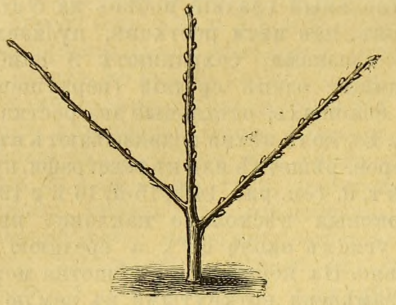


Рис. 27-й. Одноэтажная пальмета.

На рис. 28-мъ представлена воспитанная сказанн. образомъ боковая вѣтвь I-го порядка, на которой боков. вѣтви II-го и III-го порядковъ означены цифрами 2 и 3; линіи, пересѣкающія вѣтви, указываютъ мѣста ихъ обрѣзки. На рис. 29-мъ—готовая трехъэтажная шпалера, въ теченіи 5-го года достигающая $1^1/_2$—2 саж. высоты. Пустоты между этажами выполняются постепенно въ слѣдующ. годы, при чемъ постепенно-же образующіяся вѣтви II и III порядковъ второго и третьяго этажей обрѣзаются точно такъ-же, какъ было показано для соотвѣтств. вѣтвей перваго этажа.

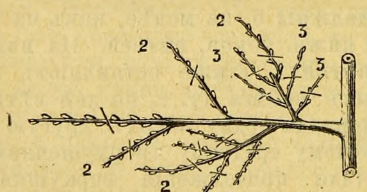


Рис. 28-й.

Привязываніе боков. вѣтвей къ рѣшеткѣ или проволокѣ продолжается только до тѣхъ поръ, пока не выполнятся промежутки между этажами. Сначала, какъ сказано выше, боков. вѣтви привязываются подъ угломъ 45°, а потомъ постепенно приводятся въ горизонтальное положеніе: прежде первый, потомъ второй и, наконецъ, третій этажъ. При этомъ слѣд. наблюдать, чтобы подвязывались вѣтви всегда по направленію прямой линіи (безъ сгибовъ, мѣшающихъ росту). Приносить плоды деревья начинаютъ только по образованіи вѣтвей III-го порядка; въ приведенн. шпалерѣ, слѣдовательно, первый этажъ м. давать плоды, начиная съ 5-го года (см. выше). Для выведенія плодов. вѣточекъ, вѣтви III-го порядка, какъ сказано, обрѣзаются (весною) на 2 глазка. Болѣе трехъ этажей обыкновенно не дѣлаютъ. Когда всѣ этажи выполнились и дерево, слѣдовательно, сформировано, уходъ за нимъ состоитъ въ ежегодн. (весною) подрѣзаніи верхушки и концовъ главн. вѣтвей, для поддержанія надлежащ. высоты и формы, показанной на рис. 29-мъ. Кромѣ того, ежегодно-же д. б. удаляемы всѣ новые ростки на стволѣ и боков. вѣтвяхъ I порядка (т. е. главныхъ) или у основанія вѣтвей II-го порядка, а при значительной густотѣ—и всѣ излишнія вѣтви. Соразмѣрность обѣихъ половинъ и всѣхъ вообще частей шпалеры (какъ и всяк. друг. формы плодов. дерева)—необходимое условіе хорош. плодонесенія. При естественн. формахъ соразмѣрность эта достигается легко, такъ какъ ею управляетъ сама природа; при искусственныхъ-же для достиженія ея требуется постоянн. бдительн. надзоръ и вмѣшательство садовника, *какъ во время, такъ и по окончаніи формованія* дерева: иначе форма вскорѣ обезобразится и сдѣлается мало годною для плодонесенія.

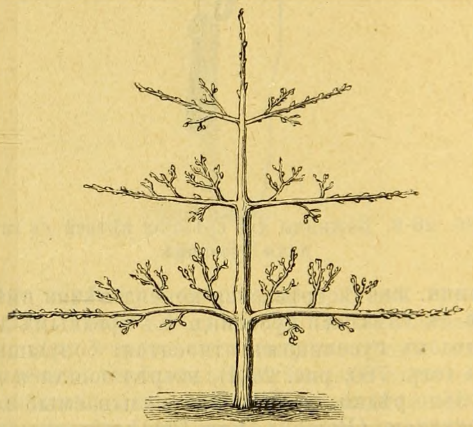


Рис. 29-й. Трехъэтажная пальмета.

Садовникъ д. непрерывно слѣдить, чтобы всѣ части росли такъ, какъ нужно; ростущія слабо онъ д. усиливать, а ростущія слишкомъ сильно ослаблять—средствами, указанными на стр. 880. Въ статьѣ этой приводятся только общ. правила для обрѣзки и формованія тѣхъ или другихъ деревъ. Но правила эти, понятно, не составляютъ нѣчто неизмѣнное. Руководствуясь указаніями, приведенными на стр. 879—883, и здрав. смысломъ, садовникъ можетъ болѣе или менѣе видоизмѣнять ихъ. Напр., при формованіи шпалеры, очень сильно ростущія деревья можно обрѣзать короче—на столько, что на средн. вертикальн.

побѣгѣ уже въ теченіи одного лѣта достигается образованіе не одного, а двухъ этажей, а на каждой изъ нижн. боков. вѣтвей I-го порядка не по 2, а по 4 боков. вѣтки II порядка. Описанная форма шпалеры съ однимъ стволомъ (рис. 29-й) называется *пальметою.* Вмѣсто одного ствола, изъ прививка могутъ б. выведены два ствола, если при обрѣзкѣ перваго года оставить не три, а два побѣга и направить ихъ оба вертикально; но въ так. случаѣ первый этажъ образуется только на третьемъ году; впрочемъ, для ускоренія (т. е. полученія перваго этажа уже на второмъ году) къ дичку можно прививать сразу не одинъ, а два побѣга даннаго сорта яблони или груши. Для формованія такой *двойной пальметы* (рис. 30-й) употребляются тѣ-же пріемы, какъ и для простой. Другія шпалерн. формы (очередная пальмета, вѣерообразная, въ формѣ канделябръ и т. п.) гораздо менѣе пригодны.

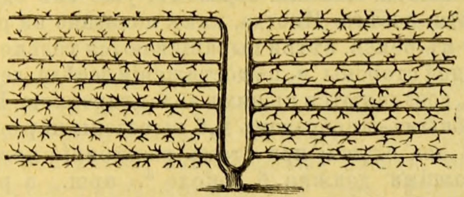


Рис. 30-й. Двойная пальмета.

Въ южн. и западн. губерніяхъ, климатъ которыхъ допускаетъ прививку яблонь и грушъ на дички съ слаб. ростомъ, полезнѣе употреблять низкія формы, такъ какъ при умѣренн. ростѣ деревья приносятъ сравнительно болѣе плодовъ, притомъ лучш. качества, и требуютъ гораздо менѣе ежегодн. обрѣзки. Для высшихъ сортовъ яблонь и грушъ удобнѣе всего: карликовыя деревья и низк. шпалеры въ формѣ обыкнов. или косого кордона, а для сливъ, абрикосовъ и персиковъ—низк. шпалеры въ формѣ пальметъ.— *Карликовыя деревья* м. б. выводимы въ различн. формахъ; самая естественная изъ нихъ и, потому, лучшая—пирамида въ 3—4 арш. высотою, примѣнимая, впрочемъ, только для яблонь и грушъ сам. нѣжныхъ сортовъ, напр. изъ яблонь для «бѣлыхъ зимнихъ», а изъ грушъ—для такъ наз. «дюшесъ». Образованіе карлик. деревъ изъ яблонь и грушъ, привитыхъ, какъ это обыкновенно дѣлается, на дичкахъ яблонь-же или грушъ, выросшихъ изъ сѣмянъ, оч. затруднительно, вслѣдствіе ихъ черезъ чуръ сильн. роста, и достигается только при недостаточномъ питаніи растенія, при выращиваніи его въ горшкѣ и т. п. (въ этихъ случаяхъ землю удобряютъ только во время созрѣванія плодовъ—повторител. поливкою жидк. удобреніемъ: стр. 888—9). Для образованія карликов. деревьевъ при обыкнов. условіяхъ, яблони и груши д. б. привиты на слабо ростущихъ дичкахъ родственныхъ имъ породъ: яблони, напр., на дичкѣ райской яблони, а груши на дичкѣ айвы. Прививка производится на стволѣ близъ корня (у 1 на рис. 31-мъ). Весною перваго года, слѣдующаго за посадкою, побѣгъ обрѣзаютъ на 3-хъ глазкахъ (у 2 на рис. 31-мъ); изъ выростающихъ трехъ ростковъ оставляютъ только одинъ самый сильный (прочіе срѣзаютъ) и выводятъ изъ него въ теченіи второго года крѣпк. вертикальн. побѣгъ, безъ вѣтвей. Весною 3-го года этотъ побѣгъ обрѣзаютъ на 8—10 глазкахъ (у 3 на рис. 31-мъ); изъ 8—10 появляющихся побѣговъ выращиваютъ 5—6, хорошо расположенныхъ и не густо сидящихъ: 4—5 для образованія боков. вѣтвей и 1 (верхушечный) для продолженія ствола. На 4-мъ году боков. вѣтви третьяго года (ниже 3 на рис. 31-мъ) вовсе не обрѣзаютъ; новый серединный (верхушечный) побѣгъ укорачиваютъ приблизительно на $^1/_2$ аршина (у 4 на рис. 31-мъ) — на такомъ количествѣ глазковъ, чтобы можно было вывести изъ него описаннымъ способомъ, кромѣ продолженія ствола, 4—5 новыхъ боков. вѣтвей. Такимъ-же образомъ поступаютъ и въ послѣдующіе годы, до тѣхъ поръ, пока не образуется дерево въ $1^1/_4$—$1^1/_2$ саж. высотою. Чтобы дерево имѣло пирамидальн. форму, концы боков. вѣтвей ежегодно обрѣзаютъ тѣмъ короче, чѣмъ вѣтви лежатъ выше. Рис. 31-й представляетъ выведенное сказанн. способомъ 5 лѣтнее дерево пирамидальной формы: у 1 произведена прививка, у 2 обрѣзанъ стволъ весною перв. года, у 3—весною трет. года, у 4 — весною четверт. и у 5 — весною пятаго года. На пяти нижнихъ боковыхъ вѣтвяхъ I порядка (третьяго года) имѣется уже нѣсколько маленьк. вѣто-

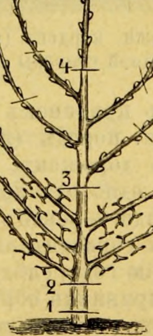


Рис. 31-й. Пятилѣтняя плодовая пирамида.

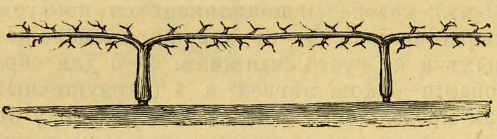


Рис. 32-й. Одноэтажный кордонъ (вѣтви вырощены съ обѣихъ сторонъ стволовъ).

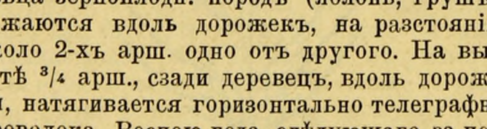


Рис. 33-й. Одноэтажн. кордонъ (вѣтви вырощены только съ одной стороны стволовъ).

чекъ II порядка; на четырехъ верхнихъ такихъ вѣточекъ нѣтъ (есть только почки); эти 4 вѣтви обрѣзаются зимою (оч. раннею весною) на мѣстахъ, означенныхъ чертами (на 5 глазкахъ). Для поддержанія сформированнаго дерева въ надлежащ. видѣ и для выведенія плодов. вѣтвей поступаютъ, какъ сказано при высок. шпалерѣ (стр. 890). Послѣ 10—15 лѣтъ концы главн. боков. вѣтвей становятся твердыми, узловатыми, дерево вообще старѣетъ и требуетъ освѣженія, т. е. коротк. обрѣзки по старой древесинѣ (стр. 883).—На тѣхъ-же дичкахъ выводятся *низкія шпалеры* (2 — 4 арш. высотою) яблонь и грушъ. Въ западн. и южн. мѣстностяхъ Европ. Россіи, на Кавказѣ и въ Туркестанѣ эти формы, посаженныя вдоль дорожекъ плодов. сада, не только красивы, но и даютъ плоды превосходн. качества и въ значительно большемъ количествѣ, чѣмъ низк. пирамиды и вообще карлик. деревья. Яблонямъ и грушамъ у насъ рѣдко даютъ форму пальметы, и, напротивъ, часто разводятъ ихъ въ видѣ одно- или двухъ-этажнаго *кордона*—особой низкой шпалерной формы безъ верхушечн. побѣга. Кордоны эти выводятся б. ч. вдоль дорожекъ, какъ жив. изгороди. Для этой цѣли выращенныя изъ прививокъ однолѣтн. деревца зерноплодн. породъ (яблонь, грушъ) сажаются вдоль дорожекъ, на разстояніи около 2-хъ арш. одно отъ другого. На высотѣ $^3/_4$ арш., сзади деревецъ, вдоль дорожки, натягивается горизонтально телеграфн. проволока. Весною года, слѣдующаго за посадкою, побѣгъ прививки обрѣзаютъ также на высотѣ $^3/_4$ арш. отъ земли и изъ двухъ верхн. глазковъ его выводятъ 2 вѣтви; всѣ прочіе ростки срѣзаютъ. Для лучшаго развитія, эти двѣ вѣтви оставляютъ сначала рости вертикально, но въ началѣ іюля ихъ подвязываютъ, съ кажд. стороны, къ проволокѣ наклонно. Весною слѣдующ. (второго) года обѣ вѣтви обрѣзаются длинно: на самомъ верхнемъ здоров. глазкѣ; послѣ этого ихъ подвязываютъ совершенно горизонтально и оставляютъ рости до тѣхъ поръ, пока онѣ не сойдутся съ соотвѣтств. вѣтвями сосѣдн. деревецъ. Сошедшіяся вѣтви соединяютъ *аблактировкою,* т. е. прививкою черезъ сближеніе (см. **Прививка**). Так. образомъ въ теченіи немног. лѣтъ выводятся одноэтажн. кордоны (рис. 32-й), побочныя вѣтви которыхъ обрѣзаются совершенно такъ-же, какъ боков. вѣтви II и III порядковъ высок. шпалеръ (стр. 889—890). При этомъ нужно замѣтить, что когда однолѣтн. привитыя деревца пересаживаются на мѣсто не осенью, а весною, то въ первый годъ послѣ посадки привитый побѣгъ обрѣзается не на высотѣ $^3/_4$ арш. отъ земли, а на 3 глазкѣ, и выращивается изъ него въ теченіи этого года только одна крѣпкая вертикальн. вѣтвь, съ которою слѣдующ. весною поступаютъ, какъ сказано выше, т. е. обрѣзаютъ до $^3/_4$ арш. отъ земли, выводятъ двѣ боков. вѣтви и т. д. Напротивъ того, тамъ, гдѣ прививка дѣлается на мѣстѣ, боков. вѣтви выращиваютъ, сказанн. образомъ, уже изъ однолѣтн. побѣга. Иногда, какъ показано на рис. 33-мъ, боков. вѣтви выращиваются только съ одной стороны и, по достиженіи сосѣдн. дерева, соединяются съ нимъ аблактировкою. Подобнымъ-же образомъ м. б. выведены кордоны въ два этажа; при этомъ разстояніе между этажами должно б. около $^3/_4$ арш., а разстояніе между деревьями около 1—1$^1/_4$ арш. Изъ одного дерева выводятъ одинъ этажъ (нижній), а изъ другого сосѣдняго—другой (верхній), потомъ все соединяется аблактировкою. *Косой кордонъ* (рис. 34-й) выводится по высокимъ стѣнамъ, для покрытія ихъ; вѣтви выращиваются только съ одной стороны подъ угломъ 45°. Деревца сажаются на разстояніи 1-го арш. одно отъ другого; обрѣзка та-же, какая употребл. для выведенія этажей шпалеръ. Если стѣна оч. высока и нѣтъ надобности прикрывать ее до самаго низу, то кос. кордоны изъ яблонь и грушъ м. б. выводимы на ихъ собств. дичкахъ. На рис. 34-мъ показаны выведенными только два этажа, но ихъ м. б. нѣсколько.—Для высш. сортовъ сливъ (ренклоды, яичныя сливы и т. п.), но въ особенности для персиковъ и абрикосовъ въ южн. и западн. губерніяхъ (или въ оранжереяхъ болѣе сѣверн. губ.) наиболѣе пригодны *низкія шпалеры въ формѣ пальметъ,* разводимыхъ обыкновенно по стѣнамъ, обращеннымъ къ югу, чаще всего изъ прививокъ на дичкѣ вишнев. сливы (Prunus cerasifera) и садов. сливы. Выводятся эти шпалеры вообще тѣмъ-же способомъ, какъ и высокія (стр. 889 и сл.), но съ нѣкот. видоизмѣненіями. Первая обрѣзка производится не черезъ годъ послѣ посадки (какъ это обыкновенно дѣлается для друг. фрукт. деревъ), а въ сам. годъ посадки: весною этого года побѣгъ прививки обрѣзается на высотѣ около 7 вершк. отъ земли; изъ появившихся ростковъ, какъ и при высок. шпалерахъ, оставляются три: одинъ (верхушечный) для продолженія ствола и два для боков. вѣтвей (перваго этажа); проч. срѣзаются. Въ теченіи лѣта всѣ вѣтви подвязываются и концы ихъ отщипываются (для замедленія роста). Чтобы дать время окрѣпнуть перв. этажу, въ теченіи второго года второго этажа не выводятъ; но, срѣзавъ всѣ вѣтви, направленныя назадъ, остальныя подвязываютъ, при чемъ концы всѣхъ боковыхъ вѣтвей, какъ и въ первомъ году, отщипываются. Слѣдующею весною (3-го года) среднiй (вертикальный) побѣгъ обрѣзается на высотѣ 12 вершк. отъ перв. этажа, и изъ трехъ верхнихъ, наилучше расположенныхъ, глазковъ его выводятъ новый среднiй побѣгъ и двѣ боков. вѣтви второго этажа. Всѣ остальн. вѣтви главн. ствола, кромѣ вѣтвей обоихъ этажей, срѣзаются; концев. побѣги (годовой приростъ) вѣтвей перв. этажа укорачиваются на треть (на хорошемъ глазкѣ для ихъ продолженія), а побочныя (боковыя) вѣтви ихъ подвязываются. Весною слѣдующаго (4-го) года вѣтви второго этажа и концевые побѣги (годовой приростъ) вѣтвей перваго этажа укорачиваются на треть, а серединный побѣгъ обрѣзается на разстояніи 12 вершк. отъ второго этажа; побочн. вѣтви боковыхъ вѣтвей второго этажа также подвязываются. Подобнымъ-же образомъ выводятся ежегодно послѣдующіе этажи, до тѣхъ поръ, пока шпалера не достигнетъ высоты стѣны (рис. 35-й). Какъ и при высок. шпалерахъ (стр. 890) боков. вѣтви пальметы подвязываются сначала наклонно (подъ угломъ 45°), а потомъ постепенно приводятся въ горизонтал. положеніе. На рис. 35-мъ показана вполнѣ сформированная персиковая пальмета. По окончаніи формированія среднiй (верхушечный) побѣгъ поддерживается на постоянн. высотѣ, а концы боков. вѣтвей, образующихъ этажи, ежегодно

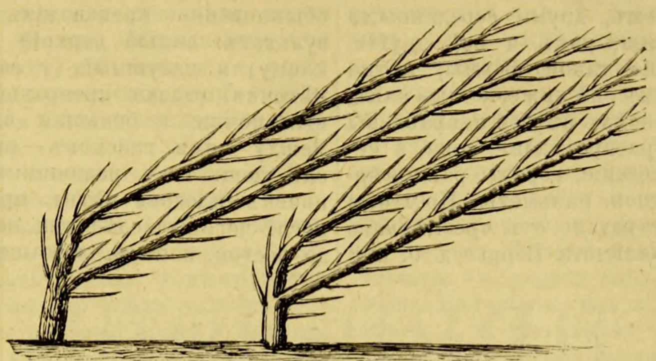


Рис. 34-й. Косой двухъэтажн. кордонъ.

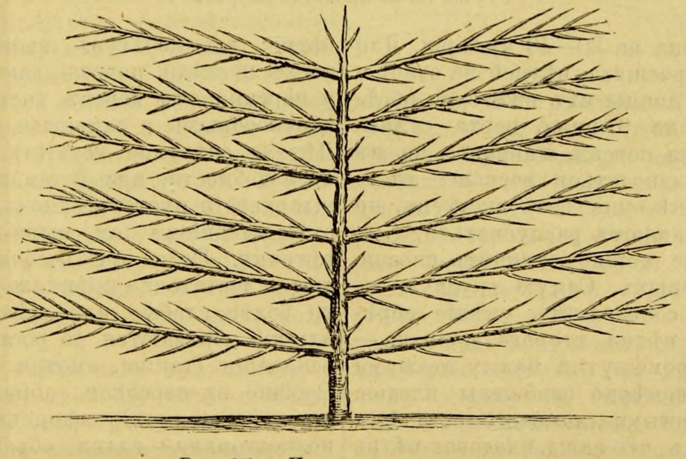


Рис. 35-й. Низкая простая пальмета.

обрѣзаются до половины годоваго прироста. Оч. полезное видоизмѣненіе пальметы представл. *пальмета Верье* (рис. 36-й), боков. вѣтви которой не только постепенно приводятся въ горизонтальн. положеніе, но и постепенно-же загибаются концами вверхъ (вертикально) и выводятся въ этомъ послѣдн. направленіи всѣ до одного уровня. Въ концѣ формированія средній побѣгъ не выращивается болѣе, а замѣняется, какъ видно на рис. 36-мъ, двумя серединными вѣтвями, загнутыми, какъ и всѣ другія, вверхъ. Вслѣдствіе такой формы, вѣтви тѣмъ длиннѣе, чѣмъ онѣ ниже, а такъ какъ, при этомъ, концы всѣхъ вѣтвей направлены вертикально, то распредѣленіе сока, а черезъ это и плодоносеніе, гораздо равномѣрнѣе, чѣмъ у обыкнов. пальметы. Но чтобы плодоносеніе не страдало отъ чрезмѣрнаго развитія вѣтвей, пальмета Верье д. б. широка: расположена на 30—40 кв. арш. Для поддержанія выросшихъ вѣтвей на одной и той-же высотѣ, концы ихъ ежегодно обрѣзаются вершк. на 9 ниже верха стѣны. Ежегодн. обрѣзка персик. и абрикос. деревъ на плоды д. производиться весною — въ то время, когда онѣ еще безъ листьевъ, но почки уже начинаютъ распускаться, т. е. тогда, когда уже можно отличить плодов. почки отъ ростовыхъ. Самую трудную задачу садовника составляетъ умѣніе обрѣзать побочныя вѣтви второго порядка — такъ, чтобы промежутки между этажами вездѣ были равномѣрно снабжены плодов. вѣтвями. Трудность увеличивается еще тѣмъ обстоятельствомъ, что кажд. плодовая вѣтвь персиков., абрикосов. и сливн. деревъ приноситъ плоды только одинъ годъ и въ слѣдующ. году новыя плодов. вѣтви появляются только на новыхъ вѣтвяхъ II-го порядка, выращенныхъ въ теченіи лѣта прошлаго гада. Искусство обрѣзки и заключается въ томъ, чтобы этими вѣтвями II порядка были равномѣрно, начиная съ основанія, снабжены вѣтви I порядка (а на персикахъ и стволъ): если оставить безъ обрѣзки, то плодов. вѣтви съ кажд. годомъ будутъ все болѣе и болѣе отодвигаться отъ основанія вѣтвей I-го порядка къ верхушкѣ ихъ, пока, наконецъ, вслѣдствіе чрезмѣрнаго удлинненія вѣтвей I порядка, плодоносеніе не прекратится совсѣмъ. Отщипываніе въ іюлѣ кончиковъ маленьк. годовалыхъ (ростущихъ) вѣточекъ (II порядка) обыкновенно производитъ слѣдующ. результатъ: самый верхній (ближайшій къ концу) и пазушный (у самаго основанія вѣточки) глазки превращаются въ ростовыя почки, а большая часть лежащихъ между ними глазковъ — въ плодовыя. Въ слѣдующ. году развившіяся изъ плодов. почекъ плодов. вѣтви приносятъ плоды, послѣ чего ихъ слѣдующ. весною обрѣзаютъ до ростов. почекъ, лежащихъ у основанія вѣтки; изъ побѣговъ, выростающихъ изъ этихъ послѣдн. почекъ, даютъ развиваться у персиковыхъ деревъ только двумъ, а у абрикосовыхъ и сливныхъ только одному. Лѣтомъ слѣдующ. года эти побѣги, смотря по надобности, или оставляютъ рости для выполненія пустотъ, или-же превращаютъ отщипываніемъ (см. выше) въ плодовыя вѣточки. Если при весенн. обрѣзкѣ окажется достаточно крѣпкихъ плодов. вѣтвей, то болѣе слабыя или срѣзаются совсѣмъ, или-же обрѣзаются до ростов. глазковъ у основанія (также, смотря по надобности). Вообще на персиков., абрикосов. и сливн. шпалеры вниманіе садовника д. б. обращено постоянно — главн. образомъ съ цѣлью равномѣрн. распредѣленія ростов. и плодов. вѣтвей. Гдѣ нужно выполнить свободный промежутокъ, онъ обрѣзаетъ весною на ростовыхъ глазкахъ (у основанія вѣтки), а гдѣ мало плодов. вѣтвей — отщипываетъ въ іюлѣ кончики вѣтвей II порядка. При излишкѣ плодов. или ростов. вѣтвей срѣзается часть тѣхъ или другихъ.

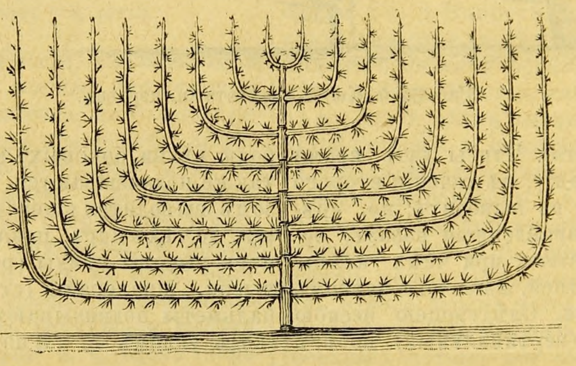


Рис. 36-й. Пальмета Верье.

Обрѣзка плодов. деревьевъ и кустовъ, предоставленныхъ естественн. росту, ограничивается обыкновенно обрѣзаніемъ засохшихъ или вообще попортившихся вѣтвей и удаленіемъ части изъ слишкомъ густо сидящихъ вѣтвей (подробности—см. отдѣльн. названія).—Относительно *обрѣзки винограда*—см. **Виноградъ.**—*Подъ редакціею Директора Имп. Ботаническ. сада въ С.-Петербургѣ* **Э. Л. РЕГЕЛЯ.**

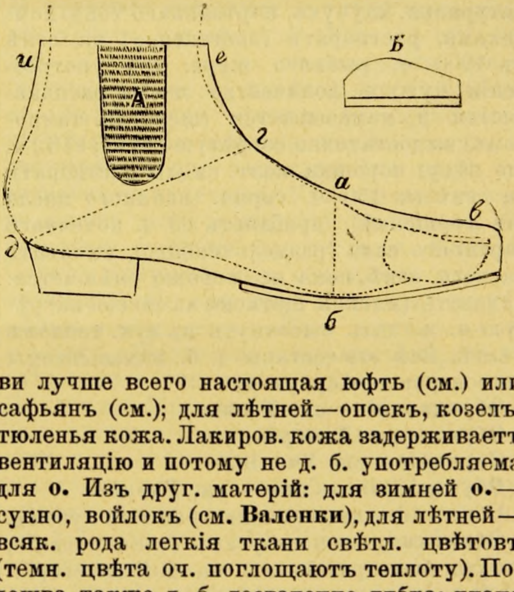
Обрядъ—утвержденные обычаемъ порядокъ и внѣшн. формы, соблюдаемые при совершеніи извѣстн. дѣйствій, чаще всего религіозныхъ; сюда относятся, напр., **о.** вѣнчанія, **о.** крещенія и пр., совершаемые христіанск. церковью.

Обсахариваніе—покрытіе сахаромъ различн. рода фруктовъ: см. **Фрукты.**

Обсерваторія—заведеніе для астрономическ. и физическ. (метеорологическ., магнитныхъ и пр.) наблюденій. **О.** въ настоящ. время существуютъ во всѣхъ частяхъ свѣта, но болѣе всего ихъ въ Европѣ и, затѣмъ, Сѣв. Америкѣ. Сам. знаменитыми **о.** считаются: Парижская, Гринвичская, Палермская, Берлинская, Лейпцигская и наша Пулковская (близъ Петербурга). **О.** должна б. помѣщена на открыт. мѣстѣ, внѣ города (астрономическая — на нѣкотор. возвышеніи), вдали отъ пыли и всяк. рода испареній.

Обсидіанъ, вулканическое стекло — минералъ, вулканическаго происхожденія, по виду очень похожій на стекло: бураго, темнокоричневаго, рѣже зеленоватаго или сѣраго, но чаще всего чернаго цвѣта; прозраченъ или полупрозраченъ, раковистаго сложенія, довольно хрупокъ; состоитъ, главобразомъ, изъ кремнезема, извести, глинозема, калія и окиси желѣза. Удѣльный вѣсъ 2,4—2,5; твердость между полевымъ шпатомъ и кварцомъ. Находятъ его на Липарскихъ островахъ, на Тенерифѣ, въ Исландіи, въ Мексикѣ, Богеміи, Венгріи, Молдавіи и во мног. друг. мѣстахъ; у насъ попадается за Кавказомъ и въ Сибири. Обсидіанъ хорошо полируется и черный употребляется для приготовленія траурныхъ украшеній, пуговицъ и пр.

Обувь д. защищать ноги отъ холода и сырости, не мѣшая въ то-же время свободн. вентиляціи и не стѣсняя движеній ногъ. Чулки или носки—нитяные, бумажные или шерстяные, смотря по времени года. Бумажные держатъ тепло лучше нитяныхъ, но скорѣе пропитываются потомъ и, черезъ это, задерживаютъ вентиляцію; поэтому, перемѣнять ихъ слѣд. чаще, чѣмъ нитяные; послѣдніе удобнѣе всего для лѣта. Верхняя **о.,** сапоги или ботинки, должна не только не жать ногу, но и быть по ногѣ. Такъ какъ нога при наступаніи на нее дѣлается длиннѣе и шире, то снимать мѣрку съ ноги или мѣрить готовый сапогъ слѣд. въ стоячемъ положеніи. Нога д. сидѣть въ сапогѣ, какъ показано на рис. въ А, т. е. сапогъ д. б. нѣсколько длиннѣе ноги, просторенъ въ носкѣ *(в)*; по линіи *а б* обхватывать ногу свободно, нисколько не сжимая ее, а въ подъемѣ *(дг)* на столько плотно прилегать къ ней,чтобы не скользить вверхъ и внизъ при ходьбѣ. Удобнѣе, если носокъ надъ большимъ пальцемъ (а не по серединѣ) немного болѣе выпуклъ (Б на рис.). Въ голенищахъ нога д. б. также свободна: голенищи д. едва прикасаться къ ней *(е и* въ А). Каблукъ удобнѣе всего около 1 дюйма высотою и около 2 д. въ ширину и длину. Слишкомъ высокіе каблуки не только затрудняютъ ходьбу, но и уродуютъ ногу; слишкомъ низкіе дѣлаютъ походку тяжелою. Недостатки оч. узкаго каблука понятны сами собою. Матеріалъ, изъ котораго приготовл. сапоги, д. б. достаточно мягокъ и эластиченъ, напр., мягкая кожа. Для зимней обуви лучше всего настоящая юфть (см.) или сафьянъ (см.); для лѣтней—опоекъ, козелъ, тюленья кожа. Лакиров. кожа задерживаетъ вентиляцію и потому не д. б. употребляема для **о.** Изъ друг. матерій: для зимней **о.**—сукно, войлокъ (см. **Валенки**), для лѣтней—всяк. рода легкія ткани свѣтл. цвѣтовъ (темн. цвѣта оч. поглощаютъ теплоту). Подошва также д. б. достаточно гибка: иначе трудно ходить; поэтому двойн. подошву накладываютъ только на мѣстахъ, показанныхъ на рисункѣ, оставляя середину свободною. Войлочныя, пробковыя или соломенныя *стельки* предохраняютъ ногу отъ холода и сырости. *Калоши* д. б. не оч. тверды и достаточно плотно обхватывать сапогъ: иначе натираютъ мозоли. Резинов. калоши мѣшаютъ вентиляціи и потому не д. б. терпимы долго на ногахъ; но для короткихъ переходовъ или переѣздовъ совершенно удобны. Фланелевая или войлочная подкладка теплой **о.** скоро утаптывается и перестаетъ



грѣть; поэтому ее выгоднѣе замѣнять толст. шерстян. чулками (см. **Ноги**).—*Чистка* кожанной **о.** ваксою (см.) или *смазываніе* ея какимъ-либо жиромъ необходимо для предохраненія ея отъ сырости. Чистить и смазывать,— когда **о.** вполнѣ суха (не сушить передъ огнемъ) и очищена отъ грязи (обмыть мокр. тряпкою). Слѣдующ. составъ рекомендуется для поддержанія въ кожѣ мягкости: 17 ч. (по вѣсу) желт. смолы, 25 ч. желт. воска и 32 ч. бараньяго сала расплавить на огнѣ, хорошенько мѣшая; прибавить 500 ч. льняного масла, снять съ огня и продолжать мѣшать до полнаго охлажденія массы. Сохранять въ сух. мѣстѣ и смазывать **о.** при помощи мягк. щетки (когда масса впиталась кожею, можно чистить ваксою).

Обувь непромокаемая. Чтобы сдѣлать **о.** непромокаемою, можно употребить одно изъ слѣдующ. средствъ: а) только что описанн. составъ для поддержанія въ кожѣ мягкости; б) непромокаемую ваксу (см. **Вакса**); в) непромокаемый каучуковый лакъ (стр. 433); г) лакъ для предохраненія обуви отъ сырости (стр. 434); д) 400—500 ч. (по вѣсу) натуральн. каучука, нарѣзаннаго тонк. ломтиками, растворить (постепенно) на огнѣ въ 1000 ч. рыбьяго жира: при употребленіи нужное количество массы расплавляется и намазывается (шерстян. тампономъ) на достаточно согрѣтую обувь; е) 32 ч. (по вѣсу) порошка желт. смолы растворить на огнѣ въ 150 ч. горяч. льняного масла (въ горшечкѣ), прибавить 63 ч. почечнаго бараньяго сала (размельченнаго), кипятить на легк. огнѣ, пока все хорошо смѣшается: намазать (мягкою щеткою) на слегка нагрѣтую **о.** и дать высохнуть въ сух. тепломъ мѣстѣ. Всѣ эти составы д. б. намазываемы на совершенно сухую **о.**

Обугливаніе—см. **Уголь.**

Обухъ—см. **Топоръ.**

Обученіе—см. **Ученіе.**

Обученіе наглядное—см. **Ученіе.**

Обшевни—широк. сани, обшитыя лубомъ.

Общества, по способу ихъ возникновенія, могутъ быть раздѣлены на двѣ категоріи: А) **О-ва** *историческ.* или *политическ. происхожденія,* соотвѣтствующія у насъ сословному дѣленію имперіи: **о-ва** дворянскія (см. **Дворянство**), мѣщанскія (см. **Мѣщане**), крестьянскія (см. **Крестьяне**) и ремесленныя (см. **Ремесленники**). Б) **О-ва,** *устраиваемыя частн. лицами* или *учрежденіями* для какихъ-либо спеціал. цѣлей, соотвѣтственно которымъ онѣ м. б. подраздѣлены на: 1) *Ученыя общества,* право учреждать которыя предоставлено университетамъ, и уставы которыхъ д. б. утверждаемы м-ромъ народн. просвѣщ. (Общ. уст. росс. универс., ст. 145; Сбор. узак. 1884 г. № 92, ст. 713). 2) **О-ва** *Изящн. искусствъ;* уставы этихъ обществъ утверждаются обыкновенно м-ромъ вн. дѣлъ. 3) **О-ва** *для содѣйствія промышленности* или *сельск. хозяйству;* уставы такихъ **о-въ** представляются, черезъ м-ра гос. им., на разсмотрѣніе комитета м-ровъ и утверждаются Государемъ Императоромъ. 4) **О-ва** *миссіонерскія и библейскія.* 5) **О-ва** *благотворительныя,* по общ. правилу, учреждаются съ Высоч. разрѣшенія, послѣ представленія ихъ уставовъ министру внутр. дѣлъ; но тѣ изъ нихъ, которыя не им. общегосударств. значенія, м. б. утверждаемы непосредственно м-ромъ внутр. дѣлъ (Уст. обществ. Призрѣн., ст. 1520 и прим. къ ней по прод. 1886 г.). 6) **О-ва** *промышленныя,* т. е. **о-ва,** имѣющія цѣлью эксплоатацію какой-либо отрасли народн. хозяйства, въ наст. время многочисленны въ Россіи. Капиталы такихъ **о-въ** составляются обыкновенно посредствомъ выпуска акцій (см. **Товарищества**), а потому и **о-ва** этого рода назыв. акціонерными **о-ми.** По роду операцій ихъ можно раздѣлить на: а) *производительныя,* составляемыя для производства какихъ-либо предметовъ потребленія; б) *торговыя;* в) *желѣзнодорожныя* и *пароходныя,* къ которымъ м. б. отнесены и **о.** конно-желѣзн. дорогъ; г) *кредитныя;* д) *страховыя:* для страхованія отъ огня и др. бѣдствій (градобитія, морск. и желѣзнодорожн. крушеній и пр.), для страхованія жизни, капиталовъ, кладей и т. п. Для образованія какого-либо акціонерн. **о-ва,** будущій уставъ его (какъ проэктъ) вносится, черезъ надлежащее м-во (обыкновенно м-во финансовъ), на разсмотрѣніе комитета м-ровъ, по одобреніи которымъ уставъ утверждается Высоч. властью. 7) **О-ва** *спорта;* къ нимъ относятся: а) **о-ва** *скаковыя* и *рысистыхъ бѣговъ,* б) **о-ва** *охоты;* первыя учреждаются съ Высоч. разрѣшенія, черезъ комитетъ министровъ, куда уставы ихъ представляются главноуправляющимъ госуд. коннозаводства; уставы **о-въ** охоты утверждаются м-омъ госуд. им. (Собр. Уза коп. 1884 г., ст. 211). Безъ вѣдома и разрѣшенія правительства воспрещается учреждать какія-бы-то-ни было **о-ва.** Всякое **о.,** учрежденное безъ разрѣшенія надлежащ. властей, признается тайнымъ и противозаконнымъ, хотя-бы цѣль его и не была преступною. Къ числу противозаконн. **о-въ** принадлежатъ также: 1) всѣ преслѣдующія вредныя для государства цѣли сборища, собранія, сходбища, товарищества, кружки, артели и т. п.; 2) всѣ **о-ва,** хотя и учрежденныя въ законн. порядкѣ, но уклонившіяся отъ цѣли ихъ учрежденія или прикрывающія благовидн. дѣйствіями направленіе, вредное для государства или общественн. нравственности, и 3) всѣ **о-ва,** воспрещенныя обнародованн. положеніемъ комитета м-ровъ. (Уставъ о предупр. и пресѣч. преступ., ст. 126—128, изд. 1876 г.).

Община сельская: такъ наз. общество крестьянъ, владѣющихъ землею сообща на основаніи правилъ *общиннаго владѣнія* (см. **Крестьяне**).

Общины религіозныя. По закону существ. нѣсколько женск. **о.**, устраиваемыхъ по уставамъ монастырск. жизни (но безъ пострижения) и обращаемыхъ впослѣдствіи въ общежительн. монастыри (см. **Монастыри**); напр. **о.** на хуторѣ Кутузовкѣ, Ардашевск у., Нижегор. г. (Выс. повел. отъ 4 апр. 1881 г., Полн. собр. зак., 72), Казанская **о.** — въ сельцѣ Шамардинѣ, Перемышльск. у., Калужск. г. (Собр. узак. 1884 г., ст. 616), и др.

Общины сестеръ милосердія—см. **Сестры Милосердія.**

Объективъ. Такъ въ оптическ. инструментахъ (зрительн. трубѣ, микроскопѣ, фотографическ. камерѣ и т. п.) наз. собирательное стекло (или система стеколъ), обращенное къ предмету и воспринимающее отъ него свѣтовые лучи. Въ противуположность **о.**, *окуляромъ* наз. стекло, обращенное къ глазу.

Объемъ тѣла или мѣсто, занимаемое тѣломъ въ пространствѣ, соотв. кубич. содержанію тѣла и опредѣляется кубич. мѣрами. Для измѣренія **о.** тѣла правильн. прямоугольно-четырехгранной формы достаточно перемножить м. собою три измѣренія этого тѣла (высоту, длину и ширину). **О.** тѣлъ другихъ правильныхъ формъ (сферической, конической, призматической, пирамидальной и пр.) опредѣлить также не трудно при помощи прост. геометрич. формулъ; но для опредѣленія геометрическ. способомъ **о.** тѣлъ неправильной формы требуются сложн. пріемы и вычисленія. Для тверд. тѣлъ небольш. величины въ так. случаѣ гораздо удобнѣе примѣнить слѣдующ. практическ. способъ (годный для тѣлъ всякой формы): погрузить (вполнѣ) тѣло въ воду (или друг. жидкость), помѣщенную въ сосудѣ съ дѣленіями; величина, на которую поднимется вода въ сосудѣ, и будетъ соотвѣтствовать объему даннаго тѣла; напр., если вода въ сосудѣ, до погруженія въ нее тѣла, стояла на высотѣ 100 куб. сант., а послѣ погруженія тѣла поднялась до 120 куб. сант., то **о.** погруженн. тѣла б. 20 куб. сант. *Или:* взвѣсить тѣло сначала въ воздухѣ, а потомъ въ водѣ; кажд. килограммъ разницы въ вѣсѣ б. соотвѣтствовать 1 куб. дециметру объема тѣла; напр., если вѣсъ тѣла въ воздухѣ 10 килогр., а вѣсъ его въ водѣ 6 килогр., то **о.** тѣла будетъ 10—6 = 4 куб. дециметра (см. **Вѣсъ удѣльный**).

Объѣздка—см. **Выѣздка** и **Ѣзда.**

Объявленія всяк. рода печатаются съ разрѣшенія мѣстн. полицейск. начальства (т. XIV, Уст. о ценз. и печати, изд. 1886 г., ст. 41). Печатаніе **о.** о продажѣ билетовъ иностр. лотерей—только съ разрѣшенія М-ва Финансовъ (ст. 39); о продажѣ лекарствъ и о леченіи—не иначе, какъ съ разрѣшенія въ столицахъ и г. Одессѣ—Врачебн. Управленій, въ остальн. мѣстностяхъ — Врачебн. Отдѣленій Губернск. Управленій, а гдѣ нѣтъ послѣднихъ—Врачебн. Управъ (т. XIII, Уст. врач., ст. 309, по прод. 1886 г.).

Объярь — употреблявшаяся въ старину плотная шелков. матерія, въ родѣ гродетура.

Обыскъ — одинъ изъ способовъ, употребляемыхъ въ уголовн. процессахъ для розысканія предметовъ, могущихъ обнаружить преступленіе. Производится всегда судебн. слѣдователемъ—въ случаяхъ основательн. подозрѣнія о сокрытіи въ данн. мѣстѣ или преступника, или веществ. доказательствъ преступленія. Полиція, производящая первоначальн. дознаніе, въ правѣ произвести **о.** лишь въ томъ случаѣ, когда до прибытія слѣдователя слѣды преступленія могутъ изгладиться (Уст. уг. суд., ст. 258). Обыскъ д. б. производимъ днемъ (ночью—только въ крайней необходимости, съ объясненіемъ причинъ въ протоколѣ), въ присутствіи хозяина помѣщенія (а за отсутствіемъ его—его жены или старш. домашнихъ) и понятыхъ. Присутствовать при **о.** могутъ всѣ участвующіе въ дѣлѣ, а посторонніе — только съ согласія хозяина. Судебн. слѣдователь д. объявить хозяину и понятымъ по как. дѣлу и съ как. именно цѣлью совершается **о.** Если хозяинъ не пожелаетъ добровольно открыть запертое, то слѣдователь им. право сдѣлать это самъ. Бумаги д. б. обыскиваемы съ осторожностью, безъ оглашенія обстоятельствъ, не относящихся къ слѣдствію. Отбирается лишь необходимое, по предъявленіи отобраннаго понятымъ и друг. присутствующимъ лицамъ (ст. 357—359, 363—367). По государств. преступленіямъ **о.**, по указанн. выше правиламъ, производится офицерами корпуса жандармовъ, а въ случаѣ ихъ отсутствія, въ дѣлѣ, не терпящемъ отлагательства,—полиціею (ст. 1035^2, 1035^3, 1035^7).

Обыскомъ наз. также записываемое въ церковн. обыскныхъ книгахъ, при совершеніи брака, свидѣтельство о томъ, что женихъ и невѣста не состоятъ въ родствѣ и не им. друг. препятствій къ браку.

Обычай юридическій есть внѣшнее выраженіе юридическ. правилъ, образовавшихся въ данн. обществѣ независимо отъ законод. власти и примѣняемыхъ кажд. разъ при однообразно сложившихся обстоятельствахъ; напр., по обычаю—при наймѣ имущества наемн. плата уплачивается обыкновенно впередъ, а при личномъ наймѣ—по истеченіи сроковъ найма. Совокупность этихъ обычныхъ правилъ наз. *Обычнымъ правомъ*. У насъ обычное право им. особенно широкое примѣненіе: всѣ крестьяне, въ области ихъ взаимныхъ частн. отношеній, живутъ подъ господствомъ обычн. права. Послѣднее им. полную юридическ. силу во всѣхъ тѣхъ спорныхъ дѣлахъ между крестьянами, которыя разбираются волостн. судами, а именно: во всѣхъ семейн. дѣлахъ, за исключеніемъ тѣхъ, которыя опредѣляются каноническ. и государственн. законами, въ дѣлахъ по обязательствамъ или сдѣлкамъ, по наслѣдованію и правамъ на вещи, если стоимость предмета обязательства или сдѣлки, наслѣдства или вещи не превышаетъ 100 р.; въ спорахъ о недвижим. имуществѣ, — если имущество это находится въ предѣлахъ крестьянск. надѣла (т. II, ч. 1, ст. 2172). Въ сказанныхъ случаяхъ на основаніи обычн. права могутъ б. заключаемы и договоры лицами друг. сословій съ крестьянами; но такъ какъ въ этихъ случаяхъ судиться по обычн. праву можно только при согласіи на то обѣихъ сторонъ, согласіи, выраженномъ передъ судомъ, то такихъ договоровъ слѣдуетъ избѣгать и предпочитать имъ заключеніе договоровъ на основаніи общ. законовъ. Иначе можно подвергнуться такого рода непріятности: лицо, не принадлежащее къ крестьянск. сословію, даетъ крестьянину въ займы деньги безъ письменн. акта (какъ слѣд. по закону), но при свидѣтеляхъ, какъ допуск. обычн. правомъ; не получая долга въ срокъ, заимодавецъ обращается въ волостн. судъ; здѣсь отвѣтчикъ заявляетъ, что, въ виду непринадлежности истца къ крестьянск. сословію, судиться волостн. судомъ не желаетъ (ст. 2173). На основаніи этого заявленія, волостн. судъ уклоняется отъ разбирательства. Заимодавецъ передаетъ дѣло миров. судьѣ, который долженъ отказать ему, п. ч. въ общ. судахъ долгъ не можетъ б. доказанъ свидѣтельск. показаніями. То-же самое, конечно, можетъ случиться и съ крестьяниномъ, давшимъ деньги въ займы лицу другого сословія. Въ нѣкот. случаяхъ обычн. право примѣняется и друг. судами: 1) комерч. и общ. судами къ спорамъ по торгов. сдѣлкамъ: *а)* когда данн. вопросъ неразрѣшенъ закономъ (Уст. торг., ст. 1714), или *б)* когда въ законѣ прямо указано на примѣненіе обычн. права (т. X, ч. 1, ст. 2112; Уст. торг., ст. 1023 и др.; Уст. гр. суд., ст. 28); 2) мир. судьями ко всѣмъ дѣламъ—при тѣхъ-же двухъ условіяхъ *(а* и *б)* и если, при томъ, одна или обѣ стороны ссылаются на обычай (Уст. гр. суд., ст. 130); 3) окружн. судами—при второмъ условіи *(б)* и при толкованіи договоровъ (т. X, ч. 1, ст. 442 пр. 2 и др., ст. 1539).—*При Имп. Русск. Географическ. обществѣ (въ Пет.), при отдѣлѣ этнографіи, существ. особ. комиссія для собиранія юридическ. обычаевъ. Комиссія эта принимаетъ и разбираетъ присылаемые ей матеріалы, а лицамъ, желающимъ заняться собираніемъ обычаевъ, высылаетъ безплатно составленную ею по этому предмету программу.*

Обѣдня — то-же **Литургія.**

Обѣдъ — см. **Завтракъ, Образъ жизни, Пища.**

Обязательства однихъ лицъ къ другимъ м. возникать или вслѣдствіе договоровъ (см. **Договоръ** и отдѣльн. виды **о-въ** — **Заемъ, Залогъ, Закладъ, Наемъ** и пр.), или-же помимо договоровъ—вслѣдствіе правонарушеній и т. п., напр., лицо, причинившее своими дѣйствіями убытки друг. лицу, *обязано* вознаградить послѣднее.

Овенъ — созвѣздіе на сѣв. половинѣ неба; заключаетъ 80 звѣздъ, видимыхъ прост. глазомъ, изъ которыхъ, впрочемъ, только двѣ, по блеску, выше 4-го класса (см. **Небо**). **О.** — первый знакъ зодіака; изображается такъ: ♈.

Овесъ (Avena)—хлѣбн. злакъ, происходящій изъ возвышенн. странъ центральн. Азіи. **О.** не былъ извѣстенъ древн. египтянамъ, а римляне стали знакомы съ нимъ только со временъ имперіи. Напротивъ того, у германцевъ, а можетъ быть и у славянъ, онъ разводился издревле. На сѣверъ **о.** не идетъ такъ далеко, какъ ячмень, п. ч. требуетъ болѣе продолжительн. лѣта. **О.** бываетъ *яровой* и *озимый;* но у насъ озимый не въ ходу и сѣется только въ Польшѣ. Одна изъ важн. особенностей овса заключается въ томъ, что кажд. колосокъ его метелки содержитъ не одно, а 2 и даже 3 цвѣточка, а потомъ 2 и 3 зерна: нижнее зерно самое крупное и полное, остальныя-же мелки и даютъ только слабые ростки и растенія. **О.** на почву не прихотливъ; плохо растетъ лишь на черезъчуръ песчаной или оч. известковой почвѣ; на всѣхъ другихъ родится хорошо. Удается послѣ всяк. хлѣба, особенно-же послѣ картофеля или, еще лучше, послѣ клевера; но можетъ дать не дурной урожай, даже если его посѣять 2 раза сряду на одномъ и томъ-же полѣ. Хорош. сѣмена и своевременн. посѣвъ составляютъ 2 главн. условія для удачи. Поэтому, для посѣва слѣд. выбирать наиболѣе годныя сѣмена (см. **Сѣмена**), удаляя, при этомъ, всѣ двойки и тройки. Въ виду перерода овса, полезно обновлять сѣмена кажд. 5—6 лѣтъ, или-же, по крайней мѣрѣ, тщательнѣе отбирать свои собственн. сѣмена. Сѣять нужно, какъ можно раньше, особенно въ странахъ съ сух. веснами.

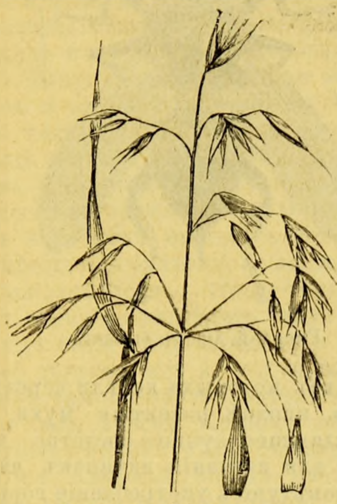


Рис. 1-й. Обыкнов. овесъ.

«Овесъ топчи въ грязь — будешь князь», гласитъ пословица. **О.** можетъ удаваться и на оч. сырыхъ, почти болотист. мѣстностяхъ; но сѣять его на нихъ слѣдуетъ, пока снѣгъ не совсѣмъ сошелъ и земля еще мерзлая, такъ какъ съ оттаиваніемъ подобная почва превращается въ грязь или трясину, подсыхающую только лѣтомъ. Лучшая почва для **о.** суглинистая и супесчаная; особенно хорошо онъ родится на нови и на залежи, даже безъ удобренія. Хорош. обработка почвы, безъ сомнѣнія, возвышаетъ урожай **о.**; но она д. примѣняться къ почвѣ. Слишкомъ пушистая пашня для овса не годится. Обыкновенно на 1 дес. высѣвается: при тяжел. почвѣ 108—135, при мягкой 70—108 и при легкой почвѣ 80—108 гарнцевъ. Тотчасъ послѣ посѣва, или когда **о.** уже поднялся на палецъ, иногда (въ сухихъ мѣстахъ) полезно пройти по полю катками. Во многихъ мѣстахъ взошедшій **о.**, вслѣдствіе обилія сорныхъ травъ, приходится пропалывать. **О.** или жнутъ серпомъ, или косятъ косою съ граблями: лучше не совсѣмъ зрѣлый (чтобы не обсыпался). Послѣ жатвы **о.** оставляется на нѣсколько дней въ полѣ для просушки—или въ валахъ, или-же связаннымъ въ снопы и сложеннымъ въ небол. копны (см. **Уборка хлѣбовъ**). Хорош. **о.** тонкокожъ, мучнистъ и тяжеловѣсенъ; четверть его д. вѣсить отъ 7 до 8 пуд.; но вѣсъ этотъ им. значеніе только тогда, когда **о.** достаточно сухъ; поэтому-то у насъ въ торговлѣ *овинный* **о.** цѣнится болѣе *сыромолотнаго* (см. **Молотьба**). На кажд. пудъ овса соломы приходится столько-же или нѣсколько болѣе (на сыр. почвѣ и въ сыр. мѣстностяхъ солома обильнѣе). Десятина даетъ отъ 6 до 16 и до 20 четвертей зерна и отъ 60 до 130 и до 160 пуд. соломы. Главн. болѣзнь овса—*головня*, появляющаяся оч. рано въ колосьяхъ, въ формѣ обильной черно-бурой пыли, легко разносимой вѣтромъ. Пыль эта ничто иное, какъ споры грибка Ustilago carbo. Перемѣна сѣмянъ и хорош. уходъ за растеніемъ—лучшія средства противъ распространенія головни. Другая болѣзнь—*ржавчина*—портитъ стебли и листья и причиняется также грибкомъ (Puccinia coronata Corda); ржавая солома не годится для корма скота. Изъ насѣкомыхъ вредятъ **о.:** Agriotes segetis (см. **Щелкуны**), шведск. муха (стр. 775) и нѣкот. др. Кромѣ обыкновенн., оч. выносливаго, но мелкозернистаго и довольно легковѣснаго, русскаго **о.**, въ настоящ. время у насъ стали много разводить такъ назыв. *тульскій* **о.**—тонкокожій, полновѣсный, довольно крупный и хорошо переносящій климатъ средн. Россіи. Это—собственно **о.** французскій, названный тульскимъ, п. ч. его впервые стали сѣять въ Тульской губ., въ селѣ Моховомъ, въ имѣніи г. Шатилова, вслѣдствіе чего его наз. также *моховскимъ* или *шатиловскимъ*. Друг. сорта **о.** для насъ менѣе пригодны, такъ какъ требуютъ болѣе продолжительн. лѣта.—Употребл. **о.** главн. образомъ на кормъ лошадямъ, а также домашн. птицамъ. Овсян. солома, содержащая жиру болѣе, чѣмъ всякая другая, идетъ на кормъ для крупн. и мелкаго рогат. скота. Изъ зеренъ **о.** приготовляютъ муку (стр. 682) и крупу (стр. 602). Мука годится на хлѣбъ развѣ только въ смѣси съ ржаною, да и то хлѣбъ б. плохъ. Изъ крупы приготовл. кашицу *(овсянку)*, такъ-же, какъ и изъ всяк. друг. крупы (см. **Каша**). Жидкая кашица довольно удобоварима и питательна, особенно, если пригото-

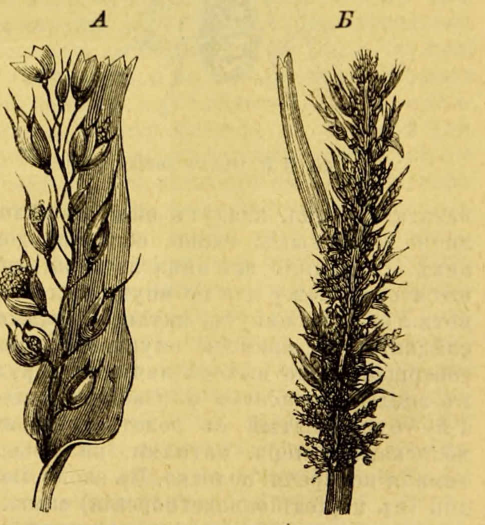


Рис. 2-й. *Головня.* *А*—начало головни; *Б*—послѣдняя степень развитія головни.

влена на молокѣ. *Овсянка на водѣ:* $1^{3}/_{4}$ стак. крупъ бросить въ кипятокъ, посолить, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, прибавить ложки 2 масла. *Овсянка на молокѣ:* поступаютъ точно такъ-же, но, вмѣсто воды, на $1^{3}/_{4}$ стак. крупъ берутъ $3^{1}/_{2}$ бут. молока. Желающіе могутъ подсластить овсянку или прибавить въ нее изюму. *Овсян. кисель:* овсян. крупу вымачиваютъ въ водѣ 3 дня (ежедневно перемѣняя воду 2 раза), затѣмъ прожимаютъ сквозь волос. сито, прибавляютъ (по вкусу) лимонн. сока, подслащаютъ, даютъ вскипѣть, снова пропускаютъ черезъ сито и выставляютъ на холодъ.—Объ *овсянкѣ для собакъ*—см. **Собаки.**—Изъ овсян. каши дѣлаютъ также припарки (см. э. слово).

Овинъ—см. **Рига.**

Оводы (Oestrida)—насѣкомыя изъ отр. двукрылыхъ (Diptera). Это средн. величины мухи, съ тѣломъ, довольно густо покрытымъ волосками, какъ у пчелъ или шмелей; голова большая, вздутая, съ небольш. глазами; ротъ не доразвитъ (въ развитомъ состояніи **о.**, повидимому, почти не принимаютъ пищи); ноги, особенно заднія, длинныя; крылья въ спокойн. состояніи приподняты. Самки, помощью трубчат. яйцеклада назади брюшка, кладутъ яйца въ тѣло различн. животныхъ, главн. образомъ домашнихъ. Вышедшія изъ яйца личинки забираются подъ кожу или во внутр. полости животнаго, гдѣ живутъ, питаясь соками послѣдняго, до времени окукленія, которое совершается по выходѣ личинки наружу—въ землѣ. *Лошадиный* **о.** (Gastrus equi—рис. 1-й)—буро-желтый съ золотисто-коричнев. волосками и черн. пятнами; на крыльяхъ темная поперечн. полоска. Въ знойн. іюльск. дни (въ періодъ оплодотворенія) самка приклеиваетъ свои бѣлыя, съ крышечкой, яички на гриву и шерсть ногъ или передн. частей тѣла лошади. По выходѣ изъ яйца, личинки переходятъ въ кишечникъ лошади, или пробираясь туда сами черезъ ротъ и задн. проходъ, или-же слизываемыя лошадью, вслѣдствіе производимаго ими зуда. При помощи крючечковъ на передн. членикѣ, личинки прикрѣпляются къ стѣнкамъ кишечника, выгрызаютъ здѣсь ямочки и питаются кровью; если ихъ много, то можетъ произойти прободеніе кишекъ и смерть. По истеченіи 10 мѣсяцевъ личинки извергаются съ испражненіями, зарываются въ землю и превращаются въ черн. боченкообразн. куколокъ, изъ которыхъ недѣли черезъ 4—6 вылетаютъ вполнѣ развитыя мухи. Какъ предупреждающее, лучшее средство—чистоплотность; для изгнанія личинокъ изъ кишечника совѣтуютъ употребленіе горьк. веществъ (обыкновенно безполезно). Крупн. рогат. скотъ въ іюлѣ и августѣ подвергается нападенію *бычачьяго* **о.** (Hypoderma bovis—рис. 2-й), особенно въ лѣсист. мѣстностяхъ. Отъ приближенія этой мухи скотъ приходитъ въ сильное возбужденіе, носится по полю, ищетъ спасенія въ водѣ. Этотъ **о.** черн. цвѣта, съ брюшкомъ, опушеннымъ у основанія бѣлыми, а на концѣ рыжеватыми волосками. Самка кладетъ яйца на кожу быковъ и коровъ, преимущественно молодыхъ. Личинка, проникая подъ кожу, образуетъ больш. (съ голубиное яйцо) нарывъ, въ которомъ живетъ, питаясь гноемъ и выставляя изъ ранки лишь дыхательн. отверстія (на задн. концѣ тѣла). Мѣсяц. чрезъ 9 послѣ кладки яицъ личинка выходитъ изъ нарыва. При зараженіи о. животное хилѣетъ и у коровъ уменьшается удой молока. Выдавливаніе личинокъ, пока онѣ еще не велики, и втираніе въ кожу жирныхъ

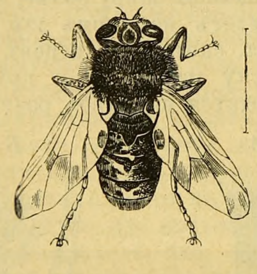


Рис. 1-й. Оводъ лошадиный.

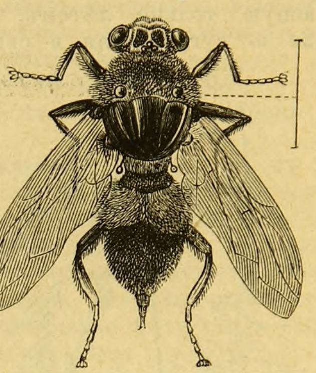


Рис. 2-й. Оводъ бычачій.

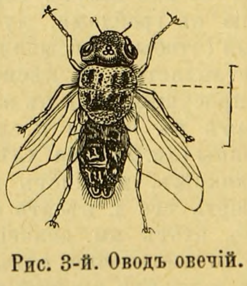


Рис. 3-й. Оводъ овечій.

и пахуч. веществъ (нефти, ворвани) приносятъ несомнѣнн. пользу; вскрытія нарывовъ слѣд. избѣгать. Подъ кожей сѣв. оленя живетъ *личинка оленьяго* о. (Hypoderma tarandi), иногда въ так. множествѣ, что продырявливаетъ шкуру на подобіе рѣшета. *Овечій* о. (Cephalomyia ovis — рис. 3-й) лѣтомъ встрѣчается часто въ овчарняхъ и на мѣстахъ, гдѣ пасутся овцы: въ щеляхъ стѣнъ, деревъ и т. п. Брюшко сверху черновато-коричневое, снизу—сѣрое. Въ іюлѣ и августѣ самка кладетъ яйца въ ноздри овецъ, откуда вылупившіяся личинки заползаютъ въ носъ и въ лобн. пазухи (см. **Носъ**), вызывая чиханіе, фырканіе, истеченіе слизи изъ носа и нѣкот. припадки, сходные съ *вертежемъ*, который, однако, не слѣд. смѣшивать съ этою болѣзнію (см. **Овцы**). Мѣсяц. черезъ 9 личинки выходятъ изъ носа. Для предупрежденія болѣзни, не должно, во время полов. зрѣлости о. (іюль—августъ), выгонять овецъ на пастбища близъ кустарниковъ или лѣса, слѣд. смазывать имъ около ноздрей дегтемъ и т. п. пахуч. веществами. Противъ самой болѣзни вдуваютъ въ носъ табакъ или инымъ образомъ заставляютъ животныхъ чихать (рѣдко съ результатомъ). Въ Южн. Америкѣ иногда наблюдали зараженіе человѣка личинками о. (Dermatobia hominis), обыкновенно нападающаго на жвачныхъ и ягуара.

Овощи. За исключеніемъ стручков. плодовъ (гороха, бобовъ и чечевицы), всѣ друг. о. содержатъ мало питательн. веществъ и, потому, употребл. обыкновенно не какъ самостоятельная пища, а какъ приправа къ друг. пищѣ, напр. къ мясу. Напротивъ того, въ овощахъ много солей, которыя, при умѣренн. употребленіи о., способствуютъ испражненію на низъ, а при излишкѣ или слабыхъ пищеварит. органахъ могутъ вызывать разстройство пищеваренія (поносъ и т. п.). Кромѣ того, многія о. (напр. капуста, салаты и т. п.) въ свѣж. состояніи содержатъ слаб. растительн. кислоты, которыя, попадая въ желудокъ отдѣльно, портятъ пищевареніе, а вмѣстѣ съ мясомъ — способствуютъ перевариванію послѣдняго. Значительн. содержаніе въ о. клѣтчатки дѣлаетъ ихъ неудобоваримыми для слаб. желудковъ. Въ молод. о. клѣтчатка эта еще нѣжна и потому м. б. доступна и не для оч. крѣпкихъ желудковъ; деревянистая-же клѣтчатка старыхъ о. положительно не переваривается. Нѣкот. о. заключаютъ въ себѣ вещества остраго запаха и вкуса и потому дѣйствуютъ, какъ пряности, напр. хрѣнъ, рѣдька, лукъ, чеснокъ и т. п. Въ сухомъ состояніи б. ч. овощей менѣе удобоваримы, чѣмъ въ свѣжемъ. Наиболѣе удобоваримыя изъ овощей (конечно, пока молодыя): свѣжій горошекъ, цвѣтная капуста, артишоки, спаржа, шпинатъ. Въ пищу д. б. употребляемы только совершенно здоровыя о.

Приготовленіе о. *для кухни.* Прежде всего слѣд. хорошенько очистить о. и освободить ихъ отъ всѣхъ тверд. частей. Затѣмъ, б. ч. свѣж. овощей (горошекъ, зелен. бобы, шпинатъ, цвѣтн. капуста и пр.), передъ варкою, д. б. *обварены,* т. е. опущены (въ дерев. плетенкѣ, рѣдкомъ полотнѣ, лужен. друшлакѣ и т. п.) въ кипятокъ и продержаны въ немъ нѣск. минутъ—пока не размягчатся немного (иногда на половину), потомъ тотчасъ же промыты въ прохладн. водѣ. Операція эта, называемая по французски «blanchir», отнимаетъ у о. остроту. Для лиственныхъ о. кипятокъ д. б. *подсоленъ* (для сохраненія зелен. цвѣта о.). Сухія о. (бобы, горохъ, чечевица) д. б. предварительно вымочены въ хол. водѣ, тѣмъ дольше, чѣмъ тверже о.: обыкновенно кладутъ на ночь въ слегка тепловат. воду, а утромъ, вынувъ, даютъ стечь. Если вода не совершенно мягкая, то въ нее слѣд. прибавить соды (стр. 70); прибавленіе послѣдней вообще полезно, потому что сода, размягчая кожицу о., способствуетъ ихъ удобоваримости. Если свѣж. о. варятся не для бульона, то ихъ слѣдуетъ погружать сразу въ кипятокъ; сухія о., напротивъ того, всегда нужно опускать въ хол. воду и затѣмъ уже нагрѣть послѣднюю до кипяченія, продолжая кипятить до тѣхъ поръ, пока о. не размягчатся вполнѣ (кожица стручк. плодовъ начнетъ лопаться). Прибавлять во время варки (если нужно) слѣд. кипятокъ, а не холодн. воду. Мѣшать дерев. ложкою. — *Сохраненіе* о. Въ свѣж. состояніи о. сохраняются на погребѣ (см. **Погребъ**). Всѣ корни зарываются въ мелкій (рѣчной) песокъ, лежащій на полу погреба; при этомъ лучше всего поступать такъ: вырывъ корни изъ земли, дать имъ просохнуть на землѣ часа 2—3; обтереть съ нихъ щеткою землю (никакъ не мыть) и разложить ихъ на слоѣ песка (лучше если подъ пескомъ еще слой стружекъ или соломы) такъ, чтобы не касались другъ друга, засыпать нов. слоемъ песка, на который точно такимъ-же образомъ разложить второй этажъ овощей, засыпать третьимъ слоемъ песка и т. д., пока не истощится весь запасъ корней; затѣмъ, все прикрыть (сверхъ песку) коротко обстриженн. дерномъ. Остальныя о. или развѣшиваются, или хранятся на полкахъ (также не должны прикасаться другъ къ другу): о. бѣлаго цвѣта вдали отъ свѣта, а о., склонные къ гніенію, ближе къ свѣту. Корни и всѣ сорта капусты м. б. также хорошо сохраняемы въ ямахъ, вырытыхъ на сухомъ и, если можно, возвышенн. мѣстѣ, въ $2^1/_2$—3 арш. глубиною, въ $2^1/_2$—$3^1/_2$ арш. шириною и нужной длины. Стѣны и полъ ямы обкладываются соломою (или, еще лучше, обдѣлываются кирпичемъ). Уложивъ **о.**, какъ сказано выше, между слоями песка, яму прикрываютъ досками. На зиму доски покрываютъ сух. листьями, соломою и землею (отъ дождя не мѣшаетъ сдѣлать родъ шалаша); но въ тепл. время ямы слѣд. провѣтривать. Капусту можно также сохранять, зарывая (на огородѣ-же) корни ея, въ косвенн. положеніи, въ землю, а остальныя части засыпая достаточн. слоемъ сух. листьевъ, соломы и земли. О сохраненіи **о.** въ видѣ консервовъ—см. **Консервы**.

Овощи сушеныя. Сушкѣ м. б. подвергнуты почти всѣ **о.**, но годятся только вполнѣ здоровыя; притомъ **о.** болѣе поздняго сбора обыкновенно пригоднѣе раннихъ. Для сушки берутся только тѣ части, которыя употребл. въ пищу, и приготовляются для нея такъ-же, какъ и для кухни, т. е. очищаются отъ земли и тверд. частей, обмываются (если нужно) и пр. Всѣ корни, равно какъ и картофель, освобождаются отъ наружн. кожицы и разрѣзаются на тонк. ломтики, какъ для супа; луковицы, порей и т. п. — на кусочки пальца въ $1^1/_2$—2; артишоки — на 4 части; освобожденные отъ наружн. тверд. кожи и зеренъ арбузы, дыни, тыквы — также на 4 части. Пахуч. растенія (петрушка, укропъ и т. п.) связываются въ небол. пучки. Кочанная капуста раздѣляется на листья, цвѣтная—на дольки, а у брюссельской снимаются прочь только зелен. листочки. Спаржа, горохъ, бобы и т. п. сушатся цѣликомъ. Лиственныя **о.** должны б., передъ сушкою, погружены въ посоленый кипятокъ минутъ на 20 (или-же въ теченіи 5 мин. подвергнуты, въ хорошо закрытомъ сосудѣ, дѣйствію пара); прочія **о.** должны б. сварены на половину. Въ томъ и друг. случаѣ **о.** кладутъ въ плетен. корзинку изъ ивовыхъ прутьевъ или изъ лужен. желѣзн. проволоки и погружаютъ въ теплую воду, которую затѣмъ доводятъ до кипѣнія. Вынувъ изъ кипятка, даютъ стечь (на чист. полотнѣ, растянутомъ на дерев. рѣшеткѣ); но травянистыя **о.** должны б. предварительно охлаждены погруженіемъ въ холодн. воду (тотчасъ по вынутіи изъ кипятка). Самая сушка м. б. произведена въ духовой или русской печи при температурѣ отъ 28°Р (35°Ц) до 48°Р (60°Ц) и *никакъ не выше* какъ до 52°Р (65°Ц); для этого **о.** раскладываются или на лужен. металлическ. сѣткѣ, или-же на толстой канвѣ, натянутой на дерев. рамку. По временамъ рамка вынимается и **о.** перевертываются (не должны касаться другъ друга). Сушка д. идти довольно быстро(около сутокъ, если овощей достаточно): иначе **о.** могутъ испортиться (броженіемъ). О готовности вѣрнѣе всего судить по взвѣшиванію: хорошо высушенная **о.** должна потерять до 80%—90% своего первоначальн. вѣса. Недурн. указателемъ можетъ служить также картофель (положенный для сушки съ друг. овощами): сушить слѣд. до тѣхъ поръ, пока картофель не сдѣлается роговиднымъ, полупрозрачнымъ, станетъ ломаться между пальцами и при треніи хрустѣть, какъ орѣхов. скорлупа. Высушенн. **о.** хранятся въ сух. мѣстѣ, въ дерев. или картонн. ящикахъ, а если ихъ много, то въ хорошо закрытыхъ сух. бочкахъ. Передъ употребленіемъ сух. **о.** должны б. вымочены въ водѣ (холодной лѣтомъ и теплой зимою)—пока не примутъ естеств. объема. Вода, служившая для вымачиванія капусты и пахуч. **о.**, обыкновенно выбрасывается; прочія **о.** могутъ б. сварены въ тойже водѣ. Хорошо высушенныя **о.** должны сохранять свой естеств. вкусъ и ароматъ. Въ продажѣ существ. *прессованныя сухія* **о.** (способъ Массона) въ формѣ плитокъ (около $^1/_4$ вершка толщиною), обыкновенно раздѣленныхъ на порціи (количество, необходимое для 1-го человѣка: 25 граммъ или около 6 золотн.). Для употребл. прессов. **о.** вымачиваются въ горячей водѣ (40—50°Р), но не въ кипяткѣ; затѣмъ варятся, какъ обыкн. **о.** Отъ обыкнов. сушеныхъ **о.** прессованныя отличаются тѣмъ, что послѣ сушки (въ особыхъ камерахъ) сжаты при помощи гидравлич. пресса. Вслѣдствіе ихъ малаго объема, онѣ въ больш. употребленіи на корабляхъ и вообще при путешествіяхъ по отдаленн. странамъ.

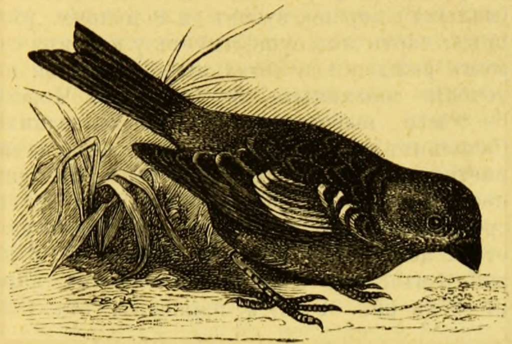
Овражекъ—то-же, что **Сусликъ**.

Овсяникъ—хлѣбъ изъ овсяной муки (см. стр. 682).

Овсяница. Такъ наз. различн. луговыя травы изъ сем. злаковъ: *Festuca elatior*, *F. ovina*, извѣстная также подъ именемъ *типца* или *тонконога*; *Avena pubescens*, а иногда и разн. виды *Bromus* (см. **Костерь**). Всѣ даютъ хорошее сѣно (см. **Луга**).

Овсянка—овсян. каша (см. **Овесъ**).

Овсянка (Emberiza citrinella) — пѣвч. птица изъ сем. *вьюрковыхъ* (Fringillidae), величиной съ воробья (отъ конца клюва до конца хвоста $6^1/_2$ д.). Опереніе взросл. самца довольно красиво. Голова, грудь и брюшко желто-лимонн. цвѣта, съ темн. пятнышками на груди и брюхѣ. Спина рыжевато-красная съ темнокоричн. пятнами. На крыльяхъ 2 свѣтл. поперечн. полоски. Перья хвоста черноватыя съ желт. краями. Клювъ голубоватый. Ноги красновато-розовыя. Самка нѣсколько меньше самца; желтизна брюшка блѣднѣе, голова желто-оливковая съ полосками. Въ средн. Россіи живетъ осѣдло; зимой изъ сѣверн. губ. перекочевываетъ въ болѣе южныя. Держится по мелколѣсью и лѣсн. опушкамъ, близъ полей, избѣгая глухихъ лѣсовъ. Весной самка несетъ 4—5 яицъ бѣл. или красноват. цвѣта съ темн. пятнышками. Гнѣздо обыкновенно въ кустахъ, около самой земли. Въ половинѣ іюня выводки уже начинаютъ летать.



Овсянка.

Въ теплое лѣто **о.** несетъ яица два, даже три раза. Лѣтомъ **о.** питается насѣкомыми, а зимой зернами, преимущественно—овса. Въ сентябрѣ **о.** собираются стаями и держатся по жнивамъ и коноплянникамъ, а съ наступленіемъ зимы, вмѣстѣ съ воробьями, кормятся по дорогамъ и гумнамъ. Мясо вкусно. Голосъ довольно пріятенъ, хотя нѣсколько пронзительный. Ручнѣетъ легко, особенно если поймана молодою. Кормъ тотъ-же, что и для чижей.

Овсянка или **верховодка** (Leucaspius delineatus)—небольш. рыбка изъ сем. карповыхъ, похожая на уклейку. Водится въ нѣкот. мѣстностяхъ средн., южн. и западн. Россіи (до Западн. Двины).

Овцебыкъ (Ovibos moschatus)—изъ отр. жвачныхъ и сем. полорогихъ; ростомъ съ небольш. корову; водится стадами въ пустынн. горист. мѣстностяхъ и тундрахъ сѣв. Америки (къ сѣв. отъ 60°). Складомъ тѣла напоминаетъ болѣе барана, чѣмъ быка. Рога отъ темени идутъ круто внизъ и, затѣмъ, загибаются вверхъ и наружу. Тѣло, особенно на плечахъ, густо покрыто прямыми длинными, ниспадающими почти до земли, волосами темнобур. цвѣта. Ноги оч. короткія. Питается лѣтомъ травой, зимою—лишаями. Мясо, не смотря на сильн. мускусный запахъ, индѣйцы и эскимосы употребляютъ въ пищу, а изъ шкуры эскимосы дѣлаютъ шапки; кожа идетъ на сапоги.

Овцеводство—см. **Овцы** и **Скотоводство.**

Овцы (Ovis) принадлежатъ къ отр. жвачныхъ (Ruminantia) и сем. полорогихъ. У самцовъ—обыкновенно рога, а самки—или безрогія или также съ рогами; но есть породы, у которыхъ оба пола безрогіе (комолые). Изъ дикихъ породъ **о.** въ наст, время извѣстны: *аргали* или *туръ* (см. **Туръ**), водящійся въ средн. Азіи и Сибири; *америк. толсторогій баранъ* (Caprovis montana), оч. сходный съ аргали, — въ сѣв. Америкѣ; *европейск. дик. баранъ* или *муфлонъ* (см. э. сл.) и сходныя съ нимъ породы, водящіяся въ Персіи и на Гималайск. горахъ; наконецъ, *аруи* или *африканск. длинношерстный баранъ* (Ammotragus tragelaphus), съ густою гривою на нижн. части шеи и груди,—въ сѣв. Африкѣ. Отъ какихъ дик. породъ происходитъ домашн. овца (Ovis aries) не извѣстно: вѣроятно, отъ многихъ; во всяк. случаѣ, совершившееся съ незапамятн. временъ прирученіе **о.** такъ измѣнило ее физически и нравственно, что въ наст. время домашн. **о.** не сходна ни съ одною дик. породою.—На рис. 1-мъ цифрами означены различн. части тѣла **о.** Главн. основанія для сужденія о тѣлосложеніи **о.** тѣ-же, какія приведены въ ст. **Корова** (стр. 370—371). И здѣсь, какъ и тамъ, въ виду тѣхъ или друг. цѣлей овцеводства, допускаются извѣстн. отклоненія отъ общ. правила, которыя, однако, не должны б. настолько значительны, чтобы вредить крѣпости сложенія, необходимой для **о.** всѣхъ породъ. При помощи хорош. питанія, надлежащ. ухода и подбора особей англійск. овцеводамъ удалось вывести характ. типъ

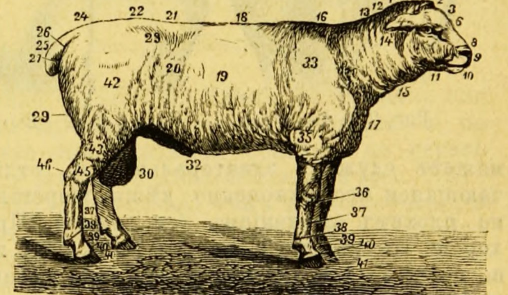


Рис. 1-й. 1. Задн. часть головы (челка).—2. Темя.—3. Лобъ.—4. Уши.—6. Глаза.—8. Носъ. — 9. Ноздри.—10. Ротъ. 11. Подгортанн. промежность (между костями нижн. челюсти).—12. Затылокъ.—13. Гребень.—14. Шея.—15. Горло.— 16. Холка.—17. Грудь съ подгрудкомъ.—18. Спина. — 19. Брюхо. — 20. Подвздохи или паха.— 21. Поясница.—22. Крестецъ или крупъ.—23. Моклы.—24. Корень хвоста.—25. Хвостъ. 26. Задн. проходъ.—27. Плотина или заднепроходн. промежность.—29. Петля.—30. Шулята.—32. Пуздро.— 33. Плечи.—35. Локоть.—36. Передн. колѣно.— 37. Берцо.—38. Берцо-бабков. суставъ (щиколка).— 39. Бабка.—40. Вѣнчикъ.—41. Копыто.—42. Бедро и ягодица.—43. Голень (стягно).—45. Скаковой суставъ.—46. Пятка.

мясной **о.**, похожій на типъ мясн. быка (рис. *короткорог. быка* на стр. 371): маленьк. голая голова съ тонк. ушами, туловище большое, но съ мало развитымъ и не покрытымъ шерстью животомъ; глубок. и широк. грудь, плоская холка, ровная и широк. спина, коротк. ноги, нѣжн., не слишкомъ тонкая, кожа, кости скорѣе тонкія, чѣмъ толстыя (см. рис. 6-й). При этомъ, больш. способность къ откорму и быстр. развитію (скороспѣлость). Между прочимъ, не мѣшаетъ имѣть въ виду, что *голыя голова* и *брюхо* и *тонкія уши*—признаки, обыкновенно указывающіе на мясныя качества **о.** Точно такимъ-же образомъ овцеводамъ удалось вывести породы типичныхъ *шерстныхъ* **о.**, отличающихся значительною оброслостью: шерстью обыкновенно покрыто все тѣло, не исключая ногъ, брюха и даже головы (рис. 16-й—19-й). Какъ примѣръ излишней погони овцеводовъ за однимъ какимъ-либо качествомъ въ ущербъ общ. здоровью овцы, можетъ служить электоральная **о.**, отличающаяся необыкновенно нѣжн. шерстью, но плохимъ сложеніемъ (см. ниже). При хорош. содержаніи **о.** могутъ жить до 15 л., но послѣ 7—8 л. доходность отъ нихъ уменьшается на столько, что содержать ихъ долѣе не выгодно. Полов. стремленіе у хорошо кормленныхъ **о.** пробуждается ранѣе года; но случать слѣд. мясныхъ **о.** не моложе 1½ г., а шерстныхъ не моложе 2—2½ л., т. е. тогда, когда тѣлесн. развитіе ихъ окончено. Овца, (называемая до случки *ярочкой* или *яркой*) бываетъ *суягна* (беременна) 142—152 дня или, средн. числомъ, около 5 мѣс.; приноситъ обыкновенно одного ягненка, иногда двухъ и рѣдко трехъ или четырехъ (чаще у простыхъ **о.**). Послѣ родовъ течка наступаетъ снова, средн. числомъ, черезъ 185 дней, продолжается 24—36 часовъ и, пока **о.** не оплодотворена, возобновляется кажд. 2—3 недѣли. Время случки, а слѣдовательно и ягненія, м. вполнѣ зависѣть отъ овцевода. У насъ случка производится б. ч. съ сентября по ноябрь—для весенн. ягненія и съ іюля по октябрь—для зимн. ягненія. Одинъ баранъ въ теченіи случн. періода, продолжающагося отъ 4 до 5 недѣль, въ состояніи покрыть отъ 40 до 100 матокъ; здоров. баранъ можетъ покрыть въ сутки 2—4 матки. О возрастѣ **о.** судятъ по зубамъ; у взросл. **о.** 32 зуба: 8 рѣзцовъ въ нижн. челюсти (въ верхней, на мѣстѣ рѣзцовъ, мозолистый валикъ) и 24 коренн. зуба—по 6 съ кажд. стороны въ верхн. и нижн. челюстяхъ. Черезъ 3—4 недѣли послѣ рожденія у **о.** 20 зубовъ: 12 переднихъ (малыхъ) коренн. зубовъ и 8 молочн. рѣзцовъ; часть ихъ существуетъ у нея при самомъ рожденіи, а остальные являются въ теченіи сказанныхъ 3—4 недѣль. Черезъ 6—8 мѣс. выростаютъ 4 первыхъ заднихъ (большихъ) коренн. зуба. Послѣ года начинается постепенн. замѣна молочн. рѣзцовъ постоянными: въ возрастѣ отъ 1 до 1½ г. средн. пара или *зацѣпы* (1—1 на рис. 2-мъ), отъ 2 до 2½ л.—слѣдующая пара (2—2 на рис. 3-мъ), отъ 3 до 3½ л.—третья пара (3—3 на рис. 4-мъ) и, наконецъ, отъ 4 до 4½ л.—послѣдняя пара или угловые рѣзцы (4—4 на рис. 5-мъ). Въ теченіи этого-же времени выростаютъ остальн. коренные зубы: на третьемъ году 4 и на пятомъ году еще 4. Начиная съ 5 л., опредѣленіе возраста уже затруднительно. Зубы на концахъ постепенно желтѣютъ, темнѣютъ и удлиняются (отъ укорачиванія десенъ), стираются, дѣлаются подвижнѣе, крошатся и къ 10 годамъ б. ч. всѣ выпадаютъ. Съ зоологич. точки зрѣнія всѣ **о.** могутъ б. раздѣлены на *короткохвостыхъ*, имѣющихъ менѣе 13 хвостов. позвонковъ, и *длиннохвостыхъ* — отъ 13 до 22 хвост. позвонковъ. Всѣ извѣстн. дикія породы короткохвостыя; б. ч. домашнихъ **о.**, напротивъ того, длиннохвостыя; исключеніе въ послѣдн. отношеніи составл. только нѣкот. породы центр. Азіи и сѣв. Европы, между прочимъ, изъ нашихъ—сѣверн. короткохвостая **о.** и курдючная **о.** (см. ниже). Въ экономическо-хозяйств. отношеніи **о.** можно было-бы раздѣлить на *мясныхъ* и *шерстныхъ;* признаки первыхъ указаны выше; характеристикою шерстн. **о.** служитъ значительн. оброслость (см. выше), при крѣпкой эластичн. кожѣ (по возможности, безъ

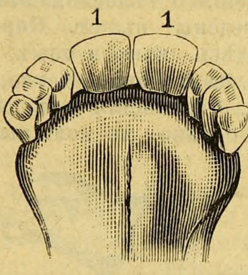


Рис. 2-й: 1—1½ г.

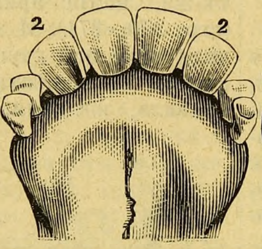


Рис. 3-й: 2—2½ г.

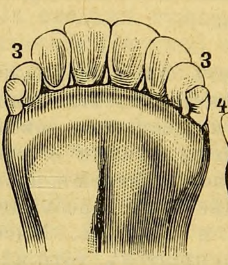


Рис. 4-й: 3—3½ г.

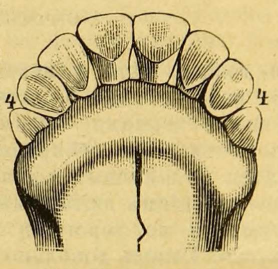


Рис. 5-й: 4—4½ г.

складокъ). Но такъ какъ б. ч. овецъ, не представляя рѣзкихъ отличій ни въ ту, ни друг. сторону, соединяютъ въ себѣ въ умѣренн. степени оба качества, то гораздо практичнѣе дѣлить **о.** на а) *простыхъ* или *грубошерстныхъ* и б) *тонкорунныхъ* или *мериносовъ.*— *Грубошерстныя* **о.** Шерсть сост. изъ болѣе или менѣе длиннаго, б. ч. грубаго, блестящ. волоса, обыкновенно безъ завитковъ: у однихъ подъ этимъ волосомъ находится нѣжн. пухъ или подшерстокъ, наз. *подсѣдомъ* (**о.** съ *мѣхообразною* шерстью), у другихъ этого пуха нѣтъ. Вслѣдствіе малаго количества жирн. пота и отсутствія завитковъ, шерсть ихъ не слипается въ *штапели,* какъ у мериносовъ (см. ниже), а сваливается въ отдѣльно торчащіе клочья различн. величины. Грубош. **о.** разводятся главн. образомъ для мяса и цѣнятся особенно за качества, характеризующія мясн. **о.** (см. выше). Между ними въ этомъ отношеніи, первое мѣсто занимаютъ **англійскія** *мясн.* **о.,** отличающіяся скороспѣлостью (быстр. ростомъ) и больш. способностью къ откармливанію, но требующія много корма. Откормленныя вѣсятъ до 6—8 пудъ и больше. Кромѣ мяса, даютъ много жира (нерѣдко до 2-хъ пудъ съ одной **о.**). Шерсть, безъ подшерстка, у б. ч. грубая, длинная и не завитая (грубошерстностью вообще отличаются **о.,** отлагающія много подкожн. жира). Для успѣшн. разведенія ихъ требуются тучн. пастбища, при умѣренной зимн. и лѣтн. температурѣ, т. е. болѣе морской, чѣмъ континентальн. климатъ (хлѣвное содержаніе переносятъ плохо). Поэтому, разводить ихъ у насъ въ чист. видѣ затруднительно; но онѣ м. б. съ больш. пользою употреблены для улучшенія нашихъ мясн. породъ посредствомъ скрещиванія. Изъ грубошерстныхъ англійск. **о.** съ коротк. шерстью извѣстны: *соутдоунская,* по мѣсту происхожденія, называемая также *суссекскою* (рис. 6-й); при небольш. ростѣ (не болѣе $14^1/_2$ вершк. у самца и $12—13^1/_2$ в. у самки), въ возрастѣ отъ 12 до 15 мѣс. вѣситъ до 5 и 6 пуд., изъ которыхъ отъ 60% до 70% приходится на превосходн. качества мясо и жиръ; шерсти немного (рѣдко до 7 ф.), но она хорош. качества. Недостатокъ — въ излишней нѣжности скелета и, вслѣдствіе этого, нѣкотор. слабости сложенія. Не переноситъ сырости. *Гемпшайрдоунская* и *оксфордшайрдоунская* **о.** отличаются отъ предыдущей только большимъ ростомъ, большею грубостью (и крѣпостью) сложенія, но въ тоже время большею выносливостью. Изъ грубошерстн. англ. **о.** съ длинн. шерстью: *Лейчестерская* или *дишлейская;* ростъ около 1 арш., откормленная вѣситъ средн. числомъ $4^1/_2$ пуд.; но мясо не вкусно и слишкомъ жирно, длинная шерсть груба (рѣдко болѣе 8 ф.). Самки не особенно плодовиты, легко остаются яловыми и нерѣдко выкидываютъ. Совсѣмъ не переноситъ жарк. лѣта. *Костволъдская* (рис. 7-й) — менѣе скороспѣла, чѣмъ лейчестерская, но больше ея, грубѣе сложеніемъ и, потому выносливѣе; мясо вкусное, шерсть длинная (отъ 12 до 20 ф.). Оч. годна для скрещиванія съ друг. мясн. породами. *Линкольнская* **о.** оч. схожа съ лейчестерскою, но больше и грубѣе ея. Всѣ названныя англійск. породы безрогія. **О.** друг. странъ далеко, уступаютъ англійскимъ. Изъ **французскихъ о.** можно упомянуть о *беррійской, солонской, лимузенской, поатвенской* и *маршевской;* за исключеніемъ послѣдней, всѣ безрогія; значительно меньше англійскихъ; вкусн. мясомъ отличаются маленьк. беррійскія и маршевскія **о.** Изъ **нѣмецкихъ о.** лучше другихъ (по мясу) *вестфальскія.* Между **итальянскими о.,** ради ея значительн. величины, можно назвать *бергамскую:* около $1^1/_4$ арш. высотою и 1 арш. 14 вершк. длиною (на Вѣнск. выставкѣ былъ баранъ въ 1 арш. 11 вершк. высотою и болѣе 2 арш. длиною); безрогая, съ висячими ушами; кромѣ оч. жирн. молока, не отличается никак. друг. качествами (съ бергамской сходна *падуанская*—нѣсколько меньше). На Бал-

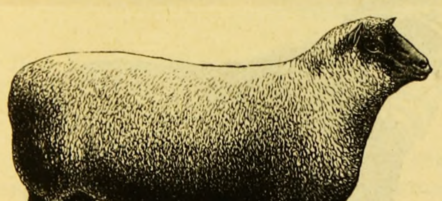


Рис. 6-й. Соутдоунская **о.**

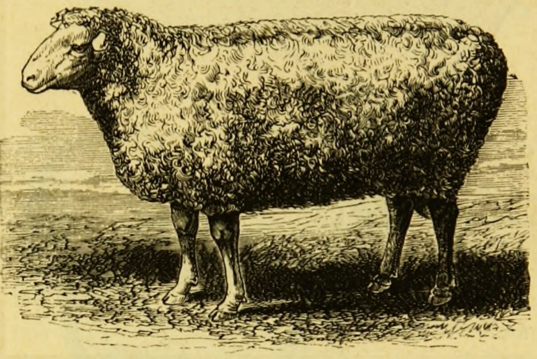


Рис. 7-й. Коствольдская **о.**

канскомъ полуостровѣ и на низменностяхъ Дуная—*винторогая* **о.** (Ov. strepsiceros—рис. 8-й), наз. также *венгерскою,* п. ч. встрѣчается и въ Венгріи: разводится для мяса и молока; шерсть длинная и грубая, съ подшерсткомъ. — **Русскія грубошерстн. о.** всѣ съ мѣхообразн. шерстью (съ подшерсткомъ), оч. пригодною для выдѣлки овчинъ и для валки. *Сѣверная короткохвостая* **о.** (Ov. brachyura borealis) — вообще въ сѣверн. половинѣ Россіи, но главн. образомъ въ Ярославск., Тверск., Вологодск., Костромск., Новгородск. (восточн. часть) и Владимірск. (сѣв. часть) губ. Небольшая (до 1 арш. ростомъ и до 1¼ арш. длиною), но оч. плодовитая (до 6 ягнятъ заразъ); подшерстокъ обыкновенно перерастаетъ шерсть; цвѣтъ шерсти б. ч. сѣрый, рѣже черный, вдоль спины обыкновенно болѣе темная полоса(у барановъ—почти черная холка). Изъ отродій этой **о.** наиболѣе интересна *романовская* **о.** (рис. 9-й и 10-й), разводимая преимущественно въ Романово-Борисоглѣбск. и сосѣдн. уѣздахъ Яросл. губ.; отличается красивымъ мягк. пушист. мѣхомъ, образуемымъ оч. длиннымъ подшерсткомъ значительно перерастающимъ короткую шерсть; послѣдняя черная, а подшерстокъ бѣлый—въ общемъ получается сѣрый цвѣтъ; рѣже встрѣчаются черн. **о.** Мездра (кожа) плотная. Романовск. полушубки извѣстны (см. **Овчины**). *Простая русск.* **о.** (Ov. aries rossica), встрѣчаемая вездѣ въ средн. Россіи; небольш. роста, съ грубою длинною (до 3 дюйм.) шерстью различн. цвѣта (3—5 ф. съ овцы) и тонк. хвостомъ. Изъ улучш. отродій этой **о.** заслужив. вниманія *сокольская* (рис. 11-й) и *рѣшетиловская* (обѣ въ Полтавск. губ.: первая въ м. Рѣшетиловкѣ Полтавск. уѣзда, вторая—въ м. Соколкѣ Кобелякск. уѣзда), дающія всѣмъ извѣстныя смушки того-же названія (см. **Овчины**). *Цигайская* **о.** (рис. 12-й), разводимая главн. образомъ въ южн. части Бессарабіи, довольно крупн. роста и сильн. сложенія, съ хорошею ровною оброслостью. Шерсть (до 8 ф. съ овцы) довольно тонкая и мягкая (нѣжнѣе, чѣмъ у друг. русск. породъ), немного длиннѣе мериносовой; цвѣтъ ея (равно какъ и кожи) бѣлый — желтоватый; потъ цигайск. **о.** им. характерн. запахъ и настолько ѣдокъ, что м. служить для отмыванія жира изъ мериносов. шерсти. *Чушка* (рис. 13-й), разводимая въ сѣв. части Бессарабіи,—отродье винторогой **о.**; длинная, сѣр. цвѣта, шерсть (4—5 ф. съ овцы) сост. изъ гранен. волоса, съ примѣсью тонкаго, безъ сердцевины, подшерстка (пуха), плотно стоящаго на кожѣ. *Волошская* **о.**—въ новороссійскихъ губ., въ южн. части Донской области, вплоть до Кавказа, и въ приволжск. губ. (Саратовск., Самарск., Симбирск. и Казанск.): большаго роста, съ широкимъ жиров. хвостомъ, съуживающимся клинообразно книзу; чѣмъ южнѣе, тѣмъ хвостъ толще, и наоборотъ; вообще, по мѣрѣ приближенія къ сѣверу, волошск. **о.** становится меньше и постепенно теряетъ свои характ. признаки, незамѣтно превращаясь въ обыкн. русск. **о.** Волошск. **о.** оч. способна къ откорму. Шерсть ея (заграницею называемая «донскою») длинная и глянцевитая, преимущественно бѣл. цвѣта; легко сваливается въ рунѣ, образуя внутри войлокъ; но, съ улучшеніемъ ухода, недостатокъ этотъ почти исчезаетъ. Шерсть волошск. **о.** вдвое толще цигайской, но втрое крѣпче ея. Одна **о.** даетъ 4—4½ шерсти. Въ различн. мѣстахъ волошская **о.** назыв. различно: въ Херсонск. губ. и въ Бессарабіи—*пырною,* въ приволжск. губ.—*черкасскою* и пр. *Маличъ* (рис. 14-й)—также жирохвостая **о.**, разводимая въ Крыму; небольш. роста; шерсть бѣлая, черная или сѣрая (3—4½ ф. съ овцы); съ молод. ягнятъ получаются извѣстн. *крымск. смушки* (см. **Овчины**). Мясо оч. вкусно. *Курдючная* **о.** (рис.

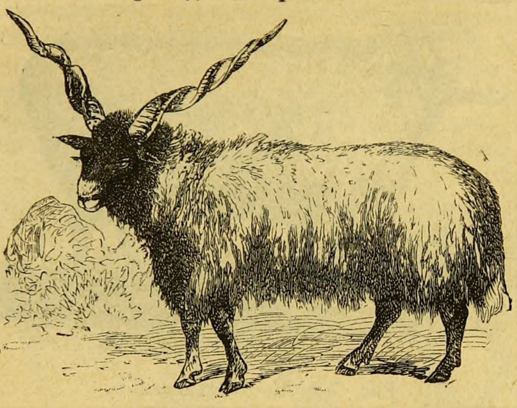


Рис. 8-й. Винторогая о.

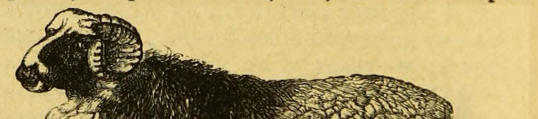


Рис. 9-й. Романовскій гривистый баранъ, бывшій на Московск. выставкѣ 1864 г. (заимствовано изъ „*Изслѣдованій Соврем. скотоводства въ Россіи*“, изд. Мин. Гос. Им.).

15-й) въ—юго-вост. Россіи, во всей средн. Азіи—вплоть до Китая. Нѣсколько отродій: *татарскія, монгольскія, даурскія, бурятскія, киргизскія, калмыцкія* и др. Сам. характерн. признаки: маленьк. горбоносая голова, коротк. хвостъ (до $3^{1}/_{4}$ дюйм.) съ *курдюкомъ* (жир. отложеніе) въ видѣ мѣшка, вѣсящаго нерѣдко до 2 пуд. и спускающагося до половины бедеръ, а иногда и до сам. земли. Разводится, главн. образомъ для сала, но даетъ и хорош. мясо. Шерсть буро-красная, бѣлая или черная, жестка и груба (3—5 ф. съ овцы). Смотря по мѣстностямъ, курд. **о.** назыв. калмыцкими, киргизскими (одноименн. степи), ордынскими (кочев. орды Астраханск. губ.), чундукскими (въ Крыму), греческими (въ Екатер. губ.: разводятся греками), курдинскими (на Кавказѣ) и пр. *Карачаевская* **о.** — на Кавказѣ: шерсть до 5—7 вершк. длиною, оч. лоснящаяся, но грубая, жесткая и, притомъ, волокнистая; шкуры употребл. горцами на бурки.

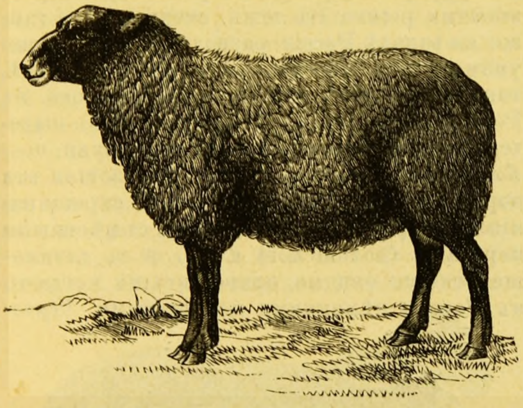


Рис. 10-й. Романовскій комолый баранъ, $1^{1}/_{2}$ г., изъ овчарни Н. Сабанѣева, Романово-Борисогл. уѣзда (заимствовано оттуда-же).

— *Тонкорунныя* **о.** или *мериносы* отличаются короткою густою тонкою и завитою шерстью, состоящею изъ одного пуха, обыкновенно бѣл. цвѣта съ слабымъ желтоват. оттѣнкомъ; толщина отдѣльн. волосковъ никогда не превосходитъ $^{3}/_{100}$ миллиметра, а иногда бываетъ не больше $^{1}/_{100}$ миллим. (у грубошерстныхъ **о.** всегда больше $^{4}/_{100}$ миллим.). Вслѣдствіе значительн. завитости и присутствія жирнаго клейк. пота, шерсть мериносовъ соединяется въ пучечки и пучки, называемые *штапелями*, и вся вмѣстѣ образуетъ какъ-бы одну сплошн. массу, раздѣленную бороздками. Скопленіе сгустившагося пота на поверхности шерсти нерѣдко придаетъ ей буроватый оттѣнокъ. Отъ присутствія этого пота шерсть мериносовъ моется труднѣе, чѣмъ у обыкновенн. **о.**: тѣмъ труднѣе, чѣмъ труднорастворимѣе потъ; у нѣкот. породъ неполная растворимость пота даже въ щелочной горяч. водѣ дѣлаетъ шерсть мало годною для хорош. фабрикатовъ. Поэтому, легкая растворимость пота принадлежитъ къ однимъ изъ цѣнныхъ качествъ тонкорунн. **о.**

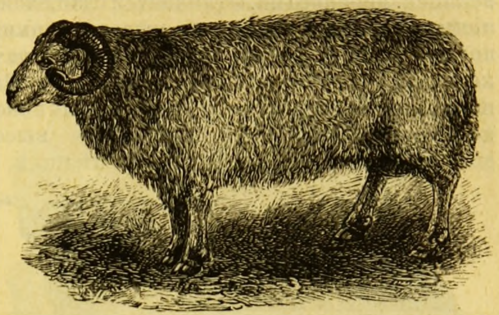


Рис. 11-й. Сокольскій баранъ.

Значительная оброслость у мериносовъ еще важнѣе, чѣмъ у грубошерстн. **о.**; у хорошо обросшихъ **о.** шерстью покрыто все тѣло—вплоть до кончика носа и до копытъ ногъ. Кожа мериносовъ обыкновенно складчата, особенно на шеѣ, но, по мѣрѣ *улучшенія* породы, складки эти исчезаютъ все болѣе и болѣе. Мясо мериносовъ б. ч. плохо (отзывается потомъ); но есть блестящ. исключенія: напр. скороспѣлые франц. мериносы (см. ниже—рамбулье). Какъ уроженцы юга, мериносы совсѣмъ не переносятъ холода и сырости. Мериносы съ незапамятн. временъ разводились въ Испаніи, куда они, повидимому, были перенесены изъ сѣв. Африки. Въ остальн Европѣ они появились съ половины, а въ Россіи въ концѣ XVIII вѣка. Въ наст. время въ сам. Испаніи мериносы, вслѣдствіе дурн. ухода, выродились, такъ, что испанцамъ, для улучшенія ихъ стадъ, приходится обращаться за производителями въ друг. страны.

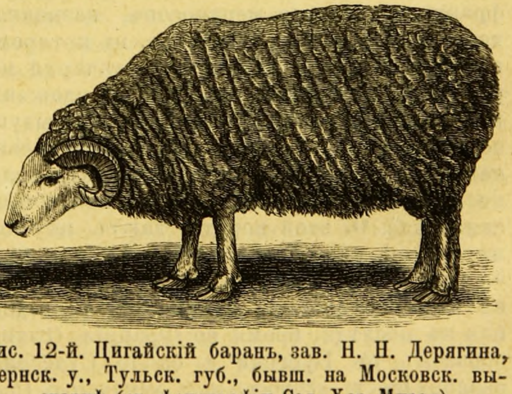


Рис. 12-й. Цигайскій баранъ, зав. Н. Н. Дерягина, Чернск. у., Тульск. губ., бывш. на Московск. выставкѣ (съ фотографіи Сел. Хоз. Музея).

Всѣхъ существ. мериносовъ можно раздѣлить на 4 главн. группы: 1) электоральная порода, 2) негретти или инфанта-

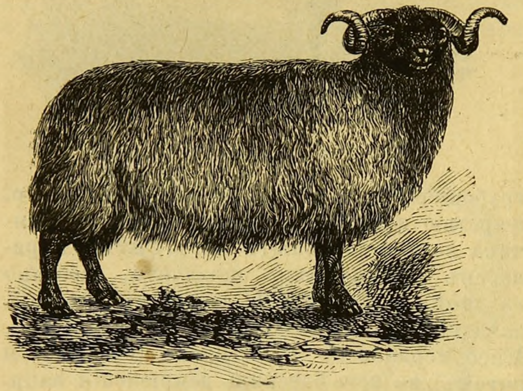


Рис. 13-й. Чушка.

до, 3) рамбулье и 4) мошанская порода; къ этимъ 4 породамъ, впрочемъ, нужно еще присоединить пятую — черноморскую камвольную, выработанную въ послѣдн. время въ Россіи (см. ниже). — *Электоральная* или *саксонская* порода (рис. 16-й) образовалась въ Саксоніи—скрещиваніемъ мѣстн. овецъ съ испанск. мериносами. Отличается слаб. сложеніемъ—оч. нѣжн. скелетомъ, высок. и тонкими ногами, узкою грудью; гладк. полупрозрачн. кожа негусто покрыта короткою (1—2 дюйм.) шерстью (брюхо, ноги и голова обыкновенно совсѣмъ голыя); но шерсть эта высок. достоинства—тонкая, ровная и нѣжная; съ одной **о.** ея получается не болѣе 5—6 ф. Потъ легкорастворимый. Вслѣдствіе малой выносливости и уменьшенія спроса на оч. нѣжн. шерсть, порода эта въ наст. время не въ больш. ходу.— *Негретти* (рис. 17-й), прежде называвшаяся *инфантадо*,—порода, разведенная въ Австріи: крѣпк. сложенія, на коротк. ногахъ, съ толстою складчатою кожею. Оброслость значительна (10—15 ф. съ овцы); шерсть грубѣе и нѣсколько длиннѣе, чѣмъ у электоральной; потъ смолистый, трудно растворимый.—*Рамбулье* (рис. 18-й)—французск. порода мериносовъ, названная такъ по имени гор. Рамбулье, въ которомъ находится франц. національн. овчарня мериносовъ. Отличается крѣпостью сложенія и ростомъ большимъ, чѣмъ у **о.** предыдущ. породъ (около 1 арш.), при сравнительно невысокихъ ногахъ; кожа складчата только на шеѣ (у лучшихъ особей почти безъ складокъ). **О.** этой породы даютъ вкусное мясо и оч. способны къ откорму (откормл. **о.** вѣситъ отъ $4^{1}/_{2}$ до 6 п.); въ особенности въ этомъ отношеніи отличается разведенная въ послѣдн. время во Франціи (главн. образомъ въ Бургони и около Суассона) разновидность *скороспѣлыхъ мериносовъ* (mérinos précoces), съ кожею совершенно безъ складокъ. Оброслость значительная; шерсть густая, длинная (вытянут. волосъ до $7^{1}/_{2}$ дюйм.), нѣжная и вмѣстѣ крѣпкая, съ легко растворимымъ потомъ; съ одной **о.** ея получается, средн. числомъ, отъ 10 до 12 ф. (бараны даютъ отъ 18 до 30 ф.). Словомъ—это одна изъ лучшихъ и наиболѣе выгодныхъ породъ мериносовъ.—*Мошанская* безрогая порода (по имени фермы Mauchamp во Франціи) отличается главн. образомъ шерстью: гладкою, тонкою, шелковистою, съ особ. перламутров. блескомъ. Оч. способна къ откармливанію, даетъ вкусн. мясо и много сала (до 30 ф.), отлагающагося, какъ и у всѣхъ мириносовъ, на внутр. частяхъ тѣла. Вслѣдствіе малаго спроса на шерсть сказанн. качествъ и недостаточн. крѣпости сложенія, порода эта почти не разводится, и въ настоящ. время во Франціи существ. только остатки ея (въ овчарнѣ Рамбулье).— Чистыя породы мериносовъ разводятся рѣдко, а б. ч. помѣси, вслѣдствіе чего между названными четырьмя главн. породами, при помощи скрещиванія, образовалось множество промежуточныхъ среднихъ формъ, которыя видоизмѣняются овцеводами, въ ту или другую сторону, сообразно съ потребностями рынка. Въ южн. степн. губ., а также на западѣ Россіи разводятся всѣ вышеупомянутыя породы, какъ въ чист. видѣ, такъ и въ помѣсяхъ. Но, кромѣ того, въ Россіи, а именно въ Таврическ. губ., выведена самостоятельн. порода тонкорунн. **о.**— *Камвольная черноморская* **о.** Произошла эта порода, нужно думать, путемъ скрещиванія электоральн. **о.** съ негретти, съ мѣстными породами (волошскою и др.) и съ длинношерстными овцами, привезенными когда-то въ Россію нѣмецкими колонистами. *Черноморск.* **о.** отличается крѣпк. сложеніемъ, бочкообразн. туловищемъ и довольно значительн. величиною. Средн. ростъ барана 15—$15^{1}/_{2}$ вершк., при длинѣ въ 1 арш. $9^{1}/_{2}$—10 вершк.; средн. ростъ матки около $14^{1}/_{2}$ вершк., а длина около $1^{1}/_{2}$ арш. Бараны вѣсятъ отъ 5 до $5^{1}/_{2}$ пуд., а матки — 4—$4^{1}/_{2}$ п. Кожа довольно гладкая. У барановъ подъ шеею характерн. больш. подгру-

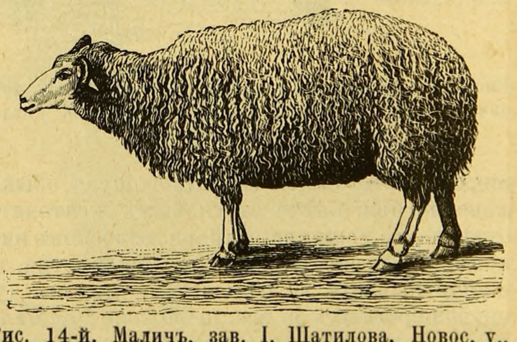


Рис. 14-й. Маличъ, зав. І. Шатилова, Новос. у., Тульск. г. (съ фотогр. Сел. Хоз. Музея).

докъ. Шерсть длинная (до 4 дюйм.), съ легко растворимымъ потомъ: средн. числомъ 10—12 ф. съ овцы (съ барановъ отъ 18 до 35 ф., а съ матокъ отъ 10 до 23 ф.). Къ черноморскому типу принадлежатъ мазаевскія (рис. 19-й), филиберовскія, молоканскія и др. **о.**—Изъ иностранн. овчарень для племенныхъ **о.** можно указать въ Германіи: *Штейгера* въ Лейтевицѣ, близъ Мейссена, въ Саксоніи (электоральн. съ примѣсью рамбулье); *Гейне* въ Наркау, близъ Диршау, въ восточн. Пруссіи (рамбулье); *Кейзера* въ Гаубицѣ (рамбулье-негретти); во Франціи: *Національная овчарня въ Рамбулье* (рамбулье); *Лефевра* въ Лагранжѣ (рамбулье); *Роже* въ Шато-Тьервиль, близъ Клуа (рамбулье). Изъ русскихъ овчарень: *Говартова-Воля,* г. *Скрутковскаго,* Варш. г., Блонск. у. (баранъ электораль-негретти 40—150 р.); *Щавинъ, г. Глинко,* Ломжинск. г., Остраленск. у. (баранъ электоральн. породы 30—100 р.); *Вербковище, г. Шидловскаго,* Люблинск. г., Грубешовск. у. (барапъ элект. породы 40—50 р.); *Краснечинъ гр. Полетало*, Люблинск. г., Холмск. у. (баранъ рамбулье и рамбулье-негретти 25—200 р.). **Таврическ. г.:** *Атмонай, г. Филибера,* Мелитопольск. у. (черноморско-камвольн. баранъ 100—350 р.); *Мазаевка, бр. Мазаевыхъ,* Мелитоп. у. (мазаевскій черноморско-камвольн. баранъ 25—800 р.). **Екатеринославской г.:** *Бланшъ, г. Абазы,* Павлогр. у. (баранъ негретти 100—300 р.); *Раздоры и Павловка, г. Павлова,* Павлогр. и Александровск. у. (баранъ инфантадо 50—300 р.); *Карловка, Вел. Княг. Екатер. Михайловны,* Константиногр. у. (бараны электораль-негретти и метисы рамбулье 150—600 р., матки 10—50 р.); *Великіе Бучки, гг. Милорадовича и Кунде,* Константиногр. у. (баранъ рамбулье-негретти 150—1200 р.). **Харьковской г.:** *Новоселки, г. Запары,* Зміевск. у. (баранъ негретти до 300 р.). **Саратовской г.:** *Березовка-Покровское, А. А. Васильчикова,* Петровск. у. (баранъ элект. породы 50—500 р., матки 50—150 р.); *Борки, г. Кривскаго,* Сердобск. у. (баранъ инфантадо до 150 р.); *Беково, г. Устинова,* Сердобск. у. (баранъ рамбулье-негретти 100—600 р.); *Сергѣевка, наслѣдниковъ А. И. Сатина*, Балашовск. у. (баранъ рамбулье 30—300 р., матки 15—50 р.). **Тамбовской г.:** *Гавриловка, И. И. Сатина,* Кирсановск. у. (рамбулье).—Естеств. *кормъ* **о.**, какъ и вообще рогат. скота, трава. Острота рѣзцовъ и эластичность ихъ соединенія съ челюстью позволяютъ овцамъ, какъ и козамъ, скусывать сам. коротк. траву, не доступную другимъ домашн. жвачн. животнымъ, а длинный кишечн. каналъ (въ 28 разъ длиннѣе тѣла: у коровы только въ 22 раза) даетъ имъ возможность переваривать сам. груб. пищу. Пастбища для **о.** лучше всего сухія, на возвышенн. мѣстахъ; низменн. и распашн. земли менѣе благопріятны, а сырыя дѣйствуютъ на **о.** вредно (**о.** болѣютъ). Тучныя пастбища пригодны только для мясн. **о.** Считается, что 1 десят. достаточна для прокормленія 1—2 **о.** (смотря по пастбищу). Зимою главн. кормъ д. составлять сѣно и солома; то и другое дается отъ 3 до 4 разъ въ день: утромъ, въ полдень, вечеромъ и на ночь; иногда, впрочемъ, довольствуются двумя разами—утромъ и вечеромъ. На 100 ф. живого вѣса—одного (хорошаго) сѣна достаточно $2^1/_2$ ф. въ сутки; одной соломы въ $1^1/_2$—2—$2^1/_2$ раза болѣе, смотря по соломѣ (см. **Кормъ**); или 2 ф. сѣна и 1 ф. хор. соломы. Так. образомъ на **о.** въ $2^1/_2$ п. вѣсомъ одного сѣна требуется около $2^1/_2$ ф., одной соломы $3^3/_4$—5—6 ф., или сѣна 2 ф. и соломы 1—$1^1/_2$ ф.; на **о.** въ 4 пуда—одного сѣна 4 ф., одной соломы 6—8—10 ф.; или сѣна $3^1/_4$ ф. и соломы $1^3/_4$—$2^1/_4$ ф. При этомъ, конечно, берется въ разсчетъ вѣсъ не откормленнаго животнаго. Но у насъ чаще всего даютъ сѣна и соломы «въ волю». Лучшее сѣно идетъ обыкновенно баранамъ и ягнятамъ, похуже—маткамъ и сам. пло-

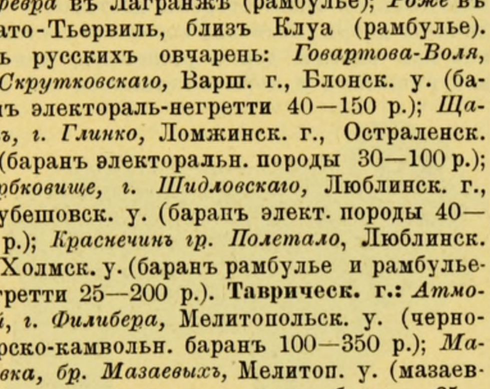


Рис. 15-й. Курдючная о.

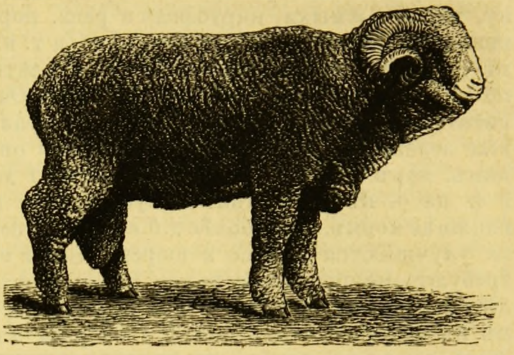


Рис. 16-й. Баранъ электоральн. породы, зав. А. Васильчикова, Сарат. губ.; съ Моск. выставки (съ фот. Сел. Хоз. Музея).

хое—валухамъ (кастрированнымъ баранамъ). Кромѣ сѣна и соломы, овцамъ можно давать еще различн. хлѣбн. зерна — не однѣ, а всегда въ видѣ примѣси къ друг. пищѣ, и не болѣе $^1/_2$ ф. на **о.** въ сутки (отъ излишка зеренъ **о.** хвораютъ): пригоднѣе всего овесъ, ячмень и горохъ; рожь — хуже; овесъ м. б. данъ въ цѣльн. видѣ, а друг. зерна — раздробленныя или размоченныя. Какъ примѣсь-же, употребл. отруби, полову, маслян. жмыхи, картофель и разл. корнеплоды—свекловицу, брюкву, рѣпу и т. п., въ пропорціяхъ, которыя легко опредѣлить по таблицѣ, приведенной въ ст. **Кормъ.** Оч. питательн. кормъ составл. листья, собранные зелеными. Соль также необходима овцамъ, какъ и крупн. рогат. скоту: отъ 1 до 3 ф. на **о.** въ годъ (чѣмъ искусственнѣе и влажнѣе кормъ, тѣмъ болѣе д. б. соли); отъ соли улучшаются и мясо и шерсть. Воды **о.** требуютъ меньше, чѣмъ крупн. рогат. скотъ; лѣтомъ на пастбищахъ и при сухомъ кормѣ въ овчарняхъ ихъ поятъ 1—2 раза въ день; весною и осенью, когда трава пастбищъ влажна, 1—2 раза въ недѣлю, а въ дождлив. время, равно какъ и при оч. сочн. травѣ или при водянист. другомъ кормѣ, совсѣмъ не поятъ. При переводѣ **о.** изъ овчарень на пастбища и наоборотъ, слѣд. соблюдать еще больш. осторожность, чѣмъ для крупн. скота (стр. 375). **О.** нужно беречь отъ холода, сильн. жара и сырости (въ особенности тонкорунныхъ и ягнятъ); поэтому ихъ не слѣд. выгонять на пастбища въ больш. дожди или при сильн. жарѣ, а по утрамъ—ранѣе исчезновенія росы. На пастбищахъ, удаленныхъ отъ овчарень, необходимо устраивать временн. убѣжища (навѣсы), гдѣ **о.** могли-бы укрываться отъ непогоды. *Купанье* (лѣтомъ) дѣйствуетъ на **о.** благотворно. Мѣста для *овчарень* д. выбирать, по возможности, возвышенныя; лицомъ онѣ д. б. обращены на югъ, а съ сѣвера и востока хорошо защищены. Онѣ д. б. просторны, свѣтлы и хорошо провѣтриваемы. На кажд. **о.** нужно считать не менѣе $1^1/_4$—$1^1/_2$ кв. арш. (при откормѣ на мясо не менѣе 2 кв. арш.); высота овчарни д. б. 5—6 арш., глубина не менѣе 13 арш., а длина—сообразная съ количествомъ **о.** Полъ д. б. дюймовъ на 6—7 выше окружающ. мѣстности. Онъ м. б. устроенъ такъ-же, какъ въ хлѣвахъ для коровъ (стр. 375); но такъ какъ **о.** мочится мало, а калъ ея твердый, то достаточно усыпать полъ (плотный) пескомъ, который при вывозѣ навоза замѣняется новымъ. Во всякомъ случаѣ, для кажд. **о.** на полу д. б. постлана солома (см. ниже). Для свѣта, на южн. сторонѣ, на разстояніи 3—$3^1/_2$ арш. отъ полу, д. б. достаточно оконъ (примѣрно 1 окно на кажд. 3 арш.). Двери и ворота д. б. также обращены на югъ. Температура воздуха въ овчарнѣ зимою д. б. между 8—10° Р, а потому и двери и окна д. б. устроены такъ, чтобы могли плотно затворяться. Для вентиляціи, кромѣ оконъ и дверей, служатъ небольш. отверстія у потолка (въ $1^1/_2$—2 вершк. длиною и шириною) или особ. деревянн. вытяжн. трубы. Изъ какого-бы матеріала ни была устроена овчарня (дерева, камня или кирпича), стѣны ея д. б. защищены отъ холода (оштукатурены, смазаны глиною и т. п.). У насъ на югѣ овчарни часто устроив. въ видѣ трехъ сараевъ, расположенныхъ въ формѣ Г или П и обнимающихъ съ южн. стороны достаточн. величины дворъ. *Ясли* или *кормушки* состоятъ или изъ однихъ дерев. рѣшетокъ, или-же изъ рѣшетокъ и корытъ; ставятся онѣ или вдоль стѣнъ или посрединѣ (см. **Ясли**). Для племенн. барановъ дѣлаются всегда особ. отдѣленія ($2^1/_2$—$3^1/_2$ кв. арш.); но иногда, кромѣ того, устраиваютъ отдѣленія для ягненія, для ягнятъ и для племянн. матокъ. Отгораживаются отдѣленія досками или дерев. рѣшеткою (до высоты $1^3/_4$ арш. отъ пола). Чистота и опрятность, конечно, необходимы, особенно для мериносовъ. Соломы для подстилки на кажд. **о.** можно считать $^1/_4$—$^1/_2$ ф. въ день (или отъ 100 до 180 ф. въ годъ). Для обеззараживанія (см.) овчарень соломенн. подстилку посыпаютъ гипсомъ, желѣзн. купоросомъ, торфомъ и т. п. Навозъ вывозится изъ овчарень б. ч. 2—4 раза въ годъ; но въ нѣкот. случаяхъ (изъ подъ племенныхъ меринос. барановъ) кажд. двѣ недѣли.—*Стрижка* **о.** Мериносовъ стригутъ одинъ разъ въ годъ—въ маѣ или началѣ іюня, а прост. **о.** обыкновенно два раза: весною и осенью. Стригутъ шерсть или въ грязн. видѣ, или-же предварительно вымытую на **о.** посредствомъ такъ наз. «*перегона*»: наканунѣ стрижки и въ день стрижки **о.** по нѣскольку разъ перегоняютъ черезъ рѣчку, пруды и т. п. Послѣ перего-

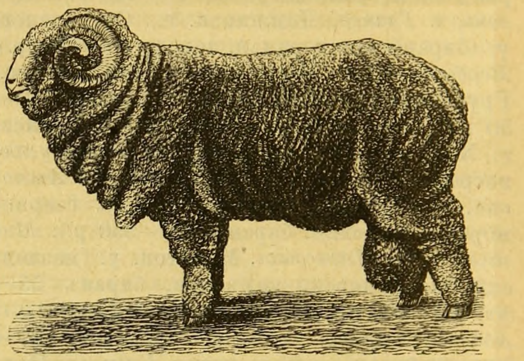


Рис. 17-й. Баранъ Негретти, зав. Запары, Харьк. губ.; съ Моск. выставки (съ фотогр. Сел. Хоз. Музея).

новъ шерсть, для лучш. отдѣленія отъ нея грязи, перетирается руками. Для стрижки **о.**, со связанными ногами, кладется на чистый полъ или на столъ. Стричь слѣд., какъ можно, ровнѣе, безъ уступовъ, и ближе къ тѣлу, но безъ пораненія кожи. Ножницы для стрижки показаны на стр. 804 (рис. 4-й). Удобнѣе американскія.—Относительно продуктовъ **о.** — см. **Шерсть, Овчины, Кожи, Баранина, Молоко.** Овечій пометъ составл. хорош. удобреніе (см.), а на югѣ Россіи употребл., какъ топливо *(кизякъ).* — Объ *овцеводствѣ.*—см. **Скотоводство.**—Б. ч. *болѣзней* у **о.** тѣ-же самыя, какъ у человѣка, и лечатся тѣми-же способами, т. е. главн. образомъ гигіенич. мѣрами и только иногда лекарствами, пріемы которыхъ почти тѣже, какъ и для человѣка, или раза въ $1^1/_2$ больше, смотря по величинѣ (вѣсу) **о.**: см. названія человѣческ. болѣзней. Чаще всего страдаютъ пищеварит. органы (запоръ, поносъ, вздутье живота, колики, молочница у ягнятъ, ленточн. глисты и т. п.)—или отъ внезапн. перехода отъ хлѣвн. содержанія къ пастбищному (и наоборотъ), или вообще отъ плох. корма. Изъ болѣзней дыхат. органовъ—насморкъ, катарръ бронховъ, воспаленіе легкихъ, жаба и пр.; мочевыхъ органовъ—задержаніе мочи (см. **Пузырь мочевой**). Изъ **болѣзней спеціальныхъ** для **о**: *Грызеніе шерсти* (другъ у друга) — скорѣе порокъ, чѣмъ болѣзнь; легко распространяется подражаніемъ, а потому требуетъ немедленн. отдѣленія грызуновъ; совѣтуютъ лизунцы изъ соли, гипса и мѣла; если оч. распространенъ въ стадѣ—стричь. *Личинки овода въ носу* (см. **Оводы**)—насморкъ сопровождаемый чиханіемъ, фырканіемъ, опущеніемъ головы, съ закидываніемъ ея по временамъ назадъ; позднѣе исхуданіе, шаткая походка. Для предупрежденія—въ іюнѣ и іюлѣ не гонять на пастбища близъ кустарниковъ или лѣса, смазывать около ноздрей дегтемъ или друг. пахуч. веществами; для изгнанія личинокъ — заставлять чихать вдуваніемъ нюхат. табаку въ носъ и т. п. (рѣдко помогаетъ). *Глисты въ печени (метелица)* узнаются трудно даже ветеринарами (исхуданіе и друг. признаки важн. общ. страданія); болѣзнь легче предупреждается (избѣгать влажн. пастбищъ), чѣмъ излечивается (б. ч. смертельна). *Вертежъ* или *круженіе* — б. ч. у ягнятъ, происходитъ отъ присутствія въ головн. мозгу пузырьковъ ленточн. глисты: усталость, опущенная голова, нетвердость на ногахъ, описываніе круговъ на ходу, общ. истощеніе и, наконецъ, смерть (длится до $1^1/_2$ года); для предупрежденія — сжигать головы **о.**, окалѣвшихъ отъ этой болѣзни, удалять **о.**, страдающихъ ленточн. глистою. *Кровавая моча* является обыкновенно въ жарк. лѣто (во время засухъ); для предупрежденія—прохладн. содержаніе, частое купаніе, зелен. кормъ; леченіе—коноплян. молоко, глаубер. соль, промывательныя. Оч. опасна. *Чесотка:* чешутъ ногами зудящ. мѣста, шерсть на которыхъ вылѣзаетъ и виситъ клочьями; образуются струпья, подъ которыми сидятъ чесоточн. клещи. Немедленн. отдѣленіе больныхъ отъ здоровыхъ, такъ какъ болѣзнь оч. заразительна. Леченіе: лѣтомъ — остригши **о.** и вымывши ихъ черн. или зелен. мыломъ, положить въ щелочн. ванну изъ 5 ф. извести, 10 ф. поташа и 10 ведеръ воды (или 10 ф. негаш. извести смѣшать съ водою въ густую кашицу, прибавить 5 ф. поташа, 5 ф. скипидара, 4 ф. дегтя и все развести 8—10 ведр. воды), затѣмъ, черезъ сутки, на 5 мин. въ тепловат. ванну изъ отвара 20 ф. табаку въ 10 ведр. воды (варить 1 часъ); въ случаѣ надобности, ванны повторять черезъ нѣсколько дней. Зимою — отскобливъ струпья, втирать (кажд. 4—5 дней) смѣсь изъ 1 ч. креозота и 24 ч. льнян. масла. *Воспаленіе копытъ*—чаще всего отъ раненія постор. тѣлами (гвоздями, стеклами, камнями и т. п)

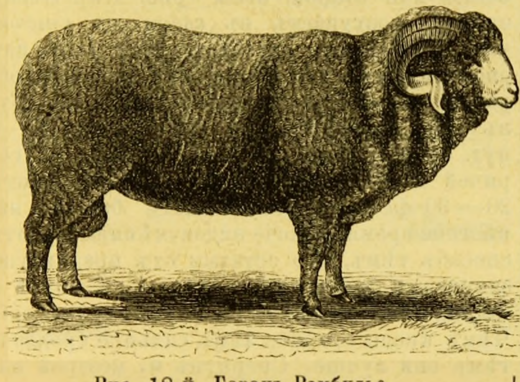


Рис. 18-й. Баранъ Рамбулье.

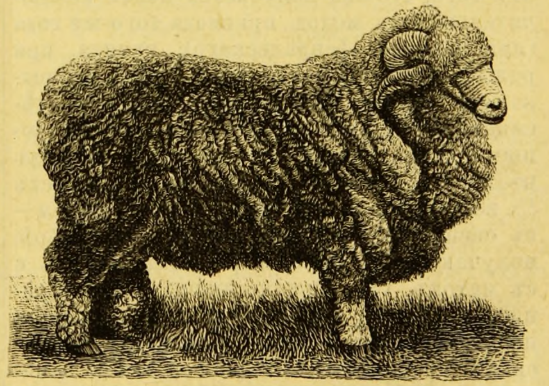


Рис. 19-й. Баранъ черноморской (мазаевской) породы, зав. Л. и Я. Пѣховскихъ, Кубанской области; съ Московск. выставки (съ фотогр. Сел. Хоз. Музея).

копыто горячее, опухшее, болѣзненное; леченіе—удалить постор. тѣло (если есть); покой; сначала холодн. примочки (или ногу въ холодн. воду), а потомъ согрѣвающ. компрессы, свинцов. припарки (при нагноеніи льнян. припарки). О ранахъ, переломахъ, вывихахъ, сибирск. язвѣ, оспѣ, ящурѣ, чумѣ—см. эти слова. — Въ заключеніе редакція считаетъ обязанностью выразить свою искреннюю благодарность *Директору Сельско-хозяйств. Музея въ С.-Петерб. И. М. Сольскому,* благодаря любезности котораго возможно было составить приведенное въ статьѣ собраніе рисунковъ **о.**

Овчарка — см. **Собаки.**

Овчарня — см. **Овцы.**

Овчины. Какъ сырыя, такъ и обработанныя **о.** раздѣляются скорняками *(овчинниками)* на много сортовъ: по породѣ и мѣсту происхожденія, по времени убоя и по цвѣту шерсти. **По мѣсту и породѣ** отличаютъ слѣдующ. главн. сорта: 1) *романовскія* **о.**—изъ Яросл. губ. (самыя цѣнныя: сырыя отъ 1 р. 50 к. до 2 р. штука); 2) *черкасскія*—изъ низовыхъ губ. Поволжья (1 р.—1 р. 50 к.); 3) *калмыцкія*—оттуда-же; 4) *ордынскія*—оттуда-же (большія и тяжелыя, обыкновенно бурыя или рыжеватыя, 60—70 к.); 5) *киргизскія*; 6) *русскія* (цѣны—какъ черкасскихъ) и др. — **По времени убоя** овецъ и снятія шкуры различаютъ: 1) *Петровскія* или *меженныя* **о.**—лучшій по времени сортъ, получаемый съ овецъ, колотыхъ въ концѣ Петровскаго поста или въ іюлѣ; мягки, пушисты и нарядны, хорошо завиваются и прочны волосомъ. Высокое достоинство петровск. романовской **о.** зависитъ главн. образомъ отъ того, что она получается почти исключительно отъ молод. приплода того-же года (январьскаго—февральскаго): ягнята, при рожденіи, обыкновенно черн. цвѣта, покрываются затѣмъ бѣл. пухомъ *(подсѣдъ)*, мѣсяцевъ чрезъ 6—7 значительно перерастающимъ черн. шерсть *(песигу)*; этотъ подсѣдъ въ хорош. петровск. роман. **о.** составляетъ $^4/_5$ всего количества шерсти. 2) *Успенскія*—съ овецъ, колотыхъ въ августѣ—сентябрѣ; получаются съ болѣе взрослыхъ ягнятъ и съ матокъ, уже выкормившихъ свой приплодъ; шерсть стриженая, т. е. отросшая послѣ стрижки; успенскія **о.** хуже петровскихъ: грубѣе, пухъ короче и менѣе завивается. 3) *Зимнія* или *рождественскія*—преимущественно съ барановъ, битыхъ къ Рождеству для мяса; темнѣе успенскихъ, жестче мездрою и шерсть сваливается; зимнія **о.** изъ Казанск. губ. назыв. *молёнками,* такъ какъ получ. съ овецъ, колотыхъ татарами во время ихъ зимняго поста — *моленья.* 4) *Вешнякъ* или *вёшнига*—съ овецъ, колотыхъ весной; самый худшій сортъ; въ продажѣ встрѣчается рѣдко и обыкновенно только между прост. русскими овчинами. Это раздѣленіе **о.** по времени убоя относится ко всѣмъ сортамъ по мѣстности; **о.** одной и той-же мѣстности, но болѣе ранняго убоя цѣнятся дороже; напр. черкасская меженная **о.** дороже черкасской успенской, а послѣдняя дороже черкасской зимней и т. п.—**По цвѣту шерсти**—*черныя, бѣлыя, сѣрыя, буро-красныя* и пр.; сам. дорогія обыкновенно черныя, и, затѣмъ, бѣлыя; но между романовскими **о-ми** лучшія сѣрыя.—*Обработка овчинъ.* Прежде всего **о.** *моется,* т. е. трется и переворачивается обыкн. лопатой въ водѣ (въ рѣчкѣ или прудѣ). Вымывъ, **о.** растягиваютъ мездрою вверхъ на *кобылкѣ* (или *колодкѣ*), т. е. доскѣ, положенной въ наклонномъ положеніи на дерев. треножникѣ, и скоблятъ мездру особ. больш. ножомъ — *одноручникомъ,* приготовляемымъ обыкновенно изъ старой косы (рис. 1-й). Послѣ этого **о.** поступаетъ въ *квасы,* въ *квасной чанъ.* Квасы—это перебродившая жижа изъ овсяной муки; готовятся они различн. образомъ. Наиболѣе употребительный способъ: въ чанъ засыпаютъ (на 100 шкуръ) 3 — 6 пуд. овсян. муки, обдаютъ 8 ведрами горячей воды, размѣшиваютъ, прибавляютъ 20 — 30 ф. соли и оставляютъ бродить извѣстное время. Многіе видоизмѣняютъ этотъ способъ тѣмъ, что остатки отъ предъидущ. заквасокъ кипятятъ съ водою въ котлѣ и заливаютъ ими свѣж. овсяную муку и соль. Чѣмъ квасы старше, чѣмъ сильнѣе бродятъ, тѣмъ они лучше. Свернувъ **о.** мездрой наружу, ее кладутъ, для квашенья, въ квасной чанъ (деревянный, съ желѣзными обручами, въ 1 арш. выс. и 2 арш. въ діам.). Квашеніе, смотря по мѣстности, продолжается различно; обыкновенно 3 — 4 или, чаще, 6—7 дней, въ теченіи которыхъ **о.** по временамъ переворачиваются—то шерстью, то мездрою *(бахтармой)* наружу. Въ холодн. квасахъ б. ч. приходится держать вдвое долѣе, чѣмъ въ теплыхъ. Вообще-же, время выниманія **о.** изъ квасовъ опредѣляется такъ: пробуютъ щипать волосъ на мѣстѣ шеи; какъ скоро онъ начинаетъ выдираться безъ особ. усилія,—квашеніе прекращаютъ. Цѣль квашенія—разъѣданіе и очистка мездры. Вынувъ **о.** изъ квасовъ, ее развѣшиваютъ для *сушки* — лѣтомъ на открыт. воздухѣ, зимой въ избѣ; вѣшаютъ на жердяхъ, положенныхъ горизонтально, сначала надъ квасн. чанами—для стока въ нихъ жидкости съ **о.** Послѣ сушки **о.** (иногда предварительно слегка смочивъ мездру сырой тряпкой и давъ полежать полсутки) *мнутъ въ крюку.* Крюкъ для мятья **о.** (рис. 4-й) желѣзный и напоминаетъ формой кочергу: *б* — тупое желѣзн. лезвіе, наведенное для твердости сталью; *в* — желѣзный-же стержень съ кольцомъ *(д)* внизу, къ которому подвязывается ременная петля *(е)*; *а*—деревянн. рукоятка. Длина крюка съ веревкою около 1$^1/_2$ арш. Утомительная операція мятья производится так. образомъ. Привязавъ одинъ конецъ **о.** къ кольцу, укрѣпленному въ стѣнѣ, работникъ беретъ свободный конецъ ея въ одну руку; затѣмъ, ставъ ногой въ висящую ременную петлю крюка, онъ друг. рукою беретъ рукоять крюка и водитъ лезвіемъ (то поднимая, то опуская крюкъ) по мездрѣ туго-натянутой **о.** Отмятую **о.** *чешутъ* (для удаленія изъ шерсти всяк. сору) особ. желѣзн. гребнемъ, называем. *ческомъ*— въ видѣ пилы или скребницы (рис. 2-й и 3-й). Послѣ чески *бѣлятъ,* т. е. скоблятъ мездру одноручникомъ, посыпая ее въ то-же время жжен. алебастромъ или мѣломъ. Затѣмъ **о.** или прямо поступаютъ въ продажу, или еще подвергаются *дубленію.* Чаще всего **о.**, съ этою цѣлью, укладываютъ, шерстью внизъ, въ чаны, переслаивая ихъ, черезъ нѣсколько штукъ, *дубомъ* (толченымъ дубовымъ, ивовымъ, ольховымъ корьемъ), заливаютъ квасами, покрываютъ дерев. кругомъ, на который кладутъ тяжести (камни). Черезъ недѣлю перекладываютъ въ свѣжій дубъ—еще на недѣлю. Или-же просто разводятъ *дубы* кипяткомъ и **о.** кладутъ въ готовый отваръ, гдѣ онѣ остаются отъ 1 до 7 сутокъ, смотря по сорту. Иногда овчинамъ только придаютъ видъ дубленыхъ, намазывая мездру дубов. отваромъ и, для цвѣту, подкрашивая охрой. Отличить такую поддѣлку легко: у дубленой **о.** и верхняя и нижняя стороны мездры одинаково желты, у поддѣланной — мездра подъ шерстью остается бѣлой. Послѣ дубленья **о.** сушатъ и снова мнутъ крюкомъ, но уже не желѣзнымъ, а деревяннымъ. **О.** сальныя (т. е. съ жирной мездрой) передъ мятьемъ смазываютъ жидк. глиной, которая, высыхая, вбираетъ въ себя жиръ. Въ заключеніе мездру **о.** вновь скоблятъ одноручникомъ, натираютъ мѣломъ (бѣлятъ) или еще слегка подкрашиваютъ мелко-натертымъ кирпичемъ. Шерсть, для красоты, *подстригаютъ* или *вычесываютъ* (въ ущербъ теплотѣ **о.**), *подкрашиваютъ* и *завиваютъ.* Для завивки шерсть вспрыскиваютъ водой и **о.** развѣшиваютъ на солнцѣ или у жарко натопленной печи. Иногда мездру окрашиваютъ въ темные цвѣта, преимущественно въ черный: или чернильн. орѣхами съ желѣзн. купоросомъ, или-же экстрактомъ кампешев. дерева (мездру натираютъ жестк. щеткой, смоченной въ экстрактѣ, потомъ обливаютъ растворомъ хромпика, т. е. двухромокаліевой соли, и, наконецъ, еще разъ растираютъ мягкой щеткой). Послѣ окраски **о.** опять мнутъ и *распушиваютъ,* т. е. скоблятъ мездру ножомъ. Нѣкоторые овчинники послѣ окраски слегка пульверизуютъ мездру постн. или деревянн. масломъ. Выдѣланныя **о.** поступаютъ въ продажу связанными въ *бунты*—по 8 — 6 штукъ въ каждомъ. Продаются онѣ, средн. счетомъ, коп. на 15—30 дороже сырыхъ. Описанный способъ обработки **о.**—самый распространенный; мѣстн. видоизмѣненія касаются лишь подробностей; такъ у степныхъ инородцевъ квасы готовятся обыкновенно на остаткахъ молочн. хозяйства (на сывороткѣ, пахтаньи, кисл. молокѣ); на Кавказѣ **о.** мнутъ не крюкомъ, а особ. инструментомъ, состоящимъ изъ дерев. тупо-зазубренной палки (12 вершк. длиною) и прикрѣпленнаго къ одному концу ея желѣзнаго, также зазубреннаго, стержня. — Главные центры выдѣлки овчинъ: Романово-Борисоглѣбскій и Ярославскій уу. Ярославской губ., Шуйскій и Вязниковскій уу. Владимірской губ., Княгининскій у. (село Мурашкино) Нижегородск. губ. и др. Главн. мѣста сбыта — мѣстн. базары, столицы (особенно для романовск. **о.**) и Нижегородск. ярмарка. Въ особенно широкихъ размѣрахъ ведется на Нижегородск. ярмаркѣ торгъ такъ наз. *мурашкинскимъ мѣхомъ* (издѣлія с. Мурашкина). За исключеніемъ высшихъ сортовъ (см. **Мѣха** и ниже—смушки), лучшими **о**-ми считаются романовскія—по мѣсту ихъ главн. выдѣлки (Романово-Борисоглѣбск. у.). Хорош. романовская **о.** отличается мягкою, толстою и прочн. мездрою, длинн. бѣлымъ пушистымъ подсѣдомъ, иногда съ коричн. оттѣнкомъ у верхушекъ; примѣсь коротк. черныхъ волосъ (песиги) сообщаетъ мѣху сѣрый (синеватый) цвѣтъ. При значительн. примѣси и особенно при большой длинѣ черн. волосъ (т. е. собственно шерсти) цвѣтъ становится темнѣе (смурый), а мѣхъ жестче. Употребл. романовск. **о.** обыкновенно на полушубки (7—10 **о.**) и тулупы (9—12 **о.**); на первые идутъ обыкновенно лучшія **о.**; хорош. полушубокъ, отороченный котикомъ или бухарск. сѣр. барашкомъ, стоитъ отъ 25—30 р. до 40 и 75 р. Мурашкинскій мѣхъ

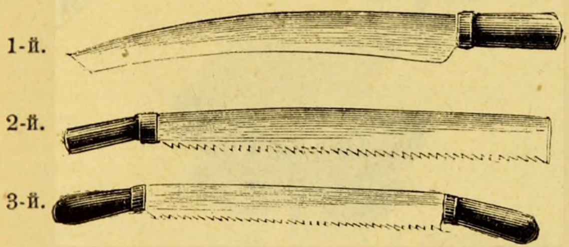


Рис. 1-й—одноручникъ. Рис. 2-й—чесокъ въ видѣ пилы. Рис. 3-й—чесокъ въ видѣ скребницы.

получается главн. образомъ съ простой русской овцы, но также съ волошской и др. грубошерстн. овецъ, разводимыхъ въ южн. губ. (см. **Овцы**). Мурашкинскія **о.** недубленыя; ихъ сортируютъ по цвѣту, длинѣ и волнистости шерсти и, затѣмъ, для продажи, сшиваютъ въ мѣха—въ видѣ тулуповъ безъ рукавовъ. Лучшія изъ нихъ наз. *шпанскими, харьковскими, бессарабскими.* Чисто-бѣлыя, съ длинной волнистой шерстью, идутъ на дамскія ротонды; блестящія черныя — на мужскія шубы съ воротниками и т. п.

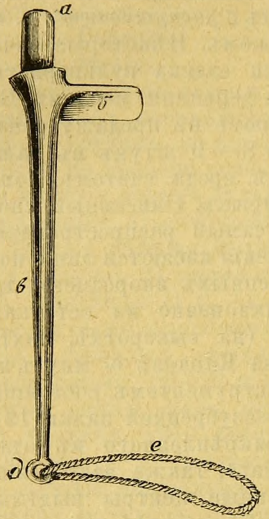


Рис. 4-й. Крюкъ съ петлею.

Цѣна мурашкинскому мѣху отъ 10 до 80 р. Мурашкинскіе мѣха иногда назыв. также *мурашкинск. смушкою.* Изъ южныхъ **о.** наиболѣе извѣстны *смушки* (т. е. ягнячьи шкурки): *рѣшетиловскія, сокольскія* и получаемыя съ *маличей* (см. **Овцы**). Характерный цвѣтъ рѣшетиловскихъ смушекъ — черный; по роду завитковъ онѣ дѣлятся на 3 сорта: 1) *филястыя* — съ крупными завитками, расположенными въ правильные ряды; 2) *бобастыя* или *бобоватыя,* — съ крупными и низкими завитками, расположенными въ различныхъ направленіяхъ (отъ 1 р. 50 к. до 1 р. 75 к.); 3) *горошковатыя*— самыя дорогія (отъ 2 р. 25 к.) и характерныя — съ высокими, болѣе мелкими завитками. Сокольскія смушки сѣраго цвѣта (отъ 1 р. 50 к. до 5 р. и выше). Лучшія смушки отъ маличей (изъ Евпатор. у. Таврич. г.), извѣстныя въ торговлѣ подъ именемъ *крымскихъ* (см. **Мѣха**), также сѣрыя. Опредѣлить, когда слѣдуетъ убить ягненка для смушки—дѣло нелегкое; иногда одинъ день передержки уже значительно измѣняетъ качество и цѣнность мѣха. Нынѣ, вслѣдствіе введенія барашковыхъ шапокъ въ войскахъ, спросъ на смушки, особенно низкихъ сортовъ, значительно повысился. Торговля рѣшет. смушками производится въ м. Рѣшетиловкѣ, сокольскими — въ м. Соколкѣ (оба Полт. губ.). Изъ смушекъ средне-азіатскихъ извѣстнѣе другихъ *каракуль* и *бухарскія* (см. **Мѣха**).

Оглашеніе—см. **Бракъ** и **Оскорбленіе.**

Оглобли—см. **Экипажи.**

Оглумъ—то-же, что **Коллеръ.**

Огневикъ—то-же, что **Карбункулъ.**

Огневикъ—то-же, что **Кремень.**

Огневица—простонар. названіе горячки.

Огневки (Pyralidae)—небольшія ночныя бабочки. Характеризуются сильно развитыми, выдающимися впередъ, на подобіе хоботка, губными щупальцами, щетиновидными усиками, нѣжн. крыльями, въ спокойномъ состояніи сложенными на тѣлѣ въ видѣ треугольника, и длинными, тонкими задними ножками. Гусеницы 14—16-ногія, почти голыя, съ рѣдкими волосками; окукляются въ коконѣ. Названіе свое **о.** получили отъ того, что по вечерамъ летятъ на огонь. Къ вреднымъ видамъ принадлежатъ: **О.** *хмѣлевая* (Pyralis rostralis)— оч. непостоянной окраски (отъ сѣробураго до красноватаго цвѣта); рано весной кладетъ яица на хмѣль и крапиву, листьями которыхъ питается выходящая изъ яйца гусеница — блѣднозеленая, съ 14 ногами

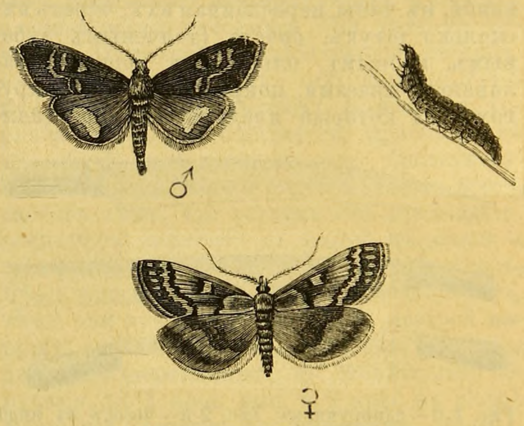


Рис. 1-й. **О.** *просяная:* самецъ, самка и гусеница (въ нат. величину).

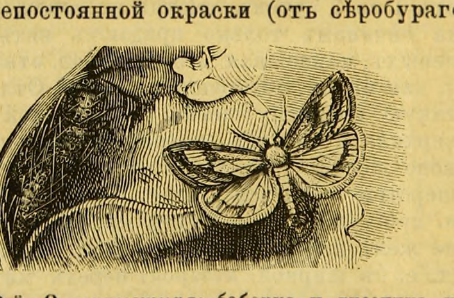


Рис. 2-й. **О.** *капустная:* бабочка и гусеница на капустн. листѣ (въ нат. величину).

окукляющаяся между стеблями сказан. растеній, въ прозрачн. сѣромъ коконѣ. **О.** *просяная* (Botys silacealis — рис. 1-й) — въ состояніи гусеницы (голая, блестящая, почти безцвѣтная, съ темно-фіолет. полосой вдоль спины) живетъ въ стебляхъ кукурузы, конопли, хмѣля, преимущественно-же проса, которое отъ этого болѣетъ и не даетъ сѣмянъ. Перезимовавъ въ нижн. части стебля или въ верхней—корня, гусеница въ маѣ—іюнѣ окукляется въ коконѣ. Изъ куколки недѣли чрезъ двѣ выходитъ бабочка (длин 6—7 лин.) охряно-желтаго цвѣта, съ 3-мя зубчатыми поперечными полосами ржаваго цвѣта на передн. крыльяхъ и съ 2-мя такими-же на заднихъ; она кладетъ отдѣльныя яица на верхн. части растенія, откуда вышедшія гусеницы пробираются внутрь стебля.

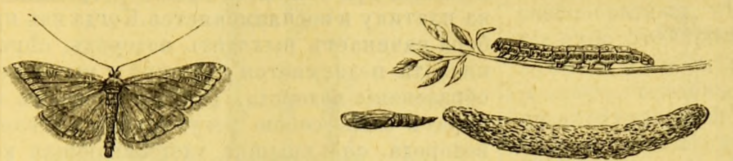


Рис. 3-й. *Eurycreon sticticalis:* бабочка, гусеница и куколка (въ нат. величину).

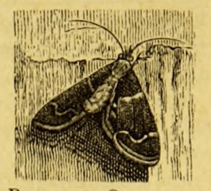


Рис. 4-й. **О.** *мучная:* (въ нат. величину).

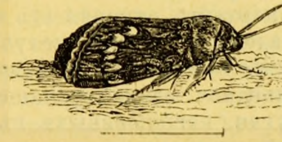


Рис. 5-й. **О.** жировая.

Выжиганіе жнивья и перепашка его осенью — лучшее средство для истребленія гусеницъ. *Капустная* о.—(Pionea forficalis — рис. 2-й) — ржаво-желтая, переднія крылья съ темнымъ коричневатымъ рисункомъ, заднія—блѣдножелтыя, съ темной дугообразной полоской вдоль края. У самца конецъ брюшка въ видѣ кисточки. Въ лѣто—два поколѣнія (въ маѣ и въ августѣ). Гусеница желтовато-зеленая, съ темными продольн. полосками; живетъ, подъ паутиной, на капустѣ, хрѣнѣ и т. п. Вредны въ особенности гусеницы 2-го поколѣнія. Для средней и южной Россіи интересенъ видъ *Eurycreon sticticalis* (рис. 3-й), поѣдающій самыя разнообразныя растенія (кромѣ злаковъ): свекловицу, овощи и пр., даже табакъ и лукъ. Переднія крылья желтоватыя, съ перламутр. отливомъ, двумя темнобур. полосками и пятнами; заднія буро-сѣрыя. Поколѣній 1, 2, 3, смотря по мѣстности. Гусеницы (дл. около 8 линій, темносѣрыя, съ желтоватыми полосками и съ черной головкой), передъ окукленіемъ, начинаютъ массами кочевать, пріискивая удобной для окукленія почвы. Углубившись въ землю, гусеница, при помощи шелковистаго выдѣленія, дѣлаетъ тамъ изъ крупинокъ земли коконъ. Это время (для осенн. поколѣнія — августъ) — лучшее для уничтоженія насѣкомаго посредствомъ перепашки и послѣдующаго, по возможности плотнаго, укатыванія почвы. **О.** *мучная* (Asopia farinalis—рис. 4-й)—передн. крылья темнобур. цвѣта, съ болѣе свѣтл., широк. пятномъ по срединѣ, окаймленнымъ бѣлой полоскою; лѣтомъ часто можно встрѣтить сидящей по стѣнамъ зданій, снаружи и внутри, особенно около мучныхъ лабазовъ и т. п. Гусеница живетъ въ мукѣ. Лучшее предохранит. средство—храненіе муки въ сухихъ мѣстахъ и провѣтриваніе ея по временамъ. **О.** *жировая* (Aglossa pinguinalis—рис. 5-й). Гусеница живетъ въ трубкѣ, которую дѣлаетъ изъ своихъ испражненій,—въ маслѣ, жирѣ, салѣ, а также въ кожѣ. Окукляется весной, внутри кокона, въ щеляхъ стѣнъ, въ особенности въ кладовыхъ и т. п.; чрезъ 4 недѣли превращается въ бабочку съ блестящими буровато-пепельн. крыльями; изъ нихъ переднія украшены 2-мя черноват. зубчат. полосками и черн. пятномъ. Чистота—са́мое вѣрное средство. *Восковая моль, мотылица* (Galleria mellonella — рис. 6-й).

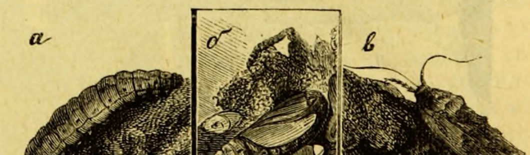


Рис. 6-й *Восковая моль*: *а*—гусеница, *б*—куколка, *в*—бабочка (въ нат. величину).

Передн. крылья спереди сѣро-фіолетовыя, а сзади желтоватыя съ пятнами; заднія — бѣловатыя, съ продольн. жилками. Гусеница грязно-бѣлая, съ маленьк. бурыми бородавочками; живетъ въ ульяхъ, питаясь не медомъ, а воскомъ, изъ котораго она также устраиваетъ себѣ трубку, служащую ей постоянн. убѣжищемъ. Чистота—лучшее предупреждающее средство; для изгнанія уже поселившихся гусеницъ совѣтуютъ окуривать сѣрою.

Огни цвѣтные—см. **Фейерверки.**

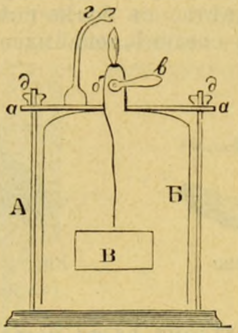


Рис. 1-й. Огниво водородное.

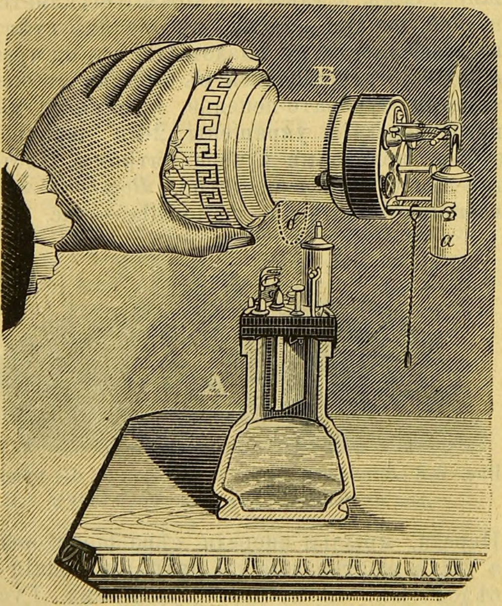


Рис. 2-й. Люцифоръ.

Огниво обыкновенное, состоящее изъ кремня, куска стали и трута, извѣстно всѣмъ. Изъ другого рода огнивъ практическое значеніе имѣютъ: *Водородное* **о.** (рис. 1-й), по имени изобрѣтателя называемое также Деберейнеровскимъ, состоитъ изъ сосуда(А), наполненнаго до извѣстной высоты разведенною сѣрною кислотою (1 ч., по вѣсу, кислоты на 8 ч. воды), и стекляннаго колпака (Б), опущеннаго открытымъ концомъ въ этотъ сосудъ. Въ колпакѣ, на извѣстной высотѣ, виситъ (на мѣдной проволокѣ, покрытой асфальтовымъ лакомъ) кусокъ цинка (В); или—кусокъ цинка кладется на возвышенную подставку изъ свинца, не разъѣдаемаго сѣрн. кислотою. Когда цинкъ опущенъ въ сѣрную кислоту, образуется водородъ, наполняющій внутренность колпака. По мѣрѣ увеличенія количества водорода, давленіе внутри колпака усиливается и уровень въ немъ сѣрной кислоты соотвѣтственно понижается—до тѣхъ поръ, пока кусокъ цинка не выйдетъ совсѣмъ изъ сѣрной кислоты и отдѣленіе водорода, черезъ это, не прекратится. На верхн. концѣ колпака придѣлана тонкая мѣдная трубочка (*б*) съ краномъ (*в*); передъ отверстіемъ трубочки укрѣпленъ кусокъ *губчатой платины* (*г*—см. **Платина**),—такъ, что струя водорода, выходящая при открытіи крана, устремляется на платину и воспламеняется. Когда изъ прибора начинаетъ выходить водородъ, сѣрная кислота поднимается до цинка и вызываетъ образованіе водорода. Такимъ образомъ аппаратъ самъ собою регулируетъ отдѣленіе водорода. *аа*—крышка, удерживающая колпакъ (Б) при помощи гаекъ *дд*. Для правильнаго дѣйствія огнива необходимо, чтобы и платина, и сѣрная кислота были надлежащаго качества; губчатую платину лучше всего обернуть (отъ пыли) въ тонкій (какъ листовое золото)листокъ металлическ. платины. Кромѣ того, по временамъ, платину слѣдуетъ очищать, кипятя ее въ азотной кислотѣ и, затѣмъ, промывая. Сѣрную кислоту слѣдуетъ замѣнять, по мѣрѣ ея расходованія, а кранъ (*б*) должно держать постоянно запертымъ, отворяя его только въ случаѣ надобности — для полученія огня. *Электрическое* **о.** состоитъ обыкновенно изъ одного гальванич. элемента (чаще всего изъ цинка и угля, погруженныхъ въ растворъ смѣси сѣрн. кислоты съ красн. двухромокаліевой солью—см. **Элементы гальваническіе**), устроеннаго въ плотно закрывающемся сосудѣ. Выходящіе черезъ крышку мѣдные электроды соединены между собою тонкою платиновою проволокою (отъ 1 до 2 десятыхъ миллиметра въ діаметрѣ), согнутою спирально (чтобы уменьшить охлаждающее вліяніе воздуха). Въ однихъ **о.** цинкъ и уголь остаются постоянно погруженными въ сказанный растворъ, а токъ замыкается только въ случаѣ надобности; въ другихъ, наоборотъ, электроды постоянно замкнуты, а цинкъ и уголь погружаются въ жидкость только, когда нужно (**о.** второго рода, понятно, экономнѣе). Какъ скоро цинкъ и уголь погружены въ жидкость и токъ замкнутъ, платинов. проволока накаляется и зажигаетъ керосинъ, бензинъ и т. п. приближенной къ ней лампы или газъ газоваго рожка (для зажиганія свѣчи или масла, токъ слишкомъ слабъ). Платиновая проволока не должна касаться свѣтильни лампы, а быть отъ нея на нѣкоторомъ разстояніи (выше и нѣсколько отступя). На рис. 2-мъ представлено **о.**, извѣстное подъ именемъ *люцифора*. Когда сосудъ стоитъ вертикально (А), цинкъ и уголь внѣ жидкости и тока нѣтъ; когда-же сосудъ наклоненъ горизонтально (Б), цинкъ и уголь погружаются въ жидкость, образующійся токъ раскаляетъ проволоку и зажигаетъ керосинов. лампу (*а*); послѣдняя приспособлена такъ, что при наклоненіи прибора поворачивается на оси и подставляетъ свѣтильню къ платинов. проволокѣ.

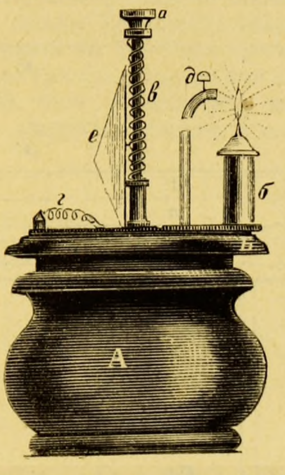


Рис. 3-й. Электр. огниво Якоба.

Въ электрическ. **о.** Якоба, бывшемъ на выставкѣ предметовъ освѣщенія Имп. Технич. общества 1887—88 гг. (С.-Петерб.), цинкъ и уголь погружаются въ растворъ смѣси двухромо-каліев. соли съ сѣрн. кислотою при давленіи на пуговку *а* (рис. 3-й); въ то-же время, при помощи опускающагося угольника *е*, къ раскаленной платин. проволокѣ *д* придвигается бензинов. или керосинов. лампочка *б* и зажигается платиною. По удаленіи давленія пружина *в* подымаетъ пуговку, цинкъ и уголь, а пружина *г* отодвигаетъ лампочку *б* на прежнее мѣсто. А — стекл. резервуаръ, Б—дерев. крышка. Фабрика въ Москвѣ, цѣна 4 р. (на выставкѣ). Въ настоящ. время и описанныя **о.** не им. больш. практическаго значенія; еще менѣе имѣютъ его другія **о.**—*пневматическое, фосфорное* и т. п.

Оговорки въ актахъ. Всякіе пробѣлы, помарки, поправки, приписки и сокращенія допускаются въ актахъ, съ тѣмъ, однако, условіемъ, чтобы въ концѣ акта сдѣлана была о нихъ оговорка и подписана участвующими въ совершеніи сдѣлки сторонами. (Полож. о нотар. части, ст. 100).

Огонь бенгальскій } см. **Фейерверки.**
Огонь греческій }

Огонь Антоновъ—то-же, что **Гангрена.**

Огородничество—см. **Огородъ.**

Огородъ. Огородничество им. для Россіи больше значенія, чѣмъ для мног. друг. странъ, такъ какъ у насъ больше, чѣмъ гдѣ-нибудь, такихъ мѣстъ, которыя, по своему холодн. или сырому климату, способны производить только овощи. Напр., рѣдька, рѣдисъ, рѣпа, хрѣнъ, нѣкот. сорта салата и капусты и пр. могутъ еще разводиться на дальн. сѣверѣ европейск. и азіатск. Россіи (особенно, если употреблять парники)—тамъ, гдѣ даже ячмень не вызрѣваетъ. Огороды быв. трехъ сортовъ: *овощные, спеціальные* и *смѣшанные.* Въ овощныхъ и спеціальныхъ **о.** разводятся исключительно овощи: въ первыхъ—сам. разнообразныя, въ послѣднихъ—только какіе-либо отдѣльные сорта, напр. капуста, лукъ и т. п. Въ смѣшанныхъ,—кромѣ овощей, различн. плодовыя растенія. Овощные **о.** предпочтительнѣе, пот. что въ нихъ всего удобнѣе примѣнять плодосмѣнность, столь необходимую для полученія возможно больш. количества продуктовъ. Въ спеціальныхъ **о.** почва рано или поздно истощается одною и тою-же овощью, а въ смѣшанныхъ—культура затрудняется многолѣтн. растеніями, особенно кустарными. При выборѣ мѣста подъ **о.** д. руководствоваться слѣдующ. правилами: лучше всего мѣста ровныя, съ легк. наклономъ къ югу въ холодн. и умѣренно-холодн. странахъ и къ сѣверо-западу—въ тепл. климатѣ. Въ холодн. и умѣренно-холодн. странахъ высокія, совершенно сухія, мѣста слѣд. предпочитать низкимъ (сырыхъ должно избѣгать); для теплыхъ—высокія мѣста не годятся, и, напротивъ, оч. удобны низкія, даже поемныя, если только вода съ нихъ сбѣгаетъ рано. Во всѣхъ случаяхъ близость воды — оч. важное условіе; еще лучше прудъ или какой-нибудь водоемъ въ самомъ **о.** Разбивка **о.** много зависитъ отъ общ. формы мѣста подъ **о.** На рис. 1-мъ приведенъ примѣрн. планъ овощн. огорода, для средн. и сѣв. Россіи, приблизительно въ 1 десят. величиною. Весь **о.** долженъ б. обведенъ оградою (каменн. стѣною, досчат. или бревенчат. заборомъ, частоколомъ, плетнемъ или жив. изгородью). Къ **о.** прирѣзанъ огороженный-же *задній дворъ* (К—У): для кучъ компоста, запаса удобреній и земли. Вдоль и поперекъ, а также вокругъ всего **о.**—ѣздовыя дороги *(д, д, д...)*, шириною въ $1^{1}/_{2}$—2 саж., раздѣляющія **о.** на 4 равн. части, изъ которыхъ каждая, въ свою очередь, подраздѣляется еще на 3 меньшія части дорожками въ $2^{1}/_{2}$—3 арш. шириною *(т, т, т...)*. По сѣверн. стѣнѣ (обращенной свнутри къ югу), отступя на ширину дороги, расположены 2 ряда *(п, п, п, п)* парниковъ; ряды раздѣлены дорожками, а между отдѣльн. парниками—проходы. Въ В и В по водоему (число послѣднихъ м. б. и больше). Вдоль стѣнъ иногда оставляютъ не показанныя на планѣ узкія полосы или *рабатки* (арш. въ 2 шир.)—для высадки сѣмянн. растеній, посѣва для разсадки, для опытовъ надъ растеніями, для разведенія нѣкотор. растеній, или неудобныхъ среди о. (хмѣль, хрѣнъ и т. п.), или требующихъ болѣе тепла (баклажаны, амурн. яблоко, кукуруза, тыква и т. п. у стѣны, обращенной къ югу) или прохлады (рѣдисъ, крессъ-салатъ, шпинатъ, лѣтн. рѣдька—у стѣны, обращенной на сѣвѣръ), наконецъ, для тѣхъ или друг. ягодныхъ и плодов. растеній. Кромѣ ухода за растеніями, успѣхъ огородничества зависитъ больше всего отъ надлежащ. обработки почвы и отъ умѣлаго и обильнаго удобренія ея. Если имѣется вода въ изобиліи, то всякая почва годится подъ огородн. культуру, за исключеніемъ развѣ сыпуч. песка или скалъ; обработкою и удобреніемъ изъ нея можно сдѣлать все, что угодно—таково правило китайскихъ и, пожалуй, парижскихъ садовниковъ. Соображаться главн. образомъ приходится съ количествомъ воды и климатомъ. Много помогаетъ также надлежащ. сѣвооборотъ или плодосмѣнность. Обработка м. б. двоякая. При тучной и вообще хорошей землѣ б. ч. достаточно *простой перекопки*. На тяжелой и неудобной землѣ, напротивъ того, приходится создавать болѣе и менѣе толстый слой культурной почвы—посредствомъ такъ называемой *перекопки* (штыковки) *на перевалъ* (defoncement французовъ). Прост. перекопка дѣлается садов. лопатами, заступами или плугами и, при хорош. работѣ, идетъ до глубины $^{1}/_{2}$ арш.; производится она осенью послѣ сбора плодовъ (весною, передъ посѣвомъ почва разбивается и разрыхляется окончательно—см. ниже). При перекопкѣ на перевалъ почва взрывается заступомъ на глубину отъ $^{3}/_{4}$ до $1^{1}/_{4}$ арш., т. е. на глубину 2 или 3 лопатъ или штыковъ. Дѣлается это такъ: вырываютъ послѣдовательно ровики одинъ подлѣ другого (рис. 2-й) такой ширины, чтобы въ нихъ удобно было работать. Изъ перваго ровика *(а)* земля откладывается пока на сторону (влѣво на рис.); изъ второго ровика *(б)* перемѣщается въ первый *(а)*, изъ третьяго *(в)* во второй *(б)* и т. д.; наконецъ, послѣдній ровикъ *(м)* засыпается землею изъ ровика *а*, которая переносится туда на тачкахъ или носилкахъ. Если простран-

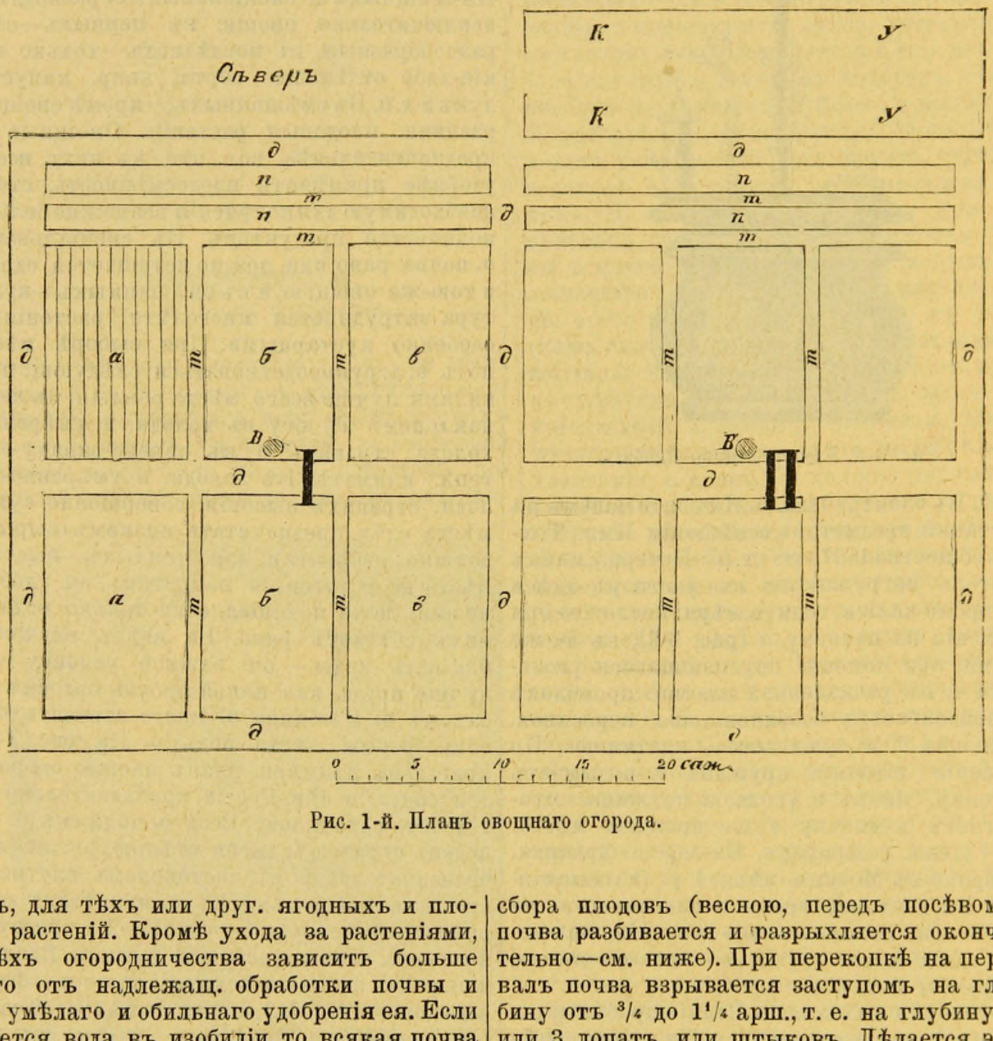


Рис. 1-й. Планъ овощнаго огорода.

ство велико, то участокъ раздѣляютъ на двѣ параллельн. полосы (какъ на рис. 2-мъ). Въ так. случаѣ работа во второй полосѣ идетъ въ обратн. направленіи: отъ *н* къ *ш;* земля изъ *н* перекладывается въ *м,* изъ *о* въ *н* и т. д.; послѣдній ровикъ *(ш)* засыпается оставленною въ сторонѣ землею изъ *а.* Вынутая изъ рвовъ земля можетъ укладываться въ нихъ различно. Если перекапывается только на глубину 2 лопатъ (штыковъ), то нижн. слой почвы (подпочва) кладется на верхъ, а верхній на дно—это *простой перевалъ.* Если на три лопаты,—то или сам. нижній, глубокій, слой оставляется на мѣстѣ (достаточно разрыхленнымъ), а остальные два перемѣщаются, какъ въ первомъ случаѣ; или-же нижній слой кладется на верхъ, верхній на дно, а средній оставляется на мѣстѣ (рис. 3-й). Перекопка на перевалъ, особенно на глубину 3-хъ лопатъ, обходится оч. дорого и потому не можетъ б. употребляема ежегодно: обыкновенно черезъ 2—3 года и болѣе, смотря по почвѣ; въ 3 лопаты—главн. образомъ для освѣженія почвы, истощенной продолжительн. культурою. По Шредеру обработка на перевалъ въ двѣ лопаты (въ $^3/_4$ арш. глубиною) обходится 10—15 коп. за квадр. саж., т. е. 240—360 р. за десятину; въ 3 лопаты (1—$1^1/_4$ арш.)—15—20 к. за кв. саж. и 360—480 р. за десятину. Разрыхленіе почвы до глубины $^3/_4$ арш. при помощи плуга достигается съ трудомъ и всегда съ дополнительною перекопкою, но стоитъ всего около 50 р. за десятину. Перевалъ, какъ и простая перекопка, производится осенью. Разрыхленн. почва образуетъ надъ рвами продольн. хребетки (рис. 4-й), которые оставляются на зиму—чтобы подвергнуть извлеченную изъ глубины землю дѣйствію воздуха, морозовъ и пр. Весною приступаютъ къ окончательн. переработкѣ почвы, унавоживанію ея и планировкѣ. Переработка эта заключается въ возможн. размельченіи почвы—мелкою перекопкою заступомъ или (если почва не тяжелая) киркою или граблями съ остр. длинн. желѣзн. зубьями (вершк. въ 6); обыкнов. грабли для этого не годятся; черезъ нѣсколько дней, по образованіи грядъ и передъ самымъ посѣвомъ,—окончательное выравниваніе почвы граблями (деревянными, если земля чиста, и желѣзными, если въ ней есть камни). На обширн. пространствахъ размельченіе м. б. производимо желѣзн. боронами (шведскими), но результаты хуже, чѣмъ при ручн. обработкѣ. Подъ корнеплоды размельчать слѣд. глубже. Распланировка **о.** на гряды не всегда и не всѣми считается выгодною и нужною: капуста, картофель и даже огурцы въ грядахъ не нуждаются. Длина грядъ зависитъ отъ обстоятельствъ; огородники-промышленники дѣлаютъ 7-саженныя, но удобнѣе саж. въ 14; ширина около $1^3/_4$ арш., средн. высота 3—4 вершка; на низкихъ грядахъ дольше сохраняется влага, а высокія лучше прогрѣваются, что и слѣд. имѣть въ виду при данныхъ условіяхъ климата, почвы и свойствъ разводимаго растенія. Борозды или промежутки между грядами—7—8 вершк. шириною (тѣмъ шире, чѣмъ выше гряды). Направленіе грядъ д. б. по склону, если мѣсто сыроватое (для сбѣганія воды по бороздамъ), и поперекъ склона—если мѣсто сухое (для задержанія влаги въ бороздахъ). Чтобы раздѣлить **о.** на гряды, размѣчаютъ мѣста грядъ дерев. колышками, протягиваютъ между колышками шнуры и, по направленію шнуровъ, выбираютъ (лопатою) борозды, зе̂млю изъ которыхъ бросаютъ на гряды. Края грядъ немного скошиваются и приколачиваются лопатою. Концы грядъ отрѣзаютъ также по шнуру. Удобренія въ огородничествѣ употребляется вдвое и втрое противъ того, что въ полеводствѣ. При выборѣ и употребленіи удобренія слѣд. руководствоваться сортомъ разводимыхъ овощей (см. отдѣл. названія). Но вообще для огородника требуются болѣе сильныя и быстро дѣйствующія удобренія, въ особенности жидкія или легкорастворимыя удобренія: конскій или

а	*б*	*в*	*г*	*д*	*е*	*и*	*к*	*л*	*м*
ш	*ч*	*х*	*у*	*т*	*с*	*р*	*п*	*о*	*н*

Рис. 2-й.

А	Б	В
а	*б*	*в*
б	*а*	*б*
в	*в*	*а*

Рис. 3-й. *А*—расположеніе слоевъ земли до перекопки. *Б* и *В*—расположеніе слоевъ послѣ перекопки (стр. 919).

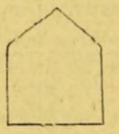


Рис. 4-й.

коровій навозъ занимаетъ первое мѣсто (коровій болѣе для сухой почвы), птичій пометъ, различн. рода компосты, въ нѣкот. случаяхъ человѣческ. экскременты и т. п. (см. **Удобреніе**). О посѣвѣ и посадкѣ—см. названія отд. овощей. Плодосмѣнность, хотя и оч. важна въ огородничествѣ, но далеко не такъ, какъ въ полеводствѣ, п. что при обильн. удобреніи, глубокой, а главное—болѣе тщательн. обработкѣ почвы **о.** можно оч. долго разводить одну и ту-же овощь на одномъ и томъ-же мѣстѣ; но разумное чередованіе растеній значительно облегчаетъ дѣло и сокращаетъ расходы, особенно тамъ, гдѣ достаточно тепл. климатъ и продолжиельн. лѣто позволяютъ въ теченіи одного года послѣдовательно разводить на одной и той-же грядѣ нѣсколько различ. овощей: въ Россіи приблизительно съ широты Кіева. Настоящая-же зимняя культура огородн. овощей у насъ возможна только на Кавказѣ и на южн. берегу Крыма. Способы пользованія сѣвооборотомъ или плодосмѣнностью м. б. оч. разнообразны. Наиболѣе общія правила для средн. Россіи сост. въ слѣдующемъ. Раздѣлить **о.** на 2 равныя части (I и II на рис. 1-мъ). На одной половинѣ развести многолѣтн. овощи (спаржу, землян. грушу, артишоки, лукъ-рѣзанецъ, морскую капусту и пр.), картофель, а также землянику, клубнику, смородину и т. п.; на другой—всѣ однолѣтнія овощи, руководствуясь, при этомъ, трехлѣтн. сѣвооборотомъ, основанномъ на большей или меньшей потребности разныхъ растеній въ удобреніи и жирной почвѣ. Въ этомъ послѣдн. отношеніи огородн. растенія можно раздѣлить на три группы: 1) растенія, требующія весьма тучной и свѣже удобренной почвы: всѣ сорта капусты, салаты, шпинаты, лукъ-сѣянецъ, петрушка, огурцы, тыква, эндивій и пр.; 2) растенія, для которыхъ нужна тучная, но не свѣже удобренная почва: почти всѣ корнеплоды — морковь, корневая петрушка, свекла, сельдерей, пастернакъ, сахарныя коренья, поздняя рѣпа, рѣдька, а также вовсе не выносящія свѣж. навоза—рѣпа, картофель и рѣпчатый лукъ; 3) растенія, удающіяся лучше на тощей, чѣмъ на тучной почвѣ: бобы, фасоль, горохъ, лукъ-шарлотъ. Какъ видно на планѣ (рис. 1-й), каждая изъ двухъ половинъ (I и II) **о.** раздѣлена на 6 отдѣленій *(а, б, в)*: 3 внизу и 3 вверху; кажд. отдѣленіе, въ свою очередь, раздѣлено на гряды (на рисункѣ гряды показаны только въ верхн. отдѣленіи *а* половины I). Въ каждомъ изъ трехъ отдѣленій *(а, б, в)* половины, назначенной для однолѣтн. растеній (положимъ I), разводятъ овощь, принадлежащую къ одной изъ перечисленныхъ группъ, унавоживая ежегодно по одному отдѣленію: въ первый годъ въ *а*, непосредственно послѣ навоза, овощи—первой группы; на второй годъ въ *а* овощи второй группы, а овощи первой группы перемѣщаютъ въ свѣже унавоженное отдѣленіе *б*; на третій годъ въ *а*—растенія третьей группы, въ *б*—растенія второй группы, а въ свѣже

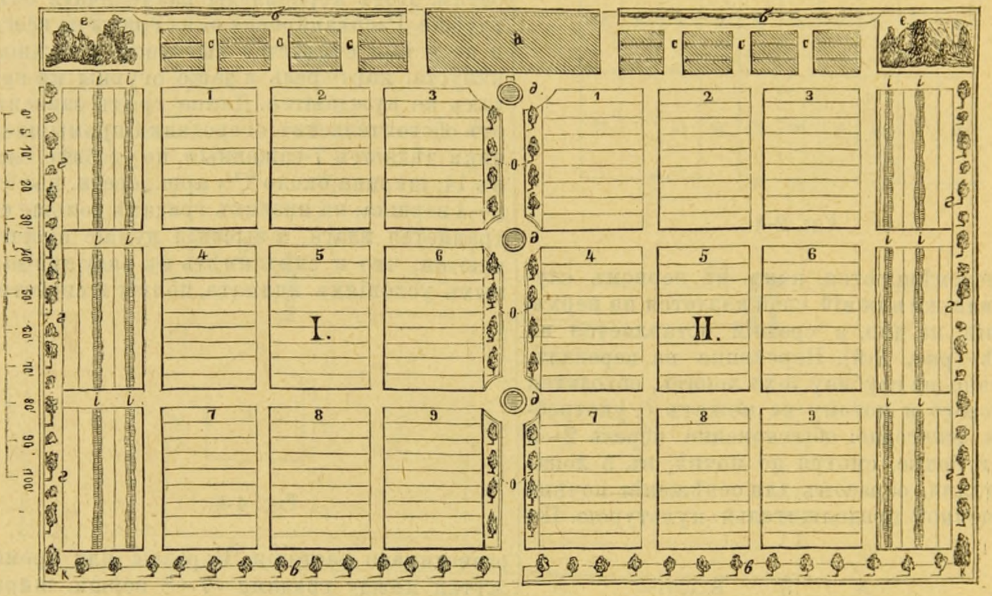


Рис. 5-й. Планъ смѣшаннаго огорода. Сѣверъ — вверху.

унавоженное *в*—растенія первой группы. Черезъ три года можно произвести общій плодосмѣнъ, перемѣстивъ многолѣтнія растенія (II) на половину однолѣтнихъ (I) и наоборотъ; это дѣлается или сразу, или (лучше) постепенною замѣною однолѣтн. растеній многолѣтними и обратно: сначала въ одномъ или двухъ отдѣленіяхъ, на слѣдующ. годъ въ другихъ двухъ и т. д. Если **о.** даже спеціальный, то и въ такомъ случаѣ слѣд. держаться хотя нѣкот. плодосмѣнности, разводя не одинъ только сортъ растеній, а 2—3 или 4 сорта, напр. землянику, капусту, огурцы и свеклу, или землянику, клубнику и капусту, которая м. б. замѣнена картофелемъ. Въ смѣшанномъ **о.** подъ ягодн. кусты (смородину, крыжовникъ, малину и пр.) и плодовыя деревья слѣд. отвести особ. мѣста, а подъ овощи разбить **о.**, какъ сказано выше для овощн. **о.**, руководствуясь при плодосмѣнѣ указанными правилами. Смѣшанный **о.** болѣе пригоденъ для южн. Россіи. На рис. 5-мъ приведенъ планъ смѣшанн. **о.** (изъ Лукаса), величиною приблизительно въ $^1/_3$ десят. (840 кв. саж.). Онъ обведенъ съ сѣвера каменн. стѣною на сводахъ, а съ остальныхъ сторонъ—низкимъ заборомъ. Въ а—помѣщеніе для жилья и склада орудій, въ С, С, С, С, С, С — парники въ 3 ряда (по 12 парниковъ съ кажд. стороны). Сѣверн. стѣна обсажена шпалерн. растеніями, корни которыхъ м. свободно распространяться подъ сводами стѣны; тутъ-же узкія рабатки *(б, б)* для раннихъ овощей. Въ *е е*—кусты орѣшника или друг. высок. многолѣтн. растеній, въ тѣни которыхъ кучи компоста. Въ *о, о, о,* въ *к, к* и въ *г, г, г, г*—плодов. деревья и кустарники тѣхъ сортовъ, которые соотвѣтств. климату; между деревьями—земляника. Въ *д, д, д*—водоемы; у самаго сѣвернаго изъ нихъ колодезь, изъ котораго вода проведена во всѣ водоемы. Широк. поперечн. дорогою **о.** раздѣленъ на 2 половины: I и II. На одной половинѣ овощи разводятся по свѣжему удобренію, а на другой—на второй годъ послѣ удобренія, т. е. принята двухпольная система сѣвооборота; но, сообразно съ мѣстностью и климатомъ, она оч. легко можетъ быть замѣнена трехпольною, описанною выше—при овощн. огородѣ. Цифрами отъ 1 до 9, въ каждой половинѣ, означены отдѣленія, разбитыя на гряды для овощей. Въ половинѣ I слѣва, а въ половинѣ II справа — особ. гряды *і, і*... для разведенія многолѣтн. овощей (спаржи, хрѣна, морск. капусты, шарлота, лука, ранн. картофеля и т. п.) и отчасти для сѣмянн. растеній. Масштабъ показанъ въ футахъ. — *Огородныя орудія:* лопаты, заступы, мотыки, кирки, скребки, грабли съ дерев. и желѣзн. зубьями, вилы съ желѣзн. зубьями, тромбовки, тачки, лейки, рогожи, деревянн. и соломенные щиты (покрышки), нѣсколько стеклянныхъ и ивовыхъ колпаковъ и пр. Такъ какъ всѣ эти орудія употребл. также въ садоводствѣ, то подробности и рисунки — см. **Садъ** и отдѣльн. названія орудій.

Ограниченіе правъ—см. **Права.**

Огузокъ—см. **Говядина.**

Огуречникъ или огуречная трава (Borrago officinalis)—однолѣтн. трава изъ сем. бурачниковыхъ. Мягк. листья им. огуречн. вкусъ и запахъ, а потому подмѣшиваются иногда въ салатъ. Сѣятъ **о.** прямо въ гряды ранн. весною: на гряду довольно двухъ лотовъ сѣмянъ. Не разборчивъ на почву. Считается медоноснымъ. Въ южн. Россіи и прибалтійск. краѣ ростетъ полудико.

Огурцы (Cucumis sativus)—однолѣтн. травянист. растеніе изъ сем. тыквяныхъ. Воздѣлывались съ древнѣйшихъ временъ, за долго до Р. Х., въ Египтѣ, Греціи и Римѣ. Происходятъ **о.** несомнѣнно изъ Индіи, гдѣ ростетъ дико видъ *C. Hardwickii,* признанный окончательно за родоначальника всѣхъ воздѣлываем. сортовъ **о.** Цвѣты **о.** раздѣльнополые: одни мужскіе (содерж. только тычинки), другіе женскіе (содерж. только пестикъ). Женскіе отличаются отъ мужскихъ тѣмъ, что ихъ вѣнчикъ сидитъ на довольно длинной завязи пестика (рис. 1-й); изъ мужскихъ цвѣтовъ, когда лопаются пыльники тычинокъ, высыпается *цвѣтень* или плодотворн. пыль, которой нѣтъ въ женск. цвѣтахъ. Мужск. цвѣты, какъ не производящіе плодовъ, называются *пустоцвѣтомъ.* Не смотря на свое южн. происхожденіе, **о.** можетъ воздѣлываться и на далек. сѣверѣ; у насъ еще въ огородахъ Архангельск. губ. Зависитъ это и отъ быстроты созрѣванія плодовъ (черезъ $2^1/_2$—$3^1/_2$ мѣс. послѣ посѣва), и отъ способа самой культуры. На открыт. воздухѣ посѣвъ можно начинать со времени распусканія древесн. почекъ или нѣсколько позже—когда можно уже не ожидать утренниковъ. Сѣмена могутъ сохраняться всхожими 8—10 л., но лучшими для посѣва считаются 4—6 лѣтнія. Вымачиваніе передъ посѣвомъ ускоряетъ всходы при теплой весенней погодѣ: при низкой-же температурѣ вымоченныя и проросшія сѣмена легко загниваютъ. Сѣять на грядахъ лучше всего продольн. рядами: въ бороздки отъ 1 до 2 вершк. глубиною. Кладется не по одному, а по нѣскольку сѣмянъ въ одно мѣсто; посѣвъ прикрывается на $^1/_2$ вершка рыхл. перегнойн. землею. Разстояніе между бороздками и отдѣльн. растеніями различно, смотря по величинѣ сорта: для мелкоплодныхъ (напр. муромскихъ) промежутки между бороздками м. б. въ 6 вершк., а между отдѣльн. растеніями въ 4 или нѣсколько болѣе вершк.; для оч. крупноплодныхъ разстояніе между растеніями д. б. не менѣе 1 арш. Удаются **о.** всего лучше на влажн. почвѣ, удобренной хлѣвн. навозомъ (удобреніе м. б. свѣжее или старое). Ранняя выгонка **о.** производится въ парникахъ или особ. низкихъ теплицахъ (при 16°—18° Р); но послѣдн. способъ м. б. выгоденъ только при дешев. топливѣ. Парники для выгонки д. б. теплые, т. е. имѣть глубину около $1^1/_2$ арш. Сверхъ навоза въ парникъ кладется вершка 4 легкой дернов. земли. Сѣмена предварительно размачиваютъ между мокрыми войлоками или тряпками, затѣмъ сажаютъ въ горшки, набитые смѣсью изъ дерновой, листовой и навозн. земли. Если есть теплицы, то горшки держатъ въ нихъ, (выростающія растенія не д. касаться стеколъ), а если нѣтъ теплицъ, то въ комнатахъ. Когда ростки пускаютъ 3-й листъ, общипываютъ верхушечн. почки; вслѣдствіе этого являются боков. побѣги, у которыхъ послѣ 3-го листа также общипываютъ верхушечн. почки. Общипываніе вызываетъ болѣе быстрое образованіе цвѣтовъ и не позволяетъ растенію черезъ чуръ разростаться. Недѣли черезъ 3—4 послѣ посадки въ горшки растенія пересаживаются въ парники: непремѣнно съ комкомъ земли—чтобы отнюдь не повредить корня. Поливку и необходимое провѣтриваніе парника слѣд. производить съ величайш. осторожностью—въ сам. теплые часы дня. Провѣтриваніе необходимо не только для возобновленія воздуха, но и для успѣшн. оплодотворенія женскихъ цвѣтовъ. Послѣднему можно помочь искусственно, срывая мужск. цвѣты во время выхода цвѣтня (см. выше) и кладя ихъ на вполнѣ распустившіеся женскіе цвѣты: жерло къ жерлу. Можно также поливать распустившіеся женск. цвѣты изъ лейки водою, въ которую набросаны мужск. цвѣты (съ цвѣтнемъ). Черезъ 3—4 мѣс. послѣ посадки **о.** поспѣваютъ; если они посажены въ парники поздн. лѣтомъ, напр. въ іюлѣ, то зрѣлые плоды можно имѣть въ октябрѣ. Для употребленія **о.** собираются недозрѣлыми, а потому мало истощаютъ растеніе, которое, вслѣдствіе этого, скорѣе приноситъ новые плоды. Для сѣмянъ плоды оставляютъ на растеніи до тѣхъ поръ, пока внутр. мякоть ихъ не начнетъ разлагаться въ слизисто-водянист. массу. Тогда плоды разрѣзаютъ пополамъ, выдавливаютъ полужидк. массу съ зернами, вымачиваютъ ее нѣсколько дней, потомъ промываютъ отдѣлившіяся сѣмена нѣскольк. водами на ситѣ и, наконецъ, высушиваютъ и сохраняютъ ихъ въ сух. мѣстѣ. Въ 1 ф. около 20 тыс. зеренъ. Растенія для сѣмянъ выбираются умѣренн. роста, отличающіяся плодоносностью и друг. желательн. качествами. Сорты **о.** чрезвычайно многочисленны. По Шредеру можно рекомендовать слѣдующіе: *муромскій* и *павловскій* (похожъ на муромскій, но болѣе поздній и крупнѣе)—для парниковъ и грядъ; *полуголландскій* — преимущественно для теплицъ и парниковъ; *голландскій зеленый и бѣлый* — главн. образомъ для парниковъ; *греческій* или *авинскій*—парниковый, но можетъ высаживаться и на гряды; *арнштадскій зеленый*—преимущественно парниковый. Муромскій и павловскій мелкоплодные, а остальные—крупноплодные. Наиболѣе распространены у насъ и всего лучше выносятъ климатъ средн. Россіи муромскіе и павловскіе **о.** Они же всего удобнѣе для соленія. Извѣстны также *вязниковскіе*, *боровскіе* и мног. др. сорта **о.** Французскіе *корнишоны* (cornichons), употребляемые обыкновенно мочеными въ уксусѣ,—оч. молод. плоды особ. разновидности **о.**, разводимой преимущественно во Франціи. Кромѣ обыкн. огородн. **о.**, извѣстно нѣсколько сортовъ *фигурныхъ* **о.**, употребляемыхъ въ садоводствѣ и отличающихся своеобразн. формою и цвѣтомъ плодовъ; таковы *C. metuliferus*, *C. anguria*, *C. dipsaceus*, особенно-же *C. flexuosus*, плоды котораго походятъ на извивающуюся змѣю. Культура этого **о.** совершенно та-же, какъ и дыни. Первые 3 вида легко удаются послѣ посѣва ихъ въ парники и пересадки на мѣста. Плоды созрѣваютъ осенью.—**О.** такъ-же (но не болѣе) *питательны*, какъ и друг. плоды; для здоров. желудка довольно

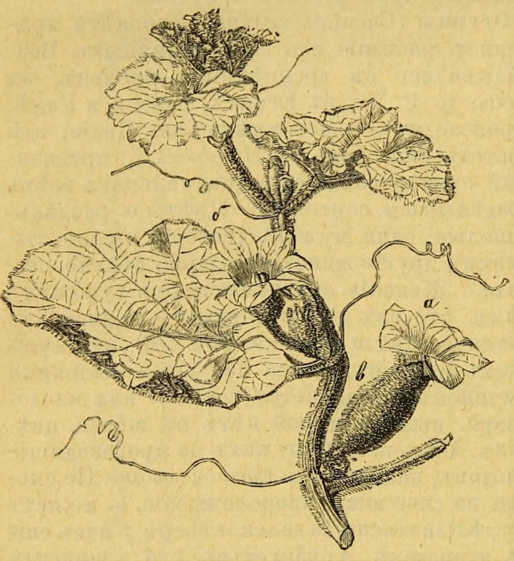


Рис. 1-й. *а*—женскій цвѣтокъ, сидящій на удлиненной завязи пестика *(в)*; *б*—мужск. цвѣтокъ.

удобоваримы. Хорош. **о.** должны б. красив. зелен. цвѣта (безъ пятенъ), плотны (не вдавливаться подъ пальцемъ), скорѣе ломаться, чѣмъ гнуться; мякоть—бѣлая, полупрозрачная, пріятн. вкуса (не горькая). *Сохранять* **о.** свѣжими въ теченіи извѣстн. (довольно коротк.) времени можно въ сухомъ подвалѣ, разложивъ ихъ такъ, чтобы не касались другъ друга (см. **Овощи**). Чтобы сохранить **о.** на болѣе продолжительн. время (нѣсколько недѣль), ихъ ставятъ, черенков. концомъ внизъ, въ чист. прохладн. воду, которую возобновляютъ возможно чаще. Еще долѣе можно сохранять **о.** свѣжими, если ихъ покрыть слоемъ яичнаго бѣлка (дать высохнуть) или коллодія. Но вѣрнѣе всего **о.** сохраняются въ маринадѣ или разсолѣ. **О.** для маринованія и соленія д. б. здоровые, плотные и вообще обладать описанн. выше качествами хорош. огурца; не старые и свѣже собранные: лучше, если собраны въ тотъ-же день, но никакъ не ранѣе, чѣмъ наканунѣ. Сосуды для **о.** должны быть совершенно чистые, а если они деревянные, то хорошенько выпарены чист. водою съ душист. травами—укропомъ, чаборомъ и т. п. (щелокъ не слѣдуетъ употреблять). **О.** должны б. хорошо вымыты и вытерты на-сухо.—**О. маринованные:** 1) Свѣж. **о.** (безъ пятенъ) чисто вымыть, положить на 24 час. въ соленую воду; вынувъ, вытереть на-сухо, переложить въ кадкѣ или каменн. муравл. сосудѣ послойно укропомъ, лавров. листомъ, гвоздикою и перцемъ; залить слѣдующею смѣсью уксуса и соленой воды: на кажд. 100 небольш. **о.** берутъ $1\frac{1}{3}$ кружки хорош. уксуса, предварительно прокипяченнаго съ $6\frac{1}{2}$ зол. зернистаго перца, $6\frac{1}{2}$ зол. гвоздики и больш. горстью лавров. листа; уксусъ этотъ смѣшиваютъ съ так. количествомъ солен. воды, чтобы смѣсь могла покрывать **о.** въ сосудѣ; воду-же подсаливаютъ до тѣхъ поръ, пока свѣж. яйцо станетъ плавать на ней. Для предотвращенія плесени въ маринадъ кладутъ (въ мѣшечкѣ) золотн. 20 (на 100 **о.**) черной (или русской) горчицы. 2) Снявъ съ **о.** кожицу, разрѣзать ихъ вдоль, вынуть зерна ложечкою и, немного посоливъ, оставить на сутки; вытереть на-сухо, сложить въ муравл. горшокъ и облить кипящимъ уксусомъ (долженъ покрывать **о.**); давъ постоять 2 сутокъ, обвалять **о.** въ слѣдующ. смѣси: на 100 больш. **о.**—$1\frac{1}{2}$—2 корешка хрѣна, 8—9 луковицъ, 5 головокъ чеснока, 35 зол. горчичн. зеренъ, 3 зол. гвоздики и 6 зол. англ. перца; все мелко изрубить или истолочь и смѣшать. Обваленные **о.** сложить послойно въ горшокъ и снова залить кипящ. уксусомъ. 3) *По англійски:* 100 очищенныхъ отъ кожицы **о.** и 18 луковицъ разрѣзать на тонк. ломтики, посолить 4—5 стаканами соли и дать постоять ночь; утромъ вытереть на-сухо, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сельдерея (корневого), $\frac{1}{2}$ ф. бѣлой (англійской) горчицы, немного перца и $\frac{1}{2}$ кружки лучш. прованск. масла; хорошенько смѣшать все и залить хорош. крѣпк. уксусомъ (англичане находятъ превосходными). 4) *Корнишоны маринованные:* собрать маленькіе огурчики въ мизинецъ толщиною, обтереть хорошенько щеткою и плотною тряпкою, посыпать солью, и оставить въ прохладн. мѣстѣ на 48 час.; промыть въ холодн. водѣ, дать стечь, сложить въ муравл. горшокъ или широкогорл. склянку; прибавить понемногу: эстрагона, гвоздики, перца, толчен. мускатн. орѣха и маленьк. луковичекъ, залить теплымъ вскипячен. уксусомъ; черезъ день уксусъ слить, снова вскипятить и опять налить теплымъ на **о.**; такъ повторить раза 3—4. Уксусъ д. доходить до верху сосуда, который закрывается плотно (пузыремъ или пробкою) только послѣ того, какъ уксусъ вполнѣ остылъ. Хранить въ сух. мѣстѣ.—**О. соленые:** 1) Выложивъ дно боченка дубов., вишнев., смородинн. листьями, укропомъ, листьями и корешками хрѣна и т. п., поставить **о.** одинъ подлѣ другого черенков. концомъ внизъ, засыпать слоемъ тѣхъ-же душистыхъ веществъ, поставить нов. рядъ **о.** и т. д. до верху, который опять пересыпать душист. веществами; вставить верхн. дно, въ которомъ д. б. просверлено 2 отверстія; черезъ одно изъ нихъ заливаютъ **о.** разсоломъ (черезъ другое въ это время выходитъ воздухъ): на $2\frac{1}{2}$ ведра рѣчн. или колодезной воды 6 стак. соли и 1 стол. ложку селитры. Заливъ, закупорить и засмолить. Держать или въ ледникѣ, зарывъ боченокъ въ землю, или въ прохладн. погребѣ на подставкахъ (не на

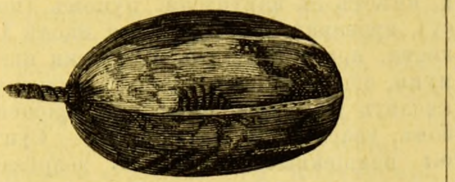


Рис. 2-й. Огурецъ муромскій (мелкоплодный).

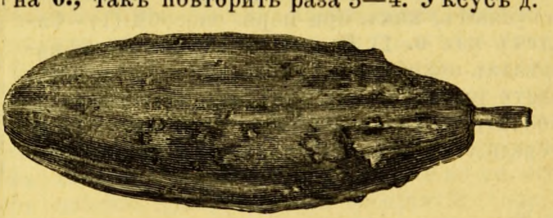


Рис. 3-й. Огурецъ вязниковскій (мелкоплодный).

голой землѣ). Нѣкоторые совѣтуютъ прибавлять въ разсолъ на кажд. 12 част. воды 1 часть хорошаго уксуса: въ такомъ случаѣ отверстія верхн. дна не закупориваютъ, пока не прекратится броженіе (не перестанутъ подыматься пузырьки воздуха), и по окончаніи броженія боченокъ дополняютъ разсоломъ. 2) Съ *чеснокомъ:* на дно боченка кладется сначала слой (2—$2^1/_2$ дюйма толщиною) молод., хорошо вымытыхъ, дубов. листьевъ, затѣмъ тонк. слой изъ укропа, молод. чеснока и маленькихъ луковицъ; на этотъ слой ставятъ, какъ и въ перв. способѣ, огурцы—плотными рядами и одни надъ другими; у середины—опять слой дубов. листьевъ, чеснока и пр.; потомъ огурцы до верху, и поверхъ всего нов. слой дубов. листьевъ, чеснока и пр. Вставивъ верхнее дно съ отверстіями, заливаютъ разсоломъ: на 5 ведеръ воды $5^1/_2$ ф. соли. Далѣе поступаютъ, какъ при перв. способѣ (1)—**Салатъ изъ о.** 1) *По русски—со сметаною:* нарѣзавъ очищенные **о.** тонк. кружками, посолить, выбить между 2 тарелками, слить сокъ, облить свѣж. сметаною и уксусомъ (на 10 средн. **о.**—около $^1/_2$ ф. сметаны и ложки 2 столовыхъ крѣпк. уксуса), посыпать перцемъ и зеленью, смѣшать; иногда, вмѣсто перца, употр. сахаръ (по вкусу). 2) *По французски:* нарѣзать **о.** какъ въ предыдущ. случаѣ, но возможно тонко (не толще $^1/_2$ линіи), посыпать крупн. солью, выбить между тарелками, дать постоять 2 часа; слить вышедшую жидкость, обтереть **о.**, приправить перцемъ, прованск. масломъ и уксусомъ. Можно посыпать укропомъ, петрушкой или эстрагономъ. Салатъ этотъ можно сохранять въ прокъ: для этого нарѣзанн. ломтики просаливаются нѣсколько больше и, смоченные прованск. масломъ и уксусомъ (не трогать руками), заливаются въ банкѣ прованск. масломъ (дюйма $1^1/_2$ надъ **о.**). Обвязавъ пузыремъ, хранить въ прохладн. сух. мѣстѣ.— **Соусъ изъ о.:** очистивъ свѣжіе или соленые **о.**, разрѣзать на продолговат. кусочки, дать постоять $^1/_2$ часа (посыпавъ свѣж. **о.** солью) и, вмѣстѣ съ нарубленн. лукомъ (по вкусу), проварить въ жирѣ или маслѣ до мягкости, прибавить 2 столов. ложки пшеничн. муки, еще поварить, прилить бульону, подкислить уксусомъ, подсыпать крошен. грибовъ, уварить до готовности. — **Супъ изъ о.:** очищенные свѣжіе **о.** разрѣзать на маленьк. четыреугольные кусочки, посыпать солью, накрыть; черезъ 15 мин. слить выступившую жидкость; всыпать въ говяжій (или телячій) бульонъ, приправленный кореньями, пряностями и солью, варить до готовности.

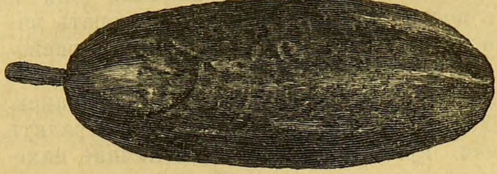


Рис. 4-й. Огурецъ боровскій (мелкоплодный).

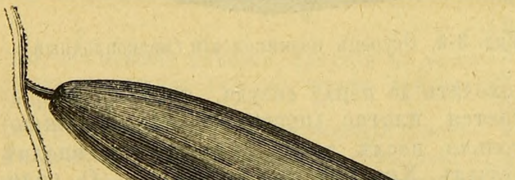


Рис. 5-й. Огурецъ греческій (крупноплодный).

Огуречная помада: 300 част. топл. свин. сала (чтобы не портилось, съ прибавленіемъ оч. небольш. количества порошка росн. ладана) расплавить (въ водяной банѣ) съ 100 ч. спермацета (постоянно мѣшая); затѣмъ постепенно примѣшать (въ ступкѣ—пестикомъ) 50 ч. огуречной эссенціи. *Или:* въ расплавленное (горячее) свин. сало примѣшать (постепенно подливая) огуречн. сокъ (въ избыткѣ); дать постоять; когда остынетъ, отдѣлить всплывающее на поверхность сало; снова расплавить его, смѣшать съ нов. огур. сокомъ и, по охлажденіи, опять отдѣлить сало; так. образ. повторять операцію,—пока помада (сало) не получитъ запаха желаем. силы. Употребленіе: для намазыванія кожи на ночь (съ цѣлью размягченія) или днемъ, выходя на солнце или вѣтеръ (противъ загара и обвѣтриванія); иногда помаду прибавляютъ къ мылу (на полотенце), которымъ моютъ лицо и руки (съ лѣсной орѣхъ за разъ).

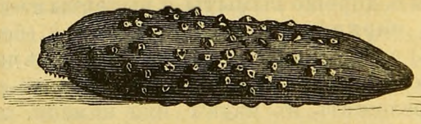


Рис. 6-й. Франц. корнишонъ.

Огуречная эссенція получается повторенною перегонкою спирта на свѣжихъ (нарѣзанныхъ) **о.**

Огуречное молоко: выжавъ сокъ изъ хорош. свѣж. **о.**, дать ему прокипѣть $^1/_2$ минуты, *быстро* охладить, процѣдить сквозь кисею (мытую). На $^1/_2$ кружки процѣженн. сока взять 33 зол. очищенн. сладк. миндаля, 66 зол. спирта и по 2 зол. миндальн. масла, бѣл. воска и бѣл. марсельск. мыла. Натеревъ (на терки) мыло, прибавить къ нему 17—20 зол. огуречн. сока; расплавить (въ водян. банѣ) и, продолжая плавить, прибавить воскъ (не размельченный); во все время плавленія постоянно мѣшать. Изъ остальн. огуречн. сока приготовить съ миндалемъ молоко (см. **Миндаль**), процѣдить его сквозь кисею (мытую) и постепенно примѣшать (въ ступкѣ) къ приготовленной ранѣе смѣси изъ мыла и воска; затѣмъ точно такъ-же, понемногу, примѣшать спиртъ. Чтобы придать молоку зелен. цвѣтъ, спиртъ предварительно настаивается на какой-либо сух. травѣ, напр., шпинатѣ, хорош. сѣнѣ и т. п. Хранить въ хорошо закупор. флаконахъ. Употребленіе такое-же, какъ и всѣхъ косметическ. эмульсій (см. **Эмульсіи**).

Огуречный колдкремъ=см. **Колдкремъ.**

Огуречный уксусъ: 50 част. прокипяченнаго и процѣженнаго огуречн. сока смѣшать съ 100 част. хорош. крѣпкаго уксуса; дать настояться 2 недѣли; профильтровать. Употребл., какъ и всѣ туалетн. уксусы (см. **Уксусъ**—*туалетный).*

Одежда служитъ для защиты наш. тѣла главн. образомъ отъ вліянія измѣненій въ температурѣ воздуха. Необходимое для жизни и здоровья постоянство температуры наш. тѣла (37°—37$^1/_2$° Ц или 29$^1/_2$—30° Р) поддерживается непрерывн. окисленіемъ (сожиганіемъ) органическ. веществъ, поступающихъ въ него изъ пищи, которая так. образ. замѣняетъ для тѣла топливо. Чѣмъ холоднѣе внѣшн. температура, тѣмъ больше требуется топлива (пищи) и наоборотъ. **О.**, защищая наше тѣло отъ быстр. охлажденія, уменьшаетъ потребность въ пищѣ и черезъ это имѣетъ не только гигіеническое, но и важн. экономическ. значеніе. Ясно, что **о.** должна соотвѣтствовать климату, времени года, погодѣ и состоянію здоровья (обмѣну веществъ—см. э. сл.) человѣка. Въ жаркихъ (тропическихъ) странахъ, температура воздуха которыхъ близка къ температурѣ человѣческ. тѣла, возможно всякое отсутствіе **о.** (при самомъ ничтожномъ употребленіи пищи); но чѣмъ прохладнѣе климатъ, тѣмъ большее значеніе пріобрѣтаетъ **о.** Въ этомъ отношеніи важны слѣдующія, добытыя опытомъ, свѣдѣнія: а) Способность **о.** сохранять тепло въ тѣлѣ зависитъ не столько отъ теплопроводимости самой ткани, сколько отъ того количества воздуха, которое можетъ заключаться въ порахъ и между отдѣльн. составными частями ткани: на томъ основаніи, что воздухъ гораздо болѣе плохой проводникъ тепла, чѣмъ ткань. Поэтому, рыхлыя (напр. вязаныя) и усѣянныя ворсинками, волосками или волосами ткани теплѣе плотныхъ и гладкихъ. Первое мѣсто занимаютъ, конечно, мѣха, которые тѣмъ теплѣе, чѣмъ длиннѣе ихъ волосъ и чѣмъ, слѣдовательно, толще слой воздуха, заключающійся между тѣломъ человѣка и кожею мѣха. За мѣхами слѣдуютъ пухъ (напр. гагачій) и вата; но послѣдняя отъ носки легко сваливается (сплющивается) и потому далеко уступаетъ пуху. Далѣе различн. шерстян. ткани: прежде всего вязаныя (чулки, фуфайки и т. п.), затѣмъ ткани, усѣянныя волосками или, по крайней мѣрѣ, покрытыя ворсомъ: войлокъ, фланель и т. п. Бумажн. ткани лучше сохраняютъ тепло, чѣмъ льняныя и шелковыя (сырой шелкъ лучше крученаго). б) Гигроскопичность ткани, т. е. способность ея воспринимать влагу изъ воздуха или человѣческ. тѣла, также играетъ больш. роль. Чѣмъ бо̀льшее количество влаги требуется для насыщенія ткани и чѣмъ постепеннѣе ткань (при противуположныхъ условіяхъ) теряетъ эту влагу (испареніемъ), тѣмъ она теплѣе и тѣмъ тѣло безопаснѣе отъ простуды. И въ этомъ отношеніи сохраняется тотъ-же порядокъ: прежде всего мѣха и шерстян. ткани, затѣмъ бумажныя и наконецъ шелков. и льняныя; послѣднія быстро насыщаются влагою и, при обратн. условіяхъ, столь-же быстро теряютъ ее испареніемъ; поэтому льняныя ткани особенно неудобны при сырой погодѣ или, когда человѣку, отъ усиленн. движеній или мышечн. работы, приходится много потѣть. в) Цвѣтъ ткани *въ тѣни* не им. особ. вліянія на потерю или воспріятіе тепла; но при *солнцѣ* вліяніе это оч. замѣтно: бѣлыя и свѣтло-желт. ткани нагрѣваются меньше всего, а черныя больше всего; если степень нагрѣваемости солнцемъ бѣл. тканей выразить цифрою 100, то свѣтложелтыхъ б. 102, темножелтыхъ 140, свѣтлозеленыхъ 155, пунцовыхъ 165, темнозеленыхъ 168, свѣтлоголубыхъ 198 и черныхъ 208. г) Пористость ткани, т. е. доступностъ ея для проиканія воздухомъ—необход. условіе для нормальн. провѣтриванія и испаренія воды тѣломъ; вслѣдствіе этого кожа и, въ особенности, каучукъ могутъ б. хорошею временною защитою отъ дождя, но никогда не должны составлять постоянной одежды. Проницаемость для воздуха не должна быть, однако, слишкомъ велика (тюль, кисея, ажурныя ткани и т. п.); воздухъ д. проникать въ ткани и сквозь ткани медленно и постепенно: и здѣсь шерстяныя ткани занимаютъ первое мѣсто, а каучукъ послѣднее. д) Чѣмъ ближе къ тѣлу прилегаетъ **о.**, тѣмъ тоньше слой воздуха между нею и тѣломъ и тѣмъ слѣдовательно (см. пунктъ *а)*, менѣе способна она сохранять тепло въ тѣлѣ; но ширина **о.** не должна доходить до излишка, позволяющаго свободное разгуливаніе (поддуваніе) воздуха подъ **о.** (кринолины, широк. крахмальн. юбки, открытые широк. рукава и т. п.). Изъ сказаннаго слѣд., что для холодн. или сырыхъ странъ, а также для холодн. или сыр. временъ года пригоднѣе всего шерстян. одежды и, когда нужно, мѣха, а для жарк. климатовъ и тепл. временъ года—льняныя или шелков. ткани, преимущественно бѣлаго или свѣтложелт. цвѣта. Льнян. и бумажн. ткани моются легче всего и пріятнѣе для тѣла, а потому бѣлье, во всяк. случаѣ, м. б. льняное или бумажное; но людямъ много потѣющимъ (отъ движенія, работы или друг. обстоятельствъ) или принужденнымъ проводить время въ сыр. воздухѣ, полезно (даже и лѣтомъ) носить непосредственно на тѣлѣ шерст. ткани (фланелев. рубашки, легк. вязан. фуфайки, шерст. чулки и т. п.). Такъ какъ ткани, соприкасающіяся съ тѣломъ, быстро пропитываются потомъ, жиромъ и др. отдѣленіями кожи, засоряющими ихъ поры, то перемѣнять бѣлье и вообще всякую **о.**, носимую непосредственно на тѣлѣ, слѣд. возможно чаще: не менѣе 2—3 разъ въ недѣлю, а если потливость значительна или работа грязна, то и кажд. день. На ночь—скидать все бѣлье, за исключеніемъ рубашки, которую лучше замѣнять ночною (длинною—ниже колѣнъ); если, при слабости груди, зябкости и т. п. приходится спать въ фуфайкѣ, то должно имѣть двѣ фуфайки: одну на день, другую на ночь. Верхн. **о.** должна б. достаточно широкая: какъ для воздуха, такъ и для свободы движеній, но не съ оч. широкими отверстіями (см. выше). Что касается механическ. стороны **о.**, то она не должна ни сжимать ни одной части тѣла, ни стѣснять нормальн. движеній его. Въ этомъ отношеніи слѣд. обратить вниманіе въ особенности на вредн. вліяніе корсетовъ, мѣшающихъ движенію и правильн. развитію груди и живота, тѣсныхъ галстуковъ, затрудняющихъ кровеобращеніе въ шеѣ и головѣ, поясовъ, которыми мног. мужчины стягиваютъ себѣ верхн. часть живота, и подвязокъ (см. эти слова). Туловище (грудь и животъ) и, въ особенности, ноги (см. **Ноги**) **о.** должна сохранять постоянно теплыми. Шею не слѣд. слишкомъ кутать и (при не оч. слаб. сложеніи) лучше пріучать ее къ холоду, т. е. закрывать только при морозахъ. Для головы необходима извѣстн. прохлада. Въ комнатѣ голова д. б. открыта и днемъ и ночью (ночн. колпаки болѣе вредны, чѣмъ полезны; женск. чепчики, если безъ нихъ нельзя обойтись, д. служить только для сдерживанія волосъ, но не для закрыванія головы: легки, прозрачны). Шапки и шляпы, носимыя на воздухѣ, д. б. просторны, не прилегать плотно къ головѣ и соотвѣтствовать климату и времени года: при теплѣ достаточно прикрывать голову отъ солнечн. лучей, но не согрѣвать головы и не мѣшать ея вентиляціи; лучше всего—соломенн. шляпы съ широк. полями, свѣтложелтаго (или вообще свѣтлаго) цвѣта; при холодѣ — достаточно защищать голову отъ холода, также не мѣшая вентиляціи; оч. хороши наши русскія зимнія шапки съ мѣхов. околышемъ и шерстян. или бархатнымъ (проницаемымъ для воздуха) верхомъ (не слишкомъ высокія и не оч. низкія). Клеенчатыя и вообще шапки изъ непроницаемыхъ тканей вовсе не годятся; почти также плохи такъ назыв. цилиндры. Женск. модн. шляпы скорѣе головн. уборъ (б. ч. вредный), чѣмъ одежда; лѣтомъ—кругл. соломенн. шляпа (см. выше) или легкій платочекъ, а зимою — мѣховыя или подобн. ей шапки, капоръ или шерст. платокъ: вотъ сам. подходящая головн. **о.** для женщинъ. Объ одеждѣ ногъ—см. **Ноги** и **Обувь.**—См. также: **Платье мужское, женское и дѣтское, Рубашки** и пр.

Одеколонъ (eau de Cologne)—въ переводѣ съ французскаго означаетъ кельнская вода. Названъ такъ, потому что изобрѣтенъ въ Кельнѣ—Жаномъ Марія Фарина (въ 1709 г.). Изобрѣтатель этотъ приготовлялъ **о.** такъ: 350 ч., по вѣсу, мяты (Menta viridis), 350 ч. мелиссы, 120 ч. цвѣтовъ розы и 120 ч. цвѣтовъ фіалки, 60 ч. цвѣтовъ лаванды, 30 ч. полыни, 30 ч. шалфею, 30 ч. тимьяну, по 15 ч. аирнаго корня (Acorus calamus), померанц. цвѣтовъ, мускатн. орѣха, мускатн. цвѣта, гвоздики и корицы, по 8 ч. камфоры и дягильнаго корня, два лимона и два померанца, разрѣзанные на ломти—все настоять въ теченіи 24 час. въ 300.000 част. очищенн. спирта; подвергнуть перегонкѣ въ водян. банѣ. Собрать только первыя 200.000 частей (по вѣсу) дистиллята и прибавить къ нему 45 част. лимонн. масла, по 45 ч. лимонной, мелиссовой и лавандовой эссенцій, по 15 ч. померанцовой и розмариновой эссенцій, 30 ч. жасминной эссенціи и 350 ч. бергамотнаго масла; смѣшавъ, профильтровать и разлить въ флаконы. И въ настоящ. время большая часть фабрикантовъ одеколона въ Кельнѣ носятъ фирму Жанъ Марія Фарина, но приготовляютъ одеколонъ уже иначе. Рецептовъ одеколона множество; вотъ одинъ изъ хорошихъ: въ одной кружкѣ очищ. спирта (90—95°) растворить $1\frac{1}{2}$ зол. померанц. масла, $1\frac{1}{2}$ зол. лимоннаго масла и $57\frac{1}{2}$ долей бергамотн. масла, перегнать (въ водян. банѣ) и къ перегону прибавить 89 дол.

померанцов. эссенціи и 57$^1/_2$ долей розмаринов. эссенціи; взболтавъ хорошенько, дать постоять нѣсколько дней и, затѣмъ, разлить въ флаконы. Можно, впрочемъ, ограничиться простымъ смѣшеніемъ душистыхъ веществъ со спиртомъ, безъ перегонки. Для первосортнаго **о.** спиртъ д. б. виноградный, содержащій энантовый эфиръ. Недорогой, но довольно хорошій **о.** получается изъ смѣси 1500 ч. (по вѣсу) очищенн. спирта (90—95°), 4 ч. лимонн. масла, 4 ч. бергамотн. масла, 4 ч. лимонной, 4 ч. розмариновой и 4 ч. померанцов. эссенцій (дать настояться и профильтровать). Для низк. сортовъ продажнаго **о.** употребляютъ болѣе дешевыя душистыя вещества, напр. тимьянную эссенцію, лавандовое масло и т. п. Съ водою **о.** даетъ молочную муть; чтобы усилить эту муть, въ **о.** иногда прибавляютъ роснаго ладана (см. **Ладанъ росной**); небольшая примѣсь послѣдняго не портитъ одеколонъ.

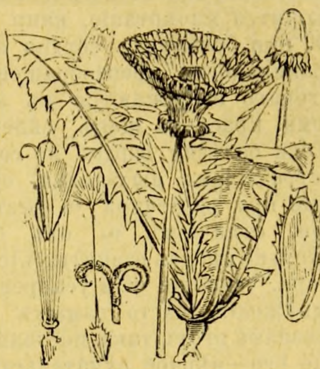
Однодворцы—потомки прежнихъ служилыхъ людей разн. наименованій (дѣтей боярскихъ, казаковъ, стрѣльцевъ, пушкарей, солдатъ и пр.), поселенныхъ на украйнѣ для защиты границъ государства отъ непріятельск. набѣговъ. Всѣмъ имъ розданы были земел. участки на помѣстномъ правѣ. Въ настоящ. время **о.** не составл. особ. сословія, а пользуются тѣми-же правами, какъ и вообще сельскіе или городск. обыватели, и, посредствомъ приписки, могутъ переходить въ крестьяне или мѣщане. Они или образуютъ отдѣльн. сельск. общества (села), или-же, на основаніи общ. правилъ, приписаны къ ближайш. волостямъ. Земли, унаслѣдованныя **о-ми** отъ предковъ, остаются за ними и входятъ въ составъ мірск. земли общества. Однодворцы-же, водворенные на казенн. земляхъ, получили поземел. устройство, одинаковое съ бывшими государств. крестьянами въ Западн. краѣ. Крестьяне изъ бывшихъ **о-въ**, не имѣющіе постоянн. земельн. надѣла, могутъ просить о переселеніи на свободн. казенн. земли, преимущественно въ восточн. губерніи; отводъ земель имъ производится м-вомъ гос. им-въ на основаніи общ. правилъ—см. **Переселеніе**. (Т. X., Зак. о сост., ст. 774—781).

Одноколка—см. **Экипажи**.

Одноусты (Monostomum)—родъ плоск. сосущихъ глистовъ (Trematoda). Наиболѣе обыкновененъ **о.** *измѣнчивый* (M. mutabile), водящійся въ глазничн. полостяхъ мног. водян. и болотн. птицъ (утокъ, цапель, чибисовъ, куликовъ и пр.), куда попадаетъ въ недоразвит. состояніи изъ слизняковъ. Формою тѣла и присоскомъ на передн. концѣ нѣсколько напоминаетъ маленьк. піявку; длина его около 6 лин.; цвѣтъ мутно-желтый или блѣдно-розовый.

Одонтинъ: твердое мыло для чистки зубовъ. Наиболѣе извѣстенъ **о.** Пеллетье: 96 ч. (по вѣсу) устричн. раковинъ и 4 ч. пемзы растереть въ тонкій порошокъ и смѣшать (постепенно) съ 16 ч. сахарн. сиропа, 1 ч. англ. мятнаго масла, 12 ч. порошка фіалков. корня, 20 ч. бѣл. марсельск. мыла, $^1/_{12}$ ч. гвоздичн. масла, 10 ч. перегнанн. воды и 18 ч. очищенн. (90°) спирта; сложить въ плоск. фарфоров. чашечку и дать высохнуть. Употребленіе: смоченную зубн. щетку намылить объ **о.** Есть много подражаній.

Одуванчикъ (Taraxacum officinale)—многолѣтн. трава изъ сем. сложноцвѣтныхъ, обильно ростущая по всюду. Молод. листья (весною) употребл. какъ салатъ. Но прихотливъ на почву и воздѣлывается, какъ салатн. цикорій. — Въ медицинѣ теперь употребл. только экстрактъ **о.** (изъ корня или листьевъ), какъ связывающее вещество для пиллюль.


Одуванчикъ.

Одурь сонная—то-же, что **Белладона**.

Одышка—ощущеніе недостатка воздуха, обыкновенно соединенное съ ускореніемъ дыханія; только въ исключительн. случаяхъ, напр. при нервн. удушьѣ, дыханіе, наоборотъ, можетъ б. очень замедлено. Въ б. ч. случаевъ причинами **о.** бываютъ болѣзни дыхательн. органовъ или сердца. При болѣзняхъ дыхательн. органовъ **о.** обнаруживается, когда или уменьшается поверхность легкихъ, съ которою соприкасается вдыхаемый воздухъ, или-же суживаются отверстія и трубки, черезъ которыя воздухъ входитъ въ легкія. Уменьшеніе поверхности легкихъ происходитъ при различн. болѣзняхъ легкихъ: чахоткѣ, хроническ. или остромъ воспаленіи легкихъ, расширеніи воздушн. пузырьковъ вслѣдствіе долго продолжавшагося котарра мелк. дыхат. трубокъ и т. п. Суженіе дыхательн. путей м. б. или въ самомъ началѣ ихъ — въ гортани, напр.

при крупѣ или дифтеритѣ, опухоляхъ гортани и т. п., или-же въ мелкихъ дыхательн. трубкахъ—обыкновенно при распространенномъ остромъ или хроническ. катаррѣ ихъ (катарръ крупныхъ трубокъ не влечетъ за собою **о.**, потому что не можетъ вызвать достаточнаго для этого суженія дыхательн. путей). **О.** отъ суженія гортани сопровождается характернымъ груб. свистомъ, измѣненіемъ или потерею голоса; при суженіи мелк. дыхательн. трубокъ существуютъ мелкіе свисты (писки) или хрипы, которые нерѣдко можно слышать уже на разстояніи (особенно у маленьк. дѣтей), а всегда — ухомъ, приложеннымъ къ груди; при болѣзняхъ только однѣхъ легкихъ дыханіе ослаблено, но б. ч. безъ шумовъ (кромѣ случаевъ образованія полостей въ легочн. ткани, когда слышится клокотаніе, напр. при чахоткѣ). **О.** при болѣзняхъ сердца зависитъ отъ неправильности кровеобращенія, признаки котораго выражаются въ застояхъ крови (темн. краснота щекъ, синева губъ и пр.). Если болѣзни сердца не сопровождаются страданіемъ дыхательн. органовъ, то дыханіе при сердечной **о.** безъ шума. Характерн. отличіемъ **о.** отъ болѣзней сердца (сколько нибудь развитыхъ) служатъ: несоразмѣрн. усиленіе **о.** и ускореніе пульса отъ движеній, часто самыхъ ничтожныхъ; признакъ этотъ такъ постояненъ, что отсутствіе его—вѣрное ручательсто въ отсутствіи сколько нибудь важн. болѣзни сердца (см. **Сердце**). Кромѣ болѣзней дыхат. органовъ и сердца, **о.** можетъ зависѣть отъ болѣзней крови, сопровождающихся значительн. уменьшеніемъ красн. кровеныхъ шариковъ (см. **Кровь**), напр. при малокровіи, блѣдной немочи и т. п.; такая **о.** похожа на **о.** отъ болѣзней сердца, но друг. признаки отличаютъ ее (см. **Малокровіе, Блѣдная немочь**). Объ **о.** отъ ожирѣнія—см. **Ожирѣніе**. Нервная **о.** (отъ спазма мышцъ дыхат. трубокъ) можетъ б. оч. сильна и часто сильнѣе всяк. другой **о.**; но она не постоянна: внѣ пароксизма **о.** вовсе нѣтъ (см. **Удушье**). Понятно, что лечить слѣдуетъ не **о.**, а причиняющія ее болѣзни: см. соотвѣтств. названія болѣзней или органовъ, при которыхъ онѣ описаны. О леченіи самостоятельной (нервной) **о.**—см. **Удушье**. Но при всякой **о.** слѣд. соразмѣрять движенія съ силами дыханія и во время припадковъ сильн. **о.** соблюдать абсолютн. покой; стараться о пребываніи больного въ чистомъ, хорошо вентилируемомъ, воздухѣ (для страдающихъ постоянною **о.** лучше всего деревенскій воздухъ); держать желудокъ свободнымъ: слѣдить за правильностью испражненій, не пресыщаться, не употреблять пищи, производящей вѣтры.

Одѣяло—см. **Постель**.

Ожирѣніе. Жиръ въ тѣлѣ образуется не только изъ жира, но и изъ бѣлковыхъ веществъ (мясо, яицы и т. п.) пищи (см.); крахмальныя или мучнистыя вещества, сахаръ и спиртъ сами не даютъ жира, но способствуютъ его накопленію въ тѣлѣ тѣмъ, что заступаютъ его мѣсто какъ топливо, необходимое для поддержанія животной теплоты (см. **Теплота**). Отлагается жиръ въ тѣлѣ, въ формѣ капелекъ, во всѣхъ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ существуетъ рыхлая соединительная ткань (клѣтчатка), преимущественно-же подъ кожею (болѣе всего на брюхѣ, бедрахъ, подошвахъ, ладоняхъ и женск. грудяхъ), вокругъ кишекъ (въ сальникѣ и брыжейкѣ—см. **Кишки**) и почекъ, въ околосердечной сумкѣ (см. **Сердце**) и въ клѣтчаткѣ между мышцами. Способствуютъ отложенію жира въ тѣлѣ: обильная питательная пища и ослабленіе въ тѣлѣ процесса окисленія (горѣнія), зависящее чаще всего отъ излишняго физическаго и нравственнаго покоя, но иногда также отъ недостатка въ крови воспринимателей кислорода — красныхъ кровен. шариковъ (при малокровіи), или отъ неправильности кровеобращенія на мѣстѣ воспріятія кислорода—въ легкихъ (при нѣкотор. хроническ. болѣзняхъ дыхательн. органовъ и сердца). Умѣренное накопленіе жира въ тѣлѣ служитъ признакомъ здоровья и увеличиваетъ красоту формъ, придавая имъ пріятн. округлость. Подкожн. жиръ, кромѣ того, защищаетъ тѣло отъ внѣшн. вредностей и, какъ плохой проводникъ, способствуетъ сохраненію въ немъ тепла (оттого жирные люди менѣе зябки, чѣмъ худые). Увзрослаго здороваго человѣка жиръ средн. числомъ составляетъ около $^1/_{20}$—$^1/_{16}$ части всего вѣса тѣла (у женщинъ и дѣтей сравнительно болѣе, чѣмъ у мужчинъ). Увеличеніе жира «до легкой полноты» еще не отражается на здоровьѣ; но, перейдя эту степень, **о.** становится уже непріятнымъ и, наконецъ, болѣзненнымъ. Прежде всего ожирѣвшему становится труднымъ носить свое отяжелѣвшее тѣло: онъ легко устаетъ и потѣетъ отъ малѣйшихъ усилій. Накопленіе жира въ брюхѣ, стѣсняя дыханіе, вызываетъ одышку, а ожирѣніе органовъ нарушаетъ ихъ отправленія, что особенно отражается на сердцѣ: кровеобращеніе дѣлается неправильнымъ, являются приливы и застои крови (тяжесть головы, головокруженіе, темная краснота лица и т. п.). Отъ ослабленія вентиляціи и испаренія черезъ кожу, охлажденіе тѣла болѣе или менѣе значительно замедляется, вслѣдствіе чего жирные люди жалуются на постоянную жару; на самой кожѣ нерѣдко показываются сыпи (чирьи и т. п.). Наконецъ, высокая степень **о.** обыкновенно влечетъ за собою жирное перерожденіе органовъ: сосудовъ, сердца, мышцъ, печени и пр., вслѣдствіе чего здоровье разстраивается окончательно; являются общ. слабость, наклонность къ разрыву сосудовъ (удару) и болѣзнямъ сердца.—**О.**, какъ и худоба, можетъ б. наслѣдственнымъ; такое **о.** самое упорное, обнаруживается нерѣдко уже съ дѣтства или юности и для своего излеченія (или предупрежденія) требуетъ систематическ. заботъ съ ранняго возраста. Люди флегматическаго, вялаго темперамента расположены къ **о.** значительно болѣе, чѣмъ сангвиники и нервные. Иногда причиною **о.** можетъ б. малокровіе, т. е. недостатокъ въ крови красн. кровен. шариковъ (см. выше). Но самою частою причиною **о.** служитъ привычное пресыщеніе питательною пищею, при недѣятельномъ образѣ жизни; особенно, если пресыщеніе это сопровождается обильн. возліяніями Бахусу. *Леченіе* заключается единственно въ гигіеническихъ мѣрахъ. Прежде всего слѣдуетъ ограничить количество пищи, *постепенно* (не сразу) *уменьшая ежедневн. порцію* ея — до тѣхъ поръ, пока вѣсы не станутъ показывать замѣтнаго убавленія въ вѣсѣ тѣла. Исключать какой-либо родъ изъ нормальн. пищи и вообще измѣнять качество привычн. пищи нѣтъ надобности (если того не требуетъ состояніе органовъ пищеваренія): все дѣло въ количествѣ, а не качествѣ. Какъ скоро вѣсъ тѣла началъ замѣтно убывать, можно прекратить уменьшеніе порціи пищи, но и не увеличивать ее до полнаго уничтоженія **о.** Изъ напитковъ—чистая вода, чай, кофе, кисловатыя питья и т. п.; спиртные напитки, за исключеніемъ небольш. количества слабыхъ столовыхъ винъ (для привычныхъ), д. б. вполнѣ изгнаны. Одновременно съ ограниченіемъ пищи д. б. употреблены средства, усиливающія окисленіе въ тѣлѣ: соразмѣрныя съ силами (не вызывающія одышки) движенія — прогулки, механическ. работа, гимнастика (если одышка мѣшаетъ активн. движеніямъ, то пассивная гимнастика, массажъ, прогулки въ экипажѣ); возможно частое и продолжительное пребываніе на открыт. воздухѣ; свободная прохладн. одежда; ежедневное охлажденіе тѣла прохладн. ваннами (или купанье въ рѣкѣ) съ послѣдовательнымъ растираніемъ кожи до красноты (см. **Ванна** и **Водолеченіе**). Спать не болѣе 6—7 час. въ сутки и ни въ какомъ случаѣ послѣ ѣды (см. **Образъ жизни**). По окончаніи леченія порція пищи м. б. увеличена до нормальной, но не до излишка (см. **Пища**); спиртн. напитки, кромѣ упомянутыхъ выше винъ, не должны б. допускаемы никогда. Дѣятельн. образъ жизни, а если возможно и ежедневн. охлажденіе тѣла ваннами и пр. должны продолжаться и по окончаніи леченія: иначе **о.** непремѣнно возвратится. Извѣстный способъ леченія *Бантинга* (ограниченіе пищи почти исключительно мясомъ) въ состояніи уничтожить **о.**, но дѣйствуетъ вредно на здоровье вообще. Медицинскія средства обыкновенно излишни. Людямъ, здоровымъ въ друг. отношеніяхъ, можно посовѣтовать леченіе щелочными (Виши, Нарзанъ и пр.) и особенно щелочно-солеными (Карлсбадъ, Маріенбадъ) минерал. водами. Но главное—систематическ. примѣненіе указанныхъ выше гигіеническ. мѣръ.

Ожоги. Въ медицинѣ отличаютъ три степени **о.**: въ первой степени — только краснота и легкая опухоль кожи; во второй степени—кромѣ того, пузыри, наполненные водянист. желтоват. жидкостью; въ третьей степени — кожа, а иногда и лежащія подъ нею части разрушены и превращены въ темный плотный струпъ, по спаденіи котораго образуется болѣе или менѣе глубок. язва. Оч. обширныя **о.**, хотя-бы только перв. степени, м. б. опасны; **о.** болѣе, чѣмъ половины тѣла, почти всегда влечетъ за собою быстр. смерть (черезъ нѣск. часовъ). **О.** первой и второй степени излечиваются обыкновенно скоро, не оставляя никакихъ слѣдовъ; **о.** третьей степени заживаетъ долго и, какъ и всякая язва, оставляетъ рубецъ. Пузыри при **о.** второй степени д. б. проколоты или слегка надрѣзаны (остр. ножницами) для выпущенія жидкости; но снимать ихъ не слѣдуетъ, такъ какъ лежащія подъ ними воспаленн. сосочки кожи оч. чувствительны къ соприкосновенію воздуха и всяк. посторонн. тѣла. *Леченіе.* Въ началѣ и вообще, пока продолжается сильн. боль, самое лучшее и пріятное для больного средство — холодъ: опущеніе обожж. части въ холодн. воду; холодн., часто перемѣняемыя, примочки или непрерывн. поливаніе холодн. водою тряпочки, положенной на пораженн. мѣсто; иногда пузырь со льдомъ, также черезъ тряпочку, сложенную въ нѣсколько разъ (переносится хуже). Продолжать холодъ слѣд. до тѣхъ поръ, пока боль исчезнетъ или значительно уменьшится. Нѣкоторые совѣтуютъ прибавлять въ холодн. воду немного соды (говорятъ—дѣйствуетъ скорѣе). **О.** первой степени так. образомъ излечиваются оч. быстро (въ нѣскольк. часовъ). При **о.** второй степени, по удаленіи холода, часть слѣд. защитить отъ воздуха (и внѣшн. вредностей вообще): намазать известков. мазью (linimentum calcareum: смѣсь, пополамъ, льнян. масла съ известков. водою), и покрыть тряпочкою, пропитанною тою-же мазью; или, покрывъ мѣсто цинков. мазью съ глицериномъ (тонкій порошокъ цинков.

бѣлилъ смѣшать съ глицериномъ въ мягкую мазь), такъ, чтобы совсѣмъ не было видно кожи, посыпать ее пудрою или картофельн. мукою; образующаяся кора держится хорошо (по временамъ нужно только возобновлять, на оголяющіяся мѣста, мазь и присыпку). **О.** третьей степени, до спаденія струпа, — прикрывать какою-либо жирн. мазью: спускомъ, цинковою или известковою-же мазью и т. п.; по спаденіи струпа—лечить какъ язвы (см.). Въ больш. ходу лечить **о.** уже съ самаго начала покрытіемъ мѣста **о.** ватою (класть послойно и придерживать повязкою) или тертымъ сыр. картофелемъ; оба средства несомнѣнно помогаютъ, но облегчаютъ больного не такъ скоро, какъ холодн. вода.

Ожоги у животныхъ характеризуются тѣми-же явленіями и лечатся совершенно такъ-же, какъ у человѣка.

Оздоравливаніе — то-же, что **Обеззараживаніе.**

Озера не могутъ б. самостоятельн. предметомъ права собственности: онѣ считаются всегда принадлежностью той земли, на которой расположены. Если берега **о.** принадлежатъ нѣскольк. владѣльцамъ, то каждый изъ нихъ им. право собственности на прилегающую къ его берегамъ часть озера, площадь котораго раздѣляется между совладѣльцами пропорціонально длинѣ принадлежащаго каждому изъ нихъ берега. Въ указанныхъ предѣлахъ, право собственности распространяется на все, что содержится въ водахъ озера, напр. право на рыбн. ловли. (Т. X, ч. 1, ст. 387 и 424).

Озерники — мелкіе (до 3—4 линій) прѣсноводн. рачки изъ рода Limnadia, съ многочисленн., несущими жабры, ножками; тѣло заключено въ овальн. двустворчат. раковинку. Водятся въ озерахъ; иногда размножаются, вмѣстѣ съ близк. породами, до такой степени, что вода густѣетъ и становится негодною къ употребленію.

Озерники — то-же, что **Прудовики.**

Озимь — хлѣбн. растенія, засѣваемыя съ осени (см. **Посѣвъ**).

Ознобленіе. При дѣйствіи холода на какую-либо часть тѣла, часть эта охлаждается тѣмъ болѣе, чѣмъ сильнѣе и продолжительнѣе вліяніе холода. Количество крови въ пораженной части уменьшается (кровь отливаетъ къ внутреннимъ, болѣе защищеннымъ, частямъ); кровеобращеніе замедляется и, наконецъ, совсѣмъ останавливается: сначала въ волосныхъ, а потомъ и въ крупн. сосудахъ. При дальнѣйш. дѣйствіи холода (ниже нуля) жидкости ознобленной части замерзаютъ и она сама превращается въ оледенѣлую массу. При *общемъ ознобленіи* кровь съ поверхности тѣла постепенно приливаетъ къ внутр. органамъ: легкимъ, головн. мозгу и пр.; бывшее въ началѣ ощущеніе холода понемногу ослабѣваетъ и замѣняется сонливостью (говорятъ, пріятною), которая вскорѣ переходитъ въ сонъ: сознаніе теряется. Пульсъ становится нечувствительнымъ, сердцебіеніе и дыханіе едва замѣтными и, наконецъ, совершенно прекращаются: наступаетъ сначала мнимая, а потомъ дѣйствительная смерть. Такое замерзаніе можетъ произойти при продолжительномъ дѣйствіи и не оч. сильнаго холода. Чѣмъ слабѣе человѣкъ и чѣмъ менѣе онъ употребляетъ усилій для сопротивленія замерзанію, тѣмъ быстрѣе онъ замерзаетъ. Истощеніе отъ голода и усталость также оч. способствуютъ замерзанію. Поэтому, для предупрежденія опасности замерзанія, слѣдуетъ выходить на морозъ хорошо поѣвши, а вышедши, по возможности, больше двигаться и всѣми силами сопротивляться той сонливости, которая, какъ сказано выше, является однимъ изъ первыхъ признаковъ замерзанія. Въ случаѣ нужды, можно выпить нѣсколько вина или водки, но ни въ какомъ случаѣ не до опьяненія, которое, располагая ко сну, способствуетъ замерзанію. *Леченіе.* Отогрѣваніе слѣд. производить съ возможною постепенностью. Внести замерзшаго сначала въ прохладн. комнату и или погрузить его въ холодн. ванну, вода которой д. б. постепенно согрѣваема (при этомъ растирать всѣ части тѣла), или-же, обложивъ его снѣгомъ, энергически растирать тѣло снѣгомъ-же, до тѣхъ поръ, пока оно не оттаетъ. Когда появятся первые признаки жизни (гибкость въ членахъ, краснота кожи и пр.), перенести паціента въ умѣренно нагрѣтую комнату, укрыть одѣялами, растирать сукномъ и, въ случаѣ надобности, приступить къ друг. пріемамъ оживленія (см. **Смерть мнимая**) — главн. образомъ къ искусств. дыханію (см. э. сл.); влить въ ротъ немного тепл. чая или вина, давать нюхать нашат. спиртъ, гофманскія капли и т. п. — При *мѣстномъ ознобленіи*, какъ и при обжогахъ, отличаютъ 3 степени: въ первой степени—краснота и опухоль кожи; во второй—кромѣ того, пузыри, и въ третьей—полное омертвѣніе замерзшей части. При леченіи мѣстнаго **о.** требуется та-же постепенность въ согрѣваніи части, какъ и при общемъ **о.**; растираніе снѣгомъ до уничтоженія окоченѣлости и появленія красноты и здѣсь составляетъ лучшее средство. Съ пузырями или образующимися на мѣстѣ ихъ язвами поступаютъ такъ-же, какъ при обжогахъ. Омертвѣлыя части удаляются ножемъ. Въ частяхъ тѣла, разъ подвергшихся ознобленію, оч. нерѣдко остается особ. расположеніе къ нов. ознобленію, зависящее отъ полупараличнаго состоянія ихъ волосн. кровен. сосудовъ (части эти обыкновенно синеваты, припухлы и легко воспаляются). Для устраненія этого состоянія (укрѣпленія сосудовъ) можно совѣтовать — лѣтомъ и осенью растирать части (ежедневно) камфорн. спиртомъ, керосиномъ и т. п. или смазывать ихъ іодною настойкою (оч. полезны также короткія холодн. мѣстн. ванны съ послѣдовательнымъ растираніемъ пораженн. частей до красноты), а зимою, передъ выходомъ на воздухъ, покрывать ихъ какою-либо жирн. мазью или коллодіемъ.

Ознобъ—ощущеніе холода, зависящее отъ судорожн. сжатія маленьк. кожныхъ артерій и уменьшеннаго, черезъ это, притеченія крови къ кожѣ. Уменьшеніе притока крови, кромѣ блѣдности, влечетъ за собою и дѣйствительное пониженіе температуры кожи. Но, кровь, отливая отъ кожи, устремляется внутрь тѣла и повышаетъ тамъ еще болѣе температуру, обыкновенно уже и безъ того значительно возвышенную при лихорадочн. ознобѣ. **О.** почти всегда сопровождается *гусиною кожею,* которая является вслѣдствіе одновременной судороги маленькихъ мышцъ, прикрѣпляющихся къ волосамъ кожи (см. **Кожа**). Къ судорогамъ артерій и мышцъ кожи нерѣдко присоединяются еще судороги въ произвольн. мышцахъ; въ так. случаѣ **о.** бываетъ *потрясающій:* больнаго трясетъ. Обыкновенно **о.** есть признакъ лихорадки; всякая нѣсколько значительн. лихорадка начинается ознобомъ, а въ нѣкоторыхъ лихорадкахъ **о.** является періодически (см. **Лихорадка** и **Лихорадка перемежная**). Но **о.**, со всѣми своими признаками (гусиною кожею, блѣдностью и охлажденіемъ кожи), можетъ б. и безъ лихорадки: подъ вліяніемъ различн. нервн. ощущеній, напр. страха, отвращенія и т. п. или достаточно яснаго представленія о холодѣ. Лечится, конечно, не ознобъ, а болѣзнь, производящая его.

Озокеритъ, горный воскъ или **нефтагилъ**—минералъ, по химич. составу, сходный съ парафиномъ (см.); зеленоватаго или зеленовато-бураго цвѣта, съ особ. слабымъ смолист. запахомъ; мягкій, тягучій, гибкій и липкій, какъ воскъ; уд. вѣсъ 0,94—0,97; хорошо горитъ и плавится уже при 40—85° Ц (32—68° Р); легко растворимъ въ скипидарѣ, гораздо труднѣе въ спиртѣ и эфирѣ. Встрѣчается въ Галиціи, въ Молдавіи, въ Нью-кестлѣ (Англія), у насъ на Кавказѣ близъ Баку и на нѣкот. островахъ Каспійск. моря. Служитъ главн. образомъ для добыванія парафина и церезина (см.), а также для приготовленія брезентовъ, п. ч. пропитанное имъ полотно становится непромокаемымъ и негніющимъ.

Озонъ — особ. видоизмѣненіе кислорода (см.), названное такъ за его специфическій запахъ. Кромѣ этого запаха, **о.** отличается отъ обыкнов. кислорода характерн. вкусомъ (напоминаетъ вкусъ раковъ), большею плотностью (въ $1^1/_2$ раза плотнѣе) и, въ особенности, болѣе сильною окислительною способностью, вслѣдствіе чего онъ дѣйствуетъ на серебро, а ртуть, пробку, уголь и множество друг. тѣлъ быстро окисляетъ уже при обыкнов. температурѣ. По той-же причинѣ онъ значительно ускоряетъ процессы разложенія органическ. веществъ и вліяетъ разрушительно на нисшіе организмы, въ томъ числѣ и на организмы, при помощи которыхъ зарождаются различн. міазматическ. болѣзни (см. **Міазма, Зараза**). Такъ какъ **о.** образуется при мног. процессахъ окисленія, происходящихъ непрерывно въ природѣ, при разрядѣ электричества въ воздухѣ и т. п., то образованіе его въ атмосферѣ д. б. постоянно; но также постоянно и поглощеніе его множествомъ окисляющихся на землѣ тѣлъ. Поэтому, содержаніе **о.** въ воздухѣ никогда не бываетъ значительно. Тамъ, гдѣ много гніющихъ органическ. веществъ, напр. въ больш. городахъ, количество **о.** въ воздухѣ уменьшается до minimum; напротивъ того, чѣмъ дальше отъ жилыхъ помѣщеній, тѣмъ воздухъ богаче озономъ. Получать **о.** въ чистомъ видѣ, безъ примѣси обыкн. кислорода, до сихъ поръ не удавалось; въ смѣси-же съ обыкн. кислородомъ (до 2% озона) или воздухомъ его можно получить различн. способами; но чаще всего его добываютъ, дѣйствуя рядомъ электрич. искръ или разрядовъ на воздухъ или чистый кислородъ. Для этой цѣли удобнѣе всего Румкорфова спираль (см. **Электричество**), электроды которой вдѣлываются въ противуположн. концы стеклянн. трубки, черезъ которую пропускается струя воздуха или кислорода. Существуетъ нѣсколько подобн. приспособленій (приборы Бабо, Бертело и др.). Для открытія присутствія **о.** въ воздухѣ пользуются его способностью выдѣлять іодъ изъ раствора іодистаго калія. Распустивъ въ перегнанной водѣ крахмала и средняго іодистаго калія, нагрѣвать, пока крахмалъ не превратится въ клейстеръ; намазать послѣднимъ хорош. пропускную (или даже простую) бумагу и высушить. Если полоску такой бумаги, смочивъ, выставить на воздухъ, то она окрасится въ синій цвѣтъ тѣмъ сильнѣе, чѣмъ больше **о.** въ воздухѣ (см. **Крахмалъ**): по степени окрашиванія, на основаніи предварительн. опытовъ, судятъ о количествѣ **о.** Въ техникѣ **о.** начипаютъ примѣнять при бѣленіи тканей; въ медицинѣ онъ можетъ играть роль обеззараживающаго средства (см. выше), но не лечебнаго. Мѣстности, воздухъ которыхъ богатъ озономъ, полезны не потому, что въ нихъ приходится дышать **о.**, а потому что замѣтн. присутствіе послѣдняго въ воздухѣ есть признакъ чистоты воздуха (отсутствіе вблизи разлагающихся веществъ). **О.** никогда не поступаетъ въ легкія въ видѣ **о.**, потому что уже отъ соприкосновенія съ оболочками рта и носа превращается въ обыкнов. кислородъ.

Окалина или **огарина** — окислы, покрывающіе мног. металлы (особенно желѣзо) при дѣйствіи на нихъ сильн. жара и отпадающіе, при ковкѣ, въ видѣ пленокъ.

Окаменѣлости — отвердѣвшіе (окаменѣвшіе) остатки растеній и животныхъ, находимые въ различн. слояхъ земн. коры: обыкновенно въ такъ наз. нептуническихъ породахъ. Одни изъ этихъ остатковъ, герметически закупоренные въ минеральн. массу, сохранились въ неизмѣненномъ видѣ (инкрустаціи); въ другихъ — органич. составн. части исчезли, а сохранился только известков. скелетъ (кости и раковины); въ третьихъ — мѣсто органическ. тканей вполнѣ заступили минеральн. вещества (известь, кремнеземъ, тяжел. шпатъ и т. п.), такъ, что остались собственно не самыя растенія и животныя, а ихъ вѣрное изображеніе изъ минеральн. массы (собственно окаменѣлости); наконецъ, четвертаго рода **о.** представляютъ только полые оттиски бывшихъ существъ въ окружающей минеральн. массѣ (отпечатки). Наука, занимающаяся **о-ми**, наз. *палеонтологіею;* она составляетъ одинъ изъ отдѣловъ геологіи.

Океаны — см. **Море** и **Земля.**

Окисленіе — соединеніе тѣлъ съ кислородомъ. Обыкновенно сопровождается повышеніемъ температуры, которое б. ч. тѣмъ значительнѣе, чѣмъ быстрѣе **о.** Развитіе тепла при оч. быстромъ **о.** такъ велико, что вызываетъ свѣтовыя явленія; въ так. случаѣ **о.** называется *горѣніемъ.* Если горящее тѣло не газообразно и не образуетъ горюч. паровъ или газовъ, то горитъ безъ пламени (накаливается): послѣднее является только при горѣніи паровъ или газовъ. Яркость горѣнія зависитъ не отъ пламени, которымъ горятъ газы, а отъ большаго или меньшаго накаливанія тверд. тѣлъ (см. **Освѣщеніе**). Соединенія простыхъ тѣлъ съ кислородомъ наз. **окислами.** По химическ. свойствамъ, окислы могутъ б. раздѣлены на двѣ главн. группы: *окислы основные* или *основанія,* содержащіе металлы, и *окислы кислотные,* дающіе въ соединеніи съ водою кислоты. Члены каждой группы не соединяются между собою, но легко соединяются съ членами другой группы, образуя *соли;* напр. окись натрія съ сѣрною кислотою даетъ сѣрно-натровую (глауберову) соль. Если металлъ образуетъ только одинъ основн. окиселъ, то послѣдній наз. *окисью,* напр. окись калія, натрія, магнія и пр.; если существ. два основн. окисла металла, то низшая степень окисла (т. е. содержащая менѣе кислорода) наз. *закисью,* а высшая — *окисью,* напр. закись (красная) и окись (черная) мѣди. Еще болѣе высокая степень металлическ. окисла наз. *перекисью,* напр. закись, окись и перекись марганца, окись и перекись барія и пр.; излишекъ кислорода перекиси обыкновенно легко удаляется подъ вліяніемъ накаливанія или кислотъ (напр. при нагрѣваніи съ сѣрною кислотою), чѣмъ и пользуются для добыванія изъ перекисей кислорода (см.). Кислотныхъ окисловъ, равно какъ и ихъ соединеній съ водою, т. е. кислотъ, точно также м. б. нѣсколько степеней. Отличаютъ эти степени окончаніями: высшей степени — на *ный* или *ная,* а затѣмъ, по порядку содержанія кислорода, — на *истый* или *истая, оватый* или *оватая* и *оватистый* или *оватистая*; напр. сѣрная, сѣрнистая, сѣрноватая и сѣрноватистая кислоты. Если степеней окисленія менѣе 4-хъ, то, кромѣ окончанія *ный* или *ная,* употребл. одно или два изъ послѣдующихъ, напр. фосфорная, фосфористая и фосфорноватистая кислоты.

Окислы — см. **Окисленіе.**

Окись — см. **Окисленіе.**

Окна. Строющій домъ на самой межѣ своего земельн. участка не им. права дѣлать оконъ на дворъ или крышу сосѣда безъ согласія послѣдняго. Актъ о согласіи, какъ заключающій уступку правъ собственника, д. б. совершенъ крѣпостн. порядкомъ. Послѣ такой дозволительн. записи ни самъ сосѣдъ, ни его наслѣдники уже не им. права застраивать эти окна какимъ-либо зданіемъ, или брандмауеромъ. Окна, продѣланныя на дворъ или крышу сосѣда безъ его согласія, д. б. заложены по требованію послѣдняго. Кромѣ того, за такое нарушеніе сосѣдск. права миров. судья можетъ подвергнуть денежн. взысканію не свыше 50 р. На нѣкотор. разстояніи отъ пограничн. межи окна м. б. продѣланы и безъ согласія сосѣда; но послѣдній, въ свою очередь, им. право воздвигнуть передъ ними, хотя-бы на самой межѣ, всякаго рода зданія и брандмауеры. (Т. X, ч. 1, ст. 446 и 447; Уст. о нак., нал. мир. суд., ст. 66).

Околотокъ — см. **Полиція.**

Околоточный — см. **Надзиратель.**

Окорокъ — см. **Ветчина.**

Окраска. Общ. правила **о.** изложены въ ст. **Маляръ.** Здѣсь б. добавлены только нѣкот. подробности и приведены нѣкот. особ. способы **о.** Различн. оттѣнки основн. цвѣтовъ (бѣлаго, чернаго, краснаго, желтаго, синяго и зеленаго) получаются смѣшеніемъ ихъ между собою въ различн. пропорціяхъ, причемъ главн. роль играетъ бѣлая краска. Чтобы сообщить прочность бѣлой краскѣ, желтѣющей отъ времени, къ ней прибавл. небольш. количество ($^1/_{400}$—$^1/_{200}$) черной (угля) или синей (индиго, берлинск. лазурь), или даже бакана, смотря по тому, какой оттѣнокъ желаютъ имѣть. Отъ бóльшей примѣси (отъ $^1/_{200}$ до $^1/_{10}$ ч.) къ бѣлой краскѣ черной, одной или вмѣстѣ съ синей, получаются различн. оттѣнки сѣраго цвѣта. Б. ч. оттѣнковъ синяго цвѣта образуются прибавленіемъ (отъ $^1/_{130}$ до $^1/_{50}$ ч. и болѣе) къ бѣлой краскѣ индиго, берлинской лазури или друг. синей краски; примѣсь ничтожнаго количества бакана устраняетъ наклонность синихъ цвѣтовъ отливать въ зеленый. Чистая охра даетъ темножелтый цвѣтъ, чист. хромовая желть—яркій канареечный цвѣтъ; смѣсь этихъ красокъ съ бѣлою (1 ч. желтой на 5—40 ч. бѣлой)—различн. оттѣнки желтаго; прибавленіе къ этой смѣси небольш. количества красной краски сообщаетъ оранжевый, а неб. количества синей—зеленоватый (лимонный) оттѣнокъ. Отъ смѣшенія бѣлой краски съ неаполитанск. желтью получается золотистая краска, яркость которой усиливается отъ небольш. примѣси реальгара. Для внутренн. помѣщеній и вообще для предметовъ, съ которыми приходится соприкасаться, натуральн. зеленыя краски не годятся—по своей ядовитости. Смѣсь желтой краски съ синей даетъ довольно яркую зелен. краску (того или другого оттѣнка, смотря по пропорціи смѣси); примѣсь бѣлой краски дѣлаетъ цвѣтъ и болѣе блѣднымъ, и менѣе яркимъ; напротивъ того, прибавленіе небольш. количества асфальта усиливаетъ яркость зелен. краски. Отъ смѣшенія желтой краски съ черною (безъ бѣлой) получается темнооливковая краска. Различн. оттѣнки краснаго и розоваго цвѣтовъ достигаются смѣшеніемъ въ различн. пропорціяхъ бѣлой и красной красокъ. Отъ прибавленія къ красной или розовой краскѣ больш. или меньш. количества синей получаются различн. степени лиловаго оттѣнка. Изъ коричнев. **о.** наиболѣе употребительны: каштановая, шоколадная, подъ дубъ и подъ орѣхъ. *Каштановая* краска получается смѣшеніемъ охры съ муміею и жженою костью; чѣмъ менѣе послѣдней, тѣмъ цвѣтъ свѣтлѣе. *Шоколадная*: болѣе темная—на 4 ч. бѣл. краски по 1 ч. умбры и муміи; болѣе свѣтлая (шоколадъ съ молокомъ)—на 10 ч. бѣлой по 1 ч. умбры и муміи. *Подъ дубъ:* къ смѣси изъ 3 ч. бѣлой краски и 1 ч. охры прибавляютъ столько умбры, сколько нужно для даннаго оттѣнка. *Подъ орѣхъ*—смѣсь бѣлой краски съ охрою, умброю и муміею въ нужн. пропорціи. При составленіи смѣшанныхъ красокъ, кажд. краску слѣд. растирать отдѣльно и потомъ уже смѣшивать. — **Особ. способы окраски.** 1) **О.** *на известков. мылѣ:* Правила окраски тѣ-же самыя, какъ и при масляной **о.** (см. **Маляръ**); но для приготовленія краски, вмѣсто масла, употребл. смѣсь изъ равныхъ частей масла и известков. воды (наливъ масло и известк. воду въ бутыль, до $^3/_4$, взбалтывать,—пока смѣсь не превратится въ однородн. сливкообразную массу). Смѣсь эта (известков. мыло) м. сохраняться, но передъ употребленіемъ д. б., каждый разъ, встряхиваема. На 4 ч. растерт. на маслѣ свинцов. бѣлилъ берется 2 ч. сказанн. смѣси (можно также свинцов. бѣлила развести предварительно въ известков. водѣ и затѣмъ уже смѣшать послѣднюю съ масломъ). Если краска слишкомъ густа, то ее слѣд. разбавить небольш. количеств. масла (при окраскѣ снаружи) или скипидара (при окраскѣ внутри). Для послѣдняго слоя краска приготовляется на смѣси изъ 4—5 ч. известковаго мыла и 8 ч. скипидара. Штукатурка передъ окраскою д. б. пропитана масломъ. При употребленіи охры, умбры и др. красокъ, не растирающихся хорошо съ составомъ,—$^1/_3$ краски растирается съ известк. водою, $^1/_3$ съ сырымъ льнян. масломъ и $^1/_3$ съ варен. льнян. масломъ; затѣмъ все смѣшивается съ известк. мыломъ. Чтобы приготовить известков. воду, въ 5 ведеръ воды (не жесткой) положить (понемногу) около $2^1/_2$ ф. негашеной извести, хорошенько размѣшать; дать отстояться (24 часа) и употреблять отстоявшуюся прозрачн. жидкость (оставшуюся жидкость держать на извести, по временамъ взбалтывая). Хорошо кроетъ и экономична. 2) *Блестящая* (на подобіе лака) и *быстросохнущая* **о.**, годная какъ для нѣкотор. принадлежностей зданій, такъ и для покрытія др. предметовъ, напр. экипажей. 3 ч., по объему, копала, 4 ч. гуммилака, 2 ч. венеціанск. терпентина, 4 ч. льнян. масла и 4 ч. скипидара варить въ котлѣ (въ водяной банѣ), пока все не превратится въ плотн. сплошную массу; растолочь массу въ порошокъ и снова варить, до растворенія, съ 13 ч. спирта. На этой жидкости приготовл. краски: или уже на остывшей, или пока она еще кипитъ. На груб. предметы краска наводится кистью, на экипажи-же и т. п. фланелью (сдѣлать тампонъ). 3) *Переносная* **о.** Употребляемые при этомъ пріемы тѣ-же самые, какіе описаны въ ст. **Метахромотипія,** только въ больш. размѣрахъ. Натянувъ на дер. раму полотно (или бумагу, или какую-либо друг. ткань), пропитать его и покрыть крахмальн. или мучн. клейстеромъ съ клеемъ (или другою клейкою массою); дать высохнуть; покрыть 3—4 слоями масляной, восковой или лаков. краски (каждый слой по высыханіи предыдущаго). На такомъ грунтѣ нарисовать желаемый предметъ; дать вполнѣ высохнуть. Въ моментъ переноса наклеить (любымъ клеемъ) на нарисованный предметъ какую-либо матерію (или бумагу); когда высохнетъ, смочить полотно (на которомъ рисунокъ) сзади; клей послѣдняго растворяется и рисунокъ, вмѣстѣ съ наклееною на него сверху матеріею, отстаетъ и м. б. накатанъ на цилиндръ (по мѣрѣ накатыванія, снимать съ рисунка, влажною губкою, приставшія къ нему части клея). Мѣсто, на которое д. б. перенесенъ рисунокъ, покрывается сначала однимъ слоемъ маслян., восков. или лаков. грунта (смотря по предмету и рисунку), а когда послѣдній высохнетъ,—вторымъ, болѣе толстымъ (и скорѣе сохнущимъ), слоемъ, на который и прикладывается рисунокъ, прежде, чѣмъ слой этотъ высохъ. Чтобы рисунокъ лучше присталъ, его сзади прижимаютъ широк. тампономъ. Когда рисунокъ присохъ, покрывающая его матерія (или бумага) смачивается и удаляется. Остатки клея снимаются влажн. губкою, а если на рисункѣ окажутся пузырьки, то ихъ прокалываютъ иглою и прижимаютъ тампономъ. Вмѣсто рисунка, можно приготовленное сказанн. образомъ полотно покрыть слоемъ лака и, затѣмъ, перенести послѣдній, куда желаютъ. 4) **О.** *для предохраненія стѣнъ отъ сырости*: а) Въ $^1/_2$ ведрѣ воды растворить (нагрѣвая) $10^1/_2$ ф. прост. мыла; при помощи кисти, покрыть (*безъ пѣны*) растворомъ кирпичн. стѣну; черезъ 24 часа точно также покрыть растворомъ $3^3/_5$ ф. квасцовъ въ 1 ведрѣ воды. Операція д. б. произведена въ сух. и теплое время. б) 1 ч. толч. чернильн. орѣшковъ отварить въ 12 част. воды, отваръ процѣдить сквозь полотно и покрыть имъ уже просохшую, но еще *мягкую* клеевую краску. — Объ **о.** кожи—см. **Сафьянъ,** объ **о.** тканей—см. **Ткани.**

Окрошка. Для **о.** могутъ б. годны остатки всякаго мяса, жаренаго или варенаго (говядины, телятины, дичи, ветчины и пр.). Нарѣзавъ мясо на четыреугол. кусочки, прибавить нарѣзанныхъ-же свѣж. или солен. (очищенныхъ) огурцовъ, крутыхъ яицъ, мелко нарубленн. лука, укропа, эстрагона и т. п., облить сметаною, смѣшать, развести квасомъ или кисл. щами; подправить солью и перцомъ (если нужно, положить кусокъ льда). Для постной **о.** (безъ сметаны и яицъ) употребл. поджаренная рыба.

Округи. У насъ **о.** составл. спеціальн. подраздѣленія государств. территоріи для особ. предметовъ управленія, не входящихъ въ кругъ вѣдѣнія общ. губернск. учрежденій. Сюда относятся:

Округи военные. Въ отношеніи военн. управленія вся имперія раздѣляется на 13 **о.** Въ кажд. военн. **о.** имѣется свое военно-окружн. управленіе, во главѣ котораго стоитъ командующій войсками. При немъ состоятъ: военно-окружн. совѣтъ—для дѣлъ хозяйственныхъ, и окружн. штабъ, на который возложены обязанности по управленію войсками **о.** въ строевомъ, инспекторск. и хозяйств. отношеніяхъ. Кромѣ того, въ кажд. военн. **о.** существ. слѣдующ. установленія, завѣдующія отдѣльн. предметами управленія: окружн. интендантск. управленіе, окружн. артиллерійск. управленіе, окружн. инженерн. управленіе, окружн. военно-медицинск. управленіе, окружн. инспекторъ госпиталей и военно-окружн. судъ съ состоящими при немъ лицами прокурорск. надзора. (Сводъ военн. постановленій 1869 г., кн. II, ч. 1, ст. 1—3).

Округи государств. путей сообщенія. Въ Европ. Россіи такихъ **о.** 8. Управленія ихъ находятся въ С.-Петербургѣ, Вытегрѣ, Вышнемъ-Волочкѣ, Москвѣ, Казани, Могилевѣ, Ковнѣ и Кіевѣ.

Округи судебные. Въ судебн. отношеніи вся мѣстность Европейск. Россіи, въ которой введены судебн. уставы 1864 г., раздѣлена на 10 округовъ судебн. палатъ: с.-петербургскій, московскій, харьковскій, одесскій, кіевскій, казанскій, саратовскій, варшавскій, тифлисскій и виленскій. Кажд. **о.** судебн. палаты обнимаетъ нѣсколько губерній и подраздѣляется на нѣсколько округовъ окружн. судовъ. Округи этихъ послѣднихъ (числомъ 80) заключ. въ себѣ по нѣскольку уѣздовъ и не всегда совпадаютъ съ губерніями. Принадлежащіе сюда-же **о.** миров. съѣздовъ всегда совпадаютъ съ предѣлами уѣздовъ. (Учрежд. суд. установл., ст. 4, 12, 77 и 110).—Въ Сибири судебн. дѣленіе совпадаетъ съ общ. административнымъ: для кажд. губ. существуютъ губернск. суды, а для уѣздовъ — окружн. суды; послѣдніе составл. низш. судебн. инстанцію.

Округи учебные. Европ. Россія раздѣляется на 12 учебн. **о.**: петербургскій, московскій, дерптскій, казанскій, кіевскій, харьковскій, одесскій, варшавскій, виленскій, оренбургскій, кавказскій и западно-сибирскій; кромѣ того, существ. 2 окр. управленія учебн. заведеній восточн. Сибири и Туркестанск. края. Кажд. **о.** обнимаетъ нѣсколько губ. Во главѣ **о.** стоитъ попечитель, которому подчинены, въ административн. отношеніи, всѣ мѣстн. учрежденія м-ва народн. просвѣщенія, а въ главѣ окр. управленій — инспекторъ училищъ.

Въ областяхъ (см. **Область**) кавказскихъ округи соотвѣтств. уѣздамъ. Объ округахъ акцизнаго управленія и **о.** податн. инспекторовъ — см. **Подати** и **Налоги**; объ **о.** удѣльн. вѣдомства — см. **Удѣлы.**

Октава — музыкальн. терминъ; означаетъ восьмой тонъ даннаго основнаго тона, т. е. на восемь тоновъ ниже или выше основнаго тона, но всегда гармоничный съ послѣднимъ. Такимъ образомъ **о.** обнимаетъ 8 тоновъ или нотъ (напр. C-dur: *c d e f, g a h c).* Человѣческ. голоса отличаются одинъ отъ другого обыкновенно октавами: женскій и дѣтск. голоса выше мужскаго б. ч. на 1 октаву.

Октаедръ — правильный осьмигранникъ.

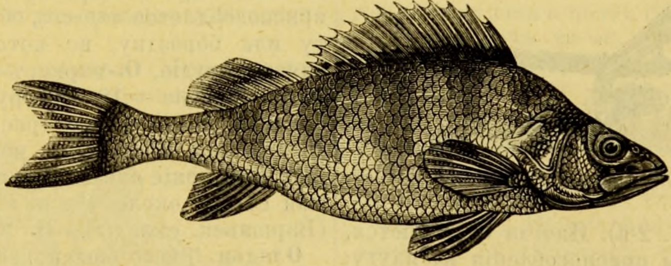
Октябрь — 10-й мѣсяцъ въ году, 31 день. 1-го **о-бря** Покровъ Пр. Богородицы; 22-го — праздн. Казанск. Божіей Матери.

Окулировка — см. **Прививка.**

Окулистъ — то-же, что глазной врачъ.

Окуляръ — въ оптическ. инструментахъ стекло, обращенное къ глазу наблюдателя.

Окунь (Perca fluviatilis) — проворн. и хищн. рыба изъ отр. колючеперыхъ, сем. окуневыхъ (Percida). Водится въ Западн. Европѣ, Россіи и Сибири, всюду, гдѣ есть свѣжая вода, за исключеніемъ быстротекущ. горн. ручьевъ. Туловище довольно широкое, нѣсколько горбатое; спина темнозеленая; бока зеленовато-желтые, брюхо бѣлое съ желтоват. оттѣнкомъ. По бокамъ, отъ спины къ брюху, 5—9 темн. полосъ. Хвостовый, заднепроходный и брюшные плавники—ярко-красн. цвѣта, грудные—желтоватые; изъ спинныхъ—передній, снабженный колюч. лучами,—сизый съ больш. черн. пятномъ назади, задній—мягкій, зеленоватый. Яркость цвѣтовъ вообще измѣняется съ качествомъ воды. Вѣсъ **о.** обыкновенно не болѣе 2—3 ф.; только изрѣдка попадаются (въ озерахъ сѣв. Россіи и Зауралья) **о.** до 5—7 ф. и даже болѣе (10—12 ф.). Смотря по величинѣ и времени года, **о.** держатся на различн. глубинѣ: мелкіе и средніе **о.** любятъ неглубок. заводи, а крупные живутъ на значител. глубинѣ—въ омутахъ и ямахъ. Въ нѣкот. озерахъ (Онежскомъ) встрѣчаются на столь громадн. глубинѣ, что у вытащеннаго изъ воды **о.** плавательн. пузырь, отъ расширенія въ немъ воздуха, выпячивается такъ, что выдавливаетъ внутренности въ глотку, а нерѣдко и лопается. **О.** плаваютъ небольш. стайками и только во время нереста и осенью собираются въ густ. стада. Нерестъ, смотря по широтѣ мѣстности,—отъ половины марта (на югѣ) до конца мая (на сѣверѣ). Самка мечетъ икру (въ рыбѣ средн. велич. до 300.000 икринокъ) въ видѣ студенист. лентъ (до 3 арш. дл.), прикрѣпляющихся къ подводн. растеніямъ; въ нѣкот. мѣстахъ рыбаки употребл. эту икру въ пищу — вареною или въ видѣ пироговъ. Главн. пища окуня—мальки, т. е. маленьк. рыбки разн. породъ, а также насѣкомыя, вылинявшіе раки и пр. Ловятъ **о.** кругл. годъ и самыми разнообразн. снарядами—неводами, сѣтями, вершами, удочкой и пр. При уженіи не требуется особ. тишины; клевъ вообще—вѣренъ. Лучш. насадка—черви, земляные и красн. навозные; для крупныхъ **о.**—жив. рыбка, вылинявш. раки раков. шейки (а также «блесна»—искусств. рыбка). Крупн. удятъ со дна, безъ поплавка и съ тяжел. грузомъ. При уженьи съ поплавкомъ слѣд. подсѣкать, какъ только поплавокъ скроется. Зимой **о.** удятъ на *кобылки,* т. е., дерев. подставки съ гибк. прутиками вмѣсто удилищъ, причемъ леса опускается въ воду чрезъ проруби («лунки»). Весною и осенью можно удить цѣлый день, а лѣтомъ лучше всего утромъ и вечеромъ. Мясо **о.** довольно вкусно и годно особенно для ухи и заливнаго (см. эти слова). Изъ паразитовъ **о.**, кромѣ живущихъ въ его кишечникѣ глистовъ, слѣд. упомянуть объ *окунеѣдѣ* (Achteres percarum) — маленьк. рачкѣ, иногда находимомъ въ полости рта (на нёбѣ) **о-ня.**



Окунь.

Окунеѣдъ — см. **Окунь.**

Окучиваніе — см. **Окучникъ.**

Окучникъ или распашникъ — земледѣльч.

орудіе, употребляемое для разрыхленія почвы между рядами растеній, для обсыпанія *(окучиванія)* корней растеній свѣж. землею, для проведенія водосточныхъ или оросительныхъ бороздъ и пр. **О.** ничто иное, какъ плугъ (см.) безъ рѣзца и съ регуляторомъ только для измѣненія глубины, но съ двумя отвалами, разбрасывающими землю на обѣ стороны. **О.** бываютъ съ *постоянными* (составляющими одно цѣлое со стойкою) и *раздвижными* отвалами; послѣдніе пригодны для рядовъ различн. ширины, а первые только для рядовъ извѣстн. ширины. **О.** съ колесомъ впереди (рис. 1-й) устойчивѣе **о.** безъ колеса (рис. 2-й). Иногда **о.** дѣлаются, какъ добавочныя приспособленія къ плугу: чтобы превратить послѣдній въ **о.**, стоитъ только замѣнить корпусъ плуга корпусомъ **о.** (таковы плугъ Р. Сакка и плугъ BFO Рансома, Симса и Джефериса). Нѣкоторые **о.**, при помощи приспособленія съ боковъ и сзади корпуса особ. ножей или лапокъ, м. б. превращены въ мотыги (см.). **О.** должны **б.** легки—для одной лошади (двуконными не удобно управлять), и съ достаточно широкою подошвою корпуса (для устойчивости); стойка обыкновенно чугунная, лемехъ стальной или желѣзный насталеный, отвалы стальные и хорошо шлифованные (чтобы земля не приставала). Въ продажѣ встрѣчается 2 главн. типа: а) съ длинн. отвалами — англійскіе: тяжелые и дорогіе; б) съ коротк. отвалами — легче и дешевле. Къ послѣднимъ принадлежатъ **о.** Эккерта, изображенные на рис. 1-мъ и 2-мъ; первый (рис. 1-й) весь желѣзный (марка НЕ2), $2^{1}/_{2}$ п. вѣсомъ и въ комисс. «Работникъ» стоитъ 25 р. (копія съ него Воткинск. завода—въ Нижн. Новгородѣ 20 р.). У **о.** рис. 2-го (марка НР2) грядиль деревянный; вѣсъ его 2 п., цѣна 15 р. (копіи $11^{1}/_{2}$—13 р.). На рис. 3-мъ представленъ *окучникъ-маркеръ*, состоящій изъ трехъ окучниковъ съ постоянными отвалами и употребляемый для окучиванія растеній, посѣянныхъ узкими рядами. Разстоянія между окучниками м. б. измѣняемы. Къ одной сторонѣ, на длинн. шестѣ, приспособляется *маркеръ*, обозначающій черту или бороздку, по которой д. б. направляемо орудіе. **О.**-маркеръ Эккерта ст. 38—40 р.; Іордана — 18 — 24 рублей (Варшавск. склады). **О.**-*бороздникъ* (рис. 4-й)—исключительно для проведенія водосточн. канавъ (болѣе высокіе отвалы, съ добавочн. крыльями сзади); около $3^{1}/_{2}$ п. вѣсомъ, 29—32 р. (Варшавск. склады).—**В. Черняевъ.**

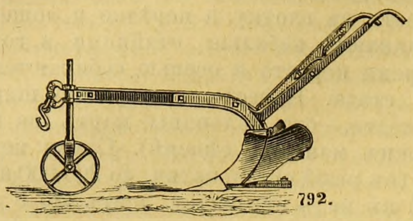


Рис. 1-й. Окучникъ съ колесомъ.

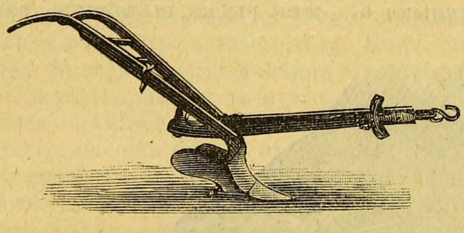


Рис. 2-й. Окучникъ безъ колеса.

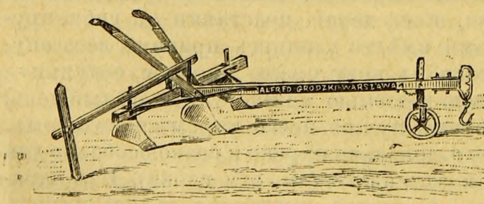


Рис. 3-й. Окучникъ-маркеръ.

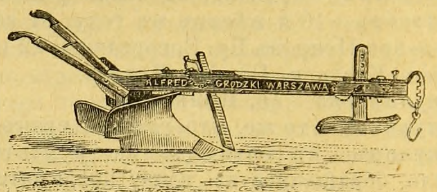
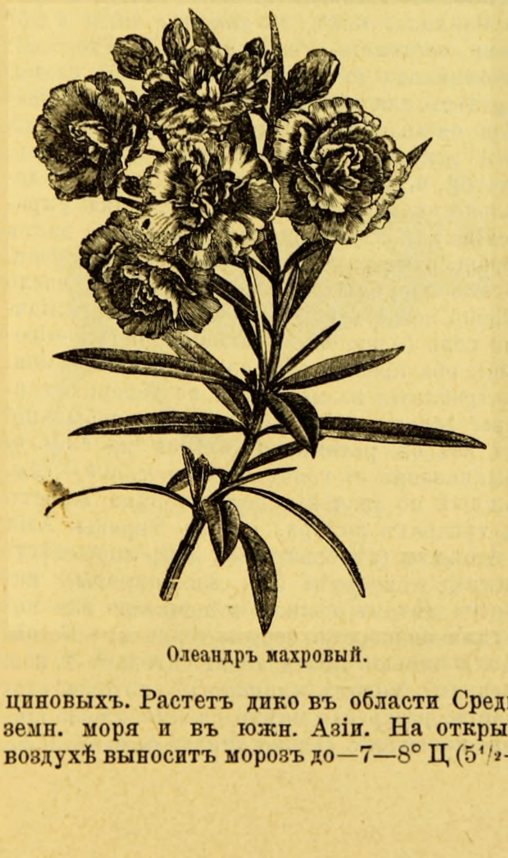


Рис. 4-й. Окучникъ-бороздникъ.

Оладьи. Тѣсто обыкновенно на дрожжахъ (кислое), но м. б. и безъ дрожжей: необходимо только, чтобы оно было достаточно пышно и разбухало при жареніи. 1) Изъ $4^{1}/_{2}$ стак. пшен. муки, $2^{1}/_{4}$ стак. тепл. молока и $1^{1}/_{2}$—2 стол. ложки густ. дрожжей сдѣлать тѣсто, размѣсить его до гладкости (не должно б. комковъ); когда поднимется, хорошенько взбить, подсолить, прибавить 1 стол. ложку масла, 4 яйца, снова хорошенько смѣшать; брать ложкою и класть на сковороду съ горяч. масломъ или опускать въ кипящее говяж. сало (или масло); жарить (перевертывая), пока подрумянятся. Дать стечь; подавать съ мелк. сахаромъ или вареньемъ. 2) 18 зол. хорош. масла, 2 стол. ложки мелк. сахара, немного соли и небольш. кусочекъ лимонн. цедры опустить въ стаканъ горячей воды; мѣшая, дать вскипѣть 1 разъ; снявъ съ огня, понемногу всыпать 29—30 зол. муки, смѣшать въ совершенно гладк. тѣсто; дать постоять на легк. огнѣ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ кострюли. Когда нѣсколько остынетъ (минуты черезъ 2), вынуть цедру и примѣшать, одно за другимъ, 3—4 свѣж. яйца (тѣсто должно ни течь съ ложки, ни оставаться на ней прилипшимъ, а свободно спадать съ нея). Брать тѣсто чайн. ложкою и сбрасывать его въ кипящ. говяж. сало или масло и, перевертывая, жарить на умѣренн. огнѣ, пока **о.** не подрумянятся (сало или масло не должно кипѣть сильно: брошенный въ него кусочекъ мякоти булки д. производить только слабое шипѣніе). Дать стечь, посыпать сахаромъ и пр. 3) **О.** съ яблоками (beignets de pommes). Изъ $^1/_2$ ф. муки и $1^1/_2$ стак. воды сдѣлать тѣсто, прибавить около 1 зол. соли, 3—4 желтка, 3—4 стол. ложки прованскаго (или растопленнаго коровьяго) масла; размѣшать до гладкости (если-бы тѣсто б. слишкомъ густо, разбавить небольш. количествомъ воды). За 20 мин. до употребленія примѣшать 3—4 хорошо взбитыхъ бѣлка. Очистивъ яблоки, разрѣзать ихъ на кругл. ломтики (линіи въ 3 толщиною), удалить середину съ зернами, посыпать сахаромъ, облить хорош. водкою и оставить въ этомъ маринадѣ часа на 2. Дать стечь, *на-сухо* вытереть. Кажд. ломтикъ сначала опустить въ тѣсто, а потомъ жарить въ салѣ или маслѣ, какъ и въ предъидущ. случаѣ. Вынувъ дать стечь, посыпать сахаромъ.

Олеандръ или **леандръ** (Nerium oleander) — вѣчно зеленое деревцо изъ сем. апоциновыхъ. Растетъ дико въ области Средиземн. моря и въ южн. Азіи. На открыт. воздухѣ выноситъ морозъ до—7—8° Ц ($5^1/_2$—$6^1/_2$° Р); но въ Россіи и средн. Европѣ его можно разводить только въ горшкахъ или кадкахъ, которые зимою слѣд. держать въ сух. подвалахъ или вообще въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ мороза. Любитъ глубок. глинист. почву, которая д. б. ежегодно возобновляема, солнце и оч. обильн. лѣтнюю поливку. Легко разводится отводками и черенками. Любителямъ можно посовѣтовать слѣдующ. способъ: отдѣливъ отъ дерева въ апрѣлѣ прошлог. побѣгъ, срѣзать нижн. конецъ его нѣсколько вкось, опустить въ бутылку съ водою и поставить на окно, обращенное къ югу (бутылку по временамъ взбалтывать); побѣгъ вскорѣ пускаетъ бѣл. корешки; тогда его можно пересадить въ достаточно глубок. горшокъ и поливать обильно раза 2 въ сутки; на слѣдующ. годъ растеніе начинаетъ цвѣсти. Крупн. цвѣты обыкновенно розовые, но есть разности съ бѣлыми, блѣдно-желт. и полосатыми цвѣтами, простыми (5 лепестковъ) или махровыми. **О.** ядовитъ, а потому не слѣд. брать въ ротъ его листья, цвѣты и пр.

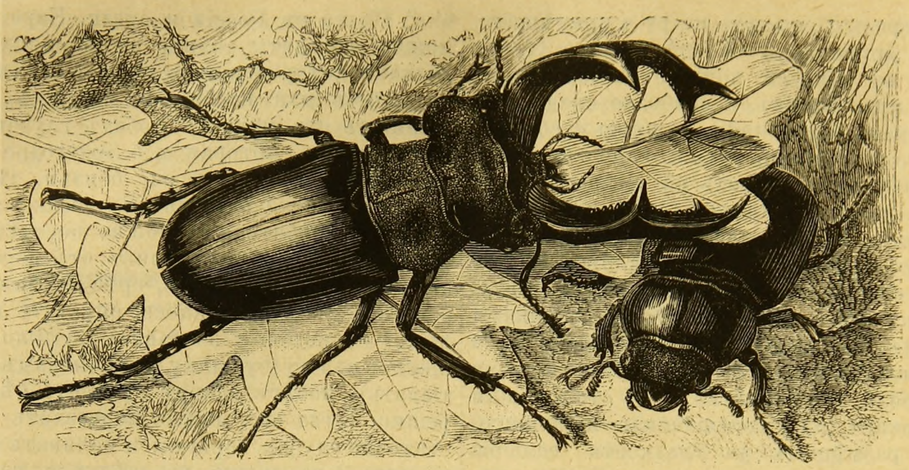


Олеандръ махровый.

Олеинъ или **олеиновая кислота**—получается изъ б. ч. животн. и растительн. жировъ и маслъ. Чистая им. видъ маслянист. жидкости, безцвѣтной или слегка желтоватой, безъ запаха и почти безъ вкуса; не растворима въ водѣ, но оч. растворима въ спиртѣ; плотность 0,898. При низкой температурѣ (около 4° Ц или 3,2° Р) застываетъ въ кристаллическ. массу. Получается главн. образомъ, какъ побочн. продуктъ, при добываніи стеарина. Идетъ преимущественно на приготовленіе мыла (см.).

Оленебыкъ (Boselaphus Oreas) — изъ сем. антилопъ (Antilopinae); составл. переходъ отъ послѣднихъ къ быкамъ; напоминаетъ быка массивн. тѣломъ и обвисл. подгрудкомъ, а антилопу—головой и прям. длинн. рогами, наклоненными назадъ. До 10 ф. длиною, 5—6 ф. и болѣе высотою (у зашейка) и около 1000 ф. вѣсомъ. Шерсть желтовато-сѣрая. Водится небольш. стадами на равнинахъ Южн. Африки, гдѣ на него охотятся изъ-за вкусн. мяса и цѣнной шкуры. Въ Англіи б. сдѣланы удачн. опыты акклиматизаціи **о.**

Оленерогъ или **олень** (Lucanus cervus)—сам. крупный изъ наш. жуковъ, темно-каштанов. цвѣта. Получилъ свое названіе оттого, что больш. плоская голова самца вооружена оч. большими (иногда болѣе 1 д. длиною) крѣпк. верхн. челюстями, сильно развитые зубцы которыхъ дѣлаютъ ихъ похожими на рога оленя. Челюсти эти служатъ не для жеванія, а для нападенія и защиты. У самки онѣ гораздо меньше. Крупн. экземпляры самцовъ достигаютъ (съ челюстями) 4-хъ д. длины. Водится **о.** въ южн.



Оленерогъ: самецъ и самка (нат. величины).

и средн. Россіи на дубѣ и осинѣ; питается, главн. образомъ, сокомъ пораненныхъ деревьевъ. Летаетъ по вечерамъ въ маѣ и іюнѣ. Личинки живутъ въ гнил. древесинѣ; окукляются въ землѣ. Особ. вреда не приноситъ.

Олени (Cervus) — родъ плотнороги хъ (рога сплошные—не полые) жвачныхъ, съ вѣтвист. рогами, включающій до 40 видовъ. Кромѣ описанныхъ выше *лося, косули* и *лани* (см.), въ Европѣ встрѣчаются настоящій или благородный **о.** (C. elaphus) и сѣверный **о.** (C. tarandus). — *Благородный* **о.**, не смотря на значительн. его истребленіе, еще въ настоящ. время водится почти во всей Европѣ, кромѣ дальняго сѣвера (до 65°); въ Россіи—на Кавказѣ, въ Сибири и на юго-западѣ (много въ Бѣловѣжской пущѣ). Благ. **о.**, особенно самецъ, оч. красивъ и статенъ; длина его до 7, высота до 4½ ф. (у загривка). Шерсть гладкая и плотная, состоитъ изъ тонкаго подшерстка и груб. верхн. волоса; зимою она гуще и длиннѣе. Окраска различна по времени года, полу и возрасту; зимою—сѣро-бурая, лѣтомъ—рыжевато-бурая; на мордѣ черноватая. Изрѣдка встрѣчаются **о.** серебристаго цвѣта или чисто бѣлые (есть въ Бѣловѣжск. пущѣ). У молод. **о.** шерсть буровато-красная, съ бѣл. пятнами въ тепл. время года. У самцовъ больш. вѣтвистые рога, вѣсящіе отъ 14 и 18 до 32—36 фунт.; самки безроги. Живутъ **о.** стадами въ лѣсахъ, преимущественно лиственныхъ; предпочитаютъ горист. мѣстности; питаются листьями, почками и корою деревъ, чѣмъ причиняютъ послѣднимъ больш. вредъ. Течка, сопровождаемая ожесточенн. боями самцовъ, быв. осенью (сентябрь—октябрь); черезъ 40—41 недѣль, т. е. въ маѣ—іюнѣ, самка мечетъ одного, рѣдко двухъ телятъ. На 7-мъ мѣсяцѣ у теленка выростаютъ рога, которые затѣмъ ежегодно весною спадаютъ и замѣняются новыми, при чемъ на нихъ постепенно прибавляется число отростковъ. Хотя встрѣчались **о.**, на обоихъ рогахъ которыхъ было болѣе 60 отростковъ (концовъ), но вообще **о.** съ болѣе, чѣмъ 20 отростками на рогахъ, рѣдки. Такъ какъ развитіе отростковъ на рогахъ неправильно, то по нимъ и нельзя судить о возрастѣ животнаго. Сибирская разновидность благор. **о-ня**, извѣстная подъ именемъ *марала* (C. maral), встрѣчается по Алтаю, въ Семипалатинской области и около Байкала, какъ въ дикомъ, такъ и домашн. состояніи. Разводятъ марала въ особ. питомникахъ съ солонцеват. почвою, главн. образомъ для роговъ, составляющихъ предметъ оживленн. торговли съ Китаемъ, гдѣ рога эти считаются цѣлебн. средствомъ. Благор. **о.** легко приручается; мясо его довольно вкусно; рога служатъ, какъ украшенія, или идутъ на подѣлки; кожа даетъ хорош. замшу. Сух. перегонкою изъ олен. роговъ получаются вонючее эфирн. масло (Oleum cornu cervi) и нечистая углеамміачная соль (Ammonium carbonicum pyro-oleosum); оба препарата прежде были въ больш. употребленіи въ медицинѣ, но теперь оставлены (какъ оставлено и самое добываніе ихъ изъ ол. роговъ). Охотятся на *благ.* **о.** обыкновенно съ гончими. **О.** *сѣверный* — сам. важный по значенію для человѣка; живетъ въ тундрахъ полярн. странъ Европы, Азіи и Америки (сѣвернѣе 60°, а въ горн. мѣстностяхъ—сѣвернѣе 52° сѣв. широты); питается лѣтомъ травою и почками или побѣгами низкоросл. березы (ерника — Betula nana), зимою—почти исключительно т. наз. оленьимъ мохомъ (лишаемъ), который достаетъ, разгребая снѣгъ своими плоск. широк. копытами. Длина дикаго **с. о.** 5—6 ф., а высота около 3½ ф.; домашній **о.** значительно менѣе; вѣсъ откормленнаго **о.** осенью до 10 пуд. Тѣло приземистое, на сравнительно коротк. ногахъ; шея короткая; внизу ея и на груди длинные, на подобіе гривы, волоса. Шерсть весьма густая, изъ длинн. ломкихъ волосъ сѣраго (лѣтомъ) или сѣровато-бѣлаго (зимой) цвѣта. Рога, дугообразно изогнутые сзади напередъ, съ расширенными и плоск. отростками; имѣются у обоихъ половъ, почему **с. о.** иногда выдѣляютъ въ особ. родъ (Rangifer). Легкая приручаемость и выносливость дѣлаетъ **с. о.** незамѣнимымъ домашн. животнымъ для лопарей, самоѣдовъ, чукчей и др. племенъ сѣвера. У нихъ онъ заступаетъ мѣсто лошади (неутомимъ на бѣгу и не вязнетъ въ снѣгу, благодаря широк. копытамъ) и коровы (мясо и молоко); рога его, копыта и кости идутъ на сам. разнообразн. предметы обихода, кожа—на одежду, сухожилья—на нитки и пр. У камчатск. коряковъ встрѣчаются стада домашнихъ **о.** тысячъ въ 30 головъ. Для поддержанія и улучшенія породы самокъ по временамъ случаютъ съ дик. самцами. Самка (*важенка*) принос. весной 1 (рѣдко 2) теленка—*пыжика*. Ручные **о.** пасутся обыкновенно свободно; иногда для нихъ (у лопарей) устраиваются загороди, куда ихъ загоняютъ на ночь (отъ волковъ и т. п.). Зимою много **о.**, особенно молодыхъ, гибнетъ отъ гололедицы, мѣшающей имъ доставать кормъ изъ-подъ снѣга, и отъ пурги (снѣжныхъ мятелей); лѣтомъ **о.** подвергаются нападенію оводовъ (см. это слово) и др. насѣкомыхъ. Лучш. охота на **сѣв. о.**—«*скрадомъ*». Начинается она съ перв. снѣгомъ и продолжается, пока снѣгу не нападетъ на ½ арш. (съ начала октября до половины ноября). Выбравъ облачн. день, охотники (2—3), одѣтые въ бѣлое, отправляются на поиски; если ихъ двое,—то одинъ верхомъ, а другой—пѣшій. Напавъ на слѣдъ, охотники раздѣляются, и тотъ, которому удалось выслѣдить звѣря (по слѣду, свѣж. мочѣ и калу), подходитъ къ нему осторожно на выстрѣлъ и бьетъ подъ лопатку. Если отъ выстрѣла друг. олени не разбѣгутся, а только отойдутъ на извѣстн. разстояніе (что случается нерѣдко), охотникъ можетъ иногда, не сходя съ мѣста, убить 2—3 **о.** Другой или другіе охотники, услышавъ выстрѣлъ, д. приготовиться на всяк. случай.—Кромѣ описанн. европейскихъ видовъ, можно упомянуть о *вапити* или *канадскомъ* **о.** (C. canadensis), живущемъ въ Сѣв. Америкѣ, и объ *аксисѣ* (Axis maculata)—въ Остъ-Индіи.

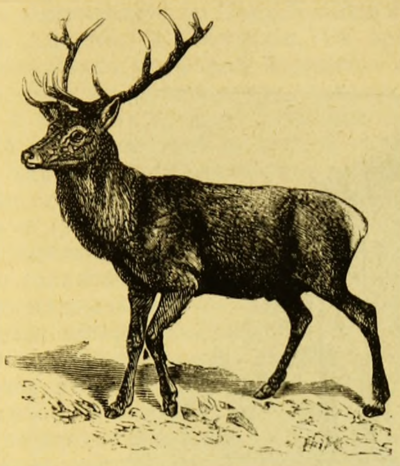


Рис. 1-й. Олень благородный.

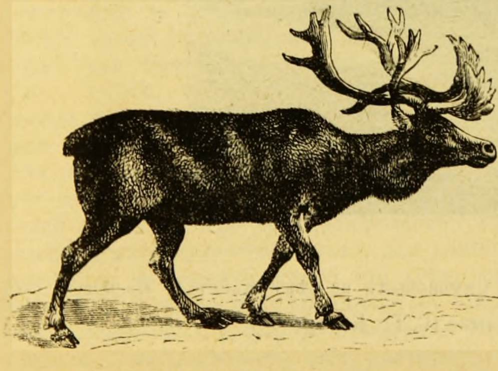


Рис. 2-й. Сѣверный олень.

Оленки — см. **Насѣкомыя вредныя** (стр. 776).

Олень (жукъ) — см. **Оленерогъ**.

Олеографія — см. **Хромолитографія**.

Олива — см. **Маслина**.

Оливки — см. **Маслина**.

Олифа — то-же, что **Алифа**.

Олово, по виду, похоже на серебро, но нѣсколько темнѣе его. Послѣ свинца **о.** сам. мягкій металлъ. Оно им. непріятн. вкусъ, а при треніи его между пальцами замѣчается особ. запахъ. Уд. вѣсъ чист. **о.** 7,29. **О.** оч. ковко и тягуче: м. б. выковано въ тончайш. листы (листовое **о.** или *станіоль*); но оно въ то-же время малосвязно: проволока его разрывается отъ мал. тяжести. Плавится при 230° Ц (184° Р) и при охлажденіи, изъ расплавленн. состоянія, кристаллизуется. Если расплавленное **о.** мѣшать до охлажденія, то оно превращается въ порошокъ. При бѣлокалильн. жарѣ перегоняется (труднѣе цинка). При обыкн. температурахъ не окисляется отъ дѣйствія воздуха, воды и слаб. кислотъ; поэтому, его употребляютъ для покрытія друг. легко окисляющихся металловъ (см. **Луженіе**). При накаливаніи **о.** на воздухѣ, оно постепенно превращается въ бѣловатый или желтоватый порошокъ

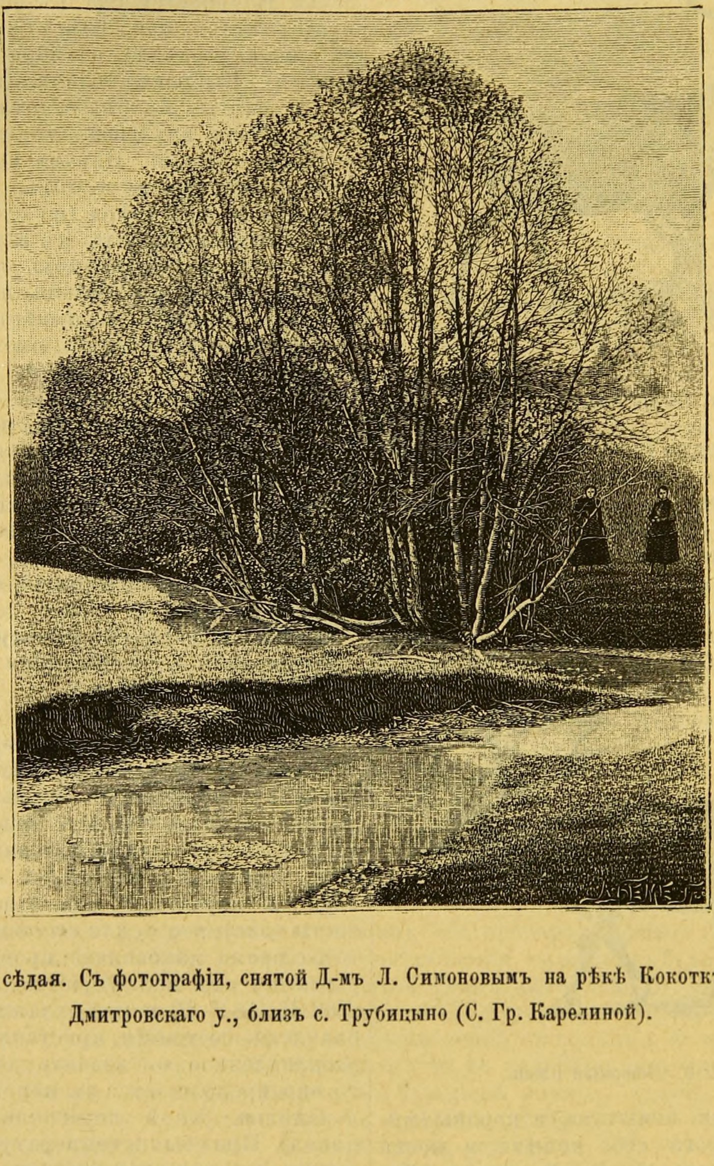


Рис. 1-й. Ольха сѣдая. Съ фотографіи, снятой Д-мъ Л. Симоновымъ на рѣкѣ Кокоткѣ, Московск. губ. Дмитровскаго у., близъ с. Трубицыно (С. Гр. Карелиной).

окиси **о.** Въ природѣ **о.** встрѣчается почти исключительно въ формѣ окиси — въ видѣ такъ наз. *оловяннаго камня.* Мѣсторожденій его на землѣ пока извѣстно немного: главн. образомъ въ Англіи (Корнваллисъ) и Индіи (полуостровъ Малакка и островъ Банка), въ небольш. количествѣ въ Саксоніи и Богеміи и у насъ по берегамъ Ладожск. озера (въ Питкарандѣ); въ Перу, Боливіи и Чили (южн. Америка) и Австраліи. Въ продажѣ **о.** встрѣчается въ формѣ болванокъ и прутовъ, рѣже въ формѣ кругл. кусковъ, плитокъ и т. п. Лучшее **о.** индійское, затѣмъ англійское. О чистотѣ **о.** можно судить по тому характерному *треску*, который издаетъ **о.** при сгибаніи: чѣмъ сильнѣе трескъ, тѣмъ чище **о.** (трескъ этотъ зависитъ отъ разрыва сцѣпленія между кристаллами **о.**). **О.** легко сплавляется съ др. металлами; сплавъ его съ мѣдью образуетъ бронзу (см. **Бронза**), качества которой измѣняются съ содержаніемъ **о.**: при 22% олова сплавъ годенъ для отливки колоколовъ, при 11%—для отливки пушекъ *(артиллерійск. металлъ).* Оч. часто употребляется сплавъ **о.** съ небольш. количествомъ свинца (такой сплавъ тверже и прочнѣе чистаго **о.**) для приготовленія оловянн. посуды. Чист. **о.** употребл. для луженія (см.), приготовленія жести (см.), перегонн. аппаратовъ и трубокъ, аптекарск. посуды и коробокъ для красокъ, тонк. листовъ, назыв. станіолемъ и служащихъ для обкладыванія внутри ящичковъ, обертыванія сыра, чая, шоколада, мыла и др. быстро сохнущихъ или теряющихъ запахъ веществъ. Болѣе толст. станіоль идетъ (со ртутью) для накладыванія подъ обыкн. зеркала. Изъ соединеній **о.** въ практикѣ им. значеніе: *Окись олова* (оловянная зола), употребляемая для приготовленія бѣлой стеклообразн. смѣси, которою покрываютъ печн. кафли и друг. глиняныя издѣлія, а также для полировки стекла и металловъ. *Сѣрное или двусѣрнистое* **о.**, въ безводномъ состояніи имѣющее видъ блестящ. золотисто-желтыхъ пластинокъ, употребляемыхъ, подъ названіемъ *сусальнаго золота,* для дешевой позолоты по дереву; золото это легко приготовить: 2 ч. (по вѣсу) размельч. **о.** амальгамировать съ 1 ч. ртути, прибавить 1¼ ч. сѣры и 1 ч. нашатыря; все растереть въ ступкѣ съ неб. количествомъ воды; въ закрытомъ тиглѣ или ретортѣ нагрѣвать въ горяч. пескѣ нѣсколько часовъ (жаръ не долженъ превышать начало красн. каленія). *Хлористое* **о.**, подъ именемъ оловянной соли, и *оловянно-натровая соль* употребл. въ красильн. искусствѣ для протравъ. Слаб. растворъ хлорист. **о.**, съ небольш. примѣсью такого-же раствора хлорнаго **о.**, производитъ въ растворѣ хлорнаго золота—красив. пурпуров. осадокъ, извѣстный подъ названіемъ *кассіева пурпура,* употребляемаго при раскрашиваніи фарфора или стекла.

Ольха (Alnus) — деревья изъ сем. березовыхъ. Въ средн. и сѣверн. Россіи и въ средн. Европѣ растутъ главн. образомъ 2 вида: **о.** *сѣдая* или *сѣрая* (A. incana) и **о.** *липкая* (A. glutinosa). Сѣдая **о.** идетъ дальше на сѣверъ и чаще всего ростетъ въ формѣ высок. кустовъ; липкая **о.** больше ростомъ и нерѣдко встрѣчается въ видѣ значител. деревьевъ. Оба вида любятъ сыроват. и даже сырыя мѣста и глинист. или суглинист. почву. Легко разводятся черенками и сѣменами. Въ хозяйствѣ **о.** удобна своимъ быстр. ростомъ; въ паркахъ, на сыроват. берегахъ рѣчекъ и прудовъ, образ. живописн. и густ. заросли. Красноватая древесина **о.** даетъ плохое топливо: горитъ ярко, но грѣетъ мало; еще хуже она, какъ подѣлочн. матеріалъ: хрупка и оч. непрочна; изъ построекъ годится только для подводныхъ, такъ какъ въ водѣ мало портится (въ особенности липкая **о.**). Кора **о.** употребляется для дубленія кожъ.

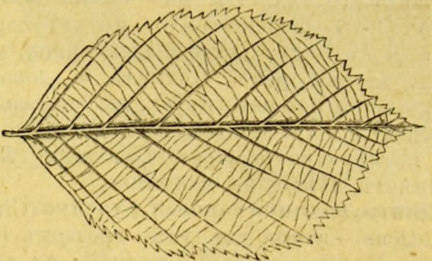
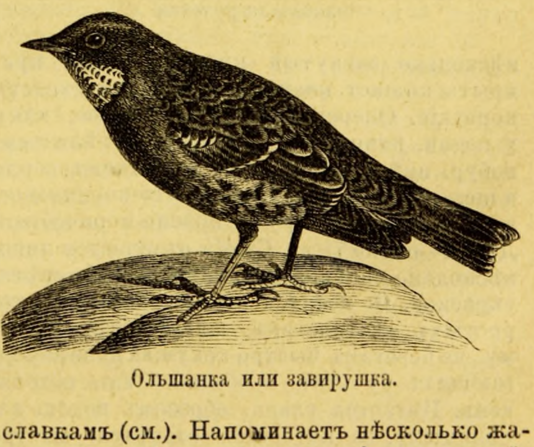


Рис. 2-й. Листъ сѣдой ольхи.

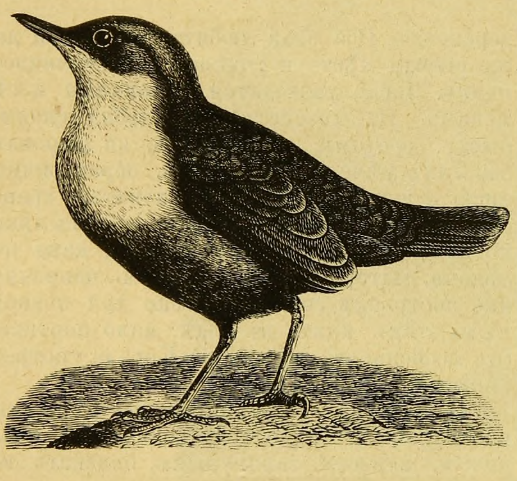
Ольшанка (Accentor modularis)—пѣвч. птица, извѣстная болѣе подъ названіемъ *завирушки,* изъ сем. завирушекъ, близкаго къ славкамъ (см.). Напоминаетъ нѣсколько жаворонка, особенно при движеніяхъ на землѣ. Длина—до 6 д. Голова, шея и верхн. часть груди дымчат. цвѣта; спинка коричневая съ



Ольшанка или завирушка.

темн. пестриной; брюшко грязно-бѣлое; тупо обрѣзанный хвостъ—красновато-бурый. Въ средн. Россіи прилетаетъ около конца марта и улетаетъ въ сентябрѣ. Водится въ хвойн. и смѣшанн. лѣсахъ, предпочитаетъ горист. мѣстности низменнымъ. Летаетъ низко, придерживаясь земли, по которой ловко прыгаетъ. Питается насѣкомыми, а весной и осенью и сѣменами. Гнѣздо свое **о.** устраиваетъ обыкновенно въ гущинѣ кустовъ, не высоко надъ землей — изъ вѣточекъ, перьевъ, лишаевъ и моха. Въ маѣ самка кладетъ яица (4—6 — зелено-голуб. цвѣта) первый разъ, а въ іюнѣ, послѣ вылета перв. птенцовъ, второй разъ. Поймать **о.** довольно легко: при помощи прутьевъ, намазываемыхъ птич. клеемъ (см. **Клей**), или же сѣтки, которую набрасываютъ на птицу. Легко ручнѣетъ. Пѣніе не особенное.

Оляпка, водяной воробей, ручейка (Cinclus aquaticus)—птица изъ сем. дроздовъ (Turdidae). Клювъ слабый, прямой, къ концу нѣсколько загнутый кверху; ноздри прикрыты кожист. клапанами. Крылья и хвостъ короткіе. Опереніе густое и мягкое, какъ у водян. птицъ; на верхн. части тѣла темнобур. цвѣта съ сѣроват. оттѣнкомъ; горло и шея—бѣлыя; брюхо желтовато-коричневое, а верхн. часть груди красно-коричневая. Длина—около 7¹/₂ д. Самка отличается лишь нѣсколько меньшей величиной и болѣе свѣтл. окраской. **О.** водится исключительно въ гористыхъ мѣстностяхъ, живетъ, лѣто и зиму, по берегамъ быстро текущихъ, не замерзающихъ ручьевъ, особенно близъ водопадовъ. Питается главн. образомъ водян. насѣкомыми, за которыми охотится, быстро бѣгая по берегу и камнямъ ручья, ныряя и плавая не хуже любой водян. птицы. Въ началѣ апрѣля **о.** начинаетъ строить гнѣздо изъ вѣтвей, травы и мха—въ углубленіяхъ прибрежн. деревьевъ, въ плотинахъ, подъ мостами и т. п., а въ половинѣ апрѣля кладетъ 4—6 чисто бѣлыхъ яицъ, изъ которыхъ выводитъ, однако, обыкновенно не болѣе двухъ птенцовъ. Поетъ довольно пріятно, притомъ кругл. годъ. Ловится сѣтью или прутьями, смазанными птич. клеемъ (см.). Въ клѣткѣ **о.** держатъ на соловьин. кормѣ (см. **Соловей**), прибавляя по временамъ мучн. червей и муравьин. яицъ. Долго выносить неволю не можетъ.

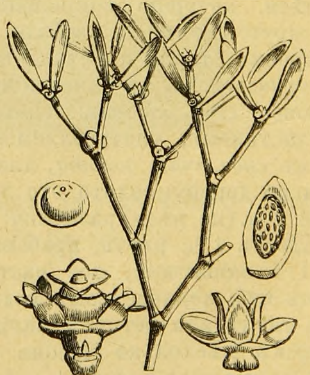


Оляпка или ручейка.

Омаръ (Homarus vulgaris) — морской ракъ, видомъ довольно схожій съ обыкн. рѣчн. ракомъ, но гораздо больше его: до 2 фут. длиною. Водится вездѣ по берегамъ Европы, начиная отъ Норвежск. береговъ до Средиземнаго моря; въ послѣднемъ, впрочемъ, его мало; въ Балтійск. морѣ совсѣмъ нѣтъ. Живетъ въ углубленіяхъ, главн. образомъ, скалист. береговъ; питается мелк. морск. животными (и рыбками), не пренебрегая и падалью. Больше всего **о.** ловится у береговъ Норвегіи и Великобританіи. Американскій **о.** (H. americanus) составляетъ только разновидность европейскаго. Мясо **о.** видомъ и вкусомъ похоже на мясо рѣчн. рака, но грубѣе и трудноваримѣе. Жестянки съ вареными **о.** (консервы) распространены по всему свѣту. Варятъ и вообще приготовляютъ **о.** совершенно такъже, какъ и рѣчн. рака; только варить, соотвѣтственно величинѣ, слѣд. дольше.

Омегъ — тоже, что **Болиголовъ**.

Омела (Viscum album) — многолѣтн. кустарн. растеніе изъ сем. омеловыхъ, ростущее чужеядно на разн. деревьяхъ, но особенно на плодовыхъ. Стебли ея вѣтвятся въ формѣ развилинъ, между которыми помѣщаются мелк. зеленовато-желт. цвѣты, а затѣмъ бѣл. ягоды, величиною съ крупн. горошину. Ягоды содержатъ обильн. липк. слизь и употребляются для приготовленія птичьяго клея (см. **Клей**). Если **о.** много, то она истощаетъ деревья и д. б. удаляема



Омела.

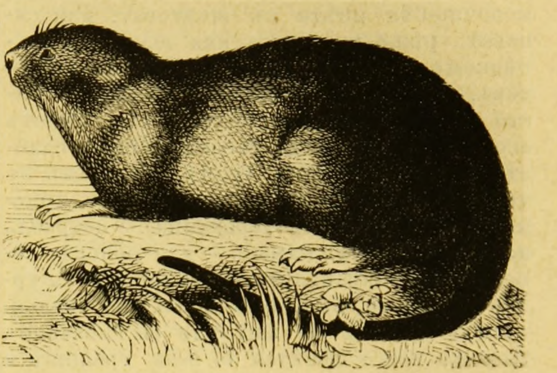
Омертвѣніе—то-же, что **Гангрена.**

Омофоръ (оплечье)—облаченіе присвоенное только архіерею; им. видъ длинн. широк. полотенца, украшеннаго крестами, и, во время служенія, возлагается архіерею на плечи сверхъ другихъ одеждъ. **О.** изображаетъ заблудшее овча, взятое Спасителемъ на рамена и принесенное Богу-Отцу, т. е.—падшаго человѣка, спасаемаго Христомъ.

Омуль (Coregonus Omul)—рыба изъ рода сиговъ, рѣдко болѣе ½ арш. длиною и 4-хъ ф. вѣсомъ. Голова небольшая, острая, съ выдающейся (какъ у сельдей) нижн. челюстью; жаберн. щель оч. большая, почему **о.**, вынутый изъ воды, скоро снетъ. Чешуя мелкая; жиров. плавникъ большой, зазубренный; спина темная, бока синеватые, брюхо серебристое. Водится въ Ледовит. океанѣ, въ Печорѣ, во всѣхъ больш. сибирск. рѣкахъ (кромѣ Оби) и въ Байкалѣ. Осенью подымается въ рѣки, гдѣ ловится до самого замерзанія ихъ, иногда въ громадн. количествѣ. Мясо жирно и оч. вкусно, но легко портится. Въ Сибири въ больш. употребленіи солен. **о.**, особенно байкальскіе.

Онагръ, куланъ (Equus Onager)—хорошо извѣстн. уже древнимъ дикій оселъ, нынѣ водящійся въ степяхъ средн. Азіи, въ Персіи и Аравіи. Выше ростомъ и стройнѣе, чѣмъ домашн. оселъ. Голова большая, съ длинн. ушами; грива короткая и мягкая; шерсть лѣтомъ гладкая и мягкая, зимой—похожая на верблюжью, изъ-сѣра палев. цвѣта, съ бур. полосой вдоль спины и сѣр. полосами на плечахъ. Водится, подобно всѣмъ дик. однокопытнымъ, стадами, подъ предводительствомъ вожака-жеребца. Оч. быстръ па бѣгу и крайне остороженъ. Способенъ, хотя и съ трудомъ, приручаться. Продукты скрещиванія **о.** съ домашн. ослами высоко цѣнятся въ Персіи и Аравіи: выносливы и хорошо бѣгаютъ. Киргизы охотятся за **о.** ради ихъ кожи и вкусн. (особенно у молодыхъ) мяса. **О.**, вмѣстѣ съ джигитаемъ (см.), считается родоначальникомъ домашн. осла.

Ондатра, мускусная крыса (Fiber zibethicus)—изъ сем. мышей (Murida). **О.**—больш. крыса (дл. тѣла 13 дюйм., дл. хвоста 9 д.) съ длинн., почти голымъ и сплюснут. съ боковъ, чешуйчат. хвостомъ. Морда короткая и тупая; пальцы задн. ногъ съ коротк. плавательн. перепонками; на передн. ногахъ больш. палецъ въ видѣ бородавки; мѣхъ бур. цвѣта, съ мягкимъ нѣжн. подшерсткомъ, изъ котораго выставляются длинные, блестящіе волоски (ость). Близъ полов. органовъ—желѣзы, выдѣляющія жирн. вещество съ сильн. мускусн. запахомъ. Водится по берегамъ рѣкъ и озеръ Сѣв. Америки (преимущественно въ Канадѣ). По образу жизни и производимымъ ею куполообразн. постройкамъ, им. много общаго съ бобромъ. Питается растеніями и моллюсками. Истребляется всѣми способами—ружьемъ, силками и т. п.: ради ея оч. красив. и цѣнн мѣха. Сѣв. Америка доставл. ежегодно до 3 милліон. шкурокъ.



Ондатра.

Ониксъ разновидность халцедона, въ которой бѣлыя полосы *отчетливо* перемежаются съ черными или темнокоричневыми; иногда присоединяется еще третья цвѣтная полоса *(сардониксъ)*. Лучш. **о.** получается съ востока, болѣе низкіе сорта—изъ Германіи и преимущественно, Богеміи. Теперь, какъ и въ древности (у грековъ и римлянъ), употр. главн. образомъ для приготовленія камей (въ Италіи). Въ Брауншвейгѣ находится драгоцѣнн. ваза *(Мантуанская)* изъ **о.**, а въ Неапольскомъ музеѣ знаменитая чашка Фарнезе. **О.**, какъ и агатъ, можетъ б. искусственно окрашенъ (см. **Агатъ**).

Онтологія—наука о всемъ существующемъ, болѣе въ философскомъ, чѣмъ реальн. смыслѣ. Въ настоящ. время такой науки нѣтъ, а сохранилось только названіе ея.

Онучи, полотняныя или шерстяныя, могутъ съ успѣхомъ замѣнять чулки.

Онѣмѣлость или **онѣмѣніе** членовъ—притупленіе чувствительности, сопровождаемое обыкновенно ощущеніемъ ползанія мурашекъ, а въ сильной степени, кромѣ того, и полною невозможностью движенія (временн. параличъ). Чаще всего быв. слѣдствіемъ какого-либо давленія на нервы члена, напр. продолжительн. лежанія или сидѣнія на членѣ, отъ тугой перевязки члена и т. п. Стараться, по возможности, привести членъ въ движеніе, растирать его.

Оолитъ—известнякъ, состоящій изъ кругловатыхъ известк. зеренъ, склеенныхъ между собою известковымъ-же цементомъ.

Опалъ—некристаллическій минералъ, съ раковист. изломомъ; удѣл. вѣсъ 2,0—2,2;

состоитъ изъ кремнезема и воды (послѣдней отъ 3% до 13%), иногда съ примѣсью окиси желѣза и глинозема; вполнѣ растворяется въ кипящ. щелочахъ (напр. ѣдкомъ кали). Изъ разновидностей **о.** наиболѣе извѣстенъ *благородный* **о.** — полупрозрачный, молочно-бѣл. цвѣта съ желтоват. или синеват., рѣже красноват. или зеленоват. оттѣнкомъ и характерн. радужн. игрою цвѣтовъ; восков. или стеклянн. блескомъ. Часто существующія въ **о.** трещины дѣлаютъ его хрупкимъ, иногда распадающимся единственно отъ вліянія быстр. перемѣнъ въ температурѣ. Пока находили *благ.* **о.** только въ Венгріи (близь Червеница). Употребл., какъ драгоцѣнн. камень — для колецъ, серегъ и т. п.; оправляется обыкновенно ажурно, въ золото, въ формѣ кругл. или овальн. капель (gouttes de suif или en cabachon). Дороже всего цѣнятся **о.** безъ трещинъ и **о.**, играющіе одновременно красн. и зелен. цвѣтами. При ношеніи драгоцѣнностей съ **о.** нужно помнить, что **о.** легко портится отъ вліянія холода и непогоды. Къ драгоцѣнн. разновидностямъ **о.** принадлежитъ также рѣдко встрѣчающійся *огненный* **о.** (въ Венгріи, Мексикѣ и на Ферейск. о—вахъ)—гіацинто-красн. цвѣта, съ желтоват. отливомъ, иногда карминнаго или яблочно-зеленаго; оч. блестящій и прозрачный. *Перламутровый* **о.** или *кашолонгъ*, называемый ювелирами также *калмыцкимъ агатомъ,*—непрозрачный, молочн. цвѣта, съ сѣрымъ, зелен. или красноват. отливомъ и перламутров. блескомъ; хорошо полируется (въ Исландіи, Каринтіи, на Ферейск. о—вахъ и въ Бухарѣ). *Стеклянн.* **о.** или *гіалитъ*—безцвѣтный, водянистый, прозрачн. и блестящій, въ видѣ капель или виноградинъ (въ Богеміи). *Гидрофанъ* — непрозрачный, безъ блеску, липнетъ къ языку; въ водѣ становится прозрачнымъ (въ Саксоніи, Венгріи и на Ферейск. о—вахъ). *Полуопалъ*—прозраченъ, б. ч. только у краевъ, желтоват., зеленоват., красноват. или коричнев. цвѣтовъ, часто съ пятнами или полосками; нерѣдко встрѣчается въ видѣ окаменѣлаго дерева (въ Моравіи, Силезіи, Вюртембергѣ, Венгріи и мног. др. мѣстахъ). *Яшмовый* или *желѣзн.* **о.** занимаетъ середину между яшмою и **о.**; кровено-красн., буро-красн., бураго и охряно-желт. цвѣт.; на востокѣ изъ него дѣлаютъ рукояти для шашекъ и кинжаловъ. Наконецъ, *обыкновенный* **о.** (по французски girasol)—бѣловатый, желтоватый, сѣроватый, зеленоватый и друг. оттѣнковъ, полупрозрачный (въ Венгріи, въ Уральск. и Нерчинск. горахъ и во мног. др. мѣстахъ).—Масса, подобная **о.** и также съ радужн. игрою цвѣтовъ, можетъ б. добываема *искусственно*, напр. пропусканіемъ углекислаго газа черезъ растворъ жидкаго стекла.

Опара—тѣсто, заквашенное дрожжами.

Опахало — то-же, что вѣеръ.

Опека иногда означаетъ временн. казенн. присмотръ надъ имуществомъ, почему-либо не поступившимъ во владѣніе собственника, напр., въ случаяхъ безвѣстн. отсутствія хозяина имущества или неявки наслѣдниковъ для принятія открывшагося наслѣдства. (Т. X, ч. I, ст. 1243 и 1225). Но въ собств. смыслѣ, какъ особ. форма управленія и охраненія частн. имущества, опека учреждается въ силу причинъ, заключающихся въ личности опекаемаго. Такихъ причинъ законъ признаетъ четыре: 1) несовершеннолѣтіе, 2) безуміе и сумасшествіе, 3) глухонѣмота и нѣмота и 4) расточительность. *Опека надъ малолѣтними* (см.) им. цѣлью попеченіе не только объ имуществѣ, но и о личности опекаемыхъ. Малолѣтніе, не имѣющіе самостоятельн. имущества, при жизни родителей, понятно, не нуждаются въ особ. **о.** Надъ имуществомъ, право собственности на которое принадлежитъ малолѣтнимъ помимо родителей, **о.** поручается всегда отцу, если онъ живъ. Въ случаѣ смерти обоихъ или одного изъ родителей, опекуны назначаются согласно указанію въ завѣщаніи родителя (собственника имущества), а если такого указанія нѣтъ, то по выбору опекунск. учрежденій (см. ниже). Если умершій родитель (собственникъ имущества) не указалъ въ завѣщаніи личности опекуна (а также въ случаѣ отказа послѣдняго), то **о.** надъ имуществомъ малолѣтняго принадлежитъ по праву оставшемуся въ живыхъ родителю. Въ случаѣ отказа послѣдняго, равно какъ и послѣ смерти обоихъ родителей (не указавшихъ опекуна въ завѣщаніи) опекунами назначаются ближайш. родственники или друг. благонадежн. лица. Число опекуновъ не опредѣлено закономъ: м. б. одинъ или нѣсколько. Опекунами не могутъ б.: 1) лица, расточившія собств. или родительск. имущество; 2) имѣющія явн. гласн. пороки или лишенныя по суду правъ; 3) извѣстныя суров. поступками; 4) имѣвшія ссору съ родителями, и 5) несостоятельн. должники. Опредѣляются опекуны особ. учрежденіями, вѣдающими опекунскія дѣла, а именно: *дворянск. опекою*—для сиротъ потомств. дворянъ и *сиротск. судомъ*—для сиротъ друг. сословій; для сиротъ духовн. званія обязанности этихъ учрежденій исполняютъ мѣстн. епархіальн. начальства и, въ частности, епарх. попечительства о бѣдныхъ дух. вѣдомства; для сиротъ крестьянъ—сельскіе сходы (т. 2, ч. 1, ст. 2196). Помимо названн. учрежденій, опекуны м. б. назначаемы только Высоч.

властью. *Дворянская* **о.** состоитъ,подъ предсѣдательствомъ предводителя дворянъ, изъ двухъ (въ СПБ. изъ трехъ) засѣдателей по выбору дворянства; въ вѣденіи ея находятся одинъ или нѣсколько уѣздовъ (по усмотрѣнію м-ра юст.); если у опекаемаго нѣсколько имѣній и одинъ опекунъ, то всѣ дѣла по **о.** подлеж. вѣденію одной *дв.* **о.** *Сиротскій судъ* въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ введено гор. положеніе 1870 г., сост. не менѣе чѣмъ изъ 3-хъ членовъ, избираемыхъ на 3 года купеческ., мѣщанск. и ремесл. собраніями, подъ предсѣдательствомъ городск. головы, а если послѣдній откажется, то лица, избираемаго общ. собраніемъ трехъ сословій. Тамъ, гдѣ гор. положеніе не введено, сир. судъ сост., подъ предсѣдательствомъ гор. головы, изъ двухъ членовъ думы и одного изъ гор. старостъ по назначенію думы. Вѣдомство сир. суда простирается на городъ и уѣздъ. На дѣйствія и постановленія двор. **о.** и сир. суда м. б. принесены жалобы мѣстн. окружн. суду, а гдѣ гор. положеніе не введено—палатѣ уголовн. и гражд. суда. Подаются жалобы въ тѣ опекунск. учрежденія, на дѣйствія которыхъ онѣ приносятся; но жалобы на медленность или на отказъ въ принятіи жалобъ этими учрежденіями подаются прямо суду. За исключеніемъ жалобъ послѣдняго рода (не ограниченныхъ срокомъ), срокъ для подачи жалобъ мѣсячный—для лицъ, коимъ постановленіе объявлено, со дня объявленія, а для прочихъ со дня приведенія рѣшенія въ исполненіе. Двор. **о.** или сир. судъ д., не позже истеченія мѣсячн. срока со дня подачи жалобы, доставить ее въ судъ съ своимъ объясненіемъ, а если жалоба касается постановленія, вслѣдствіе котораго нарушаются права опекаемаго или друг. лицъ, то, кромѣ того, сообщить ее, въ двухнедѣльн. срокъ, опекуну и заинтересованнымъ лицамъ, для представленія ими суду возраженій. Окружный судъ м. пріостановить исполненіе обжалованнаго постановленія. На постановленія окр. суда м. б. приносимы, въ мѣсячн. срокъ, апелляц. жалобы судебн. палатѣ. (Т. II, ч. 1, ст. 1721 — 38, 1747 — 54). Опекунъ обязанъ заботиться о воспитаніи малолѣтняго, хранить его имущество и управлять имъ согласно выгодамъ опекаемаго. Все имущество д. б. принято (и потомъ сдано) по описи; капиталы д. б. или употреблены на торговыя, промышленныя и т. п. предпріятія, выгодныя для малолѣтняго, или-же помѣщены, для приращенія процентами, въ кредитн. учрежденія или въ частн. руки подъ вѣрн. обезпеченія (самъ опекунъ не им. права ни пользоваться для себя лично деньгами опекаемаго, ни брать ихъ въ заемъ). Во всѣхъ расходахъ опекунъ долженъ соблюдать умѣренность, избѣгая излишн. тратъ на предметы роскоши и прихоти. Опекунъ является представителемъ всѣхъ правъ малолѣтняго, а потому онъ обязанъ ходатайствовать за послѣдняго по всѣмъ тяжбамъ и искамъ, взыскивать за него съ должниковъ и отвѣчать передъ его кредиторами. Продажа и залогъ имущества малолѣтняго м. б. произведены опекуномъ только при соблюденіи нижеслѣдующихъ условій. 1) Продажа движим. имущества, за исключеніемъ драгоцѣнн. вещей (золота, серебра, дор. камней и т. п.),—по усмотрѣнію опекуна,безъ особ.разрѣшенія, но съ указаніемъ о продажѣ въ годов. отчетахъ. 2) Продажа недв.имѣній допускается только: а) при раздѣлѣ между совершеннолѣтн. и малолѣтн. наслѣдниками; б) для уплаты долговъ, наслѣдованныхъ малолѣтнимъ вмѣстѣ съ имуществомъ, и в) въ случаѣ крайн. ветхости строеній или очевидн. убыточности имѣнія; но во всѣхъ этихъ случаяхъ требуется разрѣшеніе сената (опекунъ дѣлаетъ заявленіе дворянск. опекѣ или сиротск. суду, эти послѣдніе представл. дѣло губернатору, который вноситъ его, съ своимъ заключеніемъ, въ сенатъ). 3) Такое-же разрѣшеніе требуется для продажи золота, серебра, драгоцѣнн. камней и т. п., притомъ только тогда, когда продажа эта необходима для содержанія малолѣтняго или для уплаты долговъ, лежащихъ на наслѣдствѣ, или, когда указанн. имущество представл. собою товаръ. (Продажа движим. имущества сиротъ духовн. званія разрѣшается епарх. начальствомъ,а недвиж.синодомъ: Собр.узак. 1867 г., № 745). 4) Залогъ имѣній малолѣтняго въ кредитн. установленія или частн. руки допускается также только съ разрѣшенія сената.— Опекунъ въ своихъ дѣйствіяхъ подчиненъ названн. выше опекунск. учрежденіямъ: онъ обязанъ обращаться къ нимъ за разъясненіями во всѣхъ сомнительн. случаяхъ по управленію имѣніемъ и представлять имъ ежегодно (въ январѣ) отчеты о расходѣ и приходѣ за истекш. годъ, а въ концѣ опеки общ. отчетъ за все время. (Отчеты по **о.** надъ сиротами дух. званія представляются благочинному, который передаетъ ихъ для ревизіи попечительству). За утрату и порчу имущества малолѣтняго, причиненныя небрежностью или злымъ умысломъ опекуна, послѣдній отвѣчаетъ собств. имуществомъ. Если лицо, которому опекунъ отдалъ имущество малолѣтняго за проценты, окажется впослѣдствіи несостоятельнымъ, то имущество поступаетъ въ конкурсн. массу, а за убытки передъ малолѣтнимъ отвѣчаетъ опекунъ. Если-же несостоятельнымъ окажется опекунъ, употребившій имущество опекаемыхъ для собств. дѣлъ, то имущество это не идетъ въ конкурсн. массу, но возвращается малолѣтнимъ сполна съ причитающимися по день открытія несостоятельности процентами; опекунъ-же, кромѣ того, подвергается уголовн. суду за растрату ввѣреннаго ему имущества. За труды свои опекуны им. право на вознагражденіе: не выше 5% ежегодн. дохода малолѣтняго. По достиженіи 14 л. малолѣтній им. право выбрать себѣ *попечителя*, которому, впрочемъ, до 17-ти лѣтняго возраста опекаемаго, принадлежатъ всѣ права и обязанности опекуна. Съ 17-ти лѣтъ несовершеннолѣтній вступаетъ въ управленіе своимъ имуществомъ, сохраняя, однако, попечителя, безъ письменнаго согласія котораго онъ не им. права заключать долгов. обязательствъ, совершать какого-либо рода акты, распоряжаться капиталами, находящимися въ обращеніи, или получать ихъ изъ кредитн. установленій. (Т. X, ч. 1, ст. 212, 225—297, 220).— *Опека надъ безумными* и *сумасшедшими* не обязательна; она учреждается только по желанію семействъ и, притомъ, не иначе, какъ послѣ признанія ихъ таковыми сенатомъ (см. *Умалишенные*). Лицо, признанное безумнымъ или сумасшедшимъ, отдается на попеченіе родственниковъ, а въ случаѣ ихъ отказа помѣщается въ домъ для умалишенныхъ; имущество-же его отдается въ управленіе наслѣдниковъ, которые, при этомъ, принимаютъ на себя всѣ права и обязанности опекуновъ надъ имуществомъ малолѣтнихъ. *Глухонѣмые* и *нѣмые* до совершеннолѣтія состоятъ подъ **о.** наравнѣ со всѣми. По достиженіи совершеннолѣтія **о.** вполнѣ снимается только съ тѣхъ изъ нихъ, которые, по освидѣтельствованіи (въ тѣхъ-же учрежденіяхъ, гдѣ и умалишенные — см. **Умалишенные**), окажутся вполнѣ правоспособными. Къ тѣмъ изъ нихъ, для которыхъ полное предоставленіе свободы б. признано опаснымъ, назначаются попечители; наконецъ, надъ нѣмыми и глухонѣмыми, не обученными и лишенными возможности выражать свою волю, учреждается **о.** Правила **о.** и попечительства тѣ-же, что и для малолѣтнихъ или несовершеннолѣтнихъ. (Т. X, ч. 1, ст. 365—381). *Опека надъ имуществомъ расточителей.* Если расточитель изъ дворянъ, то **о.** назначается по предписанію главн. начальника края (т. е. генералъ-губернатора и на Кавказѣ главноупр. гражд. частью), съ согласія дворянскаго сословія (но м. б. назначена и безъ этого согласія); гдѣ нѣтъ главн. начальника края, — тамъ по опредѣленію сената, согласно представленію губернатора. Надъ имуществомъ расточителей изъ почетн. гражданъ, купцовъ и мѣщанъ **о.** учреждается на основаніи приговоровъ купеческ. или мѣщанск. обществъ. Приговоры эти приводятся въ исполненіе относительно почетн. гражданъ и купцовъ по опредѣленіямъ особ. присутствій губернск. правленій, а относительно мѣщанъ по опредѣленіямъ самихъ губернск. правленій. Тамъ, гдѣ есть главн. начальники края, опредѣленія объ **о.** представляются имъ на окончательн. разрѣшеніе. На постановленія губернск. начальствъ о наложеніи **о.** могутъ б. приносимы жалобы въ первый департаментъ сената. Правила **о.** тѣ-же, какія соблюдаются при **о.** надъ имуществомъ малолѣтнихъ. (Уст. о пред. и прес. прест., ст. 181—184 и прил. къ ст. 182).

Опека дворянская—см. **Опека.**

Опекунъ (нша) — см. **Опека.**

Опенокъ — грибъ изъ рода Agaricus. Такъ наз. нѣсколько видовъ, но преимущественно A. melleus — всѣмъ извѣстный съѣдобный **о.**, рыжеват. цвѣта, ростущій кучами у старыхъ пней.

Операторъ. Врачъ, желающій получить степень **о.**, какъ члена врачебн. управы обязанъ прежде всего выдержать экзаменъ на степень уѣзднаго врача; затѣмъ, въ присутствіи профессора-экзаменатора, произвести двѣ важн. операціи на трупѣ и представить ихъ описаніе; выдержать словесн. испытаніе изъ теоретич. хирургіи (свѣдѣнія преимущественно практическія) и доказать знаніе малыхъ операцій: кровепусканія, введенія катетера и т. п. (Т. XIII, уст. врач., ст. 474). См. **Врачъ** и **Врачъ уѣздный.**

Операція выкупная. Съ 1 января 1883 г. въ губерніяхъ, состоящихъ на великороссійск. и малороссійск. мѣстн. положеніяхъ, прекращены обязательн. отношенія бывшихъ крѣпостн. крестьянъ къ помѣщикамъ. Съ означеннаго времени надѣлы крестьянъ, не выкупившихъ ранѣе своихъ земельн. участковъ (см. **Надѣлъ**), обязательно поступили на выкупъ, сами-же крестьяне причислены къ разряду крестьянъ-собственниковъ. Выкупная **о.** совершилась при содѣйствіи правительства: со времени перехода надѣловъ въ собственность крестьянъ, помѣщики пріобрѣли право, по окончаніи необход. разсчетовъ, получить отъ правительства за надѣлы *выкупную ссуду* государств 5% банков. билетами, проценты по которымъ исчисляются съ 1 января 1883 г. Капитальн. долгъ по этой ссудѣ выплачивается правительству крестьянами посредствомъ ежегодн. взносовъ въ теченіи 49 л. Выкупу подлежалъ весь надѣлъ, состоявшій въ пользованіи крестьянъ по уставн. грамотѣ; уменьшеніе его при выкупѣ не допускалось. По окончательномъ разрѣшеніи выкупной ссуды крестьянамъ выданы особ. крѣпостн. акты на выкупленный надѣлъ, называемые *данными*. Въ

9 западн. губ. обязательн. выкупъ надѣловъ бывшихъ помѣщич. крестьянъ введенъ еще въ 1863 г. Съ 1 января 1887 года собственниками своихъ надѣловъ сдѣлались и бывшіе государств. крестьяне, которымъ уплата выкупныхъ платежей разсрочена на 44 г. (Прилож. къ примѣч. къ ст. 1 Полож. о выкупѣ, ст. 1—14, по продолж. 1886 г.; примѣч. 2 къ ст. 23 Полож. о бывш. госуд. крест., т. IX по продолж. 1886 г.).

Оперментъ или **аврипигментъ** — сѣрнистый мышьякъ. **О.** встрѣчается готовымъ въ природѣ, обыкновенно съ примѣсью желѣза, кобальта и пр. (см. **Мышьякъ**); но также добывается и искусственно — изъ *бѣлаго мышьяка*. Удѣл. вѣсъ природнаго 3,4, искусственнаго 2,7. Представляетъ плотн. массу красив. желт. цвѣта, съ раковист. изломомъ. Употребл. какъ желт. краска; ядовитъ. Лучшій природн. **о.** получается изъ Персіи.

Опилки. *Древесн.* **о.** (сухіе) употребл.: какъ плохой проводникъ тепла, для обкладыванія ледниковъ (стр. 444 и 639) или самого льда (въ ящикахъ); для упаковки хрупк. предметовъ и нѣкотор. фруктовъ (напр. винограда); для чистки и сушки металлическ. вещей; смоченные водою—для мытья половъ (напр. паркетныхъ); какъ топливо, въ особенности при копченіи различн. рода мяса (**о.** изъ тверд. дерева); для посыпанія половъ въ хлѣвахъ; какъ удобреніе. О приготовленіи искусств. дерева изъ древесн. **о.**—см. стр. 147.—Изъ *металлич.* **о.** желѣзныя употребл., между прочимъ, для добыванія водорода и приготовленія огнеупорныхъ замазокъ (стр. 202). Шарики изъ смѣси металлическ. **о.** съ кисл. тѣстомъ (въ равной пропорціи по вѣсу) хорош. отрава для мышей.

Опись имущества им. мѣсто при обращеніи взысканій по состоявшимся судебн. рѣшеніямъ (см. **Исполненіе рѣшеній**). При обращеніи взысканія на движимость приставъ можетъ приступить къ аресту и описи имущества и безъ предварительн. увѣдомленія о томъ отвѣтчика (см. стр. 280). Въ **о.** вносится названіе и описаніе кажд. арестованн. предмета, а также номеръ приложеннаго къ нему ярлыка. Аресту и описи подлежитъ всяк. рода движимость, за исключеніемъ слѣдующ. предметовъ, которые не могутъ б. арестованы и описаны: 1) ежедневно носимое платье, необходимое по времени года; 2) бѣлье и посуда, необходимыя для ежедневн. употребленія; 3) необход. постели и кровати; 4) жизненн. припасы и дрова въ количествѣ, нужномъ на содержаніе должника и его семьи въ теченіи одного мѣсяца; 5) иконы, не имѣющія ризъ и цѣнн. украшеній; 6) принадлежащія должнику семейн. и друг. бумаги, кромѣ бумагъ процентныхъ; 7) необход. форменн. одежда лицъ, состоящихъ на дѣйствит. службѣ; 8) форменн. одежда, штатное вооруженіе и строев. лошади лицъ служил. состава казач. войскъ; 9) движимость, составляющая принадлежность недвижим. имуществъ (см. **Недвижимость**); 10) движимость крестьянъ, признаваемая необходимою въ крестьянск. хозяйствѣ, и 11) лошади, экипажи, сбруя и проч. принадлежности почтов. станціи, опредѣленныя въ контрактѣ, заключенномъ почтосодержателемъ съ казною, во все время дѣйствія этого контракта. Кромѣ того, слѣдующ. предметы м. б. арестованы и внесены въ **о.** только за недостаткомъ друг. имущества: 1) земледѣльч. орудія, машины, снаряды и всяк. инструменты, составляющіе хозяйство имѣнія; 2) рабочій и домашн. скотъ; 3) запасы зернов. хлѣба, сѣна, соломы и друг. продуктовъ, необходимые для наступающ. посѣва или содержанія людей и рабоч. скота до нов. урожая и 4) книги, инструменты и снаряды, необходимые должнику въ его ежедневн. занятіяхъ. Если приставу могутъ б. представлены фактуры, инвентари, каталоги или какія-либо друг. описи имущества, то новая **о.** не составляется, а только прежняя провѣряется съ наличностью. Въ случаѣ предъявленія правъ на описыв. предметы со стороны третьихъ лицъ, въ **о.** указывается—кто предъявилъ право и въ чемъ оно состоитъ. Во время описи взыскатель, должникъ и приглашенн. свидѣтели могутъ представлять приставу свои замѣчанія и предлагать нужныя, по ихъ мнѣнію, измѣненія. Въ случаѣ несогласія пристава съ выраженными заявленіями, онъ обязанъ, по требованію заинтерес. лицъ, въ концѣ **о.**, объяснить причины отказа. **Опись** д. б. прошнурована и скрѣплена печатью пристава; въ ней д. б. означенъ день, когда **о.** начата и когда окончена. **О.** подписывается взыскателемъ и должникомъ, если они находились при **о.**, свидѣтелями, если таковые были приглашены, и судебн. приставомъ. Въ случаѣ неподписанія **о.** какою-либо изъ сторонъ или свидѣтелями, въ ней дѣлается о томъ особ. оговорка. Если взыскатель или должникъ не присутствовали при **о.** или подписали ее безъ всяк. замѣчаній, то впослѣдствіи они не имѣютъ права жаловаться на неправильность ея производства. Исключеніе въ этомъ отношеніи допускается только въ томъ случаѣ, когда къ **о.** имущества, подверженнаго скор. порчѣ, было приступлено, не ожидая явки должника. Взыскатель и должникъ могутъ, за установленн. плату, требовать отъ пристава формальн. копіи съ **о.** (Уст. гражд. судопр., ст. 973, 974 и 980—999). — При обращеніи взысканія на недвижим. имѣніе суд. приставъ приступаетъ къ **о.** только по истеченіи двухъ мѣсяц. со дня врученія должнику повѣстки о томъ, что имѣніе его б. описано и продано съ публичн. торга, въ случаѣ неуплаты имъ долга до истеченія означенн. срока. Кромѣ того, должникъ увѣдомляется особ. повѣсткою о днѣ, когда б. произведена **о.** Самая **о.** совершается съ соблюденіемъ тѣхъ-же правилъ и формальностей, какія были указаны при **о.** движимости, съ нѣкот. отступленіями, обусловливаемыми особ. свойствами недвижим. имущества, а именно: **о.** должна содержать въ себѣ не только описаніе недвижим. имѣнія, но и перечень всего того движим. имущества, которое, по своему назначенію или по закону (см. **Недвижимость**), не можетъ б. отдѣлено отъ описыв. имѣнія. Кромѣ того, должникъ обязанъ представить къ **о.** всѣ акты и документы на имѣніе; въ противн. случаѣ онъ теряетъ право жаловаться впослѣдствіи на неправильность описи. Спорные участки вносятся въ **о.** съ указаніемъ того учрежденія, въ которомъ разсматривается дѣло о нихъ. Если стоимость имѣнія очевидно превышаетъ сумму взысканія, то описывается только часть его, достаточная для покрытія взысканія, при томъ по указанію владѣльца. Продажа по частямъ не допускается только для имѣній нераздѣльныхъ или такихъ, которыя не могутъ б. раздѣлены безъ разстройства ихъ. (Уст. гражд. суд., ст. 1094, 1095 и 1101—1116). — Объ **о.** наслѣдств. имущества — см. **Наслѣдство;** объ **о.** имущества, поступающаго, по закону, въ опекунск. управленіе — см. **Опека.** О составленіи **о.** (инвентаря) имѣнія самимъ владѣльцемъ — см. стр. 729 и слѣд.

Опій есть сгущенн. сокъ плодовъ снотворн. мака (см. **Макъ**), а именно разновидности его съ бѣл. сѣменами (Papaver somniferum album), разводимой преимущественно на востокѣ (въ средн. Азіи, Персіи, Египтѣ и въ Индіи), но хорошо ростущей и въ средн. Европѣ, между прочимъ и у насъ. Поэтому **о.** можетъ б. добываемъ и дѣйствительно добывается и въ Европѣ; но производство его здѣсь обходится такъ дорого, что въ торговлѣ встрѣчается почти исключительно **о.**, привозимый съ востока. Добываніе опія оч. просто: на головкахъ мака, пока онѣ еще зелены (вскорѣ послѣ опаденія цвѣтовъ), дѣлаютъ глубок. горизонтальн. надрѣзы (не прободая, однако, стѣнокъ головокъ насквозь); на слѣдующ. день собравшійся на надрѣзахъ сокъ снимаютъ ножемъ, производятъ нов. надрѣзы, и такъ продолжаютъ, пока головка не истощится (въ Индіи, вмѣсто надрѣзовъ, дѣлаютъ уколы). Оплотнѣвающій на воздухѣ сокъ раскладываютъ на маковые (рѣже на виноградн. или платановые) листья и, когда сборъ оконченъ, разминаютъ его въ лепешки, которыя посыпаютъ сѣменами щавеля (Rumex), или скатываютъ въ палочки, обертываемыя бумагою. Хорош. **о.** представляетъ однообразн. красновато-коричнев. массу, легко разминаемую между пальцами, непріятн. одуряющ. запаха, горьк., нѣсколько остраго вкуса. Въ продажѣ чаще всего встрѣчается смирнскій или константинопольскій **о.** *Смирнскій* **о.** — одинъ изъ лучшихъ сортовъ, получается въ видѣ больш. сплющенныхъ безформенныхъ кусковъ, покрытыхъ сѣменами щавеля или листьями мака; мягокъ, свѣтло-коричнев. цвѣта; привозится въ Европу черезъ Тріестъ. *Константинопольскій*—или въ больш. плоск. кускахъ, какъ и смирнскій, но всегда покрытый маков. листьями, или-же въ видѣ маленьк. лепешекъ (2—$2^1/_2$ дюйма въ діаметрѣ), завернутыхъ въ маков. листъ так. образомъ, что серединная жилка листа раздѣляетъ лепешку пополамъ (послѣдній сортъ лучше перваго); привозится въ Европу черезъ Лондонъ, Гамбургъ и Голландію. Гораздо рѣже попадается въ торговлѣ *Египетскій* **о.**— въ видѣ правильн. лепешекъ около 3 дюйм. въ діаметрѣ, рыжеват. цвѣта, мягкій и липкій. *Индійскій* **о.** (въ кругл. кускахъ, покрытыхъ лепестками маков. цвѣтовъ) почти не привозится въ Европу, такъ-какъ весь употребляется въ Индіи-же и въ Китаѣ. Химическій составъ **о.** оч. сложенъ, но дѣйствіе его зависитъ отъ алкалоидовъ:—морфія, кодеина, папаверина, наркотина и мног. др., соединенныхъ въ немъ съ меконовою кислотою. Физіологическ. и лекарственн. дѣйствіе **о.** зависитъ главн. образомъ отъ содержащагося въ немъ морфія, а потому все сказанное о послѣднемъ м. б. отнесено и къ опію (см. **Морфій**); существуетъ, впрочемъ, нѣкоторая разница: опій вѣрнѣе останавливаетъ поносъ, чѣмъ морфій, (см. **Поносъ**), и обыкновенно не вызываетъ той тошноты, которая наблюдается у многихъ послѣ пріема морфія. Прописывается **о.** чаще всего: въ видѣ чист. опія, въ порошкахъ или пилюляхъ, $^1/_4$—$^1/_2$—1 гран. на пріемъ, 1 — 4 раза въ день; экстракта опія (extractum opii)—въ тѣхъ-же пріемахъ, какъ и чист. **о.**; простой настойки опія (tínctura opii simplex или thebaíca: настой 5 ч. спирта и 5 ч. воды на 1 ч. опія) и шафранной настойки опія (tinctura opii crocata или laudanum liquidum Sydenhami: настой 150 част. спирта и 150 част. воды на 30 ч. опія, 10 ч. шафрана, 2 ч. гвоздики и 2 ч. корицы); обѣ настойки—отъ 5 до 15—20 кап. на пріемъ, одинъ или нѣсколько разъ въ день (такія-же количества и для клистировъ). Оч. употребителенъ также *Доверовъ порошокъ* (pulvis Doveri) — смѣсь 8 ч. сѣрнокисл. кали, 1 ч. ипекакуаны и 1 ч. опія (5—10 гран. на пріемъ). Признаки и леченіе отравленія опіемъ тѣ-же, какъ и **Морфія.** *Куреніе* опія, такъ распространенное на востокѣ, вызываетъ опьяненіе, какъ говорятъ, оч. пріятное (далеко не всегда), но дѣйствующее еще вреднѣе внутр. пріемовъ, а потому и не употребляемое въ медицинѣ.

Оплодотвореніе искусственное — См. **Растенія** и **Рыбоводство.**

Оподельдокъ (linimentum saponato-camphoratum): Въ 320 ч. спирта растворить сначала 8 ч. камфоры, затѣмъ 16 ч. обыкн. бѣл. мыла и 8 ч. марсельск. бѣл. мыла, прибавить 1 ч. тимьянн. масла, 2 ч. розмаринов. масла и 16 ч. нашатырн. спирта (въ теплотѣ жидокъ, а при обыкн. температурѣ им. видъ студня). *Жидкій* о. (lin. sap.-camph. liquidum): 230 ч. спирта, 5 ч. камфоры, 30 ч. марсельск. бѣл. мыла, 1 ч. тимьянн. масла, 2 ч. розмаринов. масла и 8 ч. нашат. спирта. И тотъ и другой употребл. для втиранія въ кожу—въ тѣхъ-же случаяхъ, какъ и летуч. мазь, но дѣйств. нѣжнѣе.

Опоекъ — выдѣланная кожа молод. телятъ (см. **Дубленіе** и **Кожи**). Оч. хорош. качествами отличаются о. Варшавск. заводовъ А. О. Бауерфеиндъ и Братьевъ Пфайферъ, Петербургск. заводовъ Н. М. Брусницына съ сыновьями и Н. Ф. Гибнера, завода О. В. Потапенко Тверск. губ. близъ села Кимры и завода М. С. Малкіеля близъ Москвы.

Опой—такъ наз. ревматическое воспаленіе копытъ у лошади; произойти оно можетъ отъ всяк. простуды, но чаще всего наблюдается вслѣдствіе быстр. охлажденія разгоряченн. тѣла холодн. питьемъ. Признаки тѣ-же, какъ и при воспаленіи копытъ вообще (см. **Наминка**). Обыкновенно заболѣваютъ только обѣ переднія ноги, гораздо рѣже всѣ 4 ноги. Леченіе то-же, что при наминкѣ.

Ополченіе — см. **Повинность воинская.**

Опопонаксъ—камедь, получаемая изъ растенія того-же имени (Opopanax chironium), растущ. въ южн. Европѣ и Малой Азіи. Продается въ видѣ зеренъ или лепешекъ, снаружи золотисто-желтаго, внутри болѣе блѣдн. цвѣта; запахъ сильный и пріятный, вкусъ острый, оч. непріятный. Употребл. иногда въ парфюмерн. искусствѣ.

Опортъ — см. **Яблоки.**

Опоссумъ, виргинская двуутробка (Didelphys virginiana)—животное изъ отр. сумчатыхъ (Marsupialia). Величиною съ кошку; съ голымъ чешуйчат. хвостомъ, кругл. гол. ушами, темн. выпукл. глазами; видомъ вообще походитъ на большую крысу. Мѣхъ сост. изъ свѣтл. пепельно-буроват. густ. и мягк. подшерстка и выступающихъ изъ послѣдняго рѣдкихъ блестящ. волосковъ ости. Водится въ Сѣв. Америкѣ отъ Мексики до Канады. Ведетъ ночн. образъ жизни; питается насѣкомыми, ящерицами, птицами и т. п., но также и растительн. пищей. Подобно хорьку, забирается иногда на птичники и производитъ тамъ значительн. опустошенія. При нападеніи на него притворяется мертвымъ или разѣваетъ пасть (ярко-красн. внутри) и яростно фыркаетъ, распространяя отвратительн. запахъ. Замѣчательно живучъ. Охотятся на о. ради мѣха (см. **Мѣха**).

Опрѣснокъ — прѣсный (не квашеный) хлѣбъ.

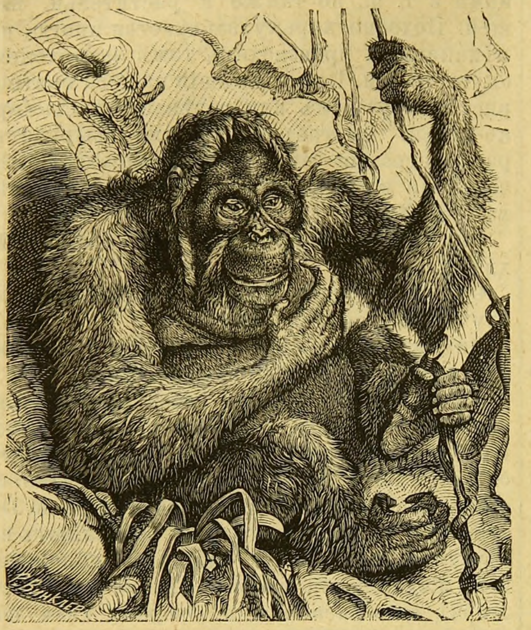
Оптика — часть физики, занимающаяся изученіемъ свѣта.

Оптикъ—лицо, приготовляющее оптическ инструменты или торгующее ими.

Опухоли. О. вообще наз. ненормальн. увеличеніе объема какой-либо части тѣла. Въ болѣе тѣсномъ смыслѣ подъ именемъ о. разумѣютъ ненормальн. наросты (новообразованія) снаружи или внутри тѣла. По строенію о. послѣдняго рода раздѣляютъ на *сумчатыя* или *кисты* (мѣшокъ, наполненный жидкостью), *жирныя* или *липомы* (изъ жира), *волокнистыя* или *фибромы* (изъ волокнист. ткани), *хрящевыя* или *энхондромы* (изъ хряща), *костныя—остеомы* или *экзостозы* (изъ костн. ткани), *сосудистыя* или *ангіомы* (изъ новообразованн. сосудовъ), *нервныя* или *невромы* (изъ нервн. ткани), *мышечныя* или *міомы* (изъ мышечн. ткани), *желѣзистыя* или *аденомы* (изъ желѣзист. ткани), *бородавчатыя* или *папилломы* (изъ богатой сосудами соединит. ткани и эпителія), *мясообразныя* или *саркомы* (им. цвѣтъ и консистенцію мяса, но состоятъ изъ особ. клѣтчатой ткани), *раковыя* или *карциномы* (см. **Ракъ**). Тѣ о., которыя остаются чисто мѣстн. явленіями, не дѣйствуя на общ. питаніе организма, наз. *доброкачественными;* наоборотъ., *злокачественными* наз. о., болѣе или менѣе значительно измѣняющія общ. питаніе организма, напр. раковыя о. *Леченіе* опухолей б. ч. хирургическое и д. б. предоставлено врачу.

Орангъ-утангъ (Pithecus Satyrus)—большая, до 4 фут. ростомъ, человѣкообразн. обезьяна, водящаяся въ болотист. лѣсахъ и заросляхъ о-вовъ Борнео и Суматры. Лицо, кисти рукъ и ступни голыя, аспидно-сѣр. цвѣта; остальн. тѣло покрыто груб. ржаво-красн. волосами, образующими на подбородкѣ бороду. Переднія конечности оч. длинныя, въ стояч. положеніи почти касающіяся земли; на шеѣ больш. горлов.

мѣшокъ, который **о.** можетъ надувать; брюхо толстое, выдающееся. У стар. самцовъ оч. развиты мозолист. наросты на щекахъ. Самки и молод. самцы живутъ небольш. обществами, а стар. самцы — одиночно. Строятъ на деревьяхъ (на выс. 12—20 ф.) родъ гнѣзда изъ вѣтвей — для ночлега. Питаются плодами, яицами птицъ, насѣкомыми и пр. Въ случаѣ нападенія, **о.** (вообще мирный и спокойный) храбро защищается руками и зубами. Пойманный молодымъ, легко ручнѣетъ; оч. понятливъ и послушенъ. Европейскій и всякій другой климатъ, кромѣ жаркаго, переноситъ плохо: вскорѣ умираетъ отъ чахотки.



Орангъ-утангъ.

Оранжадъ — питье изъ апельсинн. сока (см. **Апельсинъ:** *Апельс. сокъ*).

Оранжерея — см. **Теплицы.**

Орарь—длинн. широк. лента, составляющая одно изъ облаченій діакона во время служенія. Діаконъ или носитъ **о.** развернутымъ на лѣв. плечѣ, или-же опоясывается имъ крестообразно черезъ плечи (во время перенесенія св. даровъ).

Ораторія—музыка, написанная на какой либо религіозный сюжетъ, чаще всего библейскій, и обыкновенно не предназначаемая для сцѣны; напр. **о.** Генделя «Самсонъ» и «Іуда Маккавей», Гайдна «Сотвореніе міра», Бетховена «Христосъ на горѣ Елеонской» и др.

Орбита—путь обращенія небесн. свѣтила.

Организмъ—см. **Органы.**

Органографія — описаніе органовъ животныхъ или растеній.

Органы. — Части тѣла животныхъ или растеній, устроенныя спеціальн. образомъ и назначенныя для спеціальн. отправленій, наз. органами; напр. легкое—для дыханія, сердце—для поддерживанія кровеобращенія, головн. мозгъ—для мышленія, ощущенія и пр. Совокупность так. органовъ составл. *организмъ*, а тѣла, которымъ свойственно такое устройство, наз. *органическими.* Въ тѣлѣ человѣка и всѣхъ вообще высш. животныхъ отличаютъ слѣдующ. системы органовъ: *Органы движенія:* мышцы и кости (см. э. сл.). *Органы дыханія:* легкія (см. **Дыханіе** и **Легкія**), бронхи (развѣтвленныя дыхател. трубки), дыхательн. горло и гортань (см. **Гортань**), носъ и ротъ; гортань служитъ въ то-же время органомъ голоса, носъ—**о-мъ** обонянія, ротъ — **о-мъ** пищеваренія. Въ обширн. смыслѣ къ органамъ дыханія д. б. отнесена и кожа, такъ какъ черезъ нее происходитъ испареніе воды и отчасти окисленіе крови. *Органы желѣзистые* или *желѣзы*—см. **Желѣзы.** *Органы кровеобращенія* — сосуды и сердце (см. э. сл. и **Кровеобращеніе**). *Органы нервн. дѣятельности*—см. **Система нервная.** *Органы мочеотдѣленія:* мочев. пузырь, мочеточники и почки (см. э. сл.). *Органы пищеваренія:* ротъ, пищепріемникъ, желудокъ и кишки (см. э. сл. и рис. на стр. 331). *Органы половые*: внутренніе (яички и сѣмянн. канатики у мужчинъ, яичники, фаллоп. трубы и матка у женщинъ) и наружные. *Органы чувствъ:* зрѣнія, слуха, обонянія, осязанія и вкуса (см. э. слова).

Ордена. Въ Россіи установлены слѣдующ. **о.**: 1) Св. Апостола Андрея Первозваннаго, 2) Св. Великомученицы Екатерины, 3) Св. Александра Невскаго, 4) Бѣлаго Орла, 5) военный **о.** Св. Великомученика и Побѣдоносца Георгія, 6) Св. Равноапостольнаго Князя Владиміра, 7) Св. Анны, 8) Св. Станислава. Пожалованіе **о.** завис. отъ воли Государя, который считается Верховн. Начальникомъ или Гроссмейстеромъ всѣхъ Россійск. **о.** Только **о.** Св. Великом. Екатерины, установленный для лицъ женск. пола, им. свою Начальницу или Орденмейстера въ особѣ Государыни. Право быть награждаемыми **о.** принадлежитъ: 1) всѣмъ духовн., военн., гражданск. и придворн. чинамъ; 2) членамъ домовъ чужестранн. государей и владѣтельн. князей; 3) дворянамъ, служащимъ по выборамъ, хотя-бы они и не имѣли чиновъ, а за особ. заслуги—и вовсе не служащимъ; 4) иностранцамъ, оказавшимъ существ. услуги русск. государству; 5) купцамъ и лицамъ друг. званій за особ. заслуги. Кажд. **о.** им. свои особ. знаки. Къ знакамъ **о.** за военн. подвиги, въ отличіе ихъ отъ **о.** за друг. заслуги, присоединяются два накрестъ лежащихъ меча. Нѣкот. **о-мъ** присвоено особ. орденск. одѣяніе, носимое въ дни, предписываемые Высоч. повелѣніемъ. При награжденіи **о.** соблюдаются извѣстн. правила. Изъ лицъ, состоящ. на гражд. службѣ, награждаются **о.** только занимающія должности и имѣющія чины—въ мин-вахъ и главн. управленіяхъ не ниже 9-го, а въ губернск. учрежденіяхъ не ниже 10-го класса (лица, служащія по учен. и учебн. части, не ниже 9-го класса, м. б. награждаемы **о.** и независимо отъ должности). **О-на** Св. Станислава и Св. Анны жалуются въ слѣдующ. постепенности: Св. Стан. 3-й степ., Св. Анны 3-й ст., Св. Стан. 2-ой ст., Св. Анны 2-й ст., Св. Стан. 1-ой ст. и Св. Анны 1-ой ст. Друг. **о.** назначаются внѣ всякой постепенности (объ **о.** Св. Анны 4 ст. см. ниже). *Права и обязанности, связанныя съ* **о.** За исключеніемъ лицъ духовн. званія, всѣ, пожалованные **о.**, наз. кавалерами данн. **о.** Военн. и морск. офицеры, получившіе **о.** за военн. подвиги, пользуются правомъ носить мундиръ въ отставкѣ, хотя-бы и не выслужили установл. для того сроковъ. Дворяне, награжденные **о.**, имѣютъ право участвовать въ дѣлахъ дворянскихъ собраній своей губерніи. Пожалованіе лицамъ, состоящимъ на госуд. службѣ, или лицамъ духовн. званія **о.** Св. Анны 2-й, 3-й и 4-й ст., Св. Стан. 2-й и 3-й ст. даетъ имъ (если они не дворянск. происхожденія) права личн. дворянства, а пожалованіе всѣми проч. орденами—права потомств. дворянства. Дѣти такихъ лицъ въ первомъ случаѣ признаются почетн. потомств. гражданами, а во второмъ потомств. дворянами даже и тогда, когда были рождены до полученія отцомъ ордена. Лица купеческаго званія, пожалованныя **о.**, пріобрѣтаютъ потомств. почетн. гражданство. Кавалеры каждаго ордена, кромѣ **о** Бѣл. Орла, им. право на *пенсію,* которая, однако, выдается только опредѣленн. комплекту кавалеровъ, зачисляемыхъ въ него по старшинству пожалованія **о.** Для лицъ духовн. званія установлены особые отъ прочихъ комплекты. При назначеніи пенсіи за высшій **о.**, пенсія за низшій **о.** прекращается; исключеніе въ этомъ отношеніи составл. только **о.** Св. Георгія и Св. Владиміра (см. ниже). О поступленіи въ комплектъ кавалеры увѣдомляются черезъ публикаціи въ вѣдомостяхъ или черезъ начальство, при чемъ имъ предоставляется обратиться въ *капитулъ орденовъ* (см.) съ прошеніемъ, къ которому д. б. приложены документы о пожалованіи **о.** и въ которомъ д. б. объяснено, откуда кавалеръ желаетъ получать пенсію. Всякія прошенія въ капитулъ орденовъ освобождены отъ герб. сбора. На требованіе пенсій опредѣляется годичный срокъ для находящихся внутри имперіи и двухъ-годичный для живущихъ заграницею. Пропустившіе эти сроки зачисленные въ комплектъ кавалеры, хотя и не теряютъ права на пенсію, но не могутъ требовать ее за пропущенное время. Если-же никак. отзыва не будетъ подано въ теченіи 3-хъ лѣтъ со времени публикаціи, то ковалеръ исключается изъ комплекта и навсегда теряетъ право на пенсію. Орденск. пенсія получается до сам. смерти, хотя-бы кавалеръ пользовался, при этомъ, жалованьемъ или друг. пенсіею. Вдовѣ орденская пенсія выдается въ теченіи 1-го года послѣ смерти кавалера. Недостаточн. кавалеры им., кромѣ того, извѣстн. права по воспитанію ихъ дочерей на счетъ капитула: 30 пансіонерокъ въ С.-Петербургск. и 25 въ Московск. училищахъ Св. Екатерины, 20 въ Маріинск. институтѣ (въ Спб.); кромѣ того, въ обоихъ училищахъ Св. Екатерины по одной пансіонеркѣ въ память Императора Николая I—для дочерей кавалеровъ **о.** Св. Владиміра. На воспитаніе въ училищахъ Св. Екатерины им. право дочери недостаточн. кавалеровъ **о.** Св. Георг. и Св. Влад. послѣдн. двухъ ст., Св. Анны послѣдн. трехъ ст. и Св. Стан. послѣдн. двухъ ст., при чинѣ не ниже штабъ-офиц. или 8-го класса; въ Маріинск. инстит. — **о.** Св. Георг. и Св. Влад. четвертой ст., Св. Анны послѣдн. трехъ ст. и Св. Стан. послѣдн. двухъ ст., при чинѣ не выше оберъ-офиц. или 9-го класса. Прошенія подаются въ капитулъ орденовъ, съ приложеніемъ необход. документовъ (см. **Институты женскіе**). Пріемъ на открывающіяся вакансіи производится по балотировкѣ (безъ балотировки только кругл. сироты); двѣ вакансіи замѣщаются, съ разрѣшенія Государя, тѣми изъ не попавшихъ по балотировкѣ кандидатокъ, которыя, по заслугамъ отцовъ или семейн. состоянію, им. на то болѣе правъ. Изъ кажд. семьи на счетъ капитула м. воспитываться только одна дѣвица. Послѣ увѣдомленія о принятіи, дѣвицы д. б. доставлены въ заведеніе въ теченіи одного мѣс., если живутъ въ той-же губ., или въ теченіи трехъ мѣс., если живутъ въ друг. губ. Недоставленныя въ срокъ исключаются и замѣняются другими. Воспитанницы капитула, окончившія курсъ въ одномъ изъ училищъ Св. Екатерины по перв. разряду, получ. въ награду 400 руб., по втор. разряду—200 р.; въ Маріинск. институтѣ по перв. разр.—175 р., по втор. разр. — 115 р. Но деньги эти воспитанницы получаютъ только по выходѣ замужъ или по достиженіи ими совершеннолѣтія; до тѣхъ-же поръ деньги хранятся въ госуд. банкѣ и воспитанницамъ выдаются только проценты съ нихъ.—На благотворительн. учрежденія съ лицъ, пожалованныхъ **о.**, производится единовр. денежн. взысканіе въ размѣрѣ, опредѣленномъ статутомъ кажд. **о.** (см. ниже), а кавалерами, вступившими въ комплектъ пенсіонеровъ, кромѣ того, добровольно назначается на тотъ-же предметъ извѣстн. часть пенсіи. Въ случаѣ смерти кавалера, прежде взноса имъ денегъ за пожалованіе **о.**, деньги эти взыскиваются съ его имущества. Отъ взысканія за пожалованіе **о.** освобождаются: 1) наслѣдники не по праву зак. наслѣдованія лица, умершаго прежде полученія **о.**; 2) наслѣдники кавалеровъ, убитыхъ въ сраженіи; 3) туземцы Кавказск. и Закавказск. края, не состоящіе на службѣ въ регулярн. войскахъ или по гражд. вѣдомству; 4) не состоящіе на службѣ азіатцы при награжденіи **о.** за военн. подвиги. Кромѣ того, взысканія не полагается при пожалованіи знаковъ, украшенныхъ драгоц. камнями. Орд. знаки д. б. возвращаемы въ капитулъ: 1) если пожалованный умретъ прежде полученія **о.** (**о.** нижн. воинск. чиновъ во всяк. случаѣ д. б. возвращаемы послѣ ихъ смерти черезъ мѣстн. полицію или подлежащ. начальство); 2) при поступленіи кавалеровъ въ монашество; 3) въ случаѣ лишенія или ограниченія правъ по суду (съ соизволенія Государя); 4) при лишеніи священника сана (тоже съ разрѣшенія Государя). —Кажд. **о.** им. свой *статутъ*, опредѣляющій степени и знаки его, права, соединенныя съ нимъ, и заслуги, за которыя онъ м. б. пожалованъ. **О.** *Св. Апостола Андрея Первозваннаго:* только одна степень; дается высш. чинамъ въ имперіи по благоусмотрѣнію Государя. Кавалеры его—всѣ въ 3-мъ классѣ, хотя-бы по службѣ были и ниже. При пожалованіи **о.** взыскивается 500 р. При пожалованіи мечей къ **о.**—250 р. **О.** *Св. Великомученицы Екатерины* им. двѣ степ.: первая—дамъ больш. креста, вторая—дамъ меньш. креста или кавалерственныхъ; дается по благоусмотрѣнію Государыни (только дворянкамъ); взимается за больш. крестъ 400 р., за малый—250 р. **О.** *Св. Александра Невскаго:* одна степ., дается по благоусмотрѣнію Государя. При пожалованіи **о.**—400 р., при пожалованіи мечей къ **о.**—200 р. *Императорскій* и *Царскій* **о.** *Бѣлаго Орла:* одна степ. При пожалованіи—300 р., при пожалованіи мечей къ **о.**—150 р. **О.** *Св. Георгія:* четыре степ.; жалуется исключительно за воинск. подвиги; 1-я и 2-я степ.—по усмотрѣнію Государя; 3-я и 4-я — по постановленію особ. думъ изъ кавалеровъ ордена. Даетъ право носить въ отставкѣ мундиръ, а недостаточн. кавалерамъ 3-й и 4-й ст.— право на призрѣніе и право на особ. вспомоществованія для воспитанія дѣтей, для облегченія участи семействъ и т. п. Пенсіи этого **о.** сохраняются и при пожалованіи кавалерамъ пенсій по друг. **о.** Взысканій при пожалованіи не полагается. **О.** *Св. Георгія для нижн. воинск. чиновъ:* также четыре степени. Пожалованіе имъ зависитъ отъ главнокомандующаго арміею и командировъ отд. корпусовъ, съ утвержденія Государя. Кавалеры его на службѣ пользуются прибавкою къ годов. содержанію одной или двухъ третей, полнаго или полуторнаго оклада, смотря по степени знака, а по увольненіи въ отставку — особ. пенсіею. **О.** *Св. Равноапостольнаго князя Владиміра:* четыре степ.; жалуется за заслуги по службѣ и въ награду за общеполезн. труды; назначеніе пенсіи за этотъ **о.** не лишаетъ кавалера пенсіи, получаемой имъ за низшій **о.** При пожалованіи взимается: по 1-й ст.—460 руб., по 2-й—225 руб., по 3-й—45 руб. и по 4-й—40 руб. (по 4 ст. отъ взысканія освобождаются получившіе **о.** за 35 и 25 лѣтн. службу или за совершеніе опредѣл. числа морск. кампаній). **О.** *Св. Анны:* четыре степ.; жалуется за служебн. заслуги и общеполезн. труды. При пожалованіи взимается по 1-й степ.—150 р., по 2-й—35 р., по 3-й—20 р. и по 4-й 10 р. Особ. знакъ этого **о.** для нижн. воинск. чиновъ за небоев. подвиги и заслуги; при пожалованіи имъ выдаются денежн. награды: отъ 10 до 50 и до 100 р., смотря по заслугѣ или подвигу. **О.** *Св. Станислава:* три степ.; дается за общеполезн. заслуги; взимается за **о.** 1-й ст.—120 р., за **о.** 2-й ст.—30 р. и 3-й ст.—15 р. (Т. I, Учрежд. Орден., ст. 151—664). Принятіе иностранн. **о.** дозволяется съ разрѣшенія Государя. *Присвоеніе* **о.** *карается:* подлогъ документа на **о.** или употребленіе подложн. документа—ссылкою на житье въ Сибирь или отдачею въ испр. арест. отд. на 1—$1^1/_2$ г.; одно ношеніе неприсвоеннаго **о.** — въ первый разъ штрафомъ въ 200 р., во второй въ 500 р., въ третій разъ арестомъ отъ 3 нед. до 3 мѣс. съ публикаціей о томъ въ вѣдомостяхъ. (Улож. о нак., ст. 1412, 1416).

Ордеръ—письм. приказъ или предписаніе. Для векселей слова «по ордеру г-на Н.» означаютъ, что деньги по векселю д. б. уплачены такому-то по приказу г-на **Н.**

Ординарецъ — офицеръ или солдатъ, состоящій при начальникѣ для порученій по службѣ.

Орелъ (Aquila) — хищн. птицы изъ сем. *соколовъ* (Falconida), съ прямымъ у основанія и загнутымъ на концѣ клювомъ, длиною равнымъ половинѣ головы; плюсна оперена до начала пальцевъ, соединенныхъ замѣтн. перепонками. Живутъ уединенно въ лѣсахъ и на горахъ въ Стар. и Нов.

Свѣтѣ; вьютъ изъ прутьевъ безъискусств. плоск. гнѣзда, въ сам. неприступн. мѣстахъ, и пользуются ими изъ года въ годъ. Вслѣдствіе округленности крыльевъ и недостаточн. длины пальцевъ, схватить добычу на лету могутъ только съ трудомъ, а потому охотятся преимущественно за небольш. млекопитающими или больш., тяжелыми на полетѣ, птицами; питаются также падалью. Высиживаютъ 2—4 птенцовъ, которыхъ кормятъ, одинаково самка и самецъ, сначала полупереваренн. въ ихъ желудкѣ мясомъ, а потомъ свѣж. добычей. Въ неволѣ ручнѣютъ. Жизнь нѣкоторыхъ замѣчательно продолжительна (до 100 и болѣе лѣтъ).

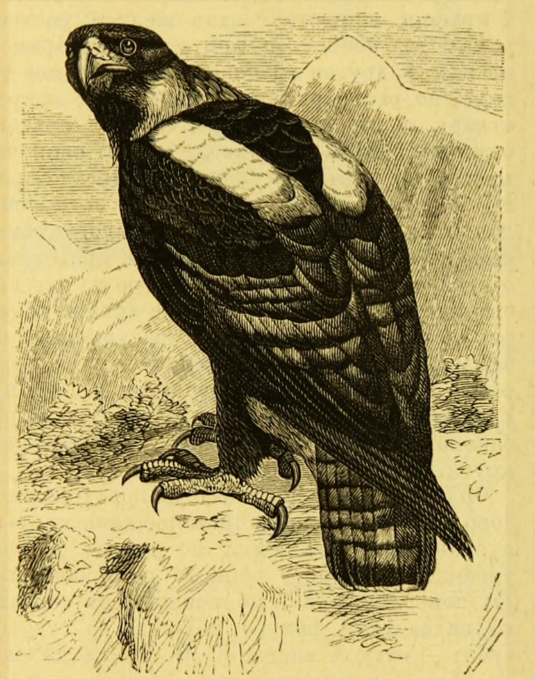


Рис. 1-й. Орелъ могильникъ.

Всѣ вредны, какъ истребители полезн. дичи и молодыхъ домашн. животныхъ, а потому заслуживаютъ пощады развѣ только въ годы сильн. размноженія вредн. въ полеводствѣ животныхъ (сусликовъ, мышей и т. п.). Въ Россіи извѣстно до 6 видовъ, часто смѣшиваемыхъ м. собою; самые большіе (3—$3^{1}/_{2}$ ф.) изъ нихъ: могильникъ, холзанъ и беркутъ; всѣ сходны по оперенію, въ которомъ преобладаетъ темнобур. цвѣтъ. *Могильникъ* или *царскій* **о.** (A. imperialis—рис. 1-й), получившій первое названіе, п. ч. имѣетъ обыкновеніе отдыхать на курганахъ; отличается ротовой щелью, простирающейся до задн. краевъ глазъ, и длинн. крыльями, доходящими до конца хвоста или переходящими его. Живетъ въ лѣсахъ, гнѣздится на стар. дубахъ и тополяхъ; къ осени переселяется въ равнины, гдѣ кормится различн. грызунами. *Холзанъ* (A. chrysaëtos—рис. 2-й) и *беркутъ* (A. nobilis — рис. 3-й) отличаются менѣе длинною ротов. щелью (у перваго—до средины глазъ, у второго — до передн. края глазъ), болѣе коротк. крыльями, формой и окраской хвоста.

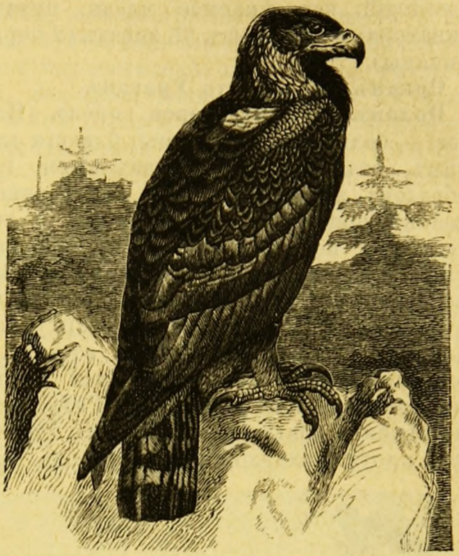


Рис. 2-й. Орелъ холзанъ.

Оба ведутъ приблизительно тотъ-же образъ жизни, какъ и могильникъ. Беркутъ употребляется степн. инородцами (киргизами) для охоты на лисицъ, сайгаковъ и др. Хорошо «выношенный» (выученный) беркутъ цѣнится дорого.

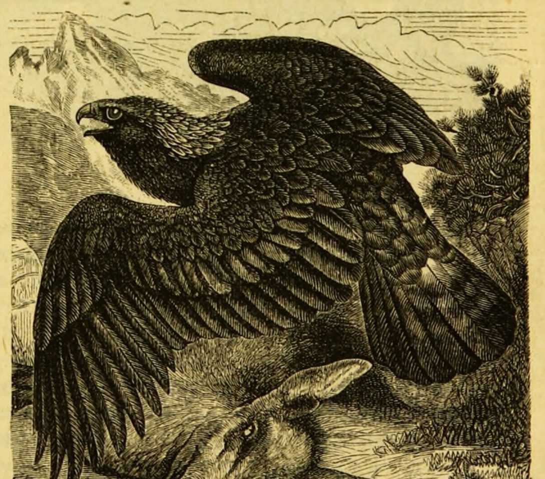


Рис. 3-й. Орелъ беркутъ.

Изъ другихъ менѣе извѣстн. **о.:** *крикунъ* (A. naevia), *ка-*

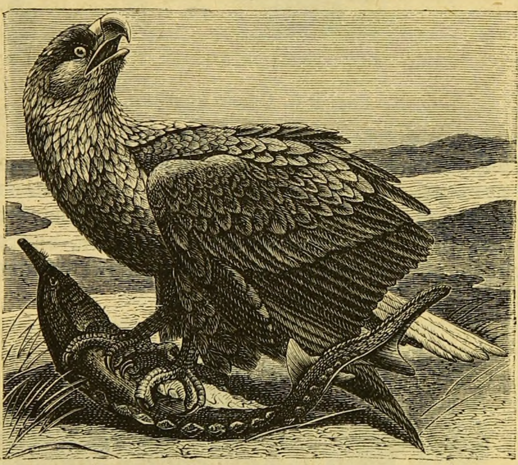
рагужъ (A. clanga) и попадающійся на югѣ Россіи лѣтомъ, залетомъ изъ Африки — о. *мохноногій* или *карликъ* (A. pennata).

Оржатъ—подслащенное миндальн. молоко (см. **Миндаль**).

Оріонъ — одно изъ оч. блестящ. небесн. созвѣздій, пересѣкаемое млечн. путемъ и экваторомъ; сост. изъ 78 звѣздъ (2 перв. величины).

Орканъ—то-же, что **Ураганъ**.

Орланъ, бурякъ, морск. орелъ (Haliaëtus) — больш. хищн. птицы, близкія къ орламъ, отъ которыхъ отличаются, главн. образомъ, клювомъ, длиною почти равнымъ головѣ, прямымъ при основаніи и согнутымъ на концѣ, и плюснами, оперенными лишь при основаніи. Всѣ жив. въ лѣсахъ по берегамъ водъ, обильныхъ рыбой, которую ловятъ, бросаясь на нее сверху, иногда даже погружаясь, при этомъ, въ воду. Послѣ замерзанія рѣкъ питаются небольш. млекопитающими и птицами. Гнѣзда вьютъ на вѣтвяхъ больш. раскидистыхъ деревьевъ изъ плотно сложенныхъ прутьевъ, выстилаютъ ихъ внутри мохомъ и листьями и, затѣмъ, снова покрываютъ тонк. прутиками, на которые уже кладутъ яица. Высиживаютъ 1 или 2 птенцовъ, которыхъ кормятъ въ гнѣздѣ оч. долго, еще и тогда, когда они уже начинаютъ летать. Сам. извѣстн. видъ— *бѣлохвостъ* или *сѣроватень* (H. albicilla), длиной около 3-хъ фут. (при 8 фут. въ размахѣ), сѣровато-бурый, съ бѣл., выставляющимся на 1 д. изъ подъ крыльевъ, хвостомъ, желтоват. ногами и основаніемъ клюва (восковицей). У насъ водится всюду, но особенно въ приволжск. губ. (Симб., Сарат., Казанск.) и на Уралѣ. Гораздо рѣже встрѣчается о. *долгохвостъ* (H. leucoryphus) — съ бѣл. пятномъ на темени; вод. по низовьямъ Волги и Урала. Въ Сѣв. Америкѣ (оч. рѣдко на сѣверѣ Европы) жив. *бѣлоголовъ* (H. leucocephalus) — самый красивый изъ всѣхъ, съ бѣлыми головой, шеей и хвостомъ и яркожелт. клювомъ; замѣчателенъ, между прочимъ, тѣмъ, что не столько ловитъ рыбу самъ, сколько отнимаетъ ее у другихъ птицъ (у рѣчной скопы). Оч. походитъ на бѣлоголова *морской орелъ* (H. pelagica)—самый крупн. видъ ($3^1/_2$ ф.), распространенный по берегамъ Тих. океана, отъ Японіи до Камчатки.



Орланъ бѣлохвостъ.

Орлеанъ или орлянка (франц. roucou)—краска, добываемая изъ плодовъ растенія *Bixa orellana*, растущ. въ Южн. Америкѣ, преимущественно въ Кайенѣ. Содержитъ 2 красящ. вещества: одно желтое, растворимое въ водѣ и спиртѣ и нерастворимое въ эфирѣ; другое красное, нерастворимое въ водѣ, но растворимое въ спиртѣ и эфирѣ; отваръ **о.** въ щелочн. растворѣ — красив. оранжев. цвѣта. Принадл. къ оч. непрочн. краскамъ; употребл. почти исключительно при окраскѣ шелка, иногда для подкраски лаковъ и нѣкоторыхъ пищев. продуктовъ, напр. честерск. сыра. Хорош. **о.** представл. однообразн. плотн. массу, жирную на ощупь, огненно-оранжев. цвѣта, болѣе яркаго внутри, чѣмъ снаружи. Плохо высушенный **о.** блѣднѣе и нерѣдко содержитъ внутри плесень. Въ торговлѣ встрѣчается въ формѣ или четыреугольн. плитокъ, завернутыхъ въ бананов. листы (кайенскій), или небольш. кругл. лепешекъ (бразильскій).

Орлякъ (Pteris aquilina)—папоротникъ съ довольно длинн. подземн. корневищемъ, выпускающимъ изъ земли по одному больш. тройчатому листу, перисто разсѣченному. На поперечн. срѣзѣ корневища, въ серединѣ, видна темн. фигура, похожая на гербов. орелъ — отсюда названіе. **О.** идетъ далеко на сѣверъ и мѣстами такъ сильно разростается, особенно послѣ лѣса, что портитъ почву. Въ паркахъ эффектенъ.

Орлянка — см. **Орлеанъ**.

Орнитологія — ученіе о птицахъ.

Орошеніе. Главн. цѣль **о.**—доставить почвѣ недостающую ей влажность; но, кромѣ того, орошеніемъ м. б. достигнуто улучшеніе почвы, вслѣдствіе осажденія въ нее изъ воды заключающихся въ послѣдней минеральн. и органическ. веществъ. Наконецъ, **о.** можетъ служить средствомъ, регулирующимъ температуру почвы, понижая эту температуру въ жарк. время и, наоборотъ, повышая ее въ холодн. время. **О.** вообще тѣмъ необходимѣе, чѣмъ мѣстность болѣе страдаетъ отъ недостатка лѣтн. дождей; за исключеніемъ юго-восточн. степн. губерній, лѣтн. дожди въ Европ. Россіи (и вообще въ средн. и сѣверн. Европѣ) настолько часты, что дѣлаютъ **о.** въ большинствѣ слу чаевъ излишнимъ; да и юго-восточн. Россія нуждается болѣе въ разведеніи лѣсовъ (см. **Лѣсъ**), чѣмъ въ дорого стоющихъ орасительн. приспособленіяхъ. Въ умѣренн. климатахъ **о.** примѣняется главн. образомъ для луговъ (см. **Луга**) и только иногда (въ небольш. размѣрахъ) для огородовъ. Орошеніе м. б. *естественное* и *искусственное*. Примѣръ перваго мы видимъ въ весенн. разлитіяхъ рѣкъ. Прорытіемъ каналовъ можно направить воду разлива на извѣстн. мѣста; плотинами, валами и т. п. — задержать ее на нихъ, а уничтоженіемъ неровностей и разрыхленіемъ почвы—сдѣлать естеств. **о.** болѣе равномѣрнымъ и дѣйствительнымъ. Тамъ, гдѣ весенніе разливы регулярны, подобн. приспособленія могутъ принести значительн. пользу лугамъ, страдающимъ отъ сухости почвы. Изъ способовъ искусств. **о.** въ равнинахъ (т. е. въ б. ч. Россіи) примѣнимъ только одинъ, а именно **о.** *потопленіемъ*. Проще всего это дѣлается запруженіемъ рѣчки, ручья или искусств. канала, протекающаго по данной мѣстности; закрывая шлюзъ запруды, заставляютъ рѣчку или каналъ выступать изъ береговъ и затоплять прилегающія мѣстности; но **о.** такого рода очень несовершенно, неравномѣрно и не можетъ б. ограничено заранѣе. На рис. 1-мъ показано болѣе совершенное примѣненіе этото способа. *ОО*—каналъ, изъ котораго берется вода для **о.**; *а* — приводной каналъ со шлюзомъ; *б* — отводной каналъ также со шлюзомъ; *в г д е* — землян. валы, окружающіе мѣстность для **о.**; *и і*— земляной валъ, отдѣляющій одинъ участокъ отъ другого (на рис. представлено 2 участка, но ихъ м. б. гораздо болѣе); *к к к*... — ровики, окружающіе внутри кажд. участокъ и соединенные м. собою поперечн. ровиками *л л* (этихъ ровиковъ, способствующихъ равномѣрн. распредѣленію воды, можетъ б. и больше—смотря по величинѣ участка). Послѣ открытія шлюза въ *а* вода постепенно затопляетъ участокъ I. Открывая шлюзы, находящіеся у концовъ вала *(и і)*, воду изъ участка I переводятъ въ участокъ II, а изъ этого послѣдняго точно такимъ-же образомъ въ третій участокъ и т. д. Поднятіемъ щита шлюза въ *б* выпускаютъ воду обратно въ каналъ *ОО*. Сообразно мѣстности, положенію водоснабдителя и пр., планъ этотъ, конечно, можетъ б. болѣе или менѣе видоизмѣненъ; напр. кажд. участокъ м. б. непосредственно соединенъ съ каналомъ *ОО*. Высота внутр. валовъ *(и і)*, отдѣляющихъ одинъ участокъ отъ другого, около 5—6 вершк.; высота наружн. валовъ *(в г д е)*, конечно, больше. Откосы валовъ д. б. тѣмъ больше, чѣмъ рыхлѣе земля. Отъ обваловъ валы предохраняются выростающею на нихъ травою; наружные валы можно, съ этою цѣлью, засадить вербами и т. п. Способъ **о.** потопленіемъ въ обширн. размѣрахъ употребл. на рисов. плантаціяхъ; въ средн. Европѣ и у насъ—только для луговъ. Способы орошенія *текучею водою* примѣнимы только къ мѣстностямъ, обладающимъ извѣстн. покатостью, по которой вода могла-бы безпрепятственно стекать. Существ. условія этихъ способовъ **о.**: *тонкость* текущаго *слоя* воды (верхн. части растеній д. оставаться открытыми для доступа воздуха), *медленность теченія* воды и *быстрый отводъ* стекшей воды (вода не д. нигдѣ застаиваться). Смотря по степени покатости почвы, м. б. употреблены различн. способы **о.** текучею водою; на рис. 2-мъ, 3-мъ и 4-мъ представленъ сам. совершенный изъ нихъ и сам. экономный относительно воды (но не работы). Способъ этотъ примѣнимъ только къ мѣстностямъ съ покатостью менѣе 2½% (т. е. когда на кажд. 100 арш. почва понижается менѣе, чѣмъ на 2½ арш.); состоитъ онъ въ устройствѣ грядъ съ крышеобразною покатостью по бокамъ и продольн. гребнемъ посрединѣ. На рис. 2-мъ представ-

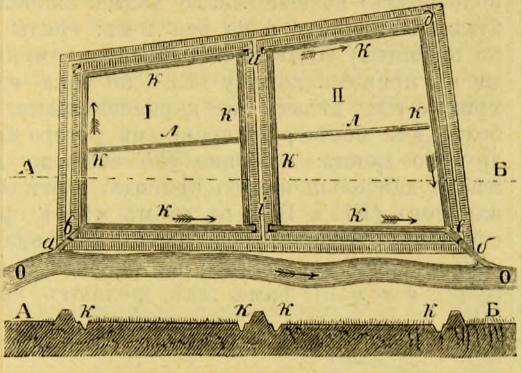


Рис. 1-й. Планъ и разрѣзъ по линіи А Б.

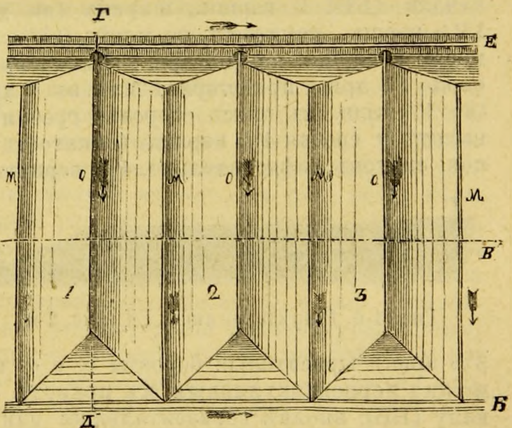


Рис. 2-й.

лены три такихъ гряды въ планѣ, на рис. 3-мъ поперечн. разрѣзъ всѣхъ трехъ грядъ по линіи АВ и на рис. 4-мъ продольн. разрѣзъ одной гряды по линіи ГД. ЕЕ (рис. 2-й)—приводной каналъ; ББ—отводной каналъ; между ними три крышеобразн. гряды (1, 2, 3); по хребту кажд. гряды, изъ канала ЕЕ, идетъ оросительная борозда *(о о о)*, а въ углубленіи между двумя сосѣдн. грядами—отводная борозда *(м м м)*. Вода, войдя въ оросительн. борозды *(о о о)*, скатывается по обоимъ бокамъ грядъ въ отводн. борозды *(м м м м)* и выводится послѣдними въ отводн. каналъ ББ.

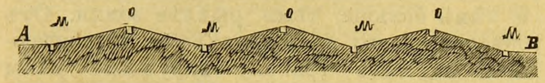


Рис. 3-й. Разрѣзъ по линіи АВ (рис. 2-й).

Способъ этотъ въ больш. ходу въ Бельгіи, гдѣ при устройствѣ его руководствуются слѣдующ. правилами. Земля дѣлится на участки, приблизительно, въ 30 саж. шириною и различн. длины, смотря по длинѣ приводящихъ и отводящихъ каналовъ. Глубина приводн. канала (ЕЕ — рис. 2-й) около $4^1/_2$ вершк., ширина его около 1 арш.; края значительно скошены внутрь; покатость (по длинѣ) около $0{,}2^0/_0$ (около $3^1/_4$ вершк. на 100 арш.). Глубина отводн. канала (ББ) 9 вершк., ширина (на днѣ) $13^1/_2$ вершк., покатость не менѣе $0{,}3^0/_0$ (не менѣе 5 вершк. на 100 арш.) Длина грядъ около 35 арш., при ширинѣ ихъ въ 7 арш. (по $3^1/_2$ арш. съ кажд. стороны гребня) и высотѣ у гребня $4^1/_2$ вершка (покатость боков. скатовъ, слѣдовательно, $4^1/_2$ вершка на $3^1/_2$ арш.).

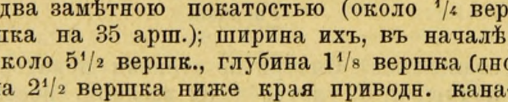


Рис. 4-й. Разрѣзъ по линіи ГД (рис. 2-й).

Оросительн. борозды *(о о о)* возможно перпендикулярныя къ приводн. каналу (ББ), вполнѣ горизонтальныя или съ едва замѣтною покатостью (около $^1/_4$ вершка на 35 арш.); ширина ихъ, въ началѣ, около $5^1/_2$ вершк., глубина $1^1/_8$ вершка (дно на $2^1/_2$ вершка ниже края приводн. канала). Отводн. борозды *(м м м)* параллельны съ оросительными, шириною въ $3^3/_8$ въ началѣ и $6^3/_4$ вершк. въ концѣ (у впаданіи въ отводн. каналъ), глубиною въ $2^1/_4$ вершка въ началѣ и $5^5/_8$ вершк. въ концѣ, при чемъ края, однако, д. оставаться вполнѣ горизонтальными (на $4^1/_2$ вершка ниже краевъ оросительн. бороздъ). Но приведенные размѣры, конечно, не абсолютны; оч. часто гряды дѣлаютъ короче, иногда длиннѣе (до 140—175 арш.), нерѣдко значительно шире (до 21 и 28 арш.) и площе и т. п. Расположеніе каналовъ, грядъ, бороздъ и пр., приведенное на рис. 2-мъ, пригодно для ровной поверхности; если сохранить его на неровной поверхности, напр. имѣющей форму куполообразн. холмовъ, то покатость для стока воды не вездѣ будетъ одинакова, а потому и орошеніе неравномѣрное. Въ такихъ случаяхъ соотвѣтственно д. измѣняться и планъ **о.** На рис. 5-мъ представленъ планъ **о.** куполообразно возвышеннаго холма: значеніе буквъ то-же, что и на рис. 2-мъ; гряды д. по прежнему оставаться перпендикулярными къ приводн. каналу (ЕЕ), но бока ихъ приходится дѣлать не параллельными, а болѣе или менѣе расширенными у того или другого конца; особенно это замѣтно на мѣстѣ наибольш. загиба приводн. и отводн. каналовъ (ЕЕ и ББ); въ этомъ мѣстѣ оросительн. и отводнымъ бороздамъ удобнѣе дать расположеніе, показанное на рисункѣ 5-мъ (*о' о'*... и *м' м'*...). Тамъ, гдѣ желаютъ экономить водою, гряды м. б. устроены въ нѣсколько расположенныхъ другъ подъ другомъ рядовъ, при чемъ нижележащіе ряды орошаются водою, стекающею съ вышележащихъ рядовъ.

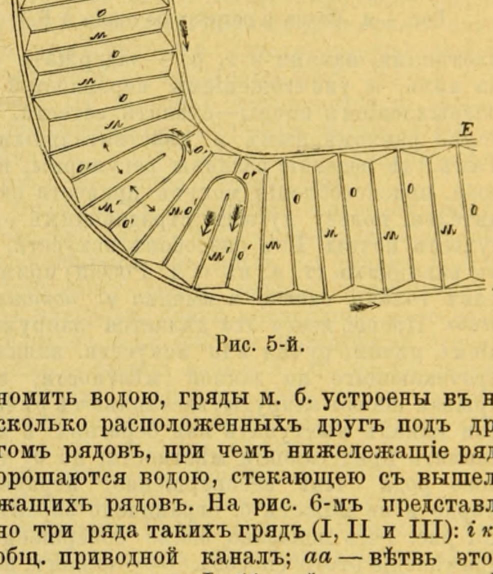


Рис. 5-й.

На рис. 6-мъ представлено три ряда такихъ грядъ (I, II и III): *ік*—общ. приводной каналъ; *аа*—вѣтвь этого канала для ряда I, *бб*—вѣтвь для ряда II, *вв*—вѣтвь для ряда III, *гг*—вѣтвь для не показаннаго на рис. четверт. ряда; о *о о*...—оросительн. борозды, идущія по гребнямъ грядъ; *м м м*... отводныя борозды, расположенныя въ углубленіяхъ между грядами. Изъ канала *аа* вода поступаетъ въ борозды *ооо*..., стекаетъ по боков. склонамъ грядъ въ борозды *м м м*... и изъ нихъ поступаетъ въ каналъ *б б*, откуда точно такимъ-же образомъ распредѣляется по бороздамъ и грядамъ ряда II, попадаетъ въ каналъ *вв* и т. д. до самаго низа. Поперечн. черты на каналѣ *ік* и въ началѣ каналовъ *аа, бб, вв,* *и* означаютъ мѣста, въ которыхъ эти каналы м. б. запираемы. Какимъ образомъ должно измѣняться распредѣленіе воды при запираніи того или другого изъ этихъ мѣстъ, понятно изъ рисунка. Длина грядъ на рис. 6-мъ около 17 арш., а покатость мѣстности 2% (2 арш. пониженія на кажд. 100 арш.). Если покатость слабѣе 2%, то для успѣшнаго стока воды удобнѣе распредѣленіе каналовъ, показанное на рис. 7-мъ: вода изъ ряда I попадаетъ не въ рядъ II, а въ рядъ III, а изъ ряда II въ рядъ IV и т. д. При еще меньшей покатости (около 1%: 1 арш. пониженія на 100 арш.) можно примѣнить планъ орошенія, показанный на рис. 8-мъ, при которомъ гряды идутъ не вертикально, а горизонтально. Изъ приводн. канала *аа* вода идетъ въ распредѣлительные ровики *іі, іі* ряда I-го, переходитъ изъ нихъ въ оросительн. борозды *о о о*... (на гребняхъ грядъ), скатывается съ послѣднихъ въ отводн. борозды *м м м*..., собирается отсюда въ отводн. ровики *ии, ии, ии,* оканчивающіеся въ каналѣ *бб,* изъ котораго вода точно такимъ-же образомъ распредѣляется по ряду II, и т. д.; *о'о'о'*—оросительн. борозды, соединенныя непосредственно съ приводн. каналомъ (для сам. верхн. части ряда). При покатостяхъ не менѣе 2½%, а главн. образомъ для покатостей болѣе 2½% описанный способъ **о.** текучею водою не пригоденъ. Для так. мѣстностей примѣнимо **о.**, приведенное на планѣ рис. 9-го: *а б*—приводной каналъ, *г д*—отводной каналъ, *е и*—распредѣлительн. каналъ; *о о о*...—оросительныя борозды; *с с* — бороздки, соединяющія приводн. каналъ *(аа)* съ верхн. оросительн. бороздами. Вода, войдя изъ каналовъ *а б* и *е и* въ оросительн. борозды *(о о о...)*, изливается черезъ нижн. края послѣднихъ на лежащіе ниже участки земли, оттуда переходитъ въ слѣдующ. нижележащ. борозды и т. д. до отводнаго канала *(г д).* Запирая (доскою, дерномъ и т. п.) входъ изъ распредѣлительн. канала *(е и)* въ тѣ или другія оросительн. борозды, можно соотвѣтственно видоизмѣнять распредѣленіе воды по участкамъ (понятно изъ рисунка). Для болѣе равномѣрн. распредѣленія воды, между оросительн. бороздками проводятъ иногда еще промежуточныя, означенныя на рис. 9-мъ точечн. линіями (не сообщаются съ распредѣлительн. каналомъ). Оросительн. борозды *(о о о...)* д. б. расположены совершенно горизонтально или съ едва замѣтною покатостью дна: отъ 0,2% до 0,5% (т. е. 0,2—0,5 арш. на 100 арш.), но при сохраненіи полной горизонтальности (безъ малѣйшей покатости) краевъ; борозды эти д. б. параллельны м. собою; глубина ихъ отъ 2 до 5½ вершк., ширина на днѣ отъ 1¼ до 4 вершк., при большемъ или меньшемъ откосѣ краевъ, сообразно съ плотностью почвы. Разстояніе между оросительн. бороздами различно, смотря по покатости (чѣмъ значительнѣе послѣдняя, тѣмъ больше м. б. разстояніе), формѣ и проницаемости почвы; б. ч. колеблется между 14 и 28 арш.; длина оросит. бороздъ также различна—не болѣе 70 арш. Распредѣлительн. каналъ *(е и)* д. б. перпендикуляренъ къ оросительн. бороздамъ *(о о о...)*. Вода при этого рода **о.** вводится въ оросительн. борозды обыкновенно послѣдовательно, для чего распредѣлительный каналъ запирается (лопатою, кускомъ дерна и т. п.) какъ разъ подъ тѣми бороздами, въ которыя д. б. впущена вода. При неровной почвѣ приводн. и отводн. каналы и оросительн. борозды могутъ б. не прямолинейные (какъ на рис. 9-мъ), а болѣе или менѣе изогнутые; но во всяк. случаѣ они д. оставаться горизонтальными. Способъ этотъ въ особенности удобенъ при значительн. покатостяхъ: 5% (5 арш. пониженія на 100 арш.) и болѣе. Орошеніе текучею водою производится преимущественно лѣтомъ, въ дни, когда нѣтъ дождей: рано утромъ и вечеромъ или ночью, въ умѣренн. количествѣ—такъ, чтобы почва успѣвала просыхать; за недѣлю до покоса **о.** прекращается. Весеннее **о.** им. главною цѣлью регулированіе температуры почвы: обильное орошеніе утромъ (не снѣговою водою) послѣ ночн. мороза б. ч. устраняетъ вредн. вліяніе послѣдняго; но при этомъ слѣдуетъ наблюдать, чтобы вода послѣ орошенія не застаивалась въ бороздахъ: иначе ночн. морозы м. принести только еще большій вредъ. Для достаточн. увлаженія почвы потребно въ годъ средн. числомъ около 700 куб. саж. воды на 1 десятину, предполагая, что **о.** необходимо только въ теченіи 6 мѣсяцевъ. Количество воды, нужное для улучшенія (удобренія) почвы, зависитъ вполнѣ отъ качествъ почвы и воды, а потому въ общ. чертахъ не м. б. опредѣлено даже приблизительно. Брать воду для **о.** можно изъ рѣкъ (отводн. каналами), прудовъ и всяк. рода водн. резервуаровъ, расположен

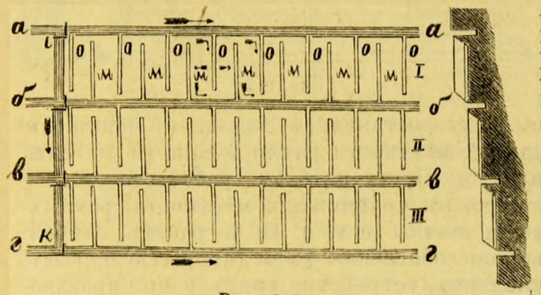


Рис. 6-й.

ныхъ выше мѣста о. Такъ какъ примѣненіе того или другого способа о. зависитъ главн. образомъ отъ степени покатости мѣстности, то прежде всего слѣд. опредѣлить эту покатость нивелировкою. При о. въ обширныхъ размѣрахъ опредѣленіе это, конечно, д. б. предоставлено спеціалисту; въ обыкновенныхъ-же случаяхъ оно легко можетъ быть сдѣлано всякимъ. Взять совершенно *прямой* и *ровный* брусокъ сажени въ 2 длиною, опустить верхній конецъ его на болѣе возвышенное мѣсто даннаго участка земли, а у другого (нижняго) конца его вбить въ землю (совершенно вертикально) шестъ; затѣмъ, поставивъ на брусокъ ватерпасъ съ воздушн. пузырькомъ или обыкнов. отвѣсъ, подымать нижн. конецъ бруска (у шеста) до тѣхъ поръ, пока ватерпасъ не будетъ показывать, что брусокъ принялъ вполнѣ горизонтальн. положеніе; высота шеста отъ земли до мѣста, гдѣ съ нимъ соприкасается приведенный въ горизонтальн. положеніе брусокъ, покажетъ величину пониженія мѣстности на разстояніи 2 саж.; опустивъ, затѣмъ, верхн. конецъ бруска у этого перваго шеста и вбивъ второй шестъ на 2 саж. ниже, точно такимъ-же образомъ опредѣлить степень покатости слѣдующ. двухъ саженей и т. д. до самаго низа мѣстности. Помноживъ 2 саж. на число сдѣланныхъ измѣреній, получимъ длину участка по горизонтальн. линіи (длину основанія), а сложивъ всѣ полученныя высоты (на шестахъ), найдемъ цифру общаго пониженія для данной длины. Напр., если измѣреніе сдѣлано 50 разъ, а сложенная сумма высотъ на шестахъ составляетъ 2 саж., то пониженіе данной мѣстности равно 2 саж. на 100 саж. или 2%. Предварительн. работы по о. состоятъ въ уравниваніи мѣстности, разрыхленіи почвы и т. п. Б. ч. работъ, относящихся собственно до о. (прорытіе бороздъ, каналовъ, устройство грядъ и пр.) производится главн. образомъ различн. вида заступами; въ нѣкотор. случаяхъ, для облегченія, м. б. употребленъ окучникъ (см.) или соха; но заканчивается работа всегда заступомъ.

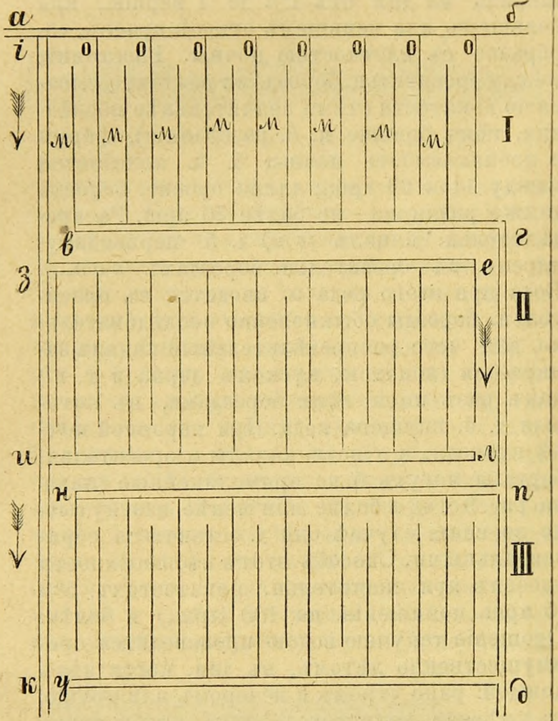


Рис. 7-й.

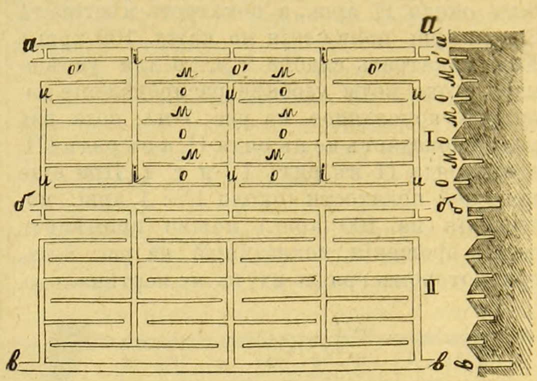


Рис. 8-й.

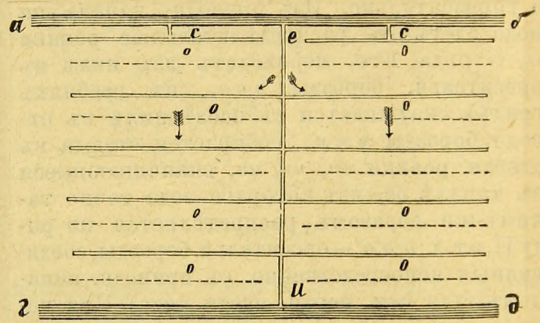


Рис. 9-й.

Общ. *законовъ* относительно о. нѣтъ, но существуютъ отдѣльн. постановленія, касающіяся нѣкот. мѣстностей.

Ортопедія—часть хирургіи, занимающаяся леченіемъ искривленій, уродливостей и т. п.

Орудія земледѣльческія или сельско-хозяйственныя — см. **Борона**, **Плугъ** и друг. отдѣльн. названія орудій, а также **Машины сельско-хозяйственныя**.

Орудія огородныя—см. **Огородъ**.

Орудія садовыя—см. **Садъ**.

Оружіе. Законъ запрещаетъ носить о. всѣмъ тѣмъ, кому это прямо не дозволено или не предписано (напр. военнымъ), за исключеніемъ случаевъ необходимости — на охотѣ, въ дорогѣ и т. п. Имѣющимъ-же **о.** предписываетъ соблюденіе надлежащей осторожности при храненіи и ношеніи его. Виновный въ нарушеніи сказанн. постановленій подвергается денежн. взысканію не свыше 10 руб. Безусловно запрещается употребленіе тростей съ потаенн. кинжалами и т. п. **о.**, а также стрѣльба въ домахъ, дворахъ, на улицахъ и площадяхъ городовъ. Нарушившій эти правила подвергается денежному взысканію не свыше 25 р., а запрещенное **о.** отбирается. Если нарушеніе сказанныхъ правилъ сопровождается нанесеніемъ (неумышленнымъ) кому-либо ранъ или друг. поврежденій, не влекущихъ за собою смерти, то виновный подвергается аресту не свыше 1-го мѣс. или денежн. взысканію не свыше 100 р.; если-же послѣдствіемъ поврежденій б. смерть,—то заключенію въ тюрьмѣ отъ 2 до 4 мѣс. и если онъ христіанинъ, то, кромѣ того, церковн. покаянію. (Уст. пред. прест., ст. 243, 246; Мир. уст., ст. 117, 118, 128; Улож. о нак., ст. 989). За выдѣлку **о.**, производство котораго запрещено или составл. казенн. монополію, виновный подвергается заключенію въ тюрьмѣ на 2—4 мѣс., если количество приготовленнаго **о.** не оч. значительно, или-же заключенію въ крѣпости отъ 8 мѣс. до 1 года и 4 мѣс., если количество выдѣл. **о.** велико. За приготовленіе или храненіе запрещеннаго или даже просто больш. количества **о.** съ противугосударств. цѣлями виновный наказыв., какъ государств. преступникъ. (Улож. о нак., ст. 986—7).

Орѣхи. Въ ботаникѣ подъ этимъ именемъ извѣстны сух. односѣмянн. плоды, съ деревянист., не раскрывающеюся скорлупою; въ общежитіи орѣхами наз. также нѣкот. сѣмяна. Къ **орѣхамъ — плодамъ** относятся: *Буковые* **о.**—см. **Букъ.** *Грецкіе* **о.**, называемые иногда также воложскими, получаются отъ Juglans regia; доставляются главнымъ образомъ Италіею, Испаніею, Греціею и Германіею, но растутъ и у насъ на югѣ; въ торговлѣ извѣстно нѣсколько сортовъ: небольшіе **о.** съ оч. тверд. скорлупою и трудно отдѣлимымъ зерномъ, большіе **о.** съ болѣе или менѣе хрупкою скорлупою, **о.** съ красноват. зерномъ и др. (см. **Орѣшникъ**); о маслѣ грецк. **о.**—см. **Масло орѣховое.** *Земляные* **о.** или *земляной миндаль*—бобовидн. плоды Arachis hypogoea (растущ. въ южн. Америкѣ, Индіи и разводим. въ Испаніи и Франціи), имѣющіе вкусъ миндаля и служащіе для добыванія желтоват. масла (oleum Arachidis), употребляемаго для освѣщенія и въ пищу (нерѣдко примѣшивается въ оливков. или миндальн. масло). *Кокосовые* **о.**—см. **Пальмы** *(кокосовая)*. *Лѣсные* **о.**—плоды обыкнов. лѣсн. орѣшника (см.); изъ садов. видовъ въ торговлѣ извѣстны: *воложскіе* — больше обыкновенныхъ, шаровидные, иногда съ тупыми ребрами; *фундуки*—крупные продолговатые (см. **Орѣшникъ**). Большое количество **лѣсн. о.** доставляется Италіею, Испаніею, Южн. Франціею, Турціею и Крымомъ. О маслѣ **л. о.**—см. **Масло орѣховое.** *Миндальные* **о.**—миндаль въ скорлупѣ (см. **Миндаль**).—*Фисташки*—см. э. сл. Къ **орѣхамъ—сѣменамъ:** *Американскіе* или *бразильскіе* **о.**, называемые также *парскими* — крупные, продолговатые и трехгранные, съ коричнев. скорлупою и бѣлымъ маслянист. зерномъ (изъ плодовъ Bertholletia excelsa, растущ. въ южн. Америкѣ); подъ названіемъ бразильскихъ-же **о.** въ торговлѣ извѣстны сѣмена плодовъ и друг. южно-америк. дерева—Lecythis ollaria: вкусомъ и видомъ похожи на первые, но не трехгранные; кожа (скорлупа) ихъ толще, но мягче. *Кедровые* **о.**—см. **Кедръ.** *Мускатные* **о.**—см. **Мускатъ.** *Рвотные* **о.** (Nux vomica)—см. **Чилибуха.**

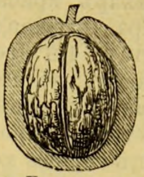


Рис. 1-й. Грецкій **о.** Разрѣзана верхн. зелен. кожа, покрывающая скорлупу.

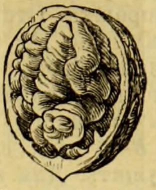


Рис. 2-й. Грецкій **о.** Разрѣзана скорлупа.

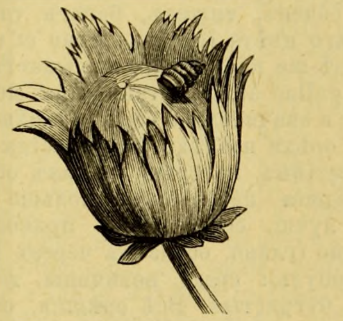
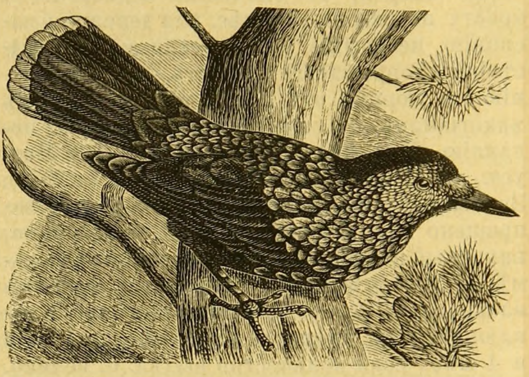


Рис. 3-й. Лѣсной орѣхъ.

Орѣхи обсахаренные. *Грецкіе* **о.** обсахариваются совершенно такъ-же, какъ и каштаны (стр. 321); только ихъ не отвариваютъ предварительно въ водѣ, а употребляютъ для обсахариванія еще мягк. зелеными (ранѣе полн. образованія зерна): очистивъ отъ кожицы и скорлупы вплоть до бѣлой мякоти, погружаютъ въ сиропъ 15°, подправленный ванилью, и затѣмъ поступаютъ, какъ сказано относительно каштановъ. *Лѣсные* **о.** или *миндаль* обсахариваются так. образомъ: приготовивъ изъ $2^{1}/_{2}$ ф. сахара очищенный сиропъ (см. **Сиропъ**), поставить его на огонь и, когда онъ закипитъ, опустить въ него $2^{1}/_{2}$ ф. очищенн. о. (или очищ. минд., обтертаго до суха); мѣшая, уварить сиропъ до 4-й степени (см. **Сиропъ**); снять съ огня и мѣшать до тѣхъ поръ, пока сахаръ не станетъ отставать отъ о. въ видѣ порошка. Отсѣявъ сахаръ, прибавить къ нему еще $1^{1}/_{4}$ ф. сахара (рафинада) и чайн. чашку воды; уварить до 4-й степени и, постоянно покачивая тазикъ, облить сиропомъ понемногу, каплями, о.; давъ постоять 5—6 час., слить остатки сиропа, а о. высушить. Для запаха въ сиропъ можно подбавить какой-либо душист. воды (померанцевой, розовой и т. п.), или эссенціи. Зрѣлые грецк. о., лѣсн. о. и миндаль можно обсахаривать также по второму способу обсахариванія каштановъ (стр. 322).

Орѣхи чернильные. Такъ наз. орѣхообр. наросты, производимые чернильно-орѣшков. орѣхотворкою на вѣточкахъ чернильно-орѣшк. дуба (см. **Орѣхотворки**). Содержатъ много дубильн. вещества (танина) и потому употребл. для приготовленія черн. чернилъ, черн. краски для матерій, для дубленія и т. п. Пока изъ орѣха еще не вышло насѣкомое, онъ сочень, тяжелъ, богатъ таниномъ и темнаго цвѣта (gallae nigrae et virides), по выходѣ-же насѣкомаго высыхаетъ, блѣднѣетъ (gallae albae), становится менѣе плотнымъ и значительно бѣднѣе таниномъ; отличить орѣхи послѣдн. рода всегда можно по отверстіямъ, которыя въ нихъ оставляютъ вышедшія насѣкомыя. Больше всего и сам. лучш. сорта ч. о. привозятся изъ Алеппо (главн. образомъ черезъ Марсель и Ливерпуль): средн. величины, темн. цвѣта и оч. бугристые. Всѣ орѣшки, образуемые орѣхотворками (см.) на европейск. дубахъ, также содержатъ дубильн. вещество, но въ гораздо меньшемъ количествѣ, а потому далеко не могутъ замѣнить настоящ. чернильныхъ о. Напротивъ того, *японскіе* или *китайскіе* чернильн. о., производимые особ. рода травян. вшами на листьяхъ одного изъ видовъ сумаха (Rhus semialatum), богатствомъ танина не уступаютъ настоящ. чернильн. о.; они им. видъ полыхъ пузырей, частью сохранившихся, частью-же разрушенныхъ, со стѣнками (въ $^{1}/_{3}$ — $^{1}/_{2}$ линіи толщиною) хрящеватой плотности, желтовато-бураго цвѣта и войлокообразною поверхностью.

Орѣховка или кедровка (Nucifraga caryocatactes)—птица изъ сем. воронъ (Corvida), легко отличимая отъ своихъ родичей опереніемъ темно-коричнев. цвѣта, ровнаго на головѣ и съ больш. бѣлыми пятнами (въ видѣ капель) на спинѣ; крылья буровато-черныя; хвостъ черный съ бѣл. оторочкой. Длина тѣла 13 — 14 дюм. Водится въ горныхъ, преимущественно кедровыхъ, лѣсахъ сѣвера Европы и Азіи; по зимамъ, особенно суровымъ, перебирается въ средн. и южн. полосы и держится тамъ стайками въ садахъ и рощахъ. Питается главн. образомъ орѣхами, желудями и др. плодами, но также насѣкомыми, которыхъ, подобно дятлу, нерѣдко достаетъ изъ подъ коры своимъ крѣпк. длинн. клювомъ, улитками, червями и мелк. позвоночными. Въ мартѣ дѣлаетъ гнѣзда и кладетъ яица (5—7), зеленоватыя, съ розов. пятнами; яица эти высоко цѣнятся собирателями, такъ какъ гнѣзда о., устраиваемыя въ мало доступн. чащахъ (на деревьяхъ), найти оч. трудно. Ловятъ о. силками. Въ неволѣ о. ручнѣетъ, но ея прожорливость и неуживчивость съ друг. птицами дѣлаютъ ее не особенно пріятною. Подобно сорокѣ, истребляетъ гнѣзда насѣкомоядн. птицъ, а потому д. б. отнесена къ вредн. птицамъ. Голосъ о. похожъ на карканье вороны.


Орѣховка.

Орѣхотворки (Cynipidae)—семейство оч. мелк. (велич. не болѣе $2^{1}/_{2}$ линій) насѣкомыхъ изъ отр. перепончатокрылыхъ, съ нитевидн. прям. усиками, стебельчат. брюшкомъ, котораго два первые членика особенно развиты; крылья съ рѣдкими жилками. Самки, снабженныя сверломъ (яйцекладомъ), у большинства видовъ кладутъ яички въ ткани растеній (въ листья, вѣтви, почки и др.); вокругъ положенныхъ яицъ образуются наросты, быстро увеличивающіеся и превращающіеся въ такъ наз. орѣшки. Эти орѣшки служатъ пищею развивающейся изъ яйца личинки, которая здѣсь окукляется и, наконецъ, превращается въ крылатое насѣкомое, оставляющее орѣхъ черезъ продырявленное въ немъ отверстіе; послѣ этого орѣхъ засыхаетъ. Другія о. кладутъ яица въ уже готовые орѣшки сродн. породъ; наконецъ, третьи, подобно наѣздникамъ (см.) — прямо въ тѣло друг. насѣкомыхъ, напр. роды Justus и Allotria въ тѣло травян. вшей. Многія размножаются дѣвственнымъ способомъ (безъ оплодотворенія). Наиболѣе извѣстн. видъ—*чернильно-орѣшковая* **о.** (Cynips gallae tinctoria), живущая въ Малой Азіи, Сиріи, Турціи и на югѣ Европы; производитъ своимъ уколомъ на концахъ маленьк. вѣточекъ чернильно-орѣшков. дуба (Quercus infectoria) всѣмъ извѣстные чернильн. орѣшки (см. **Орѣхи чернильные**). У насъ на дубѣ водится нѣсколько видовъ **о.**, не имѣющихъ, впрочемъ, особенн. значенія; изъ нихъ извѣстнѣе другихъ—**о.** *дубовая* (C. scutellaris и C. folii), чернаго цвѣта, съ красно-буроватыми головкою и грудью; производитъ большіе сочные, зеленые или красноват., орѣшки на нижн. сторонѣ дубов. листьевъ. На породахъ розъ (на шиповникѣ и др.) водится видъ Rhodites rosae, вызывающій своимъ уколомъ на стебляхъ розъ такъ наз. *бедегуары* — оч. красив. наросты, иногда ярко-красн. цвѣта, покрытые щетинист. или перист. отростками. Очень интересенъ видъ Blastophaga grossorium, не образующій орѣшковъ и употребляемый для такъ наз. *капрификаціи* смоквъ (винныхъ ягодъ), основанной на томъ, что наколотые этимъ насѣкомымъ плоды созрѣваютъ скорѣе и становятся сочнѣе и слаще (см. **Смоковница**). Для составленія коллекціи **о.**, собираютъ вѣтви растеній съ наростами, вставляютъ нижн. концы ихъ въ узкогорл. сосуды съ водой и покрываютъ все кисейн. футляромъ, подъ которымъ и выводятся насѣкомыя. При этомъ нужно помнить, что не всѣ наросты на растеніяхъ производятся **о.**: нѣкоторые вызываются мелк. мухами, тлями или паразитн. грибками.

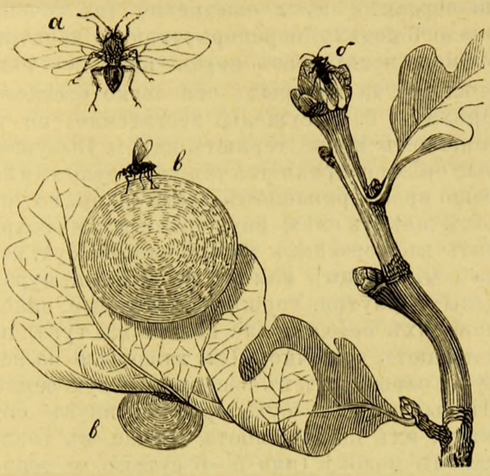


Рис. 1-й Орѣхотворка дубовая (C. scutellaris); *б*—**о.** въ нат. величину; *а*—увеличенная; *в в*—орѣшки. На верхн. орѣшкѣ сидитъ паразитъ **о-ки**—Torymus regius.

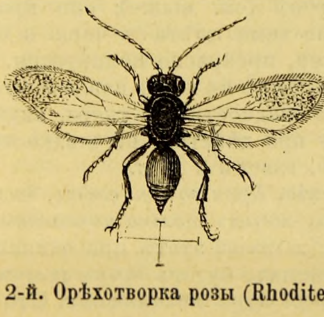


Рис. 2-й. Орѣхотворка розы (Rhodites rosae).

Орѣшникъ. Такъ наз. главн. образомъ 2 растенія: *лѣсной* **о.** или *лещину* (Corylus) и *грецкій* **о.** (Juglans regia). У насъ встрѣчается три вида лещины. Сам. распространенный видъ—*дикая лещина (C. avellana),* съ довольно мелкими плодами, идущая далеко на сѣверъ; попадается еще въ сѣверн. части Петерб. губ. Въ садоводствѣ есть сорта этого вида съ болѣе крупн. плодами; особенно крупноплоденъ *C. maxima* или *C. avellana hortensis magna,* орѣхи котораго, чаще всего называемые *воложскими,* им. почти шаровидную форму, иногда съ туп. ребрами. Другой видъ—*C. tubulosa;* длинные и крупные орѣхи его извѣстны у насъ подъ названіемъ *фундуковъ.* Третій видъ—*константинопольскій* **о.** (C. colurna): плоды не вкусны, но древесина даетъ красив. подѣлочный (столярный) матеріалъ, такъ какъ видъ этотъ выростаетъ въ деревцо довольно значит. величины. Крупноплодн. сорта удаются хорошо только въ южн. Россіи, а именно, начиная съ широты Кіева. Впрочемъ, къ морозу чувствительны всѣ виды лещины, не исключая и дикой, которая въ безснѣжн. зимы м. совсѣмъ вымерзать; молод. побѣги портятся даже отъ весеннихъ заморозковъ. Размножаютъ лещину черенками или сѣменами; но въ послѣдн. случаѣ не всегда сохраняется порода. Лещина не разборчива на почву, но не любитъ сырыхъ и черезъчуръ открытыхъ (не оттѣненныхъ) мѣстностей. *Лѣсные орѣхи* поспѣваютъ въ іюлѣ или августѣ; съ зрѣлаго орѣха травянист. кожа д. легко сниматься послѣ того, какъ орѣхъ нѣсколько полежалъ на воздухѣ; зрѣлый орѣхъ тяжелѣе незрѣлаго. Собираются, сушатся и хранятся лѣсн. орѣхи такъ-же, какъ и грецкіе (см. ниже). Такъ какъ лещина обыкновенно ростетъ въ формѣ кустовъ, то *древесина* ея (бѣловатая) м. итти только на мелк. издѣлія: на палки, для плетенія корзинъ и т. п. Только древесина константинопольск. **о.** (красноват. цвѣта) употребляется и въ столярн. дѣлѣ (см. выше). Родъ Juglans заключаетъ довольно много видовъ, особенно американскихъ. Сам. извѣстный изъ нихъ *грецкій* **о.**

(Juglans regia)—красивое высокоствольное и развѣсист. дерево, растущее дико во всѣхъ умѣренно-теплыхъ странахъ Азіи и отчасти Европы (въ Греціи); у насъ—за Кавказомъ. Разводится во мног. мѣстностяхъ Европы; у насъ хорошо ростетъ еще въ Кіевѣ, но въ Харьковѣ уже страдаетъ отъ морозовъ. Довольствуется всяк. почвою, но, имѣя длинный стержневой корень, требуетъ глубокой почвы; особенно любитъ землю съ примѣсью извести; постоянно сырая почва ему такъ-же вредна, какъ и лещинѣ; лучше всего ростетъ по скатамъ холмовъ и долинъ. Разводится сѣменами, которыя засѣваютъ съ осени или прямо на мѣста, или въ питомники. Иногда сѣмена сначала проращиваютъ, складывая ихъ на зиму слоями въ сыромъ мѣстѣ; въ так. случаѣ сѣятъ весною. Пересадка изъ питомника на мѣсто д. производиться оч. тщательно—такъ, чтобы не испортить длинн. корня; именно по этой причинѣ, посѣвъ прямо на мѣста многими предпочитается. Обрѣзка корня при пересадкѣ сѣянцевъ всегда ослабляетъ ростъ дерева, но за то ускоряетъ плодонесеніе. Хорош. сорта можно прививать на дичкахъ прост. сортовъ (любой способъ прививки). Изъ различн. породъ грецк. **о.** для сѣверн. частей той полосы южн. Россіи, въ которой этотъ **о.** удается, можно рекомендовать главн. образомъ поздніе сорта, такъ какъ **о.** особенно боится морозовъ именно во время цвѣтенія; съ цѣлью-же замедленія цвѣтенія (чтобы дать время пройти весенн. морозамъ) совѣтуютъ сажать **о.** скорѣе на сѣверн., чѣмъ на южн. склонахъ холмовъ. Изъ позднихъ сортовъ наиболѣе извѣстны: **О.** *Шабера* (noyer Chaber), цвѣтущій въ половинѣ или концѣ мая, оч. плодовитый и маслянистый; **о.** *поздній* (Juglans serotina: n. tardif ou de la Saint-Jean), цвѣтущій еще позднѣе; **о.** *Майета* (n. Mayet) — тонко-скорлупый, дессертный; **о.** *Франкета* (n. Franquet) и **о.** *скороспѣлый* (n. hatif—J. praeparturiens), замѣчательный тѣмъ, что начинаетъ давать плоды чрезвычайно рано, иногда уже на третій годъ послѣ посѣва. У американск. видовъ плоды гораздо мельче, чѣмъ у европейскихъ, но сам. деревья гораздо больше; изъ нихъ для насъ особенно важны: J. nigra и J. cynerea — великолѣпн. деревья, идущія въ Америкѣ далеко на сѣверъ, особенно второй, достигающій Канады. У насъ оба эти вида могутъ разводиться даже въ Петербургѣ. *Плоды* грецк. **о.** (см. **Орѣхи**) одѣты довольно толст. волокнист. кожею зеленоват. цвѣта, подъ которою находится всѣмъ извѣстн. скорлупа. Плоды можно считать созрѣвшими только тогда, когда наружн. кожа ихъ начинаетъ открываться (тогда ее легко снять); кромѣ того, зрѣлые орѣхи легко отличаются своею большею тяжестью. Собираютъ орѣхи (осенью) постепенно, по мѣрѣ созрѣванія ихъ; для этого лучше всего деревья встряхивать (падаютъ только зрѣлые орѣхи). Собравъ орѣхи, ихъ раскладываютъ, для сушки, слоями дюйма въ 4 толщиною, въ сух. хорошо провѣтриваемомъ мѣстѣ (напр. на чердакѣ); кучи ежедневно (въ теченіи около 6 недѣль) переворачиваютъ лопатою, снимая всякій разъ верхн. кожу съ тѣхъ орѣховъ, на которыхъ она легко отстаетъ. Орѣхи д. б. высушены достаточно, но не слишкомъ: иначе теряютъ вкусъ. Высушенные орѣхи сохраняютъ также въ сухомъ и хорошо провѣтриваемомъ мѣстѣ (напр., на чердакѣ-же). Въ свѣж. видѣ орѣхи можно сохранять въ корзинахъ между слоями сух. песка (см. **Овощи**), или-же въ каменн., муравленыхъ внутри, горшкахъ, которые, наполнивъ ихъ орѣхами (не слишкомъ туго), покрываютъ дощечкою (съ тяжестью на верху) и зарываютъ въ песокъ или сух. землю. Чтобы придать сух. орѣхамъ вкусъ свѣжихъ, ихъ вымачиваютъ 48 час. въ тепловатомъ молокѣ (или 5—6 сутокъ въ тепловат. водѣ, слегка подсоленной). *Древесина* грецк. **о.**, желтоват. или слегка буроватаго цвѣта съ болѣе темн. прожилками, составл. хорош. подѣлочный (столярный) матеріалъ (лучше отъ деревъ, выросшихъ на сухой и тощей почвѣ); особенно цѣнятся корнев. части ствола, а также наросты на немъ, отличающіеся красив. рисунками прожилокъ. Древесина молод. деревьевъ блѣдна, менѣе крѣпка, но оч. гибка. Особенно хорошо дерево американск. *чернаго орѣха* (Juglans nigra), растущаго также и въ южн. Европѣ (см. выше); оно красиваго совершенно темн. цвѣта съ черн. и бѣлыми прожилками, прекрасно полируется.

Осадокъ. Такъ въ химіи наз. все, что осаждается изъ жидкости въ тверд. видѣ: само собою или при дѣйствіи на жидкость друг. жидкостей, газовъ и т. п.

Освѣщеніе. *Производить свѣтъ, достаточный для* **о.**, *могутъ только накаленныя твердыя тѣла*; и *свѣтъ* этотъ, при одинаковыхъ друг. условіяхъ, будетъ *тѣмъ сильнѣе, чѣмъ выше температура накаливанія.* Это основной принципъ всякаго **о.** Нагрѣваніе тверд. тѣла до 400°Ц (320°Р) еще не сопровождается явленіями свѣта, но, начиная съ этого градуса, яркость свѣта тѣмъ больше чѣмъ выше температура: при 700°Ц свѣтъ темно-красный, при 900° Ц—вишнево-красный, при 1200° Ц — свѣтло-оранжевый, при 1300°Ц—нечисто-бѣлый, при 1500°Ц—ярко-бѣлый (ослѣпительный). Горѣніе газовъ и паровъ, хотя-бы и при очень высокой температурѣ, въ отсутствіи твердыхъ тѣлъ, даетъ только блѣдное, почти не свѣтящееся пламя; примѣромъ можетъ служить пламя спирта или пламя водорода, по своей температурѣ, способное плавить платину. Накаливаться, при томъ до оч. высокой температуры, тверд. тѣла могутъ и безъ горѣнія (даже безъ всяк. окисленія), напр. свѣтящаяся дуга электрической лампы накаливанія (см. ниже). Но обыкновенно накаливаніе тверд. тѣлъ, необходимое для **о.**, вызывается горѣніемъ: или самаго тверд. тѣла, или-же газовъ и паровъ, среди которыхъ находится тверд. тѣло. Первый случай, примѣромъ котораго можетъ служить яркій свѣтъ горящей ленты магнія, пока имѣетъ мало практическ. примѣненія для **о.** (если не считать **о.** лучинами въ крестьянск. домахъ), главн. образомъ на томъ основаніи, что поддерживать горѣніе тверд. тѣлъ, при обыкнов. условіяхъ, оч. трудно. Поэтому, большинство употребительн. способовъ **о.** сводится именно ко второму случаю, т. е. накаливанію тверд. тѣлъ горящими газами или парами. Характеристикою всѣхъ этихъ способовъ **о.** можетъ служить *присутствіе пламени,* которымъ всегда сопровождается горѣніе газовъ или паровъ (тверд. тѣла горятъ безъ пламени); по отношенію къ накаливаемому тверд. тѣлу, ихъ можно раздѣлить на двѣ главн. категоріи: А) Въ пламени находятся мельчайш. частицы тверд. тѣлъ, образуемыхъ разложеніемъ самаго горюч. матеріала при горѣніи. Б) Пламя горючаго матеріала само по себѣ не содержитъ тверд. тѣлъ и потому не можетъ служить для **о.**; чтобы сдѣлать его свѣтящимся, въ него вводятъ посторонн. тверд. тѣла, напр. спираль платинов. проволоки, палочку извести, магнезіи и т. п. въ пламя водорода или спирта. Способы **о.** послѣдней категоріи (Б) примѣняются только въ исключительн. случаяхъ; къ первой категоріи (А) относятся всѣ ежедневно употребляемые способы **о.**: свѣчи, масло, керосинъ, свѣтильн. газъ и пр.—А) *Освѣщеніе способами первой категоріи.* Всѣ освѣтительн. матеріалы этой категоріи суть углеводороды, т. е. состоятъ главн. образомъ изъ углерода и водорода; при горѣніи ихъ водородъ отдѣляется отъ углерода, который, въ видѣ мельчайш. тверд. частицъ (угля), примѣшивается къ пламени и, накаливаясь, сообщаетъ послѣднему необходимую для **о.** свѣтимость. На рис. 1-мъ представлено свѣтящееся пламя обыкн. сальн. свѣчи: *а* — пространство, въ которое выдѣляются съ фитиля горючіе газы; оно темно, п. ч. газы здѣсь не горятъ отъ недостатка воздуха; наружнѣе этого пространства, въ *б б б,* газы соприкасаются съ воздухомъ, воспламеняются, разлагаясь на водородъ и углеродъ, при чемъ первый тотчасъ-же сгораетъ, а послѣдній сначала только накаливается, сообщая этимъ яркость *б б б.* Въ *е е е* происходитъ окончательн. сгораніе частицъ углерода, которыхъ, так. образомъ, здѣсь меньше, чѣмъ въ *б б б*; вслѣдствіе этого яркость пламени въ *е е е* меньше (пламя желтѣе), чѣмъ въ *б б б,* а температура выше, чѣмъ въ какой-либо друг. части пламени. Въ *в в* кайма темносин. цвѣта: температура въ этомъ мѣстѣ ослабляется постоянн. сильн. испареніемъ вокругъ фитиля. Такой-же со-

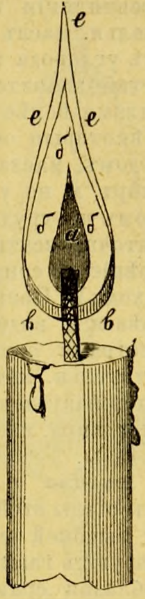


Рис. 1-й. Пламя сальной свѣчи.

ставъ пламени и при друг освѣтительн. матеріалахъ этой категоріи: измѣняется нѣсколько только внѣшн. форма, соотвѣтственно формѣ фитиля или особенностямъ устройства горѣлки. Вообще, чѣмъ больше въ пламени накаленныхъ частицъ углерода (угля) и чѣмъ сильнѣе онѣ накалены, тѣмъ пламя свѣтлѣе. Но, для сохраненія яркости пламени и отсутствія въ немъ копоти, необходимо чтобы *всѣ свободн. частицы угля* сначала достаточно накалялись, а потомъ *вполнѣ сгорали* (копоть есть ничто иное, какъ уносимыя воздухомъ изъ пламени несгорѣвшія частицы угля), а это возможно только тогда, когда *вентиляція* пламени воздухомъ *пропорціональна содержащемуся въ пламени свободному углероду.* При недостаточн. вентиляціи частицы угля не накаливаются, какъ слѣдуетъ, и не сгораютъ вполнѣ, а потому пламя менѣе ярко (красновато) и коптитъ. Подобныя-же послѣдствія, т. е. ослабленіе яркости пламени и копоть, влечетъ за собою и несоразмѣрно сильная вентиляція—

вслѣдствіе вызываемаго ею пониженія температуры пламени. При относительно умѣренномъ выдѣленіи свободн. углерода животн. и растительн. жирами и при тонкомъ фитилѣ свѣчи или маслян. лампады достаточно только свободн. доступа воздуха вокругъ фитиля. Но уже одно увеличеніе объема фитиля (маслян. лампы съ круглымъ или широкимъ плоскимъ фитилемъ) требуетъ добавочн. искусственн. вентиляціи (пропусканіе воздуха внутрь трубки фитиля, усиленіе тяги при помощи стекла и т. п.): иначе пламя будетъ коптить. Еще большее усиленіе вентиляціи необходимо для летучихъ минеральн. маслъ (керосина и т. п.), содержащихъ углерода гораздо болѣе и, притомъ, вслѣдствіе значительн. испаренія, снабжающихъ пламя болѣе обильн. горюч. матеріаломъ. Нѣкоторыя очень летучія и богатыя углеродомъ масла, напр. скипидаръ, до сихъ поръ и не употребл. для **о.** главнымъ образомъ по трудности устроить для нихъ достаточн. вентиляцію (такую, при которой горѣніе не сопровождалось-бы копотью и запахомъ). Поэтому, приспособленія для горѣнія д. видоизмѣняться сообразно съ качествами освѣтительн. матеріала. Всѣ освѣтительн. матеріалы категоріи А могутъ быть раздѣлены на три главн. группы: а) жиры и жирн. масла; б) минеральныя масла и в) газы.

а) Освѣщеніе жирами и жирн. маслами. Освѣтительн. матеріалы этой группы *не испаряются*, но, при высокой температурѣ, разлагаются и образуютъ газы, поддерживающіе горѣніе. Обладая сравнительно высокимъ удѣльн. вѣсомъ (болѣе 0,9), жиры и масла могутъ подыматься по фитилю (вслѣдствіе волосности) только до высоты нѣсколькихъ линій; соотвѣтственно этому, приборы для **о.** жирами и маслами должны быть устраиваемы такъ, чтобы разстояніе между пламенемъ и мѣстомъ всасыванія фитилемъ масла или жира было не болѣе нѣскольк. линій. Твердые матеріалы этой группы (жиры) употребляются исключительно въ формѣ свѣчей (если не считать плошекъ, употребляемыхъ при иллюминаціяхъ и въ народѣ). Постепеннымъ сгораніемъ фитиля пламя въ свѣчахъ постоянно поддерживается на разстояніи нѣскольк. линій отъ мѣста всасыванія фитилемъ расплавленнаго жира, а тонкость фитиля дѣлаетъ достаточною естеств. вентиляцію пламени окружающимъ его воздухомъ. Если фитиль сдѣлать много толще, то естеств. вентиляція станетъ недостаточною — и пламя начнетъ коптить; оттого-то калибръ свѣчей приходится ограничивать извѣстн. небольш. размѣрами. Относительно различн. сортовъ свѣчей и ихъ качествъ—см. **Свѣчи.** По степени свѣтимости (при одинаков. вѣсѣ) первое мѣсто занимаютъ парафинов. свѣчи, затѣмъ по порядку слѣдуютъ: спермацетовыя, восковыя, стеариновыя и сальныя.—**Масляное освѣщеніе.** Въ маленьк. маслян. лампочкахъ съ тонкимъ фитилемъ, плавающимъ на маслѣ и опускающимся вмѣстѣ съ нимъ, напр. лампадахъ, условія горѣнія тѣ-же, что и въ свѣчахъ, а потому и горятъ онѣ, подобно свѣчамъ, безъ особ. приспособленій. Но, вслѣдствіе слабости даваемаго ими свѣта, такія лампы мало пригодны для цѣлей **о.** Обыкновенно отъ маслян. лампъ требуется сила свѣта въ нѣсколько свѣчей, что можетъ б. достигнуто только при фитилѣ соотвѣтственно больш. размѣровъ, фитилѣ, при которомъ горѣніе безъ копоти возможно только при усиленн. вентиляціи. Такъ какъ, съ другой стороны, масло, подобно салу, можетъ подыматься по фитилю только до высоты нѣскольк. линій, то существенн. условія хорош. маслян. лампы заключаются въ надлежащемъ устройствѣ вентиляціонн. аппарата, т. е. горѣлки, и въ такомъ приспособленіи резервуара съ масломъ, чтобы уровень масла находился отъ пламени во все время горѣнія не болѣе, какъ на разстояніи нѣскольк. линій. Первая лампа, удовлетворившая этимъ условіямъ, устроена была Аргандомъ въ 1783 г. На рисункѣ 2-мъ представлены горѣлка и фитиль *аргандовой лампы: а* и *б* — два скрѣпленныхъ между собою мѣдн. цилиндра; въ промежутокъ между обоими цилиндрами вкладывается круглый фитиль *г*, сидящій на кольцѣ *в;* при помощи ручки *д*, фитиль м. б. подымаемъ или опускаемъ; въ *е*—трубка, проводящая масло въ промежутокъ между цилиндрами *а* и *б*. На цилиндры *а б* надѣвается мѣдн. кольцо *и* (рис 3-й), въ которое вставляется стекло *і*, усиливающее тягу воздуха; послѣдній входитъ снизу (стрѣлы на рис. 3-мъ) въ промежутокъ между цилиндромъ *а* и стекломъ и внутрь трубки *б* (рис. 2-й), такъ что фитиль соприкасается съ воздухомъ со всѣхъ сторонъ. Этотъ типъ горѣлки *(аргандова горѣлка)* оказывается наилучшимъ не только для жирныхъ маслъ, но и для друг. освѣтительн. матеріаловъ этой категоріи (А): минеральн. маслъ и газа (см. ниже). Чтобы поддерживать масло въ промежуткѣ между цилиндрами (*а* и *б*—рис. 2-й) на достаточн. уровнѣ, резервуаръ, изъ котораго масло течетъ въ трубку *е*, помѣщается нѣсколько выше горѣлки и дѣлается болѣе широкимъ, чѣмъ высокимъ. Пламя арганд. лампы ровно, бѣло и свѣтло; единственн. ея недостатокъ — заслоненіе резервуаромъ части пламени. На рис. 4-мъ показана висячая арганд. лампа. Къ новѣйш. усовершенствованіямъ арганд. лампы относятся:

движеніе кольца съ фитилемъ (*в* и *г* на рис. 2-мъ), вмѣсто ручки *(д),* при помощи зубчатой рейки и шестеренки (какъ въ керосинов. лампахъ—см. ниже) и устройство особ. резервуара для масла, изображеннаго на рис. 5-мъ; резервуаръ этотъ (А) состоитъ изъ наружн. цилиндра *(а),* открытаго вверху и имѣющаго сбоку отверстіе *(с)* для пропусканія воздуха; въ этотъ цилиндръ вставляется друг. цилиндръ *(б),* закрытый вверху и оканчивающійся внизу открытою трубкою *(в);* въ трубку эту вставленъ кружокъ со шпинькомъ. Вынувъ цилиндръ *б,* его наполняютъ масломъ черезъ нижн. трубку и, опрокинувъ, затѣмъ, цилиндръ трубкою внизъ (кружокъ, при этомъ, закрываетъ отверстіе и мѣшаетъ истеченію масла), вставляютъ его въ цилиндръ *а;* шпинекъ, упираясь на дно цилиндра *а,* приподымаетъ кружокъ и держитъ отверстіе трубки *в* постоянно нѣсколько открытымъ. По мѣрѣ потребленія масла, въ цилиндръ *а,* черезъ отверстіе *с,* входитъ воздухъ, въ видѣ пузырьковъ подымается въ цилиндръ *б,* изъ котораго, вмѣсто него, поступаетъ масло въ цилиндръ *а.* Такимъ образомъ уровень масла въ горѣлкѣ *и* все время поддерживается на одной и той-же высотѣ. Свѣтъ отъ этой лампы прекрасный, но неудобство ея заключается въ заслоненіи пламени маслян. резервуаромъ и въ необходимости поддерживать уровень *о о* на *совершенно горизонтальной плоскости* (иначе горѣніе неровно). Такъ какъ масло въ арганд. (какъ и во всѣхъ хорош. масляныхъ) лампахъ доставляется къ фитилю въ *избыткѣ,* то подъ горѣлкою этихъ лампъ помѣщается небольш. резервуаръ для воспріятія излишка стекающаго масла (рис. 4-й и *д* на рис. 5-мъ). Самая совершенная изъ маслян. лампъ — *карсельская лампа,* названная такъ по имени изобрѣтателя Карселя (Carcel—въ 1800 г.); горѣлка въ ней такая-же, какъ и въ арганд. лампѣ, но резервуаръ находится внизу горѣлки и потому вовсе не заслоняетъ свѣта; масло изъ резервуара доставляется фитилю (въ избыткѣ) посредствомъ двойного насоса, помѣщеннаго въ резервуарѣ и приводимаго въ движеніе часов. механизмомъ; излишекъ масла стекаетъ обратно въ резервуаръ. Пламя карсельск. лампы ярко, бѣло и, главное, на столько *ровно,* что свѣтъ этой лампы международн. конгрессомъ электротехниковъ въ 1881 г. былъ принятъ за единицу для сравненія (см. **Фотометры**). Но, по своей значительн. дороговизнѣ, карсельская лампа не можетъ имѣть обширн. практическ. примѣненія; при томъ-же часов. механизмъ

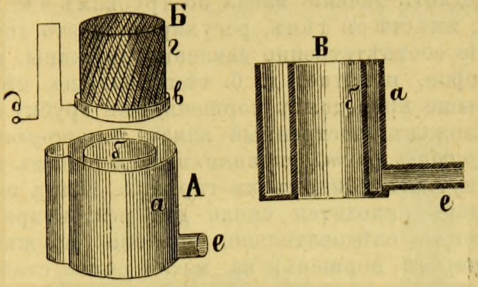


Рис. 2-й.
А—фитильн. трубка;
Б—кольцо съ фитилемъ;
В—разрѣзъ фитильной трубки.

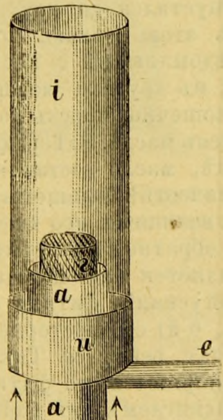


Рис. 3-й. Одинаков. буквы им. то-же значеніе, что и на рис. 2-мъ.

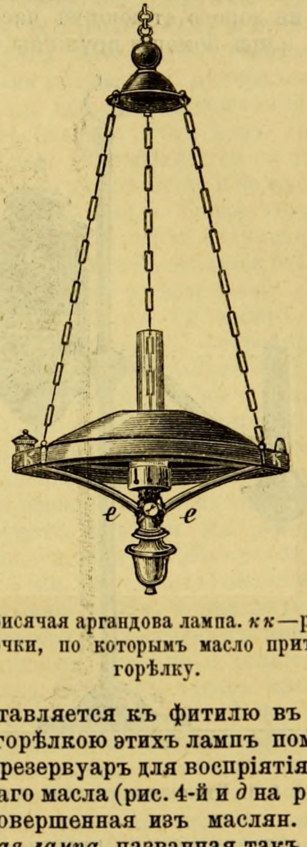


Рис. 4-й. Висячая аргандова лампа. *к к*—резервуаръ; *е е*—трубочки, по которымъ масло притекаетъ въ горѣлку.

загрязняется и портится, особенно когда лампа стоитъ безъ употребленія. Гораздо дешевле и, если хорошо устроена, то почти такимъ-же яркимъ и бѣлымъ (хотя, можетъ быть, и не столь ровнымъ) пламенемъ обладаетъ *пружинная лампа съ регуляторомъ* (lampe à moderateur), изобрѣтенная Франшо въ 1837 г. (рис. 6-й). Горѣлка лампы такая-же, какъ у аргандовой или карсельск. лампы. Резервуаръ для масла (АА), какъ и въ карсельск. лампѣ, находится ниже горѣлки *(Б);* но масло поднимается къ горѣлкѣ не дорого стоющимъ часов. механизмомъ, а при помощи пружины *б б* и поршня *аа,* отдавливаемаго пружиною внизъ. Посредствомъ ключа *(М)* съ шестернею *(с)* и мѣдн. рейки съ зубцами *(о о о),* нижній конецъ которой укрѣпленъ въ поршнѣ, послѣдній можетъ б. приподнятъ вверхъ или опущенъ внизъ. Поршень обтянутъ сверху кожею, края которой заворочены, вокругъ поршня, внизъ, вслѣдствіе чего масло, между ними и стѣнками резервуара, можетъ проходить только въ одномъ направленіи—сверху внизъ. Когда лампа пуста, поршень отдавливается пружиною до самаго дна. Наполнивъ резервуаръ масломъ, черезъ воронку *н н,* посредствомъ ключа *(М)* съ шестернею *(с)* и зубчатой рейки *(о о),* постепенно подымаютъ поршень до верхн. уровня масла: *заводятъ лампу.* Пружина давитъ на поршень, а поршень на масло; пройти обратно вверхъ между стѣнками резервуара и краями поршня масло не можетъ, вслѣдствіе заворота краевъ кожи внизъ (см. выше), и потому устремляется въ трубку *и и,* нижній конецъ которой проходитъ сквозь поршень и впаянъ въ немъ, а верхній входитъ въ другую трубку *к к* (рис. 6-й и 7-й), соединенную съ горѣлкою *(Б).* Чтобы замедлить теченіе масла по трубкамъ *и и, к к* и, вмѣстѣ съ тѣмъ, регулировать это теченіе соотвѣтственно давленію пружины, которое, понятно, д. б. тѣмъ больше, чѣмъ выше приподнятъ поршень,—въ трубку *к к* вложенъ заостренный внизу *регулирующій прутикъ (т т),* припаянный верхнимъ загнутымъ концомъ къ горѣлкѣ. Когда поршень находится около дна резервуара и когда, слѣдовательно, давленіе пружины (черезъ поршень) на масло самое слабое, трубка *и и,* спускающаяся вмѣстѣ съ поршнемъ, находится въ положеніи, показанномъ на рис. 7-мъ и представляющемъ наименьшія препятствія для теченія масла по трубкамъ *и и, к к.* Чѣмъ больше поднятъ поршень, тѣмъ значительнѣе давленіе пружины на масло, но тѣмъ больше и трубка *и и* входитъ въ трубку *к к,* а регулирующій прутикъ *(т т)* опускается въ трубку *и и,* соотвѣтственно чему возрастаютъ и препятствія для теченія масла къ горѣлкѣ. Заводить лампу, т. е. подымать поршень, слѣд. ранѣе, чѣмъ послѣдній опустился до дна; къ нѣкотор. лампамъ, съ этою цѣлью, приспособленъ звонокъ, увѣдомляющій о наступленіи времени завода; въ другихъ лампахъ имѣется стеклянн. окошечко, черезъ которое можно видѣть уровень масла. Здѣсь, какъ и въ карсельск. лампѣ, масло доставляется къ фитилю въ количествѣ большемъ, чѣмъ нужно для горѣнія; излишекъ его стекаетъ, черезъ воронку *н н,* обратно въ резервуаръ и постепенно накопляется надъ поршнемъ. Для подыманія и опусканія фитиля служитъ пуговка *п* (рис. 6-й) съ шестернею, дѣйствующею на зубчат. рейку *ее.* Такъ какъ жирн. масла не испаряются, то фитиль, при горѣніи, д. б. выдвигаемъ изъ горѣлки. Стекла для маслян. горѣлокъ употребл. или прямыя (рис. 3-й), или съ нѣкотор. расширеніемъ (рис. 10-мъ), или, наконецъ, съ *пережимомъ;* о вліяніи послѣдняго на горѣніе б. говорено ниже: при **о.** минеральн. маслами. Для **о.** могутъ служить всякія масла; но высыхающія масла для этой цѣли мало пригодны, такъ какъ, твердѣя на воздухѣ и отъ тепла, засоряютъ фитиль и образуютъ нагаръ. Наиболѣе употребительны: оливковое, сурѣпное, горчичное, подсолнечное. и пр. Чтобы пламя было хорошо и ровно, масло (какъ и всякій освѣтительн. матеріалъ) должно быть чисто (см. **Масла жирныя**). *Уходъ*

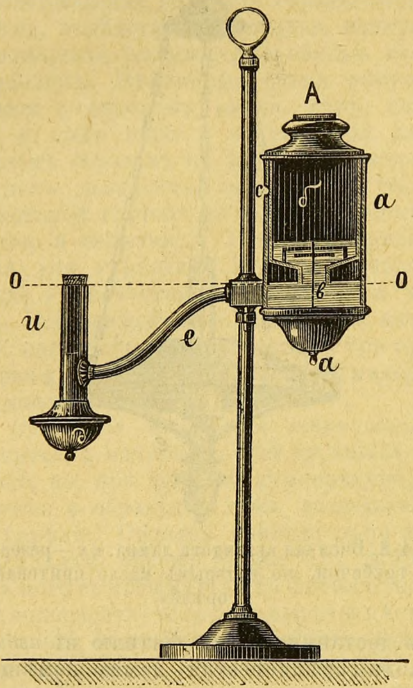


Рис. 5-й. Стоячая аргандова лампа.

за маслян. лампами заключается главн. образомъ въ содержаніи ихъ въ чистотѣ: правила въ этомъ отношеніи тѣ-же, что и для керосинов. лампъ (см. ниже). Карсельск. лампу и лампу съ регуляторомъ, для избѣжанія ржавчины внутр. металлическихъ частей, слѣд. держать наполненными масломъ и во время ихъ бездѣйствія. Оч. важно, при этомъ, чтобы масло было совершенно чистое и не содержало кислоты.

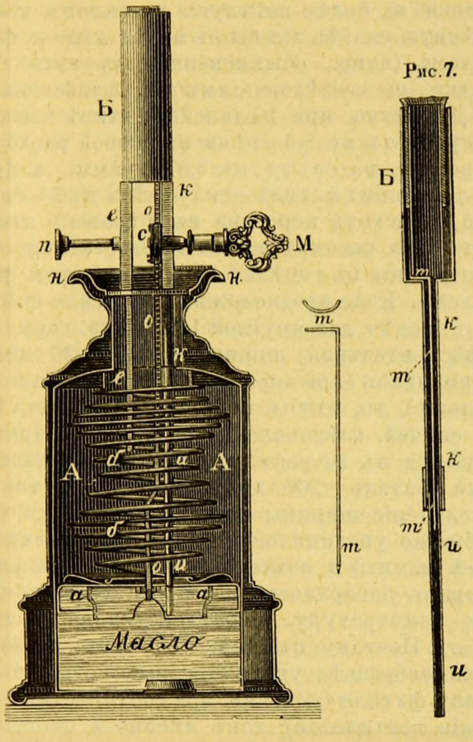


Рис. 6-й. Разрѣзъ пружинн. лампы съ регуляторомъ. Рис. 7-й. Трубка съ регуляторомъ. — Посрединѣ между обоими рисунками — регулирующій прутикъ (*m m*).

б) Освѣщеніе керосиномъ и друг. минеральными маслами. Отдѣлъ этотъ написанъ при любезномъ участіи М. Г. Алибегова, изслѣдованія котораго, вмѣстѣ съ В. К. Долининымъ, надъ керосинов. лампами напечатаны въ особ. книгѣ («Керосиновыя лампы» С.-Петерб. 1887 г.). Существенн. отличія освѣтит. матеріаловъ этой группы заключаются: въ ихъ испаряемости (оттого всѣ они пахнутъ), тѣмъ большей, чѣмъ выше температура; въ томъ, что горятъ въ нихъ прежде всего ихъ пары и затѣмъ уже газы, образуемые разложеніемъ этихъ паровъ; въ относительно большемъ содержаніи въ нихъ углерода и, наконецъ, въ ихъ способности подыматься по фитилю до высоты нѣскольк. дюймовъ. Соотвѣтственно этому резервуары лампъ для минеральн. маслъ могутъ б. помѣщаемы ниже горѣлки, безъ особ. приспособленій для поднятія масла, а фитили, при горѣніи, не только могутъ, но и должны б. не выдвигаемы изъ горѣлокъ, такъ какъ горѣть должны только пары. Избытокъ притока масла къ мѣсту горѣнія въ обыкн. маслян. лампахъ (вслѣдствіе неиспаряемости масла) только способствуетъ лучшему горѣнію; въ лампахъ-же для легко испаряющихся и оч. богатыхъ углеродомъ минеральн. маслъ избытка этого не должно быть: притокъ минеральн. масла къ фитилю д. б. регулированъ вполнѣ пропорціонально силѣ горѣнія или, что почти все равно, силѣ вентиляціи, п. ч. иначе свѣтил. матеріалъ б. теряться напрасно, а пламя коптить. **О.** минеральн. маслами въ настоящ. время сводится главн. образомъ къ **о.** керосиномъ, такъ какъ друг. минеральн. масла употребляются съ этою цѣлью относительно рѣдко. Весьма важное значеніе для **о.** должны имѣть болѣе тяжелые продукты перегонки нефти (пиронафтъ и пр.), именно въ смыслѣ ихъ большей безопасности; но пока для нихъ имѣется еще очень мало подходящихъ лампъ (см. ниже). Впрочемъ, вопросъ о наилучшемъ устройствѣ лампы и для керосина еще только приближается къ рѣшенію, не смотря на то, что керосинъ употребл. для **о.** уже съ начала 60-хъ годовъ. Причина трудности устроить вполнѣ хорош. лампу для минер. маслъ заключается главн. образомъ именно въ необходимости взаимно регулировать притокъ къ мѣсту горѣнія мин. масла и воздуха. На притокъ керосина (какъ и всяк. друг. масла) оказываютъ вліяніе разстояніе верхн. конца фитиля отъ мѣста всасыванія послѣднимъ керосина, степень рыхлости, ширина и толщина фитиля. Такъ какъ керосинъ черезъ нѣсколько минутъ вполнѣ пропитываетъ фитиль до высоты 5 дюйм. (13 сант.), а черезъ 5—6 час. до высоты только 8 дюйм. (20 сант.), то высота горѣлки и резервуара д. б. разсчитана такъ, чтобы при самомъ низк. уровнѣ керосина въ резервуарѣ разстояніе между этимъ уровнемъ и верхн. концемъ фитиля не превышало 8 дюйм.; но тѣмъ лучше, чѣмъ разстояніе это меньше. На этомъ основаніи, горѣлки керосинов. лампъ д. б. не очень длины, а резервуары скорѣе широки, чѣмъ высоки. Чѣмъ рыхлѣе фитиль, тѣмъ легче подымается по немъ (вслѣдствіе волосности) жидкость; керосинъ подымается по фитилю гораздо легче, чѣмъ жирныя масла, а бензинъ легче, чѣмъ керосинъ; поэтому фитили для керосина должны быть плотнѣе, чѣмъ для масла, а для бензина плотнѣе, чѣмъ для керосина: для того, чтобы керосинъ или бензинъ не доставлялся къ мѣсту горѣнія въ избыткѣ сравнительно съ притокомъ воздуха. Что касается толщины и ширины фитиля, то чѣмъ шире и толще фитиль, тѣмъ больше (въ данную единицу времени) доставляется керосину (или друг. жидкости), и наоборотъ. Но излишнее увеличеніе толщины фитиля, увеличивая соотвѣтственно толщину пламени, мѣшаетъ равномѣрному соприкосновенію послѣдняго съ воздухомъ; поэтому, въ случаѣ надобности, лучше увеличивать ширину, а не толщину фитиля (до извѣстныхъ предѣловъ—см. ниже). Самая употребительн. толщина фитилей для керосин. лампъ средн. яркости 2 миллим. (около $^3/_4$ линіи) и для лампъ малой яркости около $1^1/_2$ милл. ($^1/_2$ линіи). По ширинѣ фитиля керосинов. лампы у насъ раздѣляютъ на 14 линейныя, 10 линейныя и 5 линейныя (друг. размѣры употребл. рѣже). При плоскихъ горѣлкахъ названные размѣры соотвѣтствуютъ дѣйствительн. ширинѣ фитиля, при круглыхъ-же они означаютъ ширину фитиля, сложеннаго вдвое, т. е. дѣйствительная ширина 14 линейн. круглаго фитиля д. б. 14×2=28 линій, 10 линейнаго 10×2=20 лин. и т. д. Впрочемъ, на практикѣ названія не всегда соотвѣтствуютъ дѣйствительн. мѣрамъ; напр., 10 линейная горѣлка иногда им. фитиль въ 9 или 11 линій, а 14 линейная въ 13 или 16. При соотвѣтственной вентиляціи, увеличеніе ширины фитиля должно пропорціонально увеличивать силу свѣта; напр., фитиль въ 10 линій долженъ свѣтить вдвое болѣе, чѣмъ фитиль въ 5 линій и т. д.; на самомъ дѣлѣ этого почти никогда не бываетъ: именно вслѣдствіе недостаточно соразмѣрнаго усиленія вентиляціи; иногда случается какъ разъ наоборотъ — лампа съ болѣе широк. фитилемъ, продающаяся за болѣе свѣтлую, на самомъ дѣлѣ свѣтитъ слабѣе лампы съ менѣе широк. фитилемъ (напр., обыкновенная круглая горѣлка, по изслѣдованіямъ М. Алибегова и В. Долинина, при 10 линейн. фитилѣ давала силу свѣта въ 8,4 свѣчи и часовой расходъ керосина на свѣчу въ 3,87 грамм., а при 14 линейномъ фитилѣ—силу свѣта въ 7,5 свѣчей и расходъ керосина въ 5 грамм.): зависитъ это несомнѣнно отъ недостаточности вентиляціи въ горѣлкѣ съ болѣе широк. фитилемъ. Если предположить, что сила свѣта въ 8,5 свѣч. для круглой 10 линейн. горѣлки (дѣйствительная ширина фитиля 20 лин.) нормальная (при хорош. вентиляціи она м. б. больше), то, чтобы получить силу свѣта въ 85 свѣчей, слѣдовало-бы увеличить ширину горѣлки въ 10 разъ, т. е. взять 100 линейный фитиль (200 линій шириною); такое увеличеніе ширины фитиля, вопервыхъ, безобразно увеличило-бы размѣры горѣлки (и всей лампы) и, вовторыхъ, черезъ-чуръ расширивъ поверхность пламени, ослабило-бы его температуру, а слѣдовательно и яркость. Поэтому, въ такихъ случаяхъ гораздо цѣлесообразнѣе увеличить рыхлость и толщину фитиля (конечно, при соотвѣтств. усиленіи вентиляціи): такъ именно и поступаютъ фабриканты новѣйшихъ лампъ съ сильн. свѣтомъ (Ламперeръ и Бернаръ, Дефризъ, Райтъ и Бутлеръ и пр.—см. ниже). Притокъ воздуха и надлежащее (т. е. возможно большее) соприкосновеніе его съ различн. частями пламени зависитъ отъ устройства горѣлки (см. ниже). При этомъ нужно помнить, что недостаточная вентиляція не только уменьшаетъ силу свѣта, но и несоотвѣтственно увеличиваетъ расходъ керосина, т. е. дѣлаетъ **о.** болѣе дорогимъ; доказательствомъ можетъ опять служить приведенная выше обыкновенная круглая горѣлка. На рис. 8-мъ и 9-мъ представлены продольн. и поперечн. разрѣзы обыкновенн. плоской горѣлки: *а а* — плоская четыреугольн. фитильн. трубка, нижнею частью впаянная въ помѣщеніе для шестеренокъ А А; *в в*—шестеренки, приводимыя въ движеніе штифтикомъ съ пуговкою (*к*). Нарѣзками *е е* помѣщеніе А А ввинчивается въ резервуаръ, а на верхн. конецъ его надѣвается кожухъ Б Б В В—съ сѣткою (Б Б)

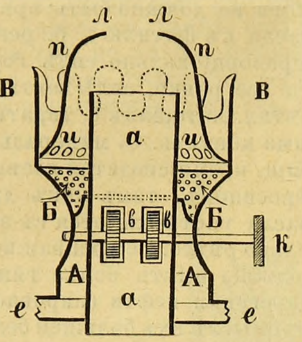


Рис. 8-й. Обыкн. плоская горѣлка; разрѣзъ вдоль фитильн. трубки.

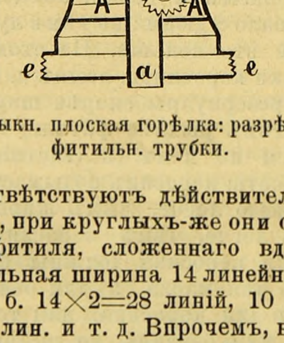


Рис. 9-й. Обыкн. плоская горѣлка: разрѣзъ поперекъ фитильн. трубки.

для притока воздуха, вѣнцомъ (В В) для стекла и колпачкомъ *(п п)*, который окружаетъ фитильн. трубку *(а а)* и, соотвѣтственно формѣ послѣдней, имѣетъ вверху прорѣзъ *(л л)*. Внѣшній воздухъ, входя черезъ сѣтку Б Б, устремляется подъ колпачекъ *(п п)* и здѣсь раздѣляется на двѣ струи: одна (главная) восходитъ, между колпачкомъ и фитильн. трубкою, къ нижн. частямъ пламени, а другая, проникая, черезъ отверстія *(и и)* въ нижней части колпачка, въ промежутокъ между колпачкомъ и стекломъ, подымается до верхн. частей пламени. На рис. 10-мъ показана форма стеколъ, употребляемыхъ при плоск. горѣлкахъ: расширеніе *с с* придаетъ пламени серпообразно изогнутую вверхъ форму. Назначеніе стекла—усиливать тягу т. е. вентиляцію, которая тѣмъ больше, чѣмъ выше стекло; но такъ какъ вентиляція д. б. только достаточна, а не чрезмѣрна (см. выше), то и высота стекла не д. переходить извѣстн. размѣровъ: опытъ показалъ, что для керосинов. горѣлокъ до 15 лин. шириною, какъ плоскихъ такъ и круглыхъ, наиболѣе подходящая высота стекла 8—10 дюйм. (20 — 25 сант.), а для горѣлокъ шире 15 лин.—отъ $10^{1}/_{2}$ до 12 дюйм. (27—30 сант.). Оч. высокія стекла, при томъ, неудобны и легко лопаются. Но стекло только усиливаетъ вентиляцію, для правильности-же горѣнія необходимо, кромѣ того, возможно полное смѣшеніе (соприкосновеніе) воздуха съ парами и газами пламени; въ круглыхъ горѣлкахъ для этой цѣли служитъ пережимъ стекла или пуговка (см. ниже), а въ плоскихъ—верхняя часть колпачка съ прорѣзомъ (*л л* на рис. 8-мъ и 9-мъ). Воздухъ и пары пламени, встрѣчая въ пережимѣ, пуговкѣ или прорѣзѣ колпачка внезапное припятствіе, сплющиваются, измѣняютъ направленіе и тѣснѣе смѣшиваются м. собою. Кромѣ того, болѣе полному сгоранію паровъ или газовъ пламени въ этомъ мѣстѣ очень способствуетъ значительное нагрѣваніе колпачка, пуговки или стекла (на мѣстѣ пережима послѣдняго). Для благопріятнаго дѣйствія прорѣза въ колпачкѣ, пуговки или пережима въ стеклѣ, нужно, чтобы они были на извѣстн. разстояніи отъ фитиля и находились въ извѣстн. отношеніяхъ къ размѣрамъ фитиля. При слишкомъ больш. разстояніи названныхъ приспособленій отъ фитиля смѣшеніе воздуха съ парами и газами пламени недостаточно полное и происходитъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ пламя уже успѣло нѣсколько охладиться, вслѣдствіе чего пламя теряетъ яркость и легко коптитъ; при оч. низкомъ положеніи прорѣза колпачка или пережима стекла, пламя втягивается въ щель колпачка или трубку стекла ранѣе надлежащаго смѣшенія его съ воздухомъ и, черезъ это, также коптитъ. Убѣдиться въ сказанномъ легко, опуская и подымая стекло съ пережимомъ при кругл. горѣлкѣ. Чѣмъ тяжелѣе минер. масло, тѣмъ прорѣзъ колпачка, пуговка или пережимъ д. б. ниже (до извѣстн. предѣловъ), и наоборотъ; для нашего керосина (уд. вѣса 0,822—0,826) наилучшее разстояніе этихъ приспособленій отъ верхн. конца фитильн. трубки, повидимому, 4—5 лин. (10—13 милл.). Прорѣзъ колпачка (при плоск. горѣлкахъ) дѣлается нѣсколько шире и длиннѣе фитильн. трубки, а пережимъ стекла (при кругл. горѣлкахъ) или равный, по діаметру, съ фитильн. трубкою, или на $^{1}/_{2}$—1 лин. (1—2 милл.) шире; слишкомъ широкій прорѣзъ или пережимъ недостаточно смѣшиваетъ пламя съ воздухомъ, а слишкомъ узкій черезъ чуръ вытягиваетъ пламя и дѣлаетъ его колеблющим-

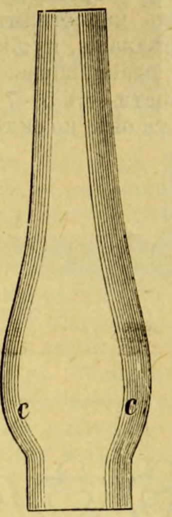


Рис. 10-й. Стекло для плоской горѣлки.

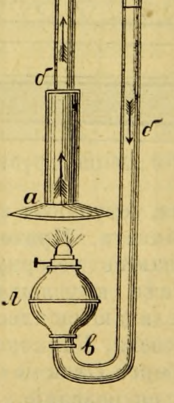


Рис. 11-й. Автоматическая лампа Кумберга.

ся. Относительно пуговокъ—см. ниже (при кругл. горѣлкахъ). На рис. 8-мъ и 9-мъ представлена *обыкновенная плоская горѣлка;* б. ч. другихъ употребительныхъ плоскихъ горѣлокъ мало отличаются отъ обыкновенной, какъ по своему устройству, такъ и по своимъ свѣтовымъ качествамъ. Вообще-же о плоскихъ горѣлкахъ нужно сказать, что пригодны онѣ, главн. образомъ, для фитилей малой линейности—въ 5—7 линій; при большей линейности онѣ, по силѣ свѣта и по расходу керосина, уступаютъ кругл. горѣлкамъ той-же линейности. Притомъ, плоскія горѣлки нагрѣваютъ резервуаръ сильнѣе, а потому опаснѣе круглыхъ. Особенностью устройства отличаются плоскія горѣлки «Дуплексъ», Кобозева, Гичкокса и автоматич. горѣлка Кумберга. Отличіе «Дуплексъ», какъ показываетъ ея названіе, заключается въ томъ, что, вмѣсто одного, у нея 2 фитиля (съ соотвѣтствующими двумя прорѣзами въ колпачкѣ), сидящихъ параллельно и одновременно приводимыхъ въ движеніе тремя парами шестеренокъ; какъ по силѣ свѣта, такъ и по расходу керосина, можетъ б. отнесена къ хорошимъ (см. таблицу на стр. 979), но оч. сильно нагрѣваетъ резервуаръ, а потому не безопасна. Горѣлка Кобозева имѣетъ 4 фитиля, сидящихъ накрестъ; она, по свѣту, сильнѣе большинства 14 линейныхъ круглыхъ горѣлокъ, но, какъ показали изслѣдованія М. Г. Алибегова и В. К. Долинина, нѣсколько убыточна по расходу керосина (4,18 граммъ на свѣчу въ часъ). Плоская горѣлка Гичкокса (10 линейная) отличается тѣмъ, что въ ней вентиляція производится часов. механизмомъ, вдѣланнымъ въ центральн. трубку стойки лампы; вентиляція эта настолько велика, что лампа хорошо горитъ безъ стекла—какъ съ керосиномъ, такъ и съ пиронафтомъ, при маломъ расходѣ того и другого. Лампа (вся металлическая—никеллированная) безопасна, такъ какъ при опрокидываніи ея керосинъ не выливается, а пламя само собою тухнетъ. Но она дорога (14 р.) и неудобна въ томъ отношеніи, что, для поддержанія надлежащаго свѣта, часов. механизмъ приходится заводить кажд. 3—4 часа. Кромѣ того, она, какъ и всѣ лампы безъ стекла, хорошо горитъ только при совершенно спокойн. воздухѣ. Автоматическая лампа Кумберга (10 линейн.) также горитъ безъ стекла (рис. 11-й): нагрѣтый пламенемъ воздухъ входитъ въ колпакъ *(а)*, висящій надъ лампою *(л)*, идетъ, какъ показываютъ стрѣлки, по трубкѣ *б б*, у *в* переходитъ въ трубку, идущую сквозь лампу *(л)*, и служитъ для вентиляціи пламени; такъ какъ воздухъ нагрѣтъ, то сгораніе паровъ и газовъ пламени происходитъ полнѣе. По свидѣтельству С. И. Ламанскаго, лампа эта съ керосиномъ даетъ силу свѣта въ 12,2 свѣчи (для 10 линейн. горѣлки весьма значительную), при оч. небольш. расходѣ керосина (3,54—3,66 грамм. въ часъ на свѣчу); но она коптитъ при малѣйш. движеніи воздуха и засоряетъ сажею трубку *(а)*; лучше въ этомъ отношеніи подобная-же лампа Макарова (съ подогрѣвателемъ). Въ послѣдн. время появились *безопасныя* лампы съ плоск. фитилями; на выставкѣ предметовъ освѣщенія въ С.-Пет., кромѣ описанной лампы Гичкокса (безъ стекла), ихъ было три (со стекломъ): Дефриза, Шафтсбюри (обѣ англійскія) и Бредена (изъ Вѣны). *Крестьянская лампа* Дефриза вся изъ желт. мѣди, им. форму широк. подсвѣчника, въ 5 вершк. высотою; фитиль (9 лин. шириною и около 2 милл. толщиною) заключенъ въ металлическую трубку, опускающуюся до дна резервуара и окруженъ въ ней порист. составомъ, запирающимъ также и дно трубки. Составъ этотъ позволяетъ керосину проникать до фитиля, но дѣлаетъ невозможнымъ опусканіе пламени до керосина въ резервуарѣ (при задуваніи и пр.). Къ верхн. отверстію фитильн. трубки приспособленъ самотушитель, мгновенно гасящій пламя при паденіи лампы. Лампа дѣйствительно безо-

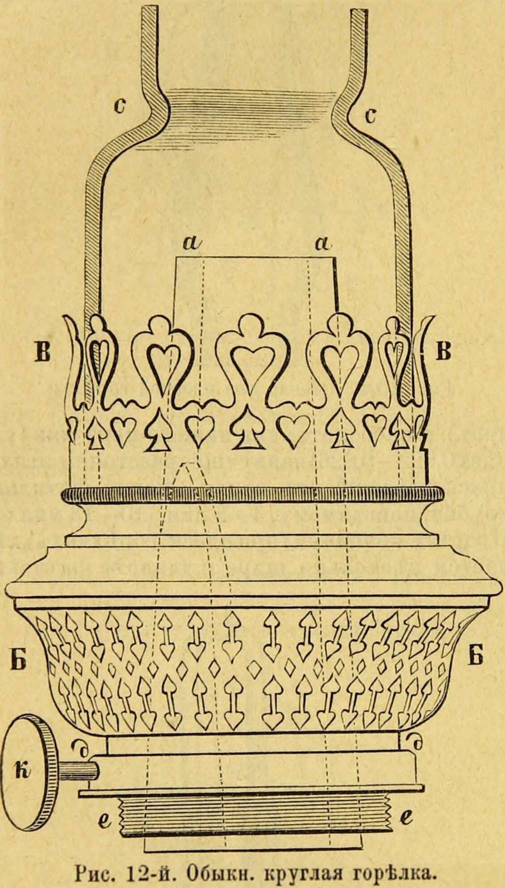


Рис. 12-й. Обыкн. круглая горѣлка.

пасна и, притомъ, дешева (въ Англіи 1 шиллингъ=60 к.). Лампы Шафтсбюри также всѣ металлическія, съ тушителемъ, мгновенно гасящимъ пламя при давленіи на него пальцемъ, при опрокидываніи или паденіи лампы. Лампы и горѣлки различн. величинъ. Цѣны въ Англіи отъ 2 шиллинговъ. Горѣлка лампъ Бредена отличается тѣмъ, что фитиль ея и внутри резервуара заключенъ въ плоск. мѣдн. футляръ, не позволяющій керосину выливаться при опрокидываніи лампы, а пламени проникать (при задуваніи и т. п.) до паровъ керосина (воспламениться керосинъ можетъ только въ формѣ паровъ), собирающихся поверхъ керосина, слѣдовательно выше уровня нижн. открытаго конца футляра. При металлическ. резервуарѣ лампу можно считать безопасною. На рис. 12-мъ и 13-мъ представлена *обыкновенная круглая горѣлка:* а а а а — фитильн. трубка нѣсколько коническ. формы и съ двойн. стѣнками, между которыми помѣщается фитиль; трубка эта нижн. своею частью вдѣлана въ помѣщеніе для шестеренокъ (А), окруженное малымъ кожухомъ *(д д е е);* черезъ отверстіе *о* помѣщеніе А сообщается съ резервуаромъ, а черезъ отверстіе *н* съ внутренностью фитильн. трубки. Фитиль движется между стѣнками фитильн. трубки при помощи пары шестеренокъ *(в в)*, приводимыхъ въ движеніе штификомъ съ пуговкою *(к)*. Со стороны послѣдняго въ фитильн. трубкѣ находится треугольное отверстіе *(м)*— для притока воздуха внутрь фитильн. трубки. Малый кожухъ *(д д е е)* нижн. концомъ ввинчивается въ резервуаръ лампы, а на верхн. его конецъ навинченъ большой кожухъ (ББВВ), состоящій изъ сѣтки (ББ), для притока внѣшн. воздуха, и вѣнца (ВВ), поддерживающаго стекло. Теченіе воздуха на рис. 13-мъ означено стрѣлками: наружн. воздухъ, входя, сквозь сѣтку ББ, въ больш. кожухъ, по наружн. стѣнкѣ фитильн. трубки, черезъ отверстія *і і* и *г г,* устремляется къ наружн. частямъ пламени, а черезъ треугольн. отверстіе *м* направляется, внутри фитильн. трубки, къ внутр. частямъ пламени. Если горѣлка безъ пуговки, то на нее надѣвается стекло съ пережимомъ *(с с* на рис. 12-мъ): о значеніи и размѣрахъ пережима стекла сказано выше (стр. 969). Б. ч. другихъ употребительныхъ кругл. горѣлокъ, безъ пуговокъ, за нѣкотор. незначительн. измѣненіями, по устройству своему, сходны съ только-что описанною обыкнов. кругл. горѣлкою; и всѣ горѣлки безъ пуговокъ съ 10 линейн. фитилемъ горятъ сравнительно, а часто и абсолютно (обыкновенная, «Космосъ» и др.) лучше, чѣмъ съ 14 линейнымъ—слѣдовательно всѣ не даютъ достаточн. вентиляціи для 14 линейн. горѣлки. Исключеніе въ этомъ отношеніи составляетъ только 14-линейн. горѣлка Кумберга «Феноменъ» (рис. 14-й), отличающаяся особ. устройствомъ. Фитильн. трубка *(а а а)* этой горѣлки, окружена трубкою *(н н н н),* но не коническою (какъ въ кругл. горѣлкахъ съ пуговкою), а цилиндрическою, оканчивающеюся нѣсколько ниже верхн. конца фитильн. трубки. Сѣтчатый большой кожухъ замѣненъ сплошнымъ колпакомъ *(о о п п п п),* заворачивающимся надъ фитильн. трубкою въ формѣ свода съ отверстіемъ *(о о)* посрединѣ (на разстояніи 4 лин. или 10 милл. отъ верхн. конца фитил. трубки). Отверстіе это одинаковаго діаметра съ верхн. концомъ фитильн. трубки и дѣйствуетъ здѣсь подобно пережиму стекла. Колпакъ *(о о п п п п)* открытъ снизу, въ трубкѣ-же *н н н н* у *и и* рядъ кругл. отверстій кругомъ, а на высотѣ *г* три большихъ четыреугольн. отверстія (видно только одно у *г*). У *м* треугольн. вырѣзъ фитильн. трубки; *д д х х* — малый кожухъ. Стекло *(С)* прямое, постепенно слегка суживающееся по направленію кверху; оно придерживается на выступахъ колпака кольцомъ *к к.* Теченіе воздуха показано стрѣлками. По силѣ свѣта и расходу керосина д. б. отнесена къ хорошимъ (см. таблицу стр.979). Оч. существ. недостатокъ—не совсѣмъ прочное и вообще довольно плохое устройство механизма, подымающаго фитиль, вслѣдствіе чего ровное поднятіе фитиля достигается съ трудомъ, особенно

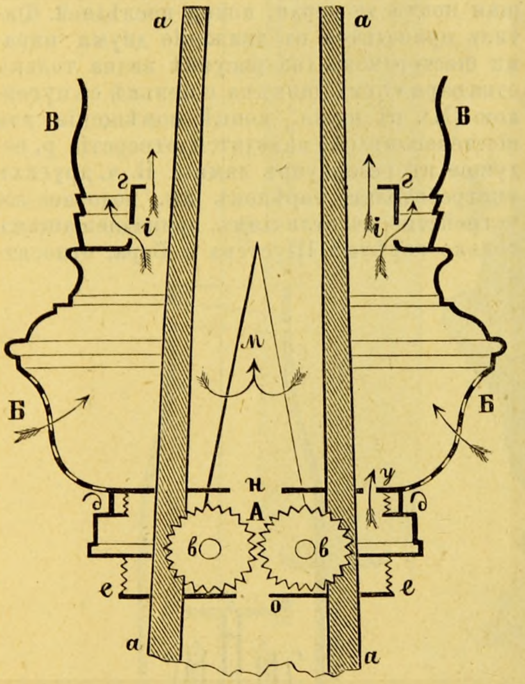


Рис. 13-й. Разрѣзъ обыкновенн. круглой горѣлки.

послѣ того, какъ механизмъ успѣлъ уже нѣсколько износиться. Какъ показали изслѣдованія, замѣна, для 14 линейн. горѣлокъ, пережима стекла металлическ. пуговкою увеличиваетъ силу свѣта и уменьшаетъ расходъ керосина. Пуговка дѣйствуетъ подобно пережиму стекла, т. е. перемѣшивая пары и газы пламени съ воздухомъ, но, кромѣ того, пуговка способствуетъ лучшему сгоранію паровъ и газовъ пламени еще тѣмъ, что накаливается больше стекла. Затѣмъ, сила свѣта при пуговкѣ увеличивается распластываніемъ (расширеніемъ) пламени (при пережимѣ стекла пламя, напротивъ, суживается). При обыкновенн. устройствѣ горѣлки съ пуговкою (см. ниже) разстояніе пуговки отъ фитильн. трубки д. б. такое-же, какъ и пережима стекла при горѣлкѣ безъ пуговки, т. е. около 4—5 линій (10—13 сант.), а діаметръ ея равенъ или даже нѣсколько больше (на 1—1$^1/_2$ лин.=3—4 миллим.) діаметра фитильн. трубки: меньшей величины пуговка мало распластываетъ пламя и недостаточно смѣшиваетъ наружн. части пламени съ воздухомъ, а слишкомъ большая пуговка затемняетъ пламя. Присутствіе или отсутствіе въ пуговкѣ центральн. отверстія, повидимому, не им. особаго значенія. Чтобы усилить притокъ воздуха къ пуговкѣ и способствовать его прогрѣванію, въ горѣлкахъ съ пуговкою дѣлаются извѣстн. видоизмѣненія, самое существенное изъ которыхъ (кромѣ самой пуговки) заключается въ конической мѣдн. трубкѣ *с с* (рис. 15-й), окружающей фитильн. трубку *(і і)* и направляющей токъ воздуха именно на пуговку. На рис. 15-мъ представленъ разрѣзъ 14 лин. горѣлки съ пуговкою Шустера и Бера; *і і* — фитильн. трубка (съ двойн. стѣнками), *д* — трубочка для вкладыванія трубочки *з*, на которой сидитъ пуговка *п п* съ центральн. отверстіемъ *к*. Трубочка *д* впаена въ дно фитильн. трубки и открывается внизу (отверстіемъ *н*) въ помѣщеніе для шестеренокъ А; черезъ эту трубку *(д)* и вложенную въ нее трубочку *з* пары керосина изъ А подымаются на верхъ пуговки (черезъ отверстіе *к*). Малый кожухъ *(о о х х)* сообщается съ помѣщеніемъ шестеренокъ (А) больш. отверстіемъ *(т' т'')*, составляющимъ продолженіе треугольнаго вырѣза *(т'' т)* фитильной трубки (соотвѣтств. вырѣзу *м* на рис. 13-мъ), и съ большимъ кожухомъ нѣскольк. малыми отверстіями, изъ которыхъ на рис. означено только одно (И). Внутри большаго кожуха ББ *л л*, навинченнаго на малый *(о о х х)*, впаена конусообразная трубка *с с*, окружающая фитильн. трубку и доходящая почти до верхн. конца послѣдней. Фитиль приводится въ движеніе двумя парами шестеренокъ (на рисункѣ видна только одна пара *е)*, сидящихъ на шпинькѣ съ пуговкою (М); въ нижн. концѣ помѣщенія для шестеренокъ (А) находится отверстіе *р*, ведущее въ резервуаръ лампы. Б. ч. другихъ употребительн. горѣлокъ им. подобное-же устройство; къ отличіямъ, принадлежащимъ только горѣлкѣ Шустера и Бера, относятся: отверстія (на рис. показано только *ı)*, вентилирующія малый кожухъ и помѣщеніе для шестеренокъ (съ цѣлью охлажденія ихъ), и гидравлическій клапанъ, не позволяющій пламени проникать въ резервуаръ; клапанъ этотъ состоитъ изъ опрокинутой мѣдной чашечки, лежащей краями въ коль-

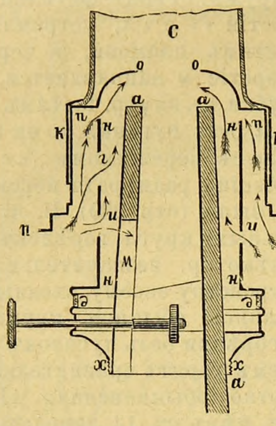


Рис. 14-й. Горѣлка Кумберга «Феноменъ».

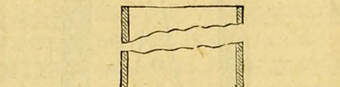


Рис. 15-й. Горѣлка Шустера и Бера.

цеобразномъ углубленіи *(у у)*, окружающемъ отверстіе *р*; керосинъ, стекающій съ фитиля, накопляется въ углубленіи *у у*, вслѣдствіе чего чашечка, допуская теченіе паровъ и газовъ снизу вверхъ, не позволяетъ имъ проходить въ обратн. направленіи. Теченіе воздуха означено на рис. стрѣлками. Самое существенное отличіе горѣлокъ съ пуговками, какъ сказано, составляетъ коническая трубка *(с с)*, направляющая теченіе наружн. слоя воздуха на пуговку; въ описанной горѣлкѣ трубка чуть-чуть не доходитъ до конца фитильн. трубки, въ другихъ она оканчивается на уровнѣ съ трубкою и въ третьихъ значительно ниже фитильн. трубки: на $^1/_3$ (горѣлки съ такою низкою трубкою горятъ хуже, напр. «Викторія», «Баку»). Въ горѣлкѣ Шустера и Бера конусообразн. трубка *(с с)* сплошная; въ б. ч. другихъ горѣлокъ у основанія этой трубки находится рядъ отверстій, сообщающій ее съ пространствомъ между нею и стекломъ. Стекла при горѣлкахъ съ пуговками обыкновенно безъ пережима: имѣютъ форму, показанную на рис. 15-мъ. Пережимъ стекла при пуговкѣ, повидимому только мѣшаетъ правильн. горѣнію. Если нѣкот. горѣлки хорошо горятъ при одновременн. существованіи пуговки и пережима, то это объясняется присутствіемъ въ этихъ горѣлкахъ друг. приспособленій, содѣйствующихъ горѣнію, напр. хорошій свѣтъ горѣлки «Геркулесъ» несомнѣнно зависитъ главн. образомъ отъ существованія въ ея фитильн. трубкѣ, вмѣсто одного, двухъ противулежащихъ треугольныхъ вырѣзовъ, чѣмъ значительно усиливается вентиляція. Лучшія изъ употреблявшихся у насъ до сихъ поръ круглыхъ горѣлокъ указаны въ таблицѣ (стр.979). Но и самыя лучшія горѣлки описаннаго типа не даютъ той силы свѣта, которая должна-бы соотвѣтствовать ширинѣ ихъ фитиля, что зависитъ несомнѣнно отъ недостатка вентиляціи въ горѣлкахъ этого типа; тѣмъ менѣе подобныя горѣлки годятся для полученія значительно большей

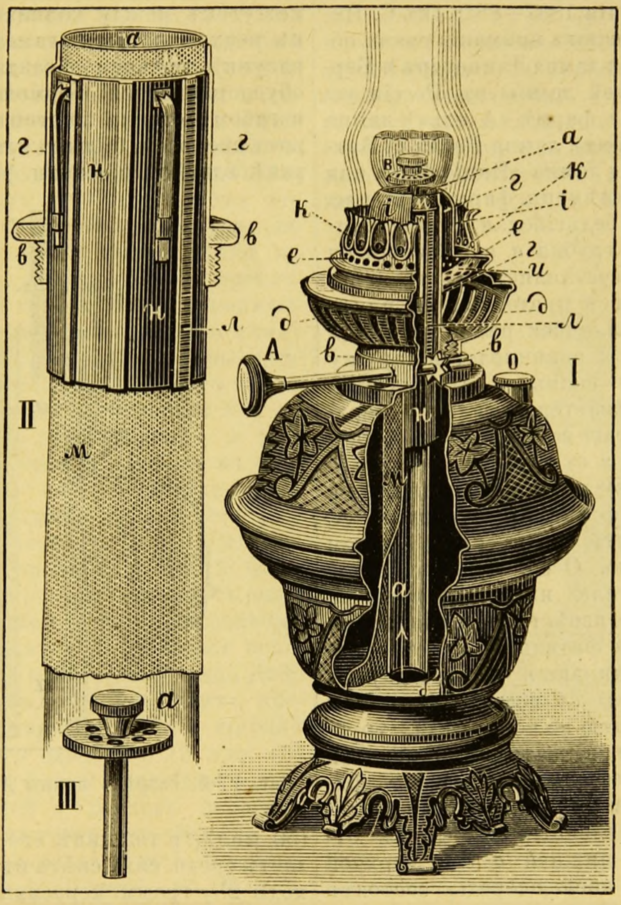


Рис. 16-й. Лампа белгійскаа. I: лампа. II: фитильн. трубка *(а а)* и фитиль *(м м)* съ футляромъ *(н н)*. III: пуговка.

силы свѣта—въ 40—50—100 свѣчей! Требованіямъ болѣе сильной вентиляціи, а слѣдовательно и возможности полученія болѣе сильн. и яркаго свѣта, повидимому, вполнѣ могутъ удовлетворять появившіяся въ послѣдн. время иностранн. лампы съ горѣлками, въ которыхъ центральная тяга воздуха значительно усилена длинною трубкою, идущею черезъ всю горѣлку и спускающеюся до самаго дна резервуара. Изъ лампъ этого типа, бывшихъ на выставкѣ предметовъ освѣщенія 1887—88 г. (въ С.-Петербургѣ), заслуживаютъ вниманія главн. образомъ 4: бельгійская лампа Лампереръ и Бернаръ (монополія этой лампы въ Россіи уступлена московской фирмѣ «Адель»), лампа Дефриза (англ. фирма), лампа Райта и Бутлера (англ. фирма) и лампа «Національ» или «Интернаціональ» (нѣмецк. фирма). На рис. 16-мъ представлена бельгійская лампа: мѣдная цилиндрическ. трубка *а а* (діаметръ ея 25 милл. =1 дюм.) составляетъ внутр. стѣнку фитильн. трубки и продолжается внизъ вплоть до дна металлическ. резервуара, гдѣ она плотно впаяна и оканчивается наружу (внизу резервуара) полнымъ отверстіемъ. На трубку эту надѣвается фитиль *м м*, верхняя половина котораго заключена въ металлическую оправу *н н* съ зубчатою рейкою *л*; дѣйствіемъ на рейку шестерни, сидящей на внутр. концѣ штифтика съ пуговкою А, производится поднятіе и опусканіе фитиля вмѣстѣ съ оправою. Особ. приспособленіе не позволяетъ фитилю ни подыматься, ни опускаться дальше извѣстн. предѣловъ. Надѣвъ на трубку *а а* фитиль *(м м)* съ оправою *(н н)*, навинчиваютъ на резервуаръ малый кожухъ *(в в)* съ помѣщеніемъ для шестеренки и сидящею на немъ мѣдн. трубкою *г г*, которая обхватываетъ фитиль снаружи (составляетъ наружн. стѣнку фитильн. трубки). Затѣмъ, надѣваютъ большой кожухъ, составленный изъ двухъ отдѣльныхъ частей: нижней *д д* и верхней *е е*; послѣдняя, въ свою очередь, состоитъ изъ дырчатаго, выпуклаго внизъ, дна *(и)*, колпака *і і*, верхн. край котораго сводообразно загибается надъ фитилемъ, и вѣнца для стекла *(к к)*. Пуговка В, формы, показанной въ III, надѣвается на штифтикъ, укрѣпленный внутри верхн. конца трубки *а а* при помощи >—. Діаметръ отверстія колпака *(і і)* надъ фитилемъ равенъ діаметру трубки *г г*, обхватывающей фитиль снаружи; разстояніе этого отверстія отъ фитильной трубки около 5 линій (13 миллим.); разстояніе пуговки отъ фитильн. трубки около 1 дюйма (25 милл.); діаметръ нижн. дырчатаго кружка пуговки около 12 лин. (31 милл.). Въ *о* —отверстіе, черезъ которое можно вливать керосинъ, не отвинчивая горѣлки; въ него ввинчивается металлическ. пробка съ предохранительн. клапаномъ—на случай взрыва. Пламя вентилируется двойн. токомъ воздуха: однимъ, подымающимся по трубкѣ *а а* къ внутр. частямъ пламени, и другимъ, входящимъ черезъ щели *д д* и устремляющимся главн. образомъ подъ колпакъ *і і*, который концентрируетъ его вокругъ нижн. наружн. частей пламени, но отчасти также направляющимся (черезъ дырочки въ нижн. части колпака, видимыя на рисункѣ) въ промежутокъ между колпакомъ и стекломъ—къ верхн. частямъ пламени. Показанная на рисункѣ тюльпанообразная форма пламени обусловливается формою пуговки и особ. изгибомъ стекла на этомъ мѣстѣ. Лампа горитъ прекрасн. бѣлымъ пламенемъ и, при ширинѣ вдвойнѣ сложенн. фитиля въ $19^{1}/_{2}$ лин. (50 милл.) и толщинѣ его въ 1 лин. (3 милл.), даетъ средн. силу свѣта въ 40 свѣчей, при расходѣ $2^{3}/_{4}$ грамм. керосина въ часъ на свѣчу. По силѣ свѣта, бѣлизнѣ и ровности пламени и расходу керосина, лампу эту можно считать для керосина *лучшею* изъ изслѣдованныхъ (см. таблицу на стр. 979). Она почти такъ-же хорошо горитъ и съ пиронафтомъ (0,85 при 17° Ц.); но въ этомъ послѣдн. отношеніи нѣсколько уступаетъ лампѣ Дефриза. Она почти безопасна; но вполнѣ безопасною становится только тогда, когда на часть фитиля, находящуюся въ резервуарѣ, надѣта сѣтчатая металлическ. трубка (м. б. куплена вмѣстѣ съ лампою); но еще было-бы лучше, если-бы общество, приготовляющее эти лампы, замѣнило сѣтчатую трубку сплошною (какъ въ лампѣ Дефриза), п. ч. сѣтчатая трубка, при небрежн. обращеніи съ нею,

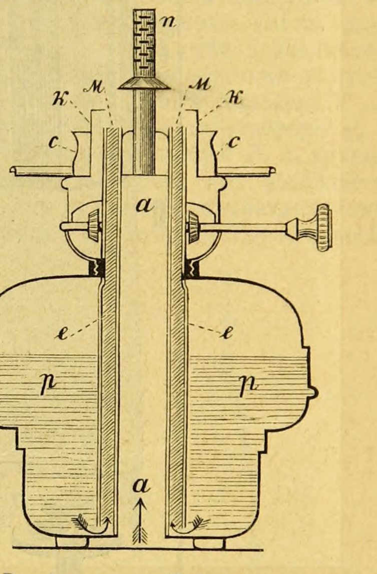


Рис. 17-й. Разрѣзъ лампы Дефриза съ пуговкою.

легко м. б. порвана. Цѣна лампы въ 40 свѣчей вмѣстѣ со стекломъ отъ 5 р. (стекло отдѣльно 50 к.), въ 70 свѣч. отъ 6 р. 50 к. и въ 100 свѣч. отъ 8 р.; подставки для лампы отъ 1 р. 50 к. (въ Москвѣ у Адель—Больш. Лубянка, домъ Бауера, въ Петерб. у Іогансона — Казанская, 27). Лампа Дефриза (рис. 17-й), изобрѣтенная также бельгійцемъ Луи Сепюлкромъ, но проданная англійской фирмѣ Дефриза, по устройству похожа на предыдущую; отличается отъ нея: формою колпака *(к к)* и пуговки *(п)*, отсутствіемъ металлическ. оправы для фитиля, который приводится въ движеніе тремя шестеренками, отсутствіемъ особ. отверстія для наливанія керосина и, главн. образомъ, мѣдною трубкою съ ребрами *(е е)*, покрывающею фитиль внутри резервуара *(р р)* и прикрѣпленною къ нижн. части горѣлки; трубка эта дѣлаетъ невозможнымъ попаденіе (при задуваніи и т. п.) пламени изъ горѣлки въ пары керосина въ резервуарѣ и препятствуетъ истеченію керосина при опрокидываніи лампы, слѣдовательно дѣлаетъ лампу вполнѣ безопасною. Сила свѣта лампы Дефриза, при ширинѣ фитиля (сложеннаго вдвое) въ 20½ лин. (52 милл.) и толщинѣ его въ 4 милл., 45 свѣчей (см. таблицу), а расходъ керосина 2,82 грамм. въ часъ на свѣчу. Съ керосиномъ, по сравнительн. силѣ свѣта (т. е. если принять въ разсчетъ размѣры фитиля), по ровности и бѣлизнѣ пламени, занимаетъ второе мѣсто послѣ бельгійск. лампы; съ пиронафтомъ горитъ даже лучше (пламя ровнѣе), чѣмъ съ керосиномъ и превосходитъ въ этомъ отношеніи бельгійскую. Оч. хороша кабинетная лампа Дефриза (рис. 18-й) безъ пуговки: горитъ прекрасн. бѣлымъ пламенемъ и, при ширинѣ фитиля (сложеннаго вдвое) въ 13 лин. (33 милл.) и толщинѣ его въ 2 милл., даетъ силу свѣта въ 17 свѣчей и расходъ керосина около 2,80 грамм. на свѣчу въ часъ (съ пиронафтомъ горитъ гораздо хуже). Продаются лампы Дефриза въ Петерб. на Больш. Морской, № 15, у Варбуртона. Лампа «Національ» есть ничто иное, какъ нѣмецкое подражаніе бельгійской лампѣ. Совершенно оригинальн. устройствомъ отличается горѣлка «Гаврей» англ. фирмы Райта и Бутлера. Она также съ центральн. притокомъ воздуха по трубкѣ, спускающейся до дна резервуара; но трубка эта не впаена въ резервуаръ, какъ въ предыдущихъ лампахъ, а составляетъ одно цѣлое съ горѣлкою и вынимается вмѣстѣ съ нею, вслѣдствіе чего горѣлка м. б. приспособлена въ любой резервуаръ достаточн. высоты. На рис. 19-мъ представленъ продольн. разрѣзъ горѣлки, вставленной въ резервуаръ. Верхн. своими частями (больш. кожухъ, колпакъ и пр.) горѣлка ничѣмъ особымъ не отличается отъ предыдущихъ двухъ горѣлокъ; вся особенность ея устройства заключается въ частяхъ, лежащихъ ниже больш. кожуха. Между двойными стѣнками трубки АА вставленъ фитиль *(м м)*, заключенный въ рѣшетчатую металлическую трубку, на которую и дѣйствуютъ зубцы шестеренки, приводящей въ движеніе фитиль. Начиная отъ нижн. конца малаго кожуха (ВВ ББ), фитильн. трубка находится внутри болѣе широкой мѣдн. трубки ЕЕЕЕ, запаенной внизу герметически. Промежутокъ между стѣнками этой трубки и наружн. стѣнками фитильн. трубки (АА) вверху открывается въ сѣтчат. малый кожухъ (ВВББ), а внизу свободно сообщается съ внутренностью трубки АА. Промежутокъ между двойн. стѣнками трубки АА, въ которомъ помѣщенъ фитиль, внизу запаенъ герметически, но, посредствомъ небольш. трубочки *(н)*, проходящей сквозь дно *(п)* трубки ЕЕЕЕ, сообщается съ резервуаромъ. Согласно этому устройству, центральная вентиляція, означенная на рис. стрѣлками, происходитъ так. образомъ: наружн. воздухъ, входя черезъ сѣтку мал. кожуха (ВВББ), направляется внизъ въ промежуткѣ между трубкой ЕЕЕЕ и наружн. стѣнками трубки АА, внизу заворачиваетъ вверхъ въ трубку АА и внутри послѣдней подымается до внутр. частей пламени. Фитиль пропитывается керосиномъ черезъ трубочку *н*. У *н* въ трубкѣ ЕЕЕЕ находится крошечн. отверстіе—для впусканія въ резервуаръ воздуха, по мѣрѣ пониженія уровня керосина. Пуговка *(л)* съ центральн. отверстіемъ. При ширинѣ вдвое сложенн. фитиля въ 17¾ линій (45 милл.) и толщинѣ его въ 1 лин. (3 милл.), сила свѣта 27 свѣ-

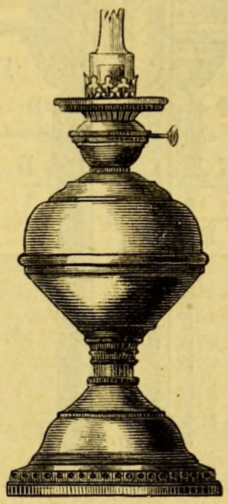


Рис. 18-й. Кабинетная лампа Дефриза (безъ пуговки).

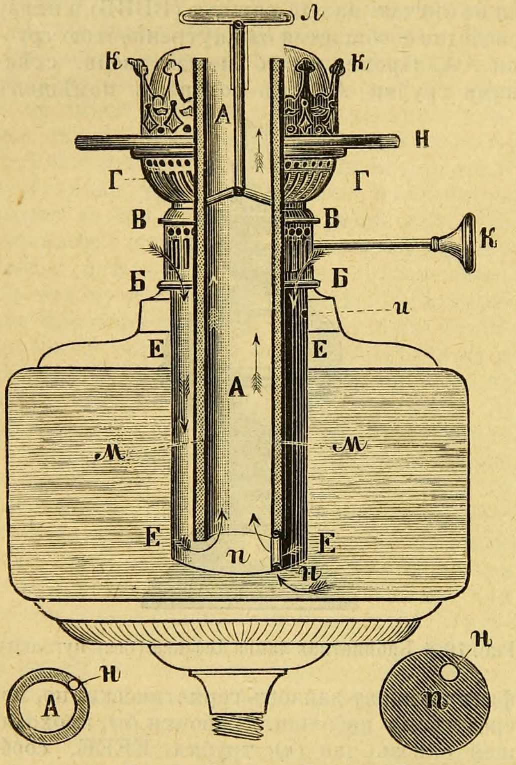


Рис. 19-й. Лампа «Гаврей» (Райта и Бутлера)

чей, а расходъ керосина 3,35 грамма въ часъ на свѣчу. Вполнѣ безопасна. Горѣлка «Гаврей» стоитъ 3 р. (складъ въ Пет. на Вознесенскомъ просп. № 47). Сравнивая горѣлки прежняго типа съ новыми лампами (съ центральн. вентиляціею), можно сказать, что послѣднія построены раціональнѣе, что для полученія большаго свѣта (болѣе 15—20 свѣчей) онѣ только и возможны, а для средняго свѣта (отъ 10 до 15 свѣч.) лучше обыкновенн. кругл. 14 линейн. горѣлокъ, которыя, какъ сказано, страдаютъ недостаткомъ вентиляціи; но что еще важнѣе — горѣлки новѣйшаго типа несомнѣнно гораздо безопаснѣе прежнихъ. Кромѣ того, висячая или стѣнная лампа этого типа, съ сильн. свѣтомъ и, слѣдовательно, довольно высокою температурою, можетъ служить прекраснымъ вентиляторомъ, если надъ стекломъ ея придѣлать металлическій колпакъ, ведущій въ металлическую-же трубу, оканчивающуюся гдѣ-либо внѣ зданія или въ дымов. трубѣ. Въ школахъ и друг. общественн. заведеніяхъ такія лампы (съ такими дешево стоющими вентиляторами) должны замѣнить керосин. лампы прежн. образцовъ. — **Освѣщеніе болѣе тяжелыми продуктами перегонки нефти,** извѣстными подъ названіемъ *пиронафта* и *соляроваго масла,* важно главн. образомъ въ отношеніи безопасности, такъ какъ продукты эти (уд. вѣса болѣе 0,84) испаряются и воспламеняются гораздо труднѣе керосина: вспыхиваютъ (отъ приближенія горящ. тѣла) только при температурѣ около 80°—90° Ц (64°—72° Р), между тѣмъ какъ даже сравнительно безопасный керосинъ загорается уже при 35° Ц (28° Р). Поэтому, понятно, какого числа несчастн. случаевъ возможно было-бы избѣжать, если-бы удалось замѣнить керосинъ болѣе тяжелыми маслами. Все дѣло сводится къ тому, чтобы найти такія лампы простого устройства, которыя горѣли-бы съ тяжелыми маслами, по крайней мѣрѣ, такъ-же хорошо, какъ съ керосиномъ. Затрудненіе здѣсь заключается именно въ слабой испаряемости и въ сравнительно болѣе медленномъ поднятіи этихъ маслъ по фитилю. Согласно этимъ ихъ качествамъ, лампы для нихъ должны составлять нѣчто среднее между масляными и керосиновыми: разстояніе верхн. конца фитиля отъ уровня масла возможно короче, самый фитиль рыхлѣе (какъ для раст. маслъ); при этомъ, для усиленія испаряемости тяжел. масла, горѣлки слѣд. устраивать такъ, чтобы онѣ нѣсколько подогрѣвали масло, напр. удлиннять металлическ. фитильн. трубку до дна резервуара или припаивать къ ней металлическ. пластинки, спускающіяся въ резервуаръ, и т. п. Хорош. горѣніе пиронафта въ описанн. выше лампѣ Дефриза слѣд. приписать главн. образомъ именно нагрѣванію пиронафта металлич. трубкою, одѣвающею фитиль внутри резервуара. Вентиляція д. б. довольно сильная, такъ какъ тяжел. масла, хотя и немного, но богаче углеродомъ, чѣмъ керосинъ. Пережимъ стекла, металлическ. пуговка, нужно думать, должны б. опущены нѣсколько ниже, чѣмъ для керосина. Изъ 27 керосинов. лампъ, изслѣдованныхъ М. Алибеговымъ и В. Долининымъ, всѣ (кромѣ двухъ) горятъ и съ пиронафтомъ, но даютъ съ послѣднимъ гораздо меньше свѣта при больш. расходѣ освѣтительн. матеріала; исключеніе въ этомъ отношеніи составляетъ только 5 линейн. плоская горѣлка Кумберга, давшая 4,33 свѣчи, при расходѣ 3,99 грамм. пиронафта на свѣчу въ часъ (съ керосиномъ 4,21 свѣчи и 3,94 грамма); лампа эта обладаетъ самою короткою горѣлкою (всего 29 милл.=$11^1/_2$ линій). Изъ лампъ новѣйш. конструкціи (съ центральн. вентиляціею) бельгійская и 21 линейн. Дефриза горятъ съ пиронафтомъ хорошо (см. выше). Лампы съ болѣе или менѣе сложн. приспособленіями, напр. Гичкокса съ вентилирующимъ часов. механизмомъ, Тхоржевскаго съ особ. подогрѣвателемъ (лампочкою) и т. п., не удобны по своей сложности. — **Освѣщеніе минеральн. маслами**

болѣе легкими, чѣмъ керосинъ. Сюда относится главн. образомъ *бензинъ*—также продуктъ перегонки нефти. Быстрота испаренія этихъ маслъ еще больше, а температура вспышки гораздо ниже, чѣмъ для керосина, а потому употребленіе ихъ сопряжено еще съ большею опасностью, чѣмъ керосина. На этомъ основаніи практическ. примѣненіе ихъ для **о.** оч. ограничено. Извѣстна небольш. мѣдн. бензиновая лампочка, резервуаръ которой наполняется губкою, служащею для впитыванія наливаемаго въ лампу бензина; при очень тонкомъ фитилѣ, даетъ ничтожный свѣтъ. Бензиновыя свѣчи Пушкарева (рис. 20-й, 21-й и 22-й) горятъ очень порядочно; пламя ихъ, по желанію, м. б. уменьшаемо до свѣта ночника и увеличиваемо до силы 2-хъ стеар. свѣчей (по свидѣтельству изобрѣтателя); сами по себѣ онѣ довольно безопасны... но бензинъ на столько опасный горючій матеріалъ, что держать его въ жиломъ помѣщеніи и, въ особенности, довѣрять его прислугѣ нельзя посовѣтовать. Притомъ-же бензиновая свѣча ни въ какомъ случаѣ не можетъ замѣнить, по удобству, стеариновую, легко тухнетъ при переноскѣ, требуетъ особенно тщательн. заправки, частой прочистки горѣлочн. отверстій и пр.

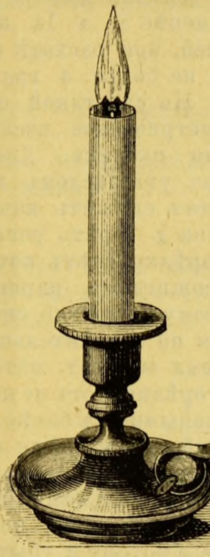


Рис. 20-й. Свѣча Пушкарева.

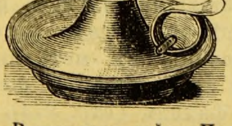


Рис. 21-й. Резервуаръ свѣчи Пушкарева.

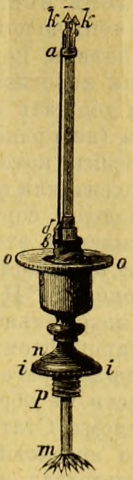


Рис. 22-й. Горѣлка свѣчи Пушкарева (отвинченъ резервуаръ и снятъ цилиндръ изъ бѣлаго стекла, обыкновенно надѣваемый на горѣлку: рис. 20-й) *am*—металлич. трубка съ вставленнымъ въ нее фитилемъ; *абкк*—регуляторъ, состоящій изъ прутика *аб,* на которомъ сидитъ кольцо *а* съ припаенными къ нему двумя рожками *кк.* Въ шляпкѣ *оо* находится винтовая трубка *в,* въ пазы которой входятъ косые нарѣзы ножки *б* прутика *аб.* Вращая шляпку *оо* въ ту или другую сторону, заставляютъ подыматься или опускаться прутикъ *аб,* а вмѣстѣ съ нимъ и рожки *кк:* при выдвиганіи рожковъ пламя усиливается, а при опусканіи ихъ ослабѣваетъ. У *п* отверстія (видно только одно), сообщающія резервуаръ съ наружн. воздухомъ. На части *ii* нарѣзки *p*—для ввинчиванія горѣлки въ резервуаръ.

ЧТО НЕОБХОДИМО ДЛЯ УСТРАНЕНІЯ ОПАСНОСТИ ОСВѢЩЕНІЯ МИНЕРАЛЬН. МАСЛАМИ? Прежде всего нужно, чтобы для **о.** употреблялись только масла съ *относительно высокою температурою вспышки,* т. е. такія, пары которыхъ, отъ приближенія огня, вспыхивали-бы при температурѣ, по крайней мѣрѣ, градусовъ на 10° Ц (8° Р) выше самой высокой комнатн. температуры; необходимо это потому, что масла эти (керосинъ) въ резервуарѣ горящ. лампы могутъ нагрѣваться на 10° Ц (8° Р) и даже выше, чѣмъ температура комнатн. воздуха. Для обыкнов. жилыхъ комнатъ, температура воздуха которыхъ почти никогда не подымается выше 25°Ц (20°Р), можетъ быть достаточенъ керосинъ, температура вспышки котораго не *ниже* 35°Ц (28°Р); но для бань, театровъ, казармъ и т. п., въ которыхъ температура воздуха можетъ доходить до 35°Ц (28°Р) и болѣе, слѣд. употреблять керосинъ съ температурою вспышки не менѣе 50° Ц (40°Р). Измѣряется температура вспышки минер. маслъ посредствомъ особ. приборовъ, между которыми для керосина наиболѣе точный Абеля-Пенскаго. Приблизительно температуру вспышки керосина можно опредѣлить так. образомъ: въ тарелку или блюдцо, наполненное теплою водою (въ 35°—40°Ц или 28°—32°Р), налить, поверхъ воды, около 1 чайн. ложки керосина, поднести зажженн. спичку и держать ее надъ поверхностью керосина (не прикасаясь къ нему) секундъ 5; керосинъ, который, при этомъ, загорится, — опасенъ для употребленія. Въ продажѣ встрѣчаются сорта керосина, которые не выдерживаютъ этой пробы. Температура вспышки пиронафта гораздо выше, чѣмъ керосина: около 84° Ц (67,2° Р) и выше; потому-то такъ желательно было-бы замѣнить керосинъ пиронафтомъ, по крайней мѣрѣ, для народа, отъ котораго нельзя требовать особ. тщательности въ обращеніи съ освѣтительн. матеріаломъ. Статистика показала, что большинство несчастій, причиняемыхъ керосиномъ, происходитъ отъ разбитія стеклянныхъ или фарфоров. резервуаровъ. На этомъ основаніи, желательно, чтобы *резервуары* для керосинов. лампъ дѣлались только *металлическіе* (лучше всего мѣдные, такъ какъ жестяные недостаточно прочны). Резервуары эти нагрѣваютъ керосинъ больше стеклянныхъ и фарфоровыхъ, но, во всяк. случаѣ, не на столько, чтобы, ради этого, можно было отдавать предпочтеніе послѣднимъ. Затѣмъ, причиною пожаровъ, обжоговъ и пр. служили: опрокидываніе лампъ и выливаніе изъ нихъ керосина, проникаціе пламени черезъ горѣлку въ резервуаръ (при задуваніи пламени, при вѣтрѣ, при переносѣ лампъ и т. п.). Лампы, слѣдовательно, д. б. устроены так. образомъ, чтобы при опрокидываніи ихъ керосинъ или вовсе не вытекалъ, или только едва сочился; для этого *нарѣзки горѣлокъ* д. б. *пригнаны точно къ резервуарамъ,* а *навинчиваніе* ихъ на резервуары, всякій разъ, д. б. возможно *плотное* (до отказа). *Внутренность фитильной трубки не должна имѣть сообщенія съ резервуаромъ:* въ этомъ отношеніи новѣйш. горѣлки съ центральною трубкою, проникающею резервуаръ, но не сообщающеюся съ нимъ (стр. 974—6), заслуживаютъ предпочтенія. *Фитиль* д. *совершенно выполнять пространство между стѣнками фитильн. трубки:* чтобы не оставалось промежутковъ между нимъ и стѣнками трубки; но въ тоже время онъ не долженъ б. слишкомъ тугъ, такъ какъ оч. тугой фитиль плохо всасываетъ керосинъ и легко обезображивается. На этомъ основаніи, никогда *не слѣдуетъ покупать фитиля, не примѣривъ его къ горѣлкѣ.* Но безопаснѣе всего, если фитиль вплоть до дна резервуара окруженъ сѣтчатою, какъ въ лампахъ Дэви (стр. 435), или сплошною металлическ. трубкою (стр. 974).

Выборъ керосин. лампъ и уходъ за ними. Главное — нужно выбирать возможно *безопасныя* лампы: см. выше. Затѣмъ, слѣдуетъ принимать во вниманіе *силу* и *качество свѣта.* Сила свѣта лампъ у насъ обыкновенно оцѣнивается сравненіемъ его со свѣтомъ хорошей четвериковой стеариновой свѣчи. Въ этомъ смыслѣ говорятъ: «лампа въ 5—10—15 и т. д. свѣчей». Хорошая 10 линейная горѣлка должна давать силу свѣта не менѣе 8, а 14 линейная не менѣе 10 свѣчей, при расходѣ керосина на кажд. свѣчу не болѣе 4 граммъ (90 долей) въ часъ. Но для такой оцѣнки требуется фотометрическое изслѣдованіе, не доступное для публики. Для послѣдней почти вѣрнымъ указателемъ въ этомъ отношеніи можетъ служить качество свѣта. Хорошая лампа д. горѣть ровнымъ *бѣлымъ* пламенемъ; горѣлки, свѣтъ которыхъ красноватъ, не сожигаютъ паровъ керосина вполнѣ, а потому не только свѣтятъ хуже, но и *убыточны* по сравнительно большему потребленію ими освѣтит. матеріала (у кого есть такія горѣлки, тотъ не потеряетъ, замѣнивъ ихъ новыми—съ болѣе бѣлымъ пламенемъ). Бѣлый свѣтъ пламя обыкновенно сохраняетъ только до извѣстн. высоты поднятія фитиля: при дальнѣйш. поднятіи послѣдняго свѣтъ м. б. ярче, но онъ становится краснѣе, а потому и убыточнѣе; отсюда общее правило—*никогда не подымать фитиля до перехода бѣлаго пламени въ красноватое.* Шпинекъ съ шестеренками, подымающими фитиль, д. б. прочно устроенъ и подымать фитиль ровно; большинство употребительн. у насъ лампъ страдаютъ именно недостаточно хорошимъ устройствомъ этихъ частей: по истеченіи извѣстн. времени шпинекъ искривляется, шестеренки сдвигаются съ мѣста и ровное поднятіе фитиля (особенно круглаго), а слѣдовательно и хорошее о. становятся невозможными. Въ этомъ отношеніи большое преимущество имѣютъ горѣлки, фитили которыхъ (круглые) заключены въ металлич. футляры, на которые и дѣйствуютъ шестеренки, подымающія фитиль (стр. 974). Чтобы горѣніе было равномѣрное, резервуаръ лампы не долженъ быть оч. высокъ (стр. 967). Плоскія горѣлки вообще годятся только для относительно слабаго о.—до ширины фитиля не болѣе 10 линій; для свѣта болѣе 7—8 свѣчей лучше кругл. горѣлки; въ большинствѣ случаевъ горѣлки съ пуговками свѣтятъ ярче и экономнѣе. Для яркаго о. (болѣе 15—20 свѣчей) пригодны только горѣлки новѣйш. конструкціи — съ центральною вентиляціею (стр. 974—6); горѣлки эти, впрочемъ, вообще им. преимущество передъ горѣлками прежн. конструкціи, какъ по силѣ вентиляціи, такъ и по большей безопасности. Ниже приводится таблица силы свѣта и расхода керосина нѣкоторыхъ изъ лампъ, оказавшихся лучшими при изслѣдованіи.

		Ширина фитиля въ миллиметрахъ (линіяхъ).	Толщина фитиля въ миллиметрахъ.	Сила свѣта въ стеар. свѣчахъ (4 на 1 ф.).	Расходъ керосина въ 1 часъ на 1 свѣчу (въ граммахъ).	
	Плоскія горѣлки:					
По изслѣдованіямъ М. Г. Алибегова и В. К. Долинина.	Кумберга 5-ти линейная..	13 (5)	2	4,21	3,94	Цѣна лампы (жестян.) со стекломъ 30 к. Не хуже горитъ и съ пиронафтомъ.
	Кумберга 7-ми линейная..	15 (6)	2½	7,6	3,94	Цѣна лампы (жестян.) со стекломъ 40 к.
	Гичкокса 10-ти линейная (безъ стекла)............	23 (9)	2	9,7	3,42	Цѣна 14 р. Довольно хорошо горитъ съ пиронафтомъ.
	«Дуплексъ» 10-ти линейная (по размѣрамъ 16-ти линейная)...............	42 (16) (обоихъ фитилей вмѣстѣ).	2	12,5	3,71	Цѣна горѣлки 1 р. 60 к., стекла 20 к.
	«Дуплексъ» 14-ти линейная (по размѣрамъ 20-ти линейная)...............	54 (20) (обоихъ фитилей вмѣстѣ).	2	13,8	3,82	Цѣна горѣлки 1 р. 75 к., стекла 20 к.
	Круглыя безъ пуговокъ:					
По изслѣдованіямъ М. Г. Алибегова и В. К. Долинина.	Обыкновенная 10-ти линейная (14-ти линейная оч. плоха)..................	48 (19)	1½	8,4	3,87	Цѣна горѣлки 70 к., стекла 15 к.
	«Космосъ» 10-ти линейная (14-ти линейная оч. плоха)	46 (18)	2	8,9	3,53	Цѣна горѣлки 85 к., стекла 15 к. Порядочно горитъ съ пиронафтомъ.
	Кордига 10-ти линейная..	43 (17)	2	8,3	3,44	Цѣна горѣлки 80 к., стекла 15 к.
	«Феноменъ» Кумберга 14-ти линейная.........	66 (26)	2	12	3,41	Цѣна горѣлки 1 р. 50 к., стекла 20 к. Горитъ, порядочно съ пиронафтомъ.
	Круглыя съ пуговками:					
	«Геркулесъ»...... (Всѣ въ продажѣ извѣстны подъ именемъ 14-ти линейныхъ.)	80 (31,4)	2	17,2	3,39	Цѣна горѣлки 3 р. 25 к., стекла 25 к. Фитиль въ металл. футлярѣ.
	«Луна» Шустера и Бера............	66 (26)	2	14,9	3,56	Цѣна горѣлки 1 р. 50 к., стекла 25 к.
	«Луна» Вильта и Весселя.........	66 (26)	2	14,3	3,88	Цѣна горѣлки 1 р. 60 к., стекла 20 к.
	«Спеціальная»....	66 (26)	2	13	4,08	Цѣна горѣлки 1 р. 80 к., стекла 20 к.
	«Луна» Кумберга.	71 (28)	2	11,6	3,45	Цѣна горѣлки 1 р. 50 к., стекла 20 к.

		Ширина фитиля въ миллиметрахъ (линіяхъ).	Толщина фитиля въ миллиметрахъ.	Сила свѣта въ стеар. свѣчахъ (4 на 1 ф.).	Расходъ керосина въ 1 часъ на 1 свѣчу (въ граммахъ).	
	Кругл. горѣлки новѣйшей системы (съ центральн. вентиляціею):					
По изслѣдованіямъ д-ра Л. Симонова.	Бельгійская (Лампереръ и Бернаръ) 20-ти линейная	100 (39,4)	3	40 (средн. числомъ).	2,75	Цѣна горѣлки съ мѣдн. резервуаромъ и со стекломъ 5 р., стекла 50 к. Фитиль въ металл. футлярѣ. Почти также хорошо горитъ съ пиронафтомъ.
	«Гаврей» Райта и Бутлера 18-ти линейная	90 (35,5)	3	27	3,35	Цѣна горѣлки 3 р., стекла 30 к. Фитиль въ футлярѣ.
	Дефриза 21-линейная	102 (40,3)	4	45 (средн. числомъ).	2,82	Также хорошо горитъ и съ пиронафтомъ.
	Кабинетная лампа Дефриза 14-ти линейная, безъ пуговки	66 (13)	2	17	2,80	

Изъ этой таблицы видно, что горѣлки лампъ новѣйш. системы несомнѣнно превосходятъ горѣлки прежней конструкціи, какъ по силѣ свѣта (не только абсолютной, но и относительной — выведенной изъ сравненія ширины и толщины фитиля), такъ и по расходу керосина, въ особенности лампы бельгійская и Дефриза. При томъ лампы новѣйш. конструкціи, какъ сказано выше, гораздо безопаснѣе.—Что касается *ухода* за лампами, то прежде всего ихъ слѣд. держать чисто: горѣлку и резервуаръ по временамъ мыть теплою мыльн. водою и, всполоснувъ чистою (теплою-же) водою, тщательно вытирать и высушивать; горѣлку, кромѣ того, кажд. день прочищать щеточкою. Въ особенности д. слѣдить, чтобы нигдѣ не засорялись воздушн. отверстія. Если приходится перемѣнять фитиль, то, какъ сказано выше (стр. 978), нов. фитиль слѣдуетъ покупать по мѣркѣ фитильн. трубки; вставлять ровно, аккуратно, нигдѣ не вытягивая фитиля и, вставивъ обрѣзать (остр. ножницами) по отверстію фитильн. трубки; затѣмъ, фитиля лучше уже не обрѣзать, а только кажд. день обтирать его тряпкою (слегка стирать нагаръ). Ввинчивать горѣлку въ резервуаръ *вплотную* (до отказа); если въ резервуарѣ есть особ. отверстіе для наливанія керосина, то и его, точно также, плотно завинчивать. Наполнять резервуаръ керосиномъ до верху: днемъ, а если вечеромъ, то вдали отъ огня. При зажиганіи не пускать сразу больш. пламени, а дать сначала нагрѣться стеклу и окружающимъ фитиль частямъ. Если лампа начинаетъ коптить и вообще плохо горѣть, то прежде всего слѣдуетъ осмотрѣть воздушн. отверстія (кожухъ, треугольн. вырѣзъ фитильн. трубки и пр.) — не засорились-ли онѣ; затѣмъ провѣрить фитиль — ровно-ли подымается и обрѣзанъ. Наконецъ, при кругл. горѣлкахъ безъ пуговокъ, оч. частою причиною плох. горѣнія бываетъ не надлежащая высота пережима стекла (чаще всего пережимъ слишкомъ высокъ)—см. стр. 969. Чтобы потушить лампу, слѣдуетъ, спустивъ пламя покрыть верхъ стекла картонн. колпачкомъ, дерев. дощечкою и т. п.; тушить пламя (опущенное) задуваніемъ менѣе опасно при горѣлкахъ новой конструкціи, но вполнѣ безопасно только въ тѣхъ изъ нихъ, фитиль которыхъ и въ резервуарѣ окруженъ мѣдною трубкою или металлическ. сѣткою (стр. 974—5). Пожаръ отъ керосина тушить пескомъ, землею, коврами и т. п., но никакъ не водою. Держать керосинъ (и друг. минер. масла) въ плотно закрытыхъ жестян. сосудахъ, въ прохладн. мѣстѣ, вдали отъ огня.—

в) Освѣщеніе газомъ. Употребл. съ этою цѣлью чаще всего каменноугольный газъ, затѣмъ нефтяной газъ и, наконецъ, водяной газъ. — **Каменноугольный или обыкновенн. свѣтильный газъ** добывается сухою перегонкою каменн. угля, который, съ этою цѣлью, накаливается въ особ. лежачихъ ретортахъ — такъ наз. *шамотовыхъ* ретортахъ изъ огнеупорн. глины. На рис. 23-мъ представленъ послѣдовательн. ходъ газоваго производства: А—печь, въ которую вставляется отъ 5 до 7 и болѣе *ретортъ (а а)*; *б*—дымов. труба, *в*—топка, *г*—зольникъ. Посредствомъ трубы *д*, голова кажд. реторты соединена съ широкою желѣзною или чугунною горизонтальною трубою Б (на рис. 23-мъ виденъ поперечн. разрѣзъ ея), называемою *газопріемникомъ* или *гидравликою*. Отверстіе верхняго (сочлененнаго), загнутаго внизъ, конца трубки *д* находится постоянно ниже уровня воды, наполняющей газопріемникъ до $^2/_3$ его высоты и, по мѣрѣ выдѣленія газа, постепенно превращающейся въ смѣсь воды и каменноуг. дегтя; вслѣдствіе такого расположенія верхн. конца трубки *д*, выдѣленный газъ не можетъ возвращаться обратно въ реторты. При помощи отводной трубки, отверстіе которой помѣщается нѣсколько выше отверстія трубки *д*, жидкость въ Б постоянно поддерживается на одномъ и томъ-же уровнѣ. Изъ газопріемника газъ черезъ трубки *е е* поступаетъ въ *холодильники (конденсаторы)* В, состоящіе изъ ряда приводныхъ и отводныхъ трубокъ, опущенныхъ нижн. концами въ чугунный ящикъ, до половины наполненный водою; излишекъ воды, содержащей смолу и амміачн. соединенія, отводится трубкою *з* въ ящикъ Г и оттуда переходитъ въ особ. цистерну. Изъ холодильниковъ газъ переходитъ въ *промыватели (скруберы)* Д—желѣзн. цилиндры, наполненные коксомъ, который постоянно поддерживается влажнымъ непрерывно капающею на него водою. Изъ промывателей газъ переводится въ *очистители* И—посредствомъ *аспираторовъ (эксгаусторовъ)* или насосовъ (не видны на рис.), дѣйствіе которыхъ, при помощи особ. приспособленій, регулируется сообразно количеству выдѣляемаго газа. Назначеніе аспираторовъ — освобождать реторты отъ излишка газа, съ цѣлью предотвращать разложеніе газа и просачиваніе его (при избыткѣ давленія) черезъ поры и щели ретортъ. Въ очистителяхъ (И) газъ проходитъ сквозь сѣтки, на которыхъ разсыпаны смѣсь извести съ опилками и желѣзн. купоросъ (опилки служатъ только для поддержанія порошкообразн. состоянія извести и м. б. замѣнены др. подобн. нейтральн. веществами напр. соломенн. рѣзкою), очищается въ нихъ окончательно и, черезъ трубки *к к*, поступаетъ въ желѣзн. *газометры (газголдеры)* М, имѣющіе форму опрокинутыхъ котловъ, свободн. края которыхъ погружены въ воду бассейна (съ вертикальн. стѣнками), вырытаго въ землѣ, выложеннаго кирпичемъ или камнемъ (на цементѣ) и смазаннаго непроницаемымъ для воды составомъ. Въ газометрахъ газъ находится подъ давленіемъ тяжести этихъ аппаратовъ, давленіемъ, при помощи котораго онъ распредѣляется изъ газометровъ по трубамъ, проводящимъ его къ мѣстамъ потребленія. Чтобы имѣть возможность постоянно контролировать количество газа, поступающаго въ газометры, между послѣдними и очистителями включается большой *газомѣритель*, отличающій-

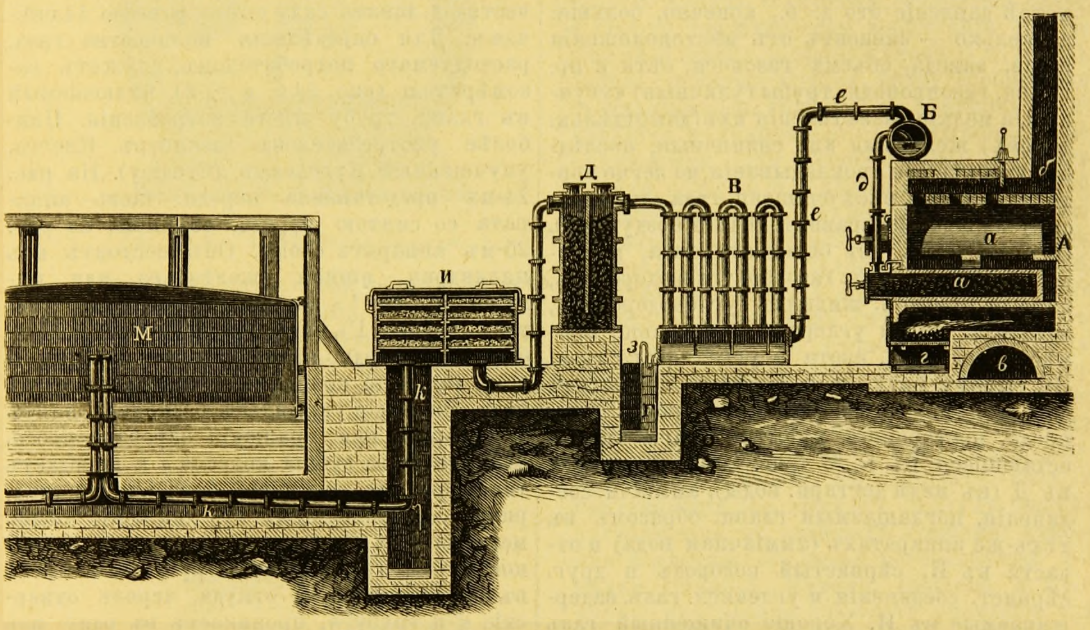


Рис. 23-й. Газовый заводъ (разрѣзъ).

ся отъ обыкновенн. газомѣрителей (см. ниже) только размѣрами, но нерѣдко снабжаемый, кромѣ того, приспособленіемъ для автоматическ. записыванія его показаній. Съ другой стороны, между газометромъ и главн. проводною трубою включается обыкновенно *аппаратъ, регулирующій давленіе,* подъ которымъ газъ распредѣляется по трубамъ. Давленіе газа измѣряется водян. манометромъ (см.), показанія котораго, для перевода ихъ на ртутн. манометръ, д. б. раздѣлены на 13,596 (уд. вѣсъ ртути). Опытъ показываетъ, что для правильн. горѣнія газа на мѣстахъ его потребленія нужно, чтобы давленіе газа въ сам. отдаленныхъ отъ завода частяхъ газоносной сѣти было не менѣе 16—20 миллиметровъ водян. столба; въ газометрѣ давленіе это д. б., конечно, больше: насколько — зависитъ отъ мѣстоположенія газов. завода, объема газоносн. сѣти и пр. Главн. газопроводн. трубы (уличныя) чугунныя, а мелкія развѣтвленія ихъ (для отдѣльн. домовъ) желѣзныя или свинцовыя; послѣднія удобнѣе для прокладыванія, но легче портятся. Удѣльн. вѣсъ очищенн. газа измѣняется отъ 0,35 до 0,49 (сравнительно съ воздухомъ). Онъ состоитъ изъ болотнаго газа, маслороднаго газа и друг. газообр. углеводородовъ, паровъ нѣкотор. жидкихъ углеводородовъ, водорода, окиси углерода и небольш. примѣси кислорода, азота и углекислаго газа. Въ сыромъ видѣ, т. е. тотчасъ по выходѣ изъ ретортъ, онъ содержитъ, кромѣ того, вредн. постороннія примѣси: пары смолы, остающіеся въ Б, В (рис. 23-й) и отчасти въ Д (въ видѣ дегтярн. воды), амміачн. соединенія, поглащаемыя главн. образомъ въ тѣхъ-же аппаратахъ (амміачная вода) и отчасти въ И, сѣрнистый водородъ и друг. сѣрнист. соединенія и углекисл. газъ, задерживаемые въ И. Хорошо очищенный газъ д. б. вполнѣ свободенъ отъ сѣрнист. водорода и сѣрнист. соединеній, сообщающихъ газу непріятн. запахъ и, при сгораніи, образующихъ сѣрнист. газъ, вредный для дыханія и портящій мног. предметы. Чтобы открыть присутствіе въ газѣ сѣрнист. водорода, его пропускаютъ черезъ стекл. колоколъ, въ которомъ подвѣшена бумажка, пропитанная растворомъ уксусно-свинцов. соли (свинц. сахара): отъ сѣрнист. водорода бумажка эта чернѣетъ. Но совершенно освободить газъ отъ сѣрнист. соединеній оч. трудно (въ Англіи допускается до 0,57 грамм. этихъ соединеній на 1 куб. метръ газа), а потому употребленія газа внутри жилыхъ помѣщеній лучше избѣгать. Количество газа, получаемаго изъ 1-го пуда каменн. угля, смотря по качеству послѣдняго, равняется 150—180 куб. футамъ, при чемъ коксу (см.) остается отъ 23 до 27 фунт. Самый свѣтлый свѣтильн. газъ даютъ сорта каменн. угля, богатые кислородомъ, содержащіе много углеводородовъ и, потому, горящіе длинн. пламенемъ; они обыкновенно блестящ. чернаго цвѣта и легко раскалываются на маленьк. кусочки. Первое мѣсто въ этомъ отношеніи занимаютъ извѣстн. сорта англійск. угля, а именно кэннель (Cannelcoal) и ньюкастльскій (послѣдній употребителенъ на нашихъ заводахъ). Для полученія болѣе тяжелаго и обладающаго больш. свѣтимостью газа, къ ньюкастльск. углю прибавляютъ уголь горной породы—боггедъ (boghead); на нашихъ заводахъ боггеда примѣшивается около 5°/o. При расходѣ 5 куб. фут. въ часъ въ аргандовой горѣлкѣ, каменноугольн. газъ хорош. качества д. давать силу свѣта, равную 14 свѣчамъ. Для опредѣленія количества газа, расходуемаго потребителемъ, служитъ газомѣритель (рис. 24-й и 25-й), включаемый въ главн. трубу мѣста потребленія. Наиболѣе употребителенъ газометръ Клегга, улучшенный Крослеемъ (Crosley). На рис. 24-мъ представлена передн. часть аппарата со снятою передн. стѣнкою; на рис. 25-мъ аппаратъ сбоку. Онъ состоитъ изъ цилиндрич. ящика (желѣзнаго или чугуннаго), до $^{2}/_{3}$ наполняемаго водою (черезъ трубку Г), четырехъ-камернаго барабана Б, свободно вращающагося вмѣстѣ съ осью *(а)* и до половины погруженнаго въ воду. На оси *а* укрѣпленъ безконечн. винтъ *б*, который, при вращеніи барабана и оси, зацѣпляетъ за зубцы колесца *в* и передаетъ так. образомъ движеніе барабана цилиндрику *е*, сообщающему это движеніе часов. механизму *о*. При открытіи крана приводной трубы, газъ, черезъ трубу А, входитъ въ пространство *и*, откуда, черезъ отверстіе *к* и трубу *м*, проникаетъ въ одну изъ камеръ барабана; если, при этомъ, краны всѣхъ газ. рожковъ закрыты, барабанъ остается неподвижнымъ и дальнѣйшіе притеченіе газа въ газомѣритель прекращается; но если краны рожковъ открыты, барабанъ, подъ давленіемъ газа, вращается, опоражнивая постепенно одну камеру за другою въ пространство *л* (надъ водою), откуда газъ переходитъ въ распредѣлительную трубку В. Такъ какъ кажд. изъ 4-хъ камеръ барабана содержитъ опредѣленн. количество газа, а опорожненію кажд. камеры соотвѣтствуетъ опредѣленн. оборотъ барабана и его оси, передаваемый, какъ сказано выше, часов. механизму *о*, то передвиженія стрѣлокъ послѣдняго по циферблату указываютъ (въ кубич. футахъ или метрахъ) на опредѣленное количество газа, перешедшаго въ распредѣлительн. трубку. Чтобы показанія газомѣрителя были правильны,

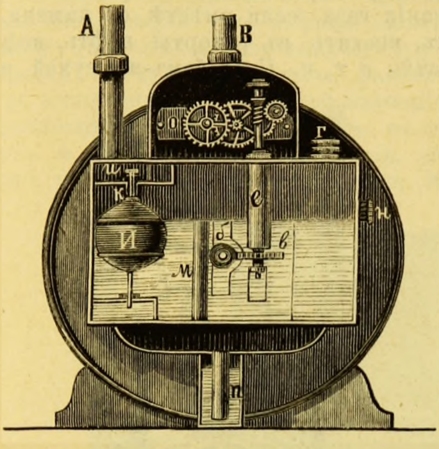


Рис. 24-й. Газомѣритель спереди.

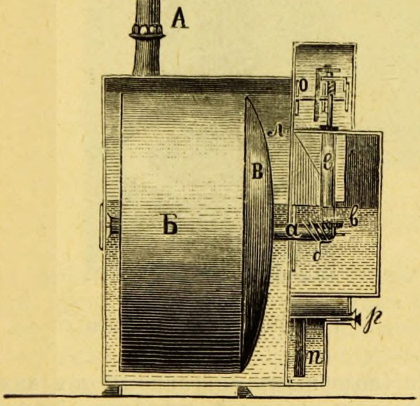


Рис. 25-й. Газомѣритель сбоку.

вода въ газометрѣ д. б. постоянно на извѣстн. уровнѣ: при пониженіи уровня воды часть газа проходитъ не отмѣченною. Для предотвращенія этого служатъ: вопервыхъ трубка *н*, пробка съ которой отвинчивается на время наливанія воды въ газомѣритель (излишекъ воды стекаетъ черезъ эту трубку въ *п* и выпускается черезъ кранъ *р*), и, вовторыхъ, плавающій запоръ И; пока уровень воды надлежащій, пуговка, сидящая на шпинькѣ плавающаго шара (И), приподнята и отверстіе *к* открыто, какъ на рис. 24-мъ; но какъ скоро уровень воды понижается, шаръ также понижается, пуговка закрываетъ отверстіе *к*—и газъ перестаетъ поступать въ газомѣритель. Ставить газомѣритель слѣд. совершенно горизонтально (и неподвижно), въ такомъ мѣстѣ, гдѣ вода въ немъ не замерзала-бы (для избѣжанія замерзанія газомѣритель, вмѣсто воды, иногда наполняютъ глицериномъ или 1,12—1,13 процентнымъ растворомъ хлорист. магнезіи). Къ наиболѣе употребительн. газов. *горѣлкамъ* относятся: обыкновенная горѣлка съ круглымъ отверстіемъ для выхода газа—самая плохая, такъ какъ газъ въ ней сгораетъ не вполнѣ, вслѣдствіе недостаточ. соприкосновенія воздуха съ внутренн. частями пламени. Разрѣзная горѣлка (чаще всего употребл. для уличн. фонарей—рис. 26-й), оканчивающаяся вверху полымъ шарикомъ съ прорѣзомъ и дающая вѣерообразное пламя (довольно хороша). Манчестерская горѣлка (рис. 27-й) съ двумя отверстіями, наклоненными другъ къ другу подъ прямымъ угломъ; даетъ также вѣерообразн. пламя (хуже разрѣзной). Для внутреннихъ помѣщеній лучше всего аргандова горѣлка со стекломъ (рис. 28-й); она устроена на подобіе одноименной маслян. горѣлки и состоитъ изъ трубки *(б б с с)* съ двойн. стѣнками. Центральн. каналъ *(о)* трубки, открытый снизу и сверху, служитъ для вентиляціи внутр. частей пламени, а промежутокъ *(г г)*, между двойн. стѣнками трубки, внизу сообщается съ газоприводн. трубою *(а)*, а вверху оканчивается вѣнчикомъ *(с с)* съ дырочками по окружности (для выхода газа). Вокругъ трубки кожухъ *(в в)* для помѣщенія стекла, съ дырочками *(і і і і)* внизу—для вентиляціи наружн. частей пламени. Пламя арганд. горѣлки ровное и бѣлое. Бунзенова газов. горѣлка, въ которой газъ, прежде своего выхода наружу, тѣсно смѣшивается съ воздухомъ, даетъ оч. горячее, но не свѣтящееся пламя (употребл. въ физическ. и химическ. лабораторіяхъ). Чтобы получить больше свѣта, при сравнительно меньшемъ расходѣ газа, устраиваютъ такъ назыв. *регенеративныя горѣлки*, въ которыхъ газъ и притекающій къ горѣлкѣ воздухъ сильно нагрѣваются въ камерахъ горѣлки; наиболѣе извѣстны *обратныя* регенеративн. горѣлки Сименса, Бутцхе, Венгема и Кромарти: ихъ теперь оч. часто употребл. для **о.** магазиновъ, конторъ, ресторановъ и т. п. Въ послѣдн. время стали также извѣстны горѣлки, въ пламя газа которыхъ помѣщается накаливающееся въ немъ тверд. тѣло: платинов. проволока, кусокъ извести, мѣла, магнезіи и т. п.; горѣлки съ известью, магнезіею и т. п. не практичны, п. ч. тѣла эти, вслѣдствіе ихъ быстраго разрушенія, приходится безпрестанно перемѣнять (черезъ 10—15 часовъ). Какъ о наиболѣе простой горѣлкѣ этого типа можно упомянуть о горѣлкѣ *Ауера* (рис. 29-й), которая есть ничто иное какъ обыкновенная бунзеновская горѣлка, на верхн. выходной конецъ *(а)* которой надѣтъ колпакъ *(б)* изъ бумажн. или шерстян. матеріи, обработанной особ. образомъ при помощи цирконія и окиси лантана или итрія. Колпакъ вверху поддерживается платинов. проволокою *(г)*, концы которой прикрѣплены къ мѣдн. прутикамъ, спускающимся отъ мѣднаго-же кольца *(в)*. При помощи винта, колпакъ *б* можетъ б. подымаемъ и опускаемъ. Свѣтъ раскаленнаго колпака бѣлый и оч. яркій; но сила свѣта не велика (8 свѣчей при расходѣ 1,5—2 куб. ф. газа въ часъ); притомъ горѣлка Ауера требуетъ больш. ухода при установкѣ и обжиганіи колпака. Кромѣ того, употребл. горѣлки, въ которыхъ къ газу примѣшиваются пары богатыхъ углеродомъ углеводородовъ. Лучшіе результаты въ этомъ отношеніи пока дали пары нафталина (см.), заслуживающаго предпочтенія и по своей относительн. безопасности (нафталинъ при обыкн. температурѣ твердое тѣло) и дешевизнѣ. Употребляется обыкновенно очищенный нафталинъ, извѣстный въ продажѣ подъ названіемъ *албокарбона.* На рис. 30-мъ представлена такого рода горѣлка: газъ, входя черезъ кранъ М, можетъ, смотря по положенію крана, или направляться прямо въ рожокъ (В)—черезъ трубку Е, или-же, черезъ трубку Г, сначала поступать въ резервуаръ А, содержащій албокарбонъ, и затѣмъ уже, вмѣстѣ съ парами послѣдняго, переходитъ въ рожокъ. При извѣстн. положеніи крана газъ направляется къ рожку обоими путями. Так. образомъ степень насыщенія газа парами нафталина можетъ б. всегда регулируема краномъ. Такъ какъ нафталинъ испаряется только при возвышенной температурѣ, то къ резервуару придѣлана подвижная металлическ. пластинка С, нагрѣваемая пламенемъ рожка и передающая теплоту резервуару. Примѣсь къ газу паровъ нафталина увеличиваетъ его свѣтъ въ 3—3½ раза. Подобное обогащеніе газа углеводородами *(карбурированіе)* можетъ быть производимо и при самомъ добываніи газа, если вмѣстѣ съ каменн. углемъ, вводить въ реторты нефть, нефтян. остатки и т. п. Способомъ-же сухой перегонки (подобнымъ описанному для каменн. угля) очень хорошій свѣтильн. газъ м. б. добываемъ изъ различн. сортовъ дерева и изъ торфа. *Древесн. газъ* свѣтлѣе каменноугольнаго приблизительно на $^1/_5$; онъ не содержитъ сѣрнист. и аммiачн. соединеній, но, за то, оч. богатъ углекисл. газомъ (20—85%), для удаленія котораго д. б. употребляемы чистители, содержащіе больше извести. *Торфяной газъ* сходенъ съ древеснымъ. Оба эти газа вообще менѣе выгодны, чѣмъ каменноугольный, такъ какъ при добываніи ихъ

Рис. 27-й.

Рис. 26-й.

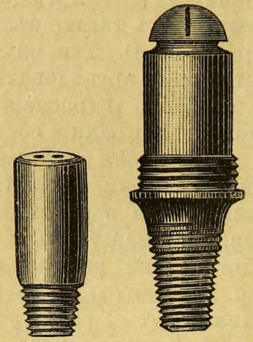


Рис. 26-й—разрѣзная горѣлка; рис. 27-й—манчестерская горѣлка.

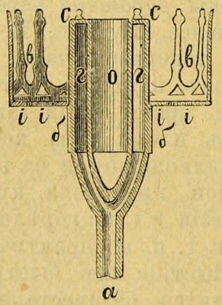


Рис. 28-й. Аргандова горѣлка (газовая).

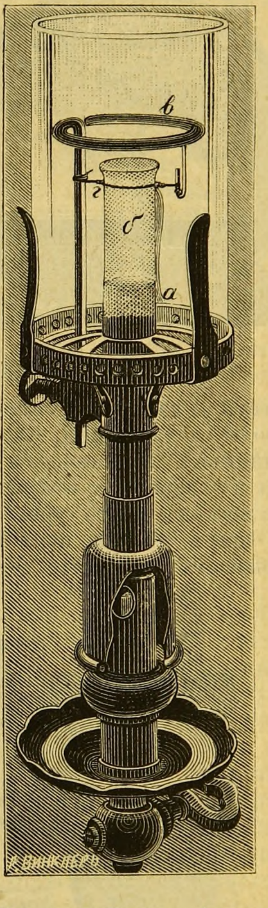


Рис. 29-й. Горѣлка Ауера.

не получается цѣнныхъ побочн. продуктовъ. Еще болѣе тяжелый свѣтильн. газъ даетъ сух. перегонка растительн. и минеральн. маслъ и смолъ. Въ послѣдн. время пріобрѣтаетъ все большее и большее распространеніе *нефтяной газъ,* получаемый перегонкою нефти или нефтян. остатковъ. Способъ добыванія его не вполнѣ, но сходенъ со способомъ производства каменноугольн. газа: нефть или нефтян. остатки понемногу (каплями или оч. тонкою струею) вливаются въ чугунн. реторты, раскаленныя до вишневокрасн. цвѣта; образующіеся отъ разложенія газы, переходятъ въ пріемникъ, а оттуда въ холодильники, очистители и, наконецъ, въ газометры. Изъ 1 пуда нефти средн. числомъ получается 331 куб. фут. газа. Нефтяной газъ (уд. вѣсъ отъ 0,75 до 0,88), содержа большое количество тяжел. и легкихъ углеводородовъ, значительно свѣтлѣе каменноугольнаго: при расходѣ 1,5 куб. ф. въ часъ даетъ силу свѣта въ 15 свѣчей, слѣдовательно расходуетъ на 1 свѣчу въ 3—4 раза меньше каменноугольн. газа. Прибавленіе въ реторты, во время перегонки, каплями воды (до 60 капель въ минуту) увеличиваетъ выходъ газа приблизительно процентовъ на 30 (или даже болѣе) и, примѣшивая къ газу водородъ, способствуетъ болѣе полному сгоранію тяжелыхъ углеводородовъ. Устройство горѣлокъ такое-же, какъ и для каменноугольн. газа, но отверстія ихъ д. б. значительно уже, а притокъ къ нимъ воздуха обильнѣе. Нефтяной газъ въ особенности годенъ для о. обществ. зданій: фабрикъ, заводовъ, казармъ и т. п. (въ Петербургѣ имъ освѣщаются: экспедиція заготовленія государств. бумагъ, Павловскія казармы, калинкинскій пивоваренн. заводъ и др.), но употребляется иногда и для улицъ, напр. въ Казани и Кіевѣ (въ послѣднемъ въ смѣси съ древесн. газомъ). Оч. удобенъ для переносныхъ аппаратовъ, употребляемыхъ для о. вагоновъ желѣзн. дорогъ и т. п., такъ какъ при сжиманіи его до 12 атмосферъ почти не теряетъ свѣтов. силы (каменноугольн. газъ теряетъ значительно). Главн. недостатокъ нефт. газа тотъ, что онъ легко коптитъ. При добываніи его не получается тѣхъ цѣнн. продуктовъ, которые составл. доходн. статью при производствѣ газа изъ каменн. угля. *Водяной газъ* получается разложеніемъ водянаго пара, впускаемаго, для этой цѣли, въ желѣзн. или глиняныя реторты, наполненныя раскаленнымъ древесн. углемъ, коксомъ или антрацитомъ. При этомъ образуются водородъ, окись углерода и углекислый газъ; но если температура достаточно высока (1000—1200°Ц) и уголь въ избыткѣ, то углекислаго газа вовсе не образуется, такъ, что получается газъ, состоящій только изъ водорода (50% по объему или 6% по вѣсу) и окиси углерода (50% по объему или 94% по вѣсу).

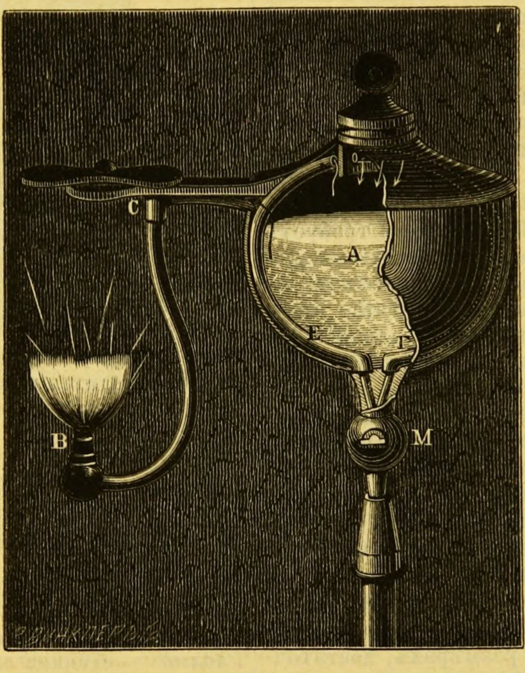


Рис. 30-й. Горѣлка съ албокарбономъ.

Дальнѣйшая процедура очищенія и собиранія газа та-же, какъ и друг. газовъ (см. выше). Водян. газъ горитъ хорошо, даетъ больш. жаръ, но свѣтитъ мало; чтобы сдѣлать его годнымъ для **о.**, его или карбурируютъ, или-же сжигаютъ въ горѣлкахъ, снабженныхъ накаливающимися тверд. тѣлами: платиновою сѣткою, магнезіальн. гребешкомъ и т. п. Первый способъ гораздо практичнѣе. Карбурированіе водян. газа производится точно такимъ-же образомъ, какъ и каменноугольнаго (см. выше), т. е. или пропусканіемъ его черезъ углеводороды передъ самою горѣлкою (какъ на рис. 30-мъ), или-же примѣшиваніемъ къ нему продуктовъ разложенія тяжел. углеводородовъ на самомъ заводѣ; съ этою послѣднею цѣлью, или водян. пары впускаются въ реторты (наполненныя раскаленн. углемъ) уже смѣшанными съ парами нефти и т. п., или-же водяной газъ, образовавшійся въ ретортахъ, проводится черезъ рядъ друг. раскаленн. ретортъ, въ которыя впускается нефть, нефт. остатки и т. п. Вод. газъ, даже карбурированный, оч. легокъ (уд. вѣсъ карбурированнаго около 0,63), а потому требуетъ горѣлокъ съ болѣе узкими отверстіями. Достаточно карбурированный водян. газъ, по свидѣтельству С. Ламанскаго, болѣе чѣмъ въ $1\frac{1}{2}$ раза свѣтлѣе каменноугольнаго. На заводѣ Л. Нобеля для полученія 1000 куб. фут. карбурированнаго вод. газа требовалось отъ 56 до 59,3 фунт. нефтян. остатковъ, около 29 ф. кокса и 35—36 ф. водян. пара. Въ Америкѣ, гдѣ каменн. угля, годнаго для производства свѣтильн. газа, мало, карбуриров. водян. газъ въ больш. употребленіи; подобныя-же условія существуютъ и у насъ. (О сравнит. достоинствахъ разл. родовъ газа—см. *«О нефтяномъ, каменноугольномъ и водяномъ газѣ»* С. Ламанскаго, С.Пбр., 1887 г.). Въ небольш. размѣрахъ, достаточныхъ для освѣщенія квартиры, небольш. дома и т. п., можно получать свѣтильн. газъ, пропуская воздухъ черезъ бензинъ (газолинъ). Аппараты для этого не особенно сложны и получаемый газъ горитъ хорошо, но опасность содержанія въ домѣ больш. количества бензина не позволяетъ совѣтовать употребленія этого способа **о.**

Б) *Освѣщеніе накаливаніемъ тверд. тѣлъ въ пламени горючихъ паровъ и газовъ.* Для **о.** этого рода необходимо, вопервыхъ, пламя съ оч. высокою температурою, напр. водородное съ достаточн. притокомъ воздуха или чистаго кислорода, и, вовторыхъ, тѣло, способное выдерживать сильное накаливаніе безъ разрушенія; къ так. тѣламъ относятся известь, магнезія, окись цирконія и, въ нѣкот. случаяхъ, платина. На газов. горѣлкѣ Ауера приведенъ примѣръ освѣщенія такого рода; но вообще оно им. мало практическ. примѣненія и употребляется только въ исключит. случаяхъ. Сюда относится всѣмъ извѣстн. Друммондовъ свѣтъ. Для полученія его водородъ и кислородъ (въ пропорціи *гремучаго газа,* т. е. одного объема кислорода на два объема водорода) вводятся въ горѣлку, устроенную так. образомъ, что газы эти смѣшиваются между собою только въ сам. моментъ выхожденія ихъ изъ отверстія горѣлки. Пламя такого газа обладаетъ наивысшею температурою горѣнія тѣлъ въ воздухѣ; оно способно плавить платину (которая, поэтому, и не можетъ б. употреблена для накаливанія въ этомъ случаѣ) и желѣзо. Введенный въ это пламя известков. цилиндрикъ накаливается до высш. бѣлаго каленія и распространяетъ ослѣпительно бѣлый свѣтъ, извѣстный подъ именемъ Друммондова. Водородъ м. б. замѣненъ обыкнов. свѣтильн. газомъ. Въ настоящ. время свѣтъ этотъ изрѣдка употребляется для **о.** картинъ волшебн. фонаря, туманныхъ картинъ и т. п.; во всѣхъ друг. случаяхъ онъ, съ выгодою, замѣняется электрическ. **о.**

Электрическое освѣщеніе. И здѣсь основной принципъ **о.** остается тотъ-же: накаливаніе тверд. тѣлъ и тѣмъ большій свѣтъ, чѣмъ выше температура накаливанія. Разница въ томъ, что возвышеніе температуры производится здѣсь превращеніемъ электричества въ теплоту — въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ электрич. токъ встрѣчаетъ болѣе или менѣе значительн. препятствіе (сопротивленіе) своему теченію. На вставленіи такихъ препятствій въ кругъ (цѣпь) электрическ. тока и основаны всѣ способы электрическ. **о.**

Для ясн. пониманія того, что будетъ сказано ниже, необходимо объяснить значеніе нѣкот. выраженій, употребляемыхъ въ электричествѣ. 1 *вольтъ* — единица электродвигательной силы, заставляющей токъ двигаться по проводнику (какъ условно принято выражаться) въ направленіи отъ положительнаго полюса къ отрицательному; сила эта зависитъ отъ разницы въ напряженіи электричества у положительнаго и отрицательнаго полюсовъ или у двухъ противуположныхъ точекъ проводника (отъ разницы *потенціаловъ*); одинъ вольтъ приблизительно равенъ электродвигат. силѣ 1-го элемента Даніеля. 1 *омъ* — единица сопротивленія, оказываемаго проводникомъ электродвигательной силѣ; она равна силѣ сопротивленія току ртутнаго столба въ 1 кв. миллим. площади сѣченія и въ 106 сант. длиною. 1 *амперъ* $= \frac{1\ \text{вольтъ}}{1\ \text{омъ}}$: означаетъ единицу силы тока. *1 уаттъ* = 1 вольтъ × 1 амперъ: выражаетъ единицу работы, поглощаемой данн. аппаратомъ, напр. электр. лампою, въ секунду. *1 куломбъ* = амперъ × 1 секунда: количество электричества, проходящаго по проводнику въ 1 секунду при силѣ тока въ

1 амперъ. *Амперъ-часъ* = 3600 куломбовъ, соотвѣтственно такому-же числу секундъ въ 1 часѣ; въ отношеніи даннаго источника электричества, выраженіе это означаетъ, что источникъ этотъ способенъ передать проводнику 3600 амперовъ: или въ теченіи 1-го часа — по одному амперу въ секунду, или въ болѣе короткое время — по нѣскольку амперовъ въ секунду, напр. въ теченіи $^1/_2$ часа по 2 ампера въ секунду, въ теченіи $^1/_4$ часа по 4 ампера въ секунду и т. д.; или, наконецъ, въ болѣе продолжительное время по какой-либо части ампера въ секунду, напр. въ теченіи 2-хъ часовъ по $^1/_2$ ампера въ секунду. *1 килограммометръ* = 9,81 уаттамъ, или 1 уаттъ = $\frac{1\ \textit{килограммометръ}}{9{,}81}$. *1 паровая лошадь* (французская)=75 килограммометрамъ или 736 уаттамъ (англійск. паровая лошадь на $^1/_{75}$ больше). (Подробности—см. **Электричество**).

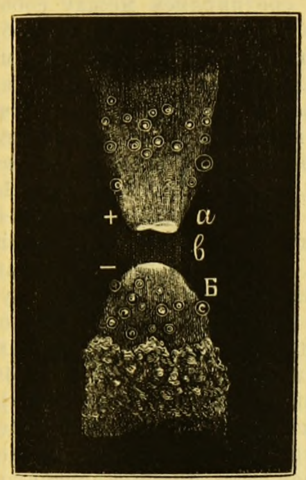


Рис. 31-й. Образованіе вольтовой дуги.

Главнѣйшихъ изъ способовъ электр. **о.** два: **о.** *накаливаніемъ* и **о.** *вольтовою дугою*. При **о. вольтовою дугою,** дающею *ярко бѣлый свѣтъ,* между концами проводниковъ, долженствующими замыкать токъ, оставляется небольш. промежутокъ; воздухъ въ этомъ промежуткѣ, представляя препятствіе для прохода электричества, значительно нагрѣвается, при чемъ сильно накаливаются и концы проводниковъ. Но чтобы образовалась вольтова дуга, т. е. чтобы свѣтился и промежутокъ между концами тверд. проводниковъ, необходимы такіе концы проводниковъ, которые не плавились-бы (и не улетучивались), до извѣстн. степени были-бы горючи и, разрушаясь при горѣніи, отдѣляли-бы въ промежутокъ накаленныя частицы. Къ такого рода проводникамъ принадлежитъ уголь, который обыкновенно и употребляется при вольтов. дугѣ. Промежутокъ между углями, а слѣдовательно и длина вольтов. дуги м. б. тѣмъ больше, чѣмъ сильнѣе электр. токъ: до $1^1/_2$—2 дюйм. (4—5 сант.), но обыкновенно не больше. На рис. 31-мъ представлены концы угольн. электродовъ съ вольтов. дугою: *а* и *Б*—накаленные концы углей, *в*—накаленныя частицы угля, образующія вольтову дугу. По мѣрѣ накаливанія, угли постепенно сгораютъ и длина ихъ уменьшается; если дѣйствующій токъ постоянно идетъ въ одномъ и томъ-же направленіи, то уголь у положительн. полюса (обыкновенно верхній) сгораетъ вдвое быстрѣе угля у отрицательнаго полюса (нижняго), при чемъ послѣдній заостряется, а въ первомъ образуется кратерообразн. углубленіе (рис. 31-й), способствующее большему отраженію свѣта сверху внизъ. При перемѣнномъ токѣ оба угля сгораютъ одинаково и оба заостряются. Горѣніе углей д. б. медленное и, по возможности, равномѣрное, а для этого они д. обладать достаточн. плотностью и однообразн. сложеніемъ. Въ наст. время угли для вольтов. дуги приготовл. изъ угольн. порошка (кокса или сажи), склеиваемаго сахарн. сиропомъ или смолою и нѣсколько разъ прокаливаемаго. Лучшіе угли доставляются фабрикою Сименса (въ Берлинѣ), затѣмъ Карре, Соттера и Лемонье въ Парижѣ. Они дѣлаются въ формѣ кругл. палочекъ отъ 1 до 20 миллим. ($^1/_3$—8 лин.) толщиною. Горѣлки, употребляемыя для вольтов. дуги, можно раздѣлить на 2 главн. типа: электр. лампы или регуляторы и свѣчи. Въ *регуляторахъ* угли стоятъ вертикально одинъ подъ другимъ (*а* и *б* на рис. 32-мъ). Называются они такъ, п. ч. въ нихъ имѣются приспособленія (А на рис. 32-мъ), поддерживающія угли постоянно на одномъ и томъ-же разстояніи — условіе, необходимое для продолженія и равномѣрности **о.**; приводятся въ дѣйствіе эти приспособленія обыкновенно тѣмъ-же электрическ. токомъ, который служитъ для **о.** Существ., впрочемъ, регуляторы, въ которыхъ сдвиганіе и раздвиганіе углей производится рукою: въ извѣстн. случаяхъ это удобнѣе (притомъ, такіе регуляторы значительно дешевле). Одни регуляторы *(монофоты)* могутъ дѣйствовать только при отдѣльномъ для каждаго источникѣ электричества; сюда относятся регуляторы Фуко-Дюбоска, Серрена, Сименса (изобрѣтатель Гефнеръ-Алтенекъ), Шпаковскаго и пр. При другихъ *(полифотахъ)* достаточно одного источника электричества на нѣсколько регуляторовъ (отъ 2 — 4 — 6 и до 40); диференціальная лампа Сименса (изобрѣтатель Гефнеръ-Алтенекъ), изображенная на рис. 32-мъ, представл. одинъ изъ лучшихъ регуляторовъ этого рода; затѣмъ—регуляторы Грамма, Бруша, Чиколева, Репьева, Рымашевскаго и др. Токъ можетъ *начать* дѣйствовать только при соприко-

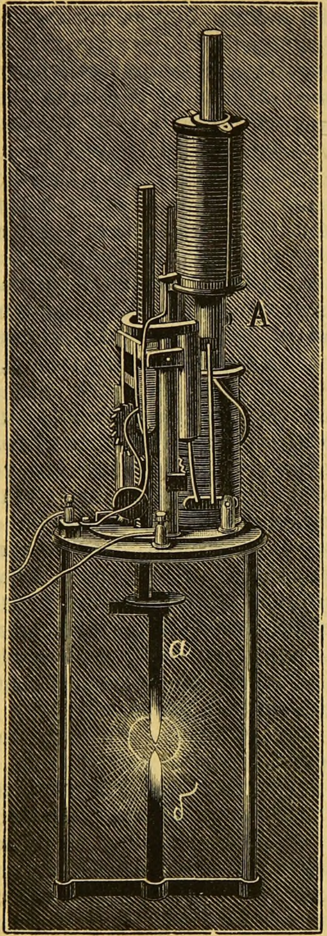


Рис. 32-й. Диференціальная лампа Сименса.

сновеніи углей (замыканіе тока), а потому въ самомъ началѣ концы углей въ регуляторахъ прилегаютъ другъ къ другу; раздвигаются они (автоматически—указанными выше приспособленіями) только послѣ того, какъ воздухъ въ промежуткѣ между ихъ концами нагрѣлся и наполнился раскаленн. частицами угля (и черезъ это сдѣлался лучш. проводникомъ). Для дѣйствія регуляторовъ требуется отъ 8 до 100 амперовъ, при чемъ сила свѣта м. б. отъ 30 до 4000 карселей (250—38000 свѣчей) и болѣе. Въ *электрическ. свѣчахъ* (рис. 33-й) угли стоятъ параллельно, раздѣленные другъ отъ друга или пуст. промежуткомъ, или-же особ. изолирующею массою, сгорающею или улетучивающеюся по мѣрѣ сгоранія углей. Представителемъ свѣчей перваго рода можетъ служить свѣча Вильде, а второго рода — свѣча Яблочкова, въ которой угли раздѣлены между собою *коломбиномъ,* состоявшимъ сначала изъ каолина, а теперь—изъ смѣси гипса и сѣрно-баритовой соли. Въ свѣчѣ Яблочкова концы углей соединены *запаломъ,* состоящимъ изъ тонк. слоя спеціально приготовленной угольн. массы, которая быстро сгораетъ и оставляетъ промежутокъ между углями свободнымъ (для вольтов. дуги). Въ свѣчѣ Вильде лѣвый уголь, пока токъ бездѣйствуетъ, наклоненъ къ правому и прикасается къ нему верхушкою (слѣдовательно замыкаетъ токъ); онъ выпрямляется только тогда, когда концы углей соединились между собою вольтов. дугою. Въ свѣчахъ вольт. дуга образуется между верхн. концами углей и, по мѣрѣ сгоранія послѣднихъ, понижается. Такъ какъ свѣча сгораетъ довольно скоро (свѣча Яблочкова, съ углями въ 4 милл. толщиною и 25 сант. длиною, средн. числомъ достаточна на 2 часа), то, чтобы обезпечить дальнѣйшее горѣніе, въ одинъ фонарь (рис. 34-й) вставляется отъ 4 до 6 свѣчей, приспособленныхъ так. образомъ, что по сгораніи одной свѣчи токъ автоматически (или рукою) переводится на другую свѣчу, съ другой на третью и т. д. Сила свѣта какъ Яблочковой, такъ и Вильдовой свѣчи отъ 30 до 40 карсел. лампъ (или отъ 250 до 380 свѣчей), при 7—11 амперахъ. Свѣча Яблочкова проще и горитъ лучше друг. свѣчей, но им. тотъ недостатокъ, что при ней нѣтъ автоматическаго зажигателя на случай потуханія свѣчи. Описанное выше устройство свѣчи Вильде, напротивъ того, даетъ ей возможность снова зажигаться автоматически (вслѣдствіе наклоненія лѣв. угля къ правому). Общій недостатокъ свѣчей заключается въ колебаніяхъ свѣта и въ особ. шумѣ, зависящемъ отъ дѣйствія перемѣнныхъ токовъ, которые только и возможны при свѣчахъ, такъ какъ при постоянныхъ токахъ одного направленія оба угля свѣчи сгорали-бы неравномѣрно (см. выше) и свѣча быстро потухла-бы.—При **о.** накаливаніемъ *свѣтъ желтоватый.* Лампы для этого **о.** можно раздѣлить на двѣ группы: лампы съ накаливаніемъ тверд. тѣла въ воздухѣ и, слѣдовательно, съ постепенн. сгораніемъ этого тѣла (угля); лампы, въ которыхъ твердое тѣло накаливается въ безвоздушн. пространствѣ и потому не горитъ хотя по истеченіи болѣе или менѣе продолжительн. времени все-таки разрушается. Въ практическ. отношеніи важны только лампы второй группы, такъ какъ лампы перв. группы употребляются рѣдко. Для лампъ съ накаливаніемъ въ безвоздушн. пространствѣ сначала употребляли тонк. проволоку изъ тугоплавк. металловъ—платины и иридія; но такъ какъ температура въ этихъ лампахъ нерѣдко возвышается настолько, что и эти металлы не выдерживаютъ (плавятся), то въ настоящ. время для этой цѣли

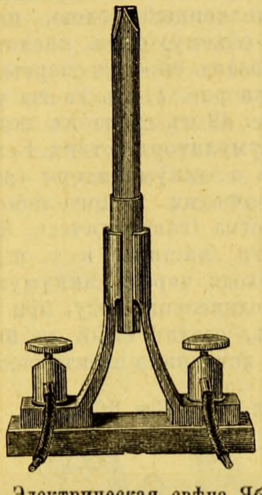


Рис. 33-й. Электрическая свѣча Яблочкова.

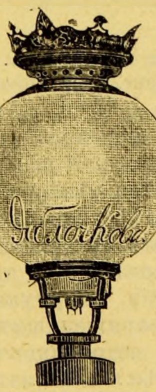


Рис. 34-й. Фонарь Яблочкова.

употребл. исключительно уголь, а именно тонкія нити его, приготовленныя особ. способомъ. На рис. 35-мъ, 36-мъ и 37-мъ показаны горѣлки трехъ лампъ: Эдисона, Максима и Свана. Всѣ онѣ состоятъ изъ угольн. нити, изогнутой въ формѣ дуги (рис. 35-й и 37-й) или инымъ образомъ (рис. 36-й), укрѣпленной концами на платинов. концы металлич. электродовъ и заключенной въ стеклянный шарикъ, изъ котораго, при помощи ртутнаго насоса, выкачанъ воздухъ. Въ лампѣ Эдисона уголь приготовленъ изъ обугленнаго бамбуковаго волокна, въ лампѣ Свана—изъ обугленной плетеной бумажн. нитки и Максима—изъ обугленнаго бристоля, вырѣзаннаго въ формѣ, показанной на рис. 36-мъ. На рис. 38-мъ и 39-мъ представлены лампы товарищества Яблочкова (въ С.-Петерб.); двѣ изъ нихъ—со штативами (одна, притомъ, съ абажуромъ). Лампы тов. Яблочкова введены въ наст. время въ наш. флотѣ. Изъ друг. лампъ накаливанія извѣстны: Сименса, Хотинскаго и пр. Всѣ онѣ отличаются между собою только способомъ приготовленія угля. При кажд. лампѣ имѣются обыкновенно приспособленія для зажиганія и тушенія (по желанію). Сила свѣта оч. разнообразна: отъ $^1/_2$ (и менѣе)—1—2—8—10—16 до 25 и до 300 свѣчей; наиболѣе употребительны въ 8—10—16 и 25 свѣчей. Работаютъ лампы накаливанія при 0,3—3 и нѣкоторыя при 6—10 амперахъ, издерживая на кажд. свѣчу, средн. числомъ, около 3 уаттовъ. Кажд. горѣлка (стекло съ углемъ) можетъ служить для **о.** только извѣстн. время (отъ 500 до 2.000, средн. числомъ около 750 часовъ), по истеченіи котораго она дѣлается негодною (уголь разрушается) и д. б. замѣнена другою. Вообще уголь горѣлки разрушается тѣмъ скорѣе, чѣмъ сильнѣе заставляютъ его свѣтить, т. е. чѣмъ сильнѣе пропускаемый черезъ него токъ. Чтобы дольше сохранить горѣлку и вмѣстѣ имѣть достаточн. свѣтъ, нужно накаливать угольн. дугу до тѣхъ поръ, пока очертанія дуги станутъ *неясными*, но еще не исчезнутъ вполнѣ; дуга, очертанія которой вполнѣ исчезли, слишкомъ накалена, а дуга, сохраняющая ясныя очертанія, недостаточно накалена. Измѣнять силу накаливанія, при одномъ и томъ-же токѣ, можно, увеличивая или уменьшая препятствія для теченія послѣдняго—при помощи *реостата*, который, съ этою цѣлью, включается въ цѣпь между источникомъ электричества и лампами. — **О.** вольтов. дугою, дающее сильный и бѣлый свѣтъ, но не могущее б. раздѣленнымъ на такія мелкія единицы, какъ **о.** черезъ накаливаніе, пригодно для улицъ и внутренностей больш. зданій (фабрикъ, заводовъ, театровъ и т. п.). Изъ регуляторовъ: монофоты—тамъ, гдѣ требуется сильн. свѣтъ въ одной какой-либо точкѣ, напр. на маякахъ. Для домашняго **о.** удобны только лампы накаливанія. Для фотографіи—вольтова дуга, дающая бѣлый свѣтъ (см. **Фотографія**). — Для производства электричества, необходимаго для питанія лампъ, м. б. употреблены: гальваническія баттареи, термо-электрическія баттареи, магнито-электрическія и динамо-электрическія машины (см. **Электричество**). Сам. удобными и наиболѣе выгодными въ экономическ. отношеніи оказываются магнито-электрическ. и динамо-электрическ. машины и изъ нихъ преимущественно послѣднія, въ настоящ. время почти исключительно и употребляемыя. Но примѣненіе ихъ, требующее значительн. потребленія механическ. силы и дорого стоющаго обзаведенія, м. б. выгодно только при болѣе или менѣе обширн. размѣрахъ **о.**: улицъ, театровъ, фабрикъ и т. п. и вообще помѣщеній, требующихъ для своего **о.** силу свѣта, по крайней мѣрѣ, въ 600—1.000 свѣчей. Гальваническ. баттареи—сам. дорогой способъ полученія электричества, но пока единственно годный для производства собств. средствами домашн. **о.** въ малыхъ размѣрахъ. Термо-электрическія баттареи еще не достаточно усовершенствованы для этой цѣли. Какъ магнито- такъ и динамо-машины быв. двухъ родовъ: машины *съ токомъ въ одномъ направленіи* (или *постояннымъ*) и машины съ *перемѣннымъ токомъ.* Для регуляторовъ и лампъ накаливанія годны оба рода машинъ, а для электрич. свѣчей только машины съ перемѣнн. токомъ. Изъ магнито-электрич. машинъ, годныхъ для **о.**, наиболѣе извѣстны: Алліансъ (Alliance) и Меритенса (обѣ съ перемѣнн. токомъ); изъ динамо-электрическихъ: машины Грамма и Сименса, (какъ съ токомъ въ одномъ направленіи, такъ и съ перемѣннымъ токомъ) и машина Эдисона (съ токомъ въ одномъ направленіи). Машины приводятся въ движеніе паромъ или газомъ (при меньш. размѣрахъ), а гдѣ есть возможность — водою (турбинами) или даже вѣтромъ. Есть машины различн. размѣровъ и силы, начиная отъ машинъ, могущихъ служить для **о.** только нѣсколькими лампами накаливанія, до машинъ, способныхъ питать до 40 регуляторовъ, до 60 и болѣе электрич. свѣчей и до нѣсколькихъ тысячъ лампъ накаливанія. Съ мѣста производства къ мѣсту назначенія электричество проводится при помощи проволокъ, подобныхъ телеграфнымъ. Изобрѣтенные недавно *трансформаторы* (Гуляра и Жиббса и Циперновскаго; послѣдніе приготовл. Ганцомъ въ Буда-Пештѣ) даютъ возможность проводить электричество на больш. разстоянія отъ первичн. источника его и дѣлать самые проводники гораздо тоньше, чѣмъ достигается значительная экономія. Трансформаторы состоятъ изъ катушекъ съ проволоками для первичнаго и вторичнаго (индуцированнаго) тока: первичн. токъ сообщается первичн. источникомъ электричества (динамо-машиною), а вторичный образуется черезъ вліяніе (индукцію) перваго; этотъ-то вторичн. токъ и служитъ для **о.** Тамъ, гдѣ существуетъ обществ. электр. **о.**,—для частныхъ лицъ (если **о.** ихъ не настолько обширно, чтобы дѣлать выгоднымъ постановку собств. машины) удобнѣе всего освѣщаться или отводами отъ обществ. сѣти, или же при посредствѣ аккумуляторовъ, доставляемыхъ обществомъ **о**-нія заряженными. *Аккумуляторы*—это аппараты, которые сами по себѣ не способны производить электричество, но заряженные имъ изъ друг. источника, сохраняютъ его въ формѣ извѣстныхъ происшедшихъ въ нихъ химическ. измѣненій, чтобы затѣмъ, при случаѣ, передать его другимъ аппаратамъ въ формѣ электричества-же, механической силы или теплоты и пр. Аккумуляторъ, изобрѣтенный въ 1860 г. Г. Планте, сост. изъ двухъ листовъ свинца, отдѣленныхъ другъ отъ друга узкими каучуков. лентами (въ 1 сант. шириною и $^1/_2$ сант. толщиною), свернутыхъ спиралью и погруженныхъ въ сосудъ, наполненный водою, подкисленною $^1/_{10}$ ч. (по объему) сѣрн. кислоты. На рис. 40-мъ показанъ способъ свертыванія свинц. листовъ; на рис. 41-мъ листы уже свернуты; на рис. 42-мъ свертокъ погруженъ въ воду и аккумуляторъ готовъ. Если соединить полюсы *а а* аккумулятора (рис. 42-й) съ двумя полюсами какого-либо источника электричества (гальваническ. баттареи, динамо-электр. машины и т. п.), электрич. токъ, проходя черезъ аккумуляторы, разлагаетъ подкисленн. воду; при этомъ, свинцов. листъ, соединенный съ положительн. полюсомъ источника электричества, покрывается слоемъ перекиси свинца, а другой листъ—водородомъ. И перекиси свинца и водорода образуется тѣмъ больше, чѣмъ сильнѣе и дольше дѣйствовалъ электр. токъ, но только до извѣстн. предѣловъ, ограниченныхъ качествами и размѣрами аккумулятора. Въ этомъ состояніи аккумуляторъ заряженъ; онъ остается заряженнымъ и послѣ разобщенія его съ источникомъ электричества (до нѣскольк. мѣс.). Если, затѣмъ, полюсы аккумулятора (*а а* на рис. 42-мъ) соединить между собою металлически, т. е. замкнуть токъ, то водородъ постепенно соединяется съ кислородомъ перекиси свинца, переходя снова въ воду и раскисляя свинецъ; вслѣдствіе этого въ аккумуляторѣ образуется электрич. токъ, направленіе котораго противуположно тому, какое имѣлъ токъ источника электричества, служившаго для заряда. Этотъ токъ, можетъ

Рис. 35-й. Рис. 36-й. Рис. 37-й.

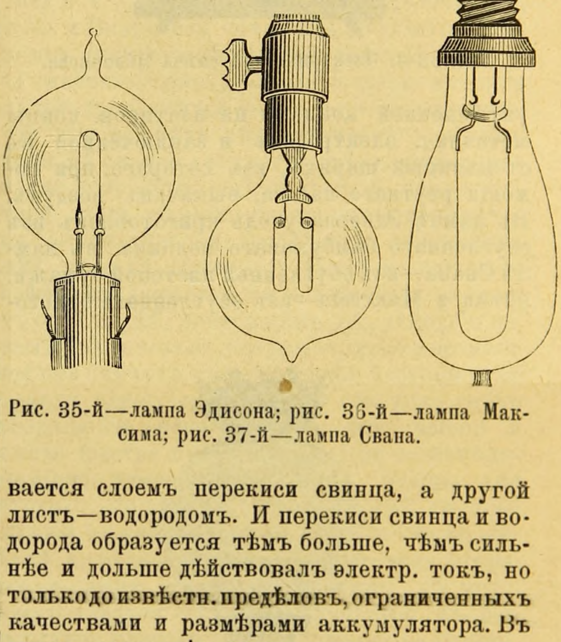


Рис. 35-й—лампа Эдисона; рис. 36-й—лампа Максима; рис. 37-й—лампа Свана.

б. употребляемъ для тѣхъ-же цѣлей, какъ и токъ гальваническ. элементовъ, слѣдовательно и для электрическ. о. Новые аккумуляторы заряжаются слабо и скоро истощаются; чтобы достигнуть возможности заряжать ихъ достаточно, нужно сначала *выработать* ихъ, т. е. поперемѣнно заряжать и разряжать ихъ въ теченіи болѣе или менѣе долгаго времени: для аккумулятора первоначальнаго (описаннаго) устройства такая предварительн. выработка можетъ продолжаться нѣсколько мѣсяцевъ. Но если, при приготовленіи аккумулятора, свернутые свинцов. листы погружать предварительно на 24—48 час. въ смѣсь изъ 1 части (по объему) азотной, 2 ч. сѣрной кислоты и 17 ч. воды и затѣмъ уже, хорошенько вымывъ, опускать ихъ въ подкисленн. воду, то выработка м. б. окончена въ 1 недѣлю. Аккумуляторъ Ренье, состоящій изъ четыреугольн. свинцов. пластинокъ, испещренныхъ бороздками или-же приготовленныхъ изъ сжатой свинцов. проволоки, выработывается скорѣе, но значительно менѣе проченъ, чѣмъ аккумуляторъ Планте. Наиболѣе употребителенъ аккумуляторъ Фора - Селлона - Фолькмара, состоящій изъ ряда четыреугольн. свинцов. пластинокъ, усѣянныхъ квадратн. дырочками и расположенныхъ вертикально и парралельно другъ къ другу; дырочки пластинокъ положительн. полюса наполнены сурикомъ, а дырочки пластинокъ отрицательн. полюса—глетомъ. Аккумуляторъ этотъ выработывается скорѣе другихъ (достаточно 100 часовъ) и, при равномъ вѣсѣ, дѣйствуетъ сильнѣе (т. е. способенъ сильнѣе заряжаться): сравнительно съ аккумуляторомъ Планте въ $1^3/_4$ раза (какъ 7 къ 4); но за то онъ почти во столько-же разъ уступаетъ послѣднему въ прочности. Аккумуляторы, подобные Ф. С. Фолькмаровскимъ и не уступающіе имъ въ силѣ и емкости, приготовл. въ Петербургѣ товарищество Яблочкова. Способность даннаго аккумулятора заряжаться, т. е. *емкость* его, находится въ прямой зависимости отъ количества заключающагося въ немъ свинца (и его окисловъ): чѣмъ больше послѣдняго, тѣмъ зарядъ м. б. сильнѣе. Поэтому, чѣмъ больше требуется электричества, тѣмъ аккумуляторы д. б. тяжелѣе. Аккумуляторы Ф. С. Фолькмара и тов. Яблочкова приготовляются въ 8—30—60 и до 100 килограммовъ вѣсомъ. Для достиженія того-же результата аккумуляторы Планте д. б. въ $1^3/_4$ раза тяжелѣе. Заряжать аккумуляторы слѣд. до тѣхъ поръ, пока не начнется обильн. отдѣленіе пузырьковъ газа, которое означаетъ, что аккумуляторъ вполнѣ *насыщенъ*. Сила заряжающаго тока не должна быть выше 1 и ниже 0,2 ампера на каждый килограммъ вѣса аккумулятора. ***Емкость*** аккумулятора (т. е. способность его вмѣстить извѣстн. количество электричества) опредѣляется числомъ *амперъ-часовъ* (см. выше). Если аккумуляторъ въ 30 амперъ-часовъ, то это значитъ, что онъ въ теченіи $30 \times 3.600 = 108.000$ секундъ способенъ давать токъ въ 1 амперъ или $\frac{108.000}{2} = 54.000$ секундъ токъ въ 2 ампера, $\frac{108.000}{3} = 36.000$ секундъ токъ въ 3 ампера и т. д. Отсюда слѣдуетъ, что аккумуляторъ въ 30 амперъ-часовъ для о. одною лампою въ 1 амперъ можетъ служить 30 часовъ (108.000 секундъ), для о. двумя лампами въ 1 амперъ каждая или одною лампою въ 2 ампера—15 часовъ (54.000 сек.) и т. д. Какихъ-бы размѣровъ и емкости не былъ аккумуляторъ (составленный изъ свинцов. пластинъ), электродвигательн. сила его всегда 2 вольта; поэтому, однимъ аккумуляторомъ можно накаливать только крошечныя лампочки, служащія для освѣщенія электр. игрушекъ: серегъ, булавокъ и т. п. (для этой цѣли дѣлаются особ. маленьк. аккумуляторы). Для накаливанія обыкнов. лампъ всегда требуется баттарея аккумуляторовъ; напр. для лампъ тов. Яблочкова въ 8 свѣчей и 30 вольтовъ нужна баттарея не менѣе, чѣмъ въ 15 аккумуляторовъ ($\frac{30}{2} = 15$), а принимая во внимяніе сопротивленіе, число ихъ

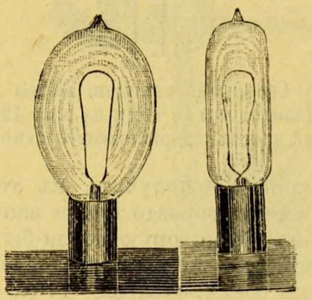


Рис. 38-й. Лампы тов. Яблочкова

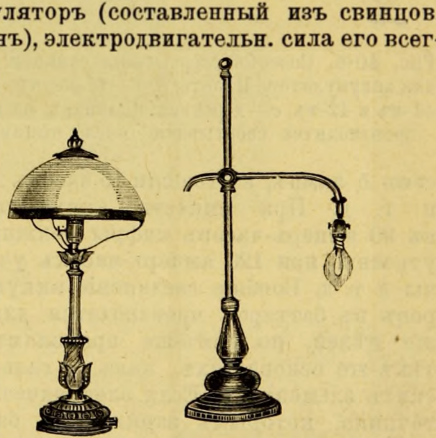


Рис. 39-й. Лампы тов. Яблочкова съ стативами.

слѣд. увеличить до 17—18. При этомъ все равно, будутъ-ли употреблены аккумуляторы для нѣсколькихъ или только для одной лампы въ 30 вольтовъ. Для какого числа лампъ могутъ служить аккумуляторы—зависитъ отъ емкости (амперъ-часовъ) аккумуляторовъ, отъ числа амперовъ, требуемыхъ каждою лампою и отъ числа часовъ освѣщенія. Такъ какъ для освѣщенія аккумуляторы соединяются между собою поперемѣнными полюсами, то емкость (число амперъ-часовъ) цѣлой баттареи ихъ остается та-же, какъ и одного аккумулятора (электродвигательная сила или число вольтовъ, при этомъ способѣ соединенія, наоборотъ, увеличивается пропорціонально числу аккумуляторовъ). Если емкость аккумуляторовъ (каждаго отдѣльно и всѣхъ вмѣстѣ) 30 амперъ-часовъ, а число амперовъ, необходимое для кажд. лампы 1, то баттарея въ 15 (или 17—18) такихъ аккумуляторовъ въ теченіи 3-хъ часовъ можетъ накалить 10 лампъ, въ теченіи 6 часовъ 5 лампъ, въ теченіи 15 часовъ 2 лампы и т. д. При емкости аккумуляторовъ въ 90 амперъ-часовъ цифры должны быть утроены, при 120 амперъ-часахъ учетверены и т. д. Вообще соединеніе аккумуляторовъ въ баттареи производится для тѣхъ-же цѣлей, по тѣмъ-же правиламъ и на тѣхъ-же основаніяхъ, какъ и гальваническихъ элементовъ. Если электричество источника, которымъ заряжается баттарея, имѣетъ незначительную силу, то, при зарядѣ, аккумуляторы баттареи д. б. соединены м. собою одноименными полюсами; въ такомъ видѣ, напр., для заряженія баттареи изъ 15 аккумуляторовъ тов. Яблочкова, въ 8 килограммовъ вѣсомъ и въ 30 амперъ-часовъ каждый, потребуется дѣйствіе двухъ большихъ элементовъ Бунзена (въ 2 децим. высотою) въ теченіи около 50—60 часовъ. Если, затѣмъ, для разряда (т. е. при соединеніи ихъ съ лампами) аккумуляторы соединить поперемѣнными полюсами (при помощи коммутатора Планте такая перемѣна соединеній производится мгновенно), то они будутъ въ состояніи поддерживать показанное выше o. въ 10—5 и т. д. лампъ. Вообще, выгода аккумуляторовъ заключается въ постоянствѣ ихъ дѣйствія и, главное, въ возможности, при помощи ихъ, накопить и получить въ теченіи даннаго времени гораздо болѣе значительную силу, чѣмъ та, которую могли-бы доставить въ теченіи того-же времени первоначальные источники электричества. Т. е., аккумуляторы даютъ возможность собирать силу понемногу въ теченіи долгаго времени и затѣмъ расходовать ее по произволу: или также понемногу, или же сразу въ больш. количествахъ. Но аккумуляторы возвращаютъ не всю ту электр. силу, которая на

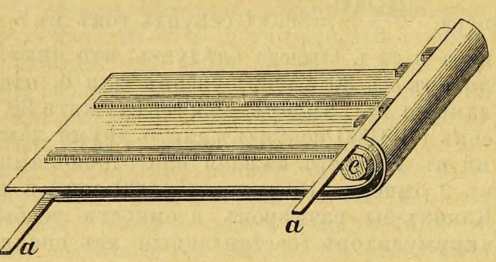


Рис. 40-й. Способъ свертыванія свинцов. листовъ для аккумулятора Планте; *a a*—то-же, что и на рис. 41-мъ и 42-мъ; *e*—деревянн. цилиндръ, на которомъ производится свертываніе (послѣ вынимается).

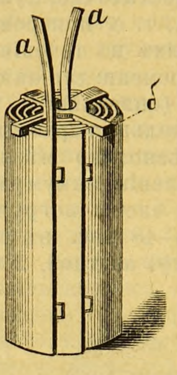


Рис. 41-й. Свернутые свинцов. листы для аккумулятора Планте; *a a* — что и на рис. 42-мъ, *б* — каучуковый крестъ, сдерживающій свинц. свитокъ.

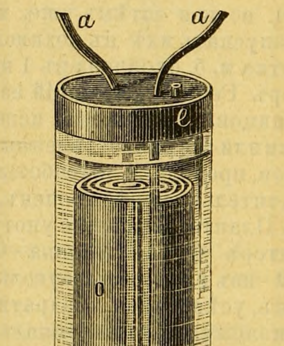


Рис. 42-й. Вполнѣ готовый аккумуляторъ Планте; *a a*—электроды; *o*—свинц. свитокъ; *e*—каучуковая крышка.

нихъ дѣйствовала, а только около 60%—70%, что нужно имѣть въ виду при заряженіи ихъ. (Подробности относительно аккумуляторовъ—см. сочиненіе В. Н. Чиколева: *Электрическіе аккумуляторы,* Спб., 20 коп.).—Стоимость электр. **о.** различна въ различн. случаяхъ и въ нѣкоторыхъ уже теперь можетъ б. меньше стоимости газа или какого-либо другого **о.** Вообще электр. **о.** обходится сравнительно тѣмъ дешевле, чѣмъ обширнѣе примѣняется. На фабрикахъ, заводахъ, въ больш. мастерскихъ и т. п., требующихъ много свѣта и обладающихъ сильн. паров. машинами или друг. механическ. двигателями (напр. водяными) въ постоянномъ ходу, стоимость электрическ. **о.** сводится почти что къ процентамъ на затраченный для обзаведенія капиталъ и его погашеніе, съ прибавкою извѣстной суммы на ремонтъ лампъ и уходъ за ними и электр. машиною. Но даже и тогда, когда для **о.** электричествомъ приходится заводить особ. паров. машины, для обширныхъ зданій (театровъ, фабрикъ и т. п.) оно все-таки можетъ обходиться дешевле, чѣмъ газовое или какое-либо другое **о.** Въ огромн. парижск. гипподромѣ (циркъ) газовое **о.** стоило въ вечеръ 1100—1200 фр.; въ настоящ. время собственн. электрич. **о.** (120 свѣчей Яблочкова, 21 регуляторъ Серрена, при двухъ системахъ электрическ. машинъ и при двухъ паров. двигателяхъ въ 120 силъ каждый) обходится только въ 250—260 фр. Въ парижск. магазинѣ Лувръ (4 регулятора, 150 свѣч. Яблочкова и 58 лампъ накаливанія при паров. машинѣ въ 140 силъ) **о.** электричествомъ обходится вдвое дешевле, чѣмъ газомъ. Для частныхъ жилищъ, требующихъ около 60—150 лампъ накаливанія въ 28—40—48 уаттовъ (10—13—16 свѣчей), собств. устройство электрич. **о.** можетъ б. если не выгоднымъ, то и не особенно дорогимъ. Принимая въ разсчетъ потерю при переходѣ механическ. силы въ электрическую, можно считать, что 1 паровая или газовая лошадь въ состояніи питать **о.** въ 440—450 уаттовъ, т. е. 16 лампъ въ 28 уаттовъ (около 10 свѣчей) или 11 лампъ въ 40 (13 свѣч.) или 9 лампъ въ 48 уаттовъ (16 свѣч.) каждая. Такимъ образомъ газовая или паровая машина въ 5 силъ, при посредствѣ динамо-машины Грамма или Сименса, можетъ накаливать до 80 лампъ въ 10 свѣчей (28 уаттовъ). На 5 лошад. силъ хорош. газов. машина требуетъ въ часъ не болѣе 160 куб. футъ (30 куб. ф. на 1 силу) газа, которые, по Петерб. цѣнамъ (для двигателей—1 р. 60 к. за 1000 куб. футъ) стоятъ около 26 коп. Прибавивъ сюда расходъ на воду, необходимую для охлажденія цилиндровъ газов. машины, приблизительно 4 коп., и на уходъ за машинами—20 коп. (1 рубль за 5 часовъ ежедневн. работы: уходъ такъ простъ, что не требуетъ особ. спеціалиста), получимъ около 50 коп. въ часъ. Предпологая, что горѣлки всѣхъ лампъ возобновляются одинъ разъ въ годъ, получимъ еще 180 р. годов. расхода или, при ежедневн. 5 часов. **о.**, 10 к. въ часъ. Слѣдовательно, всего текущаго расхода 60 коп. въ часъ: 0,075 коп. на 1 свѣчу въ часъ. *Стоимость обза-*

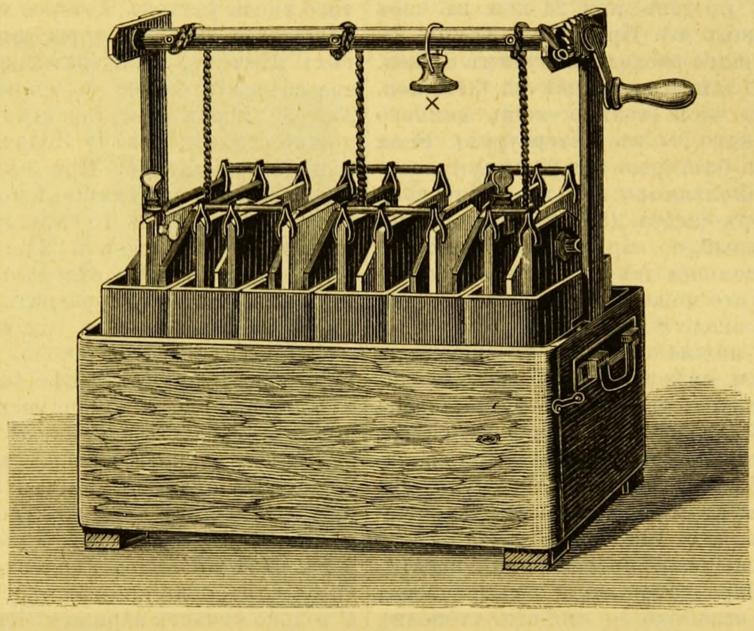


Рис. 43-й. Баттарея Труве.

еденія: 5 сильная газовая машина Отто въ 2 цилиндра (машина въ 1 цилиндръ даетъ неровное **о.**) 2350 р., динамо-машина Грамма соотв. величины 600 р., вольтометръ 50 р., патроны, предохранители, коммутаторы и пр. мелкія принадлежности 300 р.; 80 лампъ накаливанія тов. Яблочкова, по 2 р. 25 коп. за штуку, 180 р. Прибавивъ сюда 150 р. на абажуры, шары и переносныя лампы, 200 р. на проводники и 300 р. на установку всего (включая и газов. машину съ приводами и резервуаромъ для воды), получимъ 4130 или, кругл. числомъ, 4200 р. — положимъ даже 4300 р. на обзаведеніе. Полагая 5% на капиталъ и столько-же на погашеніе (въ теченіи 20 лѣтъ), б. имѣть 430 р. въ годъ, 1 р. 18 коп. въ день или 24 коп. въ часъ (при 5 часовомъ **о.**). Прибавивъ 24 коп. къ 60 коп. текущаго расхода, получимъ 84 коп. въ часъ на 80 лампъ въ 800 свѣчей: 0,105 коп. на свѣчу въ часъ (только очень немного дороже газоваго **о.** въ Петербургѣ). Если присоединить баттарею изъ 22 аккумуляторовъ Ф. С. Фолькмара или тов. Яблочкова въ 300 амперъ-часовъ (56—60 киллограмм. вѣсомъ) каждый, то, зарядивъ эту баттарею днемъ (при помощи динамо-машины) до насыщенія (на что можетъ потребоваться приблизительно около 8 час.),—вечеромъ въ теченіи 5 час. можно освѣщать ею еще около 80 лампъ, что, вмѣстѣ съ лампами, накаливаемыми непосредственно динамо-машиною, составитъ 160 лампъ. (Такъ какъ въ случаѣ остановки заряжающей машины или значительн. ослабленія ея тока, аккумуляторы разряжаются въ машину, то, при заряженіи, въ цѣпь д. б. введенъ автоматическій разъединитель тока, прерывающій послѣдній, какъ скоро напряженіе электричества въ машинѣ ослабѣло до извѣстн. степени). Если желательно добавить не 80 лампъ, а менѣе, напр. только 30 или 40, то и время заряженія аккумуляторовъ можетъ б. соотвѣтственно короче — не до насыщенія (впрочемъ, если употреблять и въ этомъ случаѣ насыщенную баттарею аккумуляторовъ, то она издержитъ амперовъ электричества не болѣе того, сколько требуется для дѣйствующихъ лампъ: остатокъ сохранится въ запасѣ до слѣдующаго раза). Стоимость текущаго расхода, съ присоединеніемъ аккумуляторовъ, увеличится не соотвѣтственно увеличенію **о.**, т. е. не вдвое, а болѣе (такъ какъ аккумуляторы возвращаютъ въ лампы только около 60% электричества, израсходованнаго на ихъ зарядъ, то, для насыщенія ихъ тѣмъ количествомъ электричества, которое необходимо для 5 часоваго накаливанія 80 лампъ, заряжать ихъ приходится на 40% долѣе: не 5, а около 8 час.), но за то расходъ на обзаведеніе увеличится всего на четверть (22 аккумулятора тов. Яблочкова, въ 300 амперъ-часовъ каждый, стоятъ 1188 р.), а потому въ общемъ стоимость **о.** скорѣе нѣсколько уменьшится, качество-же **о.** отъ аккумуляторовъ несомнѣнно выиграетъ (болѣе ровный и пріятный для глазъ свѣтъ, меньше случайностей для внезапнаго прекращенія **о.**). Притомъ, съ помощью аккумуляторовъ, **о.** дѣлается вполнѣ переноснымъ. Въ приведенномъ примѣрѣ описано **о.** 80-ю или 160-ю лампами въ 28 уаттовъ (10 свѣчей); но, понятно, что при тѣхъ-же условіяхъ могутъ б. употреблены и лампы всякой другой свѣтимости и въ какой угодно комбинаціи; нужно только, чтобы общее число уаттовъ всѣхъ лампъ не было болѣе того числа уаттовъ, которое могутъ развить машины и аккумуляторы данной силы. Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ желательно имѣть сильное сосредоточенное **о.**, — вмѣсто каждыхъ 25 — 35 лампъ накаливанія въ 10 свѣчей, можно ставить 1 свѣчу Яблочкова или 1 небольш. регуляторъ. При 3-хъ сильной газовой (или паровой) машинѣ можно устроить **о.** въ 45 лампъ, въ 10 свѣч. каждая, а присоединивъ баттарею изъ 22 аккумуляторовъ въ 20 киллограмовъ вѣсомъ (90 амперъ-часовъ) каждый, легко прибавить еще 25 лампъ. Стоимость обзаведенія (включая и аккумуляторы) обойдется около 3300—3400 р. Если заряженную заранѣе баттарею аккумуляторовъ ввести въ общую цѣпь электрич. **о.**, т. е. заставить и динамо-машину дѣйствовать только при посредствѣ аккумуляторовъ, то сила **о.** остается та-же, какъ и при одной динамо-машинѣ; но въ так. случаѣ газовая или паровая машина можетъ быть въ 1 цилиндръ (дешевле), а баттарея аккумуляторовъ введена въ цѣпь не вполнѣ, а только отчасти заряженною, напр. до $^3/_4$—$^1/_2$ насыщенія (или даже менѣе). Приготовленіе электричества дома для одной или нѣскольк. небольш. лампъ составляетъ уже дорогую роскошь, такъ какъ оно возможно только при помощи гальваническ. элементовъ. Съ этою цѣлью чаще всего употребляются гальв. элементы съ растворомъ смѣси двухромокаліевой соли съ сѣрн. кислотою, и изъ нихъ главн. образомъ элементы Труве и Радиге (видоизмѣненіе элементовъ Поггендорфа). На рис. 43-мъ представлена переносная баттарея Труве изъ 6 элементовъ; она состоитъ изъ дубов. ящика, въ которомъ расположены 6 эбонитовыхъ сосудовъ, наполненныхъ сказанн. растворомъ; цинкъ (въ серединѣ) и 2 угля (по бокамъ) приспособлены такъ, что могутъ подыматься изъ жидкости и опускаться въ нее при помощи ворота съ рукояткою; чѣмъ болѣе они погружены въ жидкость, тѣмъ сильнѣе токъ. Заряженная баттарея вѣситъ нѣсколько болѣе 2-хъ пуд.

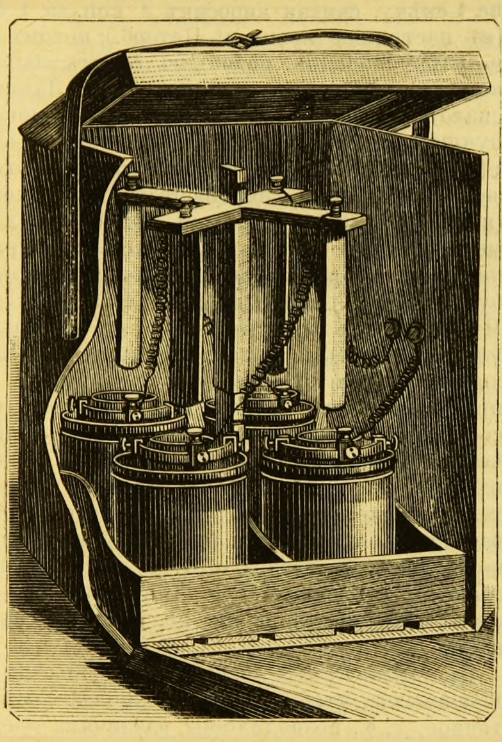


Рис. 44-й. Баттарея Радиге.

(34 килограмма=83 фунт.). Раствора для баттареи требуется: воды $19^{1}/_{2}$ фунт. (8 килогр.), двухромокаліевой соли въ порошкѣ 3 ф. (1,2 килогр.), сѣрн. кислоты $8^{4}/_{5}$ ф. (3,6 килогр.). Опустивъ въ воду порошокъ двухромок. соли и хорошенько перемѣшавъ, приливаютъ, помемногу (оч. тонк. струею) и продолжая мѣшать (стеклянн. палочкою), сѣрн. кислоту. Наполняютъ элементы растворомъ только тогда, когда онъ вполнѣ остылъ (прилитіе сѣрн. кислоты нагрѣваетъ его). Баттарея эта можетъ въ теченіи 4-хъ часовъ давать токъ въ 9 *вольтовъ* и 8 *амперовъ*, что составитъ 72 *уатта*, соотвѣтствующихъ тремъ лампамъ накаливанія въ 8 свѣчей каждая. Такъ какъ баттарея въ началѣ дѣйствуетъ сильнѣе, а потомъ постепенно ослабѣваетъ, то, для поддержанія постоянства, цинкъ и угли слѣд. погружать (вполнѣ) въ жидкость не сразу, а постепенно. По истеченіи 4—5 час. растворъ становится не годнымъ и д. б. перемѣненъ. При стоимости 3 ф. двухромокаліев. соли въ 45 коп., $8^{4}/_{5}$ ф. сѣрн. кислоты въ 35 коп. и $1^{4}/_{5}$ ф. цинка (однимъ элементомъ въ теченіи 4 час. потребляется около 122 грамм. или 0,3 ф. цинка) въ 18 коп., четыре часа **о.** тремя лампами накаливанія, въ 8 свѣчей каждая, обойдется въ 98 коп. или, кругл. числомъ, въ 1 рубль: около 1 коп. на свѣчу въ часъ. На самомъ дѣлѣ обойдется еще дороже, такъ какъ сюда нужно прибавить на ремонтъ баттареи, на непроизводительн. потери тока и т. п. Кажд. изъ четырехъ элементовъ баттареи Радиге (рис. 44-й) состоитъ изъ наружн. глазированаго глинян. сосуда, наполненнаго кисл. растворомъ двухромокал. соли, и внутренн. сосуда изъ порист. глины, содержащаго разведенн. сѣрн. кислоту; въ первый сосудъ погружены 3 угольн. пластинки, а во второй цинков. палочка. При помощи особ. механизма всѣ 4 цинка баттареи м. б. подняты изъ раствора (какъ на рис. 44-мъ). Составъ для наружн. сосуда элемента: 450 грамм. ($1^{1}/_{10}$ фунт.) воды, 70 грамм. ($16^{2}/_{5}$ зол.) двухромокал. соли и 150 куб. сант. сѣрн. кислоты; для внутр. сосуда: 175 грамм. (41 зол.) воды и 20 куб. сант. сѣрн. кислоты. Внутр. сосудъ наполняется нѣсколько выше чѣмъ наружный. Вся баттарея помѣщается въ ящикъ, который м. плотно запираться и снабженъ ремнемъ для переноски; въ немъ же могутъ б. помѣщены неб. лампочка и флаконы съ необходим. жидкостями. Баттарея эта дѣйствуетъ значительно слабѣе, но гораздо продолжительнѣе баттареи Труве: она въ теченіи 15 час. можетъ поддерживать накаливаніе лампочки въ 2 свѣчи. Существуютъ въ продажѣ переносныя электрическ. лампы, съ гальванич. баттареями, заключенными внутри ихъ; такова лампа Ларошеля, въ ножкѣ которой помѣщаются 8 элементовъ съ кисл. растворомъ двухромокаліев. соли; можетъ накаливать неб. лампочку въ теченіи нѣскольк. часовъ. Переносный фонарь Труве состоитъ изъ небольш. лампочки, прикрѣпленной сбоку фонаря, и нѣскольк. элементовъ съ растворомъ кисл. двухромок. соли, заключенныхъ внутри фонаря. Фонарь приспособленъ такъ, что элементы начинаютъ дѣйствовать (и лампа зажигается), какъ скоро берутъ фонарь за находящуюся вверху его ручку; поставленный на мѣсто, фонарь гаснетъ. (Желающимъ ознакомиться съ подробностями электр. **о.** можно рекомендовать: «*Электрическое освѣщеніе*» В. Н. Чиколева, 2 р. 50 к., и его-же «*Свѣдѣнія по электротехникѣ*» 75 к., а также «*Электрическое освѣщеніе*» Е. Тверитинова, 7 р. 50 к.).—*Цѣны различн. предметовъ*, необходимыхъ для электр. **о.** Небольшія *паров. машины:* отъ 300 до 350 р. за силу (со всѣми принадлежностями). *Газов. машины* Отто въ одинъ цилиндръ: въ 1 силу 925 р., въ 2 силы 1.175 р., въ 3 силы 1.400 р., въ 4 силы 1.700 р. и въ 6 силъ 2.300 р.; въ два цилиндра: въ 3 силы 1.850 р., въ 5 силъ 2.350 р. и въ 8 силъ 3.250 р. (цѣны Петербургскія, объявленныя на выставкѣ предметовъ **о.** 1887—88 г.). *Динамо-машины Грамма* (на заводѣ Товарищества П. Н. Яблочкова и К°, въ С.-Пет., Обводный каналъ № 86):

№№	1	4	7	10	12	
на	12	50	120	360	600	лампъ въ 16 свѣчей каждая.
Цѣна	275 р.	600 р.	1.300 р.	2.500 р.	4.500 р.	

Динамо-машины Сименса (Спб., В. О., 6 лин., № 61), при 100 вольтахъ каждая:

	π 60	π 120	π 250	π 400	π 700	
даетъ	36	72	150	240	420	амперовъ
вѣсъ	28	45	95	145	280	пудовъ
цѣна	1.000	1.400	2.200	2.800	5.000	рублей

Лампы накаливанія Тов. Яблочкова: отъ 4 до 30 свѣчей по 2 р. 25 коп., отъ 30 до 300 свѣч. по 5 р. за штуку. Лампы около 8 свѣчей—въ 10—65 вольтовъ и 3 уатта на свѣчу, около 20 свѣчей—въ 30—100 вольтовъ и 3 уатта на свѣчу и отъ 30 до 100 свѣч.—въ 10—100 вольтовъ и 2—2$^{1}/_{2}$ уатта на свѣчу. *Лампы накаливанія Сименса,* отъ 5 до 50 свѣчей, по 3 р. за штуку. Для оцѣнки лампы нужно знать число амперовъ и число вольтовъ, необходимыхъ для ея накаливанія; когда извѣстно число вольтовъ и уаттовъ, то амперы получаются, если уатты раздѣлить на вольты (см. 986). Но въ практикѣ лампы обозначаются б. ч. только числомъ вольтовъ, на томъ основаніи, что всякій источникъ электричества, дающій надлежащее число вольтовъ непремѣнно накалитъ лампу; напротивъ того, любое количество амперовъ, развиваемыхъ источникомъ, само по себѣ (безъ достаточн. числа вольтовъ) не въ состояніи вызвать накаливанія лампы. Но, вмѣстѣ съ вольтами, амперы выражаютъ возможную силу накаливанія (въ уаттахъ—см. 986).—*Свѣча Яблочкова*: отъ 1 до 2 рубл.—*Фонарь* Яблочкова со свѣчами—отъ 35 р.—*Регуляторы:* диференціальная лампа Сименса на 3—6 амперовъ отъ 60 р., на 9 и болѣе амперовъ отъ 150 р.

Аккумуляторы Тов. Яблочкова:

Емкость	30	90	210	300	450	600	амперъ-часовъ
Вѣсъ	8	20	40	56	80	100	килограммовъ
Цѣна	8	18	38	54	78	100	рублей

Проводники: цѣна оч. различна, смотря по толщинѣ и качеству изолировки (Тов. Яблочкова высылаетъ печатные прейскуранты ихъ).

Въ магазинѣ Рихтера (С.-Пет., Адмиралт. площадь): электр. столовыя лампы съ гальван. баттареею въ ножкѣ 35 р. (лампочка въ 5 свѣч., 3—4 часа **о.**) и 65 р. (около 8 свѣч. и 5—6 час. **о.**), фонарь Труве (стр. 995) въ 14—20 и 30 р., смотря по силѣ свѣта и продолжительности **о.**; карманный аккумуляторъ съ проводниками (для **о.** булавокъ, серегъ и т. п.) 20 р.

Преимущества электрическ. **о.** очевидны: оно самое безопасное въ пожарномъ отношеніи, даетъ свѣтъ болѣе пріятный и, при равныхъ друг. условіяхъ, болѣе здоровый для глазъ, нагрѣваетъ воздухъ несравненно менѣе, чѣмъ всякое другое **о.** (въ 150—200 разъ менѣе, чѣмъ газъ), и вовсе не портитъ его (не потребляетъ кислорода и не отдѣляетъ углекисл. газа), не распространяетъ ни запаху, ни копоти, не измѣняетъ натуральн. цвѣтовъ предметовъ (**о.** вольтов. дугою).

Сравнительная стоимость разнаго рода **о.** Изъ всѣхъ употребительн. способовъ **о.** самымъ дешевымъ оказывается керосиновое **о.** при помощи лампъ новѣйшаго типа (съ центральн. вентиляціею)=0,027 коп. въ часъ на 1 свѣчу, считая керосинъ 4 коп. за 1 ф. (въ настоящее время въ Петерб.); потомъ—**о.** карбурированн. водянымъ газомъ=0,031 коп. (на основаніи изслѣдованій С. Ламанскаго); далѣе керосиновое **о.** при помощи лучшихъ лампъ прежняго типа=0,034 к.; затѣмъ по порядку слѣдуютъ: **о.** нефтянымъ газомъ=0,044 коп., пиронафтомъ=0,05 коп. (при 5 коп. за 1 ф.), обыкн. свѣтильн. (каменноугольн.) газомъ=0,086 коп., электричествомъ (общество электр. **о.** въ Петербургѣ)=0,218 к. и стеариномъ=0,688 коп. Что касается электрическаго **о.**, то, какъ уже сказано было выше, стоимость его различна, смотря по способу его полученія и примѣненія: при производствѣ электрич. **о.** собственн. средствами въ достаточн. количествѣ оно обходится около 0,1 коп. за свѣчу въ часъ (стр. 994), а при готовыхъ двигателяхъ или при добываніи его въ обширн. размѣрахъ становится вдвое и даже вчетверо дешевле газоваго, т. е. даже почти дешевле керосиноваго **о.** Для сужденія о стоимости маслянаго **о.** не имѣется данныхъ.

Въ *гигіеническомъ отношеніи* необходимо, вопервыхъ, чтобы **о.** было вполнѣ достаточное, т. е., позволяло-бы различать предметы, читать и пр. безъ *всякаго напряженія* зрѣнія; вовторыхъ, оно д. б., по возможности, *ровное* (безъ мерцаній и рѣзкихъ колебаній) и, наконецъ, приспособлено такъ, чтобы *источникъ свѣта* былъ *не видимъ для глазъ.* Поэтому, при работѣ у лампы и т. п., на лампу д. б. надѣтъ абажуръ, сосредоточивающій свѣтъ на работу, но вполнѣ закрывающій источникъ свѣта отъ глазъ (см. **Абажуръ**). Для **о.** цѣлой комнаты лучше всего *разсѣянный свѣтъ,* т. е. свѣтъ, при помощи контръ-абажуровъ, отражаемый вверхъ и въ стороны и оттуда уже вновь отражаемый (больш. снизу свѣтл. абажурами, свѣтл. потолками и стѣнами) и разсѣеваемый по всей комнатѣ. Разсѣянія свѣта можно достигнуть и при помощи матовыхъ или молочныхъ шаровъ, надѣваемыхъ на источникъ свѣта; но въ этомъ послѣднемъ случаѣ разсѣяніе свѣта не столь полное и менѣе пріятно для глазъ, чѣмъ въ первомъ. Что **о.** должно, по возможности, меньше портить воздухъ, не коптить, не сопровождаться запахомъ и т. п. — понятно само собою.

Керосиновое **о.** *написано при участіи М. Г. Алибегова; электрическое* **о.** *провѣрено электротехникомъ Главн. Артилл. Управленія В. Н. Чиколевымъ, а остальные отдѣлы освѣщенія провѣрены бывшимъ главн. техникомъ городск. освѣщенія въ С.-Пет. С. И. Ламанскимъ.*

Оселки—точильн. камни, употребляемые для точенія перочинн. ножей, бритвъ и т. п. и, при точеніи, увлажаемые не водою, а масломъ. Они состоятъ обыкновенно изъ глинист. сланца, часто съ примѣсью кварца. Къ лучш. сортамъ **о.** относятся: *бельгійскіе* (viel Salm, Chateau Salm и Ottrez — всѣ близъ Спа), состоящіе изъ верхн. свѣтло-желтаго и нижняго синевато-сѣраго слоя; *левантскіе* или *турецкіе,* доставляемые съ востока, сѣровато-бураго или свѣтло-желт. цвѣта (особ. порода доломита) — 2 р. 50 к. за фунтъ; зеленоватые *саксонскіе,* сѣрые *богемскіе* (хуже) — 1 р. 50 к. за фунтъ; но больше всего въ настоящ. время славятся оч. тверд. *американскіе* **о.,** а именно: бѣлые *Арканзасъ* (изъ халцедона)—7 р. за фунтъ; второй, болѣе мягкій, сортъ, *Вашита*—2 р. за фунтъ. Для приданія большей прочности **о.,** совѣтуютъ класть ихъ на 1 часъ въ расплавленный (тепловатый) жиръ, затѣмъ, прежде употребленія, дать вылежаться на воздухѣ около 6 мѣс. См. **Точеніе** и **Камни точильные.**

Оселъ (Equus asinus), происходящій, вѣроятно, отъ онагра (см.), извѣстенъ нынѣ лишь въ домашн. состояніи. Онъ отличается отъ лошади значительно меньш. ростомъ, больш. тяжелою головой, горбатой мордой, длинн., вошедшими въ поговорку, ушами, короткой гривой и хвостомъ, имѣющимъ лишь на концѣ пучекъ длинн. волосъ; общ. цвѣтъ шерсти (масть) сѣрый, съ черн. полосой вдоль спины, пересѣкаемой у жеребцовъ такою-же полосой на плечахъ; изрѣдка попадаются пѣгіе, черные, бѣлые и рыжіе **о.** Вмѣсто ржанія, у **о.**—особ. крикъ *(и—аа!)* Встрѣчается вездѣ въ южн. и западн. Европѣ, а въ особенности на Востокѣ (въ Аравіи, Персіи, Египтѣ и пр.), гдѣ пользуется хорош. уходомъ и, благодаря этому, образовалъ довольно красив. породу. Цѣнится за выносливость, неприхотливость въ пищѣ, вѣрность и осторожность поступи. Пресловутое упрямство **о.,** по мнѣнію нѣкоторыхъ, зависитъ именно отъ его осторожности и тонкости чувствъ (слуха); замѣчено, что **о.** съ обрѣзанными ушами (какъ это практикуется иногда, напр., въ Англіи) менѣе упрямы. Течка у **о.** наступаетъ весною; черезъ 11 съ лишнимъ мѣс. ослица мечетъ обыкновенно 1 осленка, который уже со 2-го года становится способнымъ къ работѣ. Относительно ослинаго молока—см. стр. 629 и 641. Шкура **о.** даетъ хорош. пергаментъ и сафьянъ, шерсть идетъ на набивку мебели, копыта — на приготовленіе клея и т. п. Съ лошадью даетъ помѣси (см. **Лошакъ** и **Мулъ**).

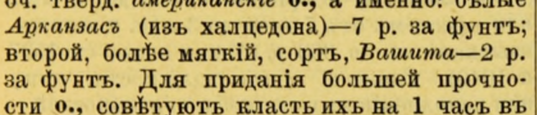


Рис. 1-й. Европейск. домашній оселъ.

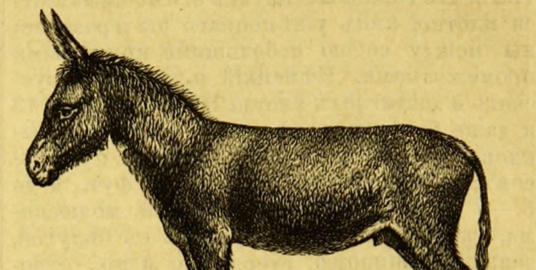


Рис. 2-й. Восточный (африканскій) домашній оселъ.

Осень начинается 10-го сентября и оканчивается 9-го декабря.

Осетрина—мясо осетра (см. **Осетръ**).

Осетръ (Accipenser) — рыбы изъ отряда эмалево-чешуйныхъ (Ganoidei). Общіе признаки: голова, покрытая сверху костян. пластинками и вытянутая въ болѣе или менѣе заостренное, снизу плоское, рыло, между концомъ котораго и широк. (въ видѣ поперечной щели) беззубымъ ртомъ стоятъ 4 усика; кожа покрыта мелк. тверд. чешуйками и 5-ю продольн. рядами костян., покрытыхъ эмалью, бляшекъ или «жучекъ». Подъ именемъ **о.,** въ тѣсномъ смыслѣ, въ Россіи извѣстны 2 вида—**о.** *настоящій* или *нѣмецкій* (A. sturio), водящійся въ Балтійск.

морѣ и рѣкахъ его бассейна (Зап. Двина, Нѣманъ, Нева, Волховъ, также Ладожск. озеро и др.), и **о.** *восточный* или *русскій* (A. (Güldenstädtii), болѣе важный, по значенію, для Россіи и принадлежащій бассейнамъ Чернаго, Азовскаго и, главн. образомъ, Каспійскаго морей (Волга, Уралъ, Кубань и проч). Русскій **о.** отличается отъ нѣмецкаго болѣе тупымъ и широк. рыломъ, отсутствіемъ замѣтной вырѣзки на нижней губѣ и тѣмъ, что головные щитики его не смыкаются плотно, какъ у нѣмецкаго **о.**, а раздѣлены между собою небольшими кожистыми промежутками. Нѣмецкій **о.** крупнѣе русскаго и достигаетъ иногда 18 фут. длины, 13 и даже болѣе пуд. вѣсомъ. Русскій **о.** обыкновенно 4—6 фут. длиною и 1—3 пуд. вѣсомъ; но попадается въ 7 — 10 фут. и до 5 — 7 пудъ. Питаются **о.** рыбой, молюсками, раками и т. п.; вмѣстѣ съ бѣлугой, севрюгой, шипомъ, стерлядью и пр., относятся къ такъ наз. *красной рыбѣ*. **О.**, хотя и проходная рыба (т. е. живущая поперемѣнно — то въ морѣ, то въ рѣкахъ), попадается въ открыт. морѣ рѣдко. Весной, съ апрѣля, **о.** небольш. стаями (косяками) подымаются въ рѣки для метанія икры, послѣ чего снова спускаются внизъ. Количество икры въ самкѣ оч. значительно; крупныя (вѣсящія около 7 пуд.) содержатъ ея до $1^{1}/_{2}$ пуда. Молодые осетрики *(костеряки, костушки)* остаются въ рѣкахъ до наступленія полов. зрѣлости, а затѣмъ «скатываются» въ море. Не смотря на больш. плодовитость **о.**, число ихъ, главн. образомъ вслѣдствіе неправильн. постановки промысловъ, уменьшается съ кажд. годомъ. **О.** даетъ вкусное мясо, икру (см. э. сл.), рыбій клей и вязигу (см.) — Ловъ **о.** — см. **Рыболовство.**

Осетрина вареная: варится, какъ **Лососина**; подается: холодная — съ хрѣномъ, уксусомъ и прованск. масломъ, а также съ горчичнымъ или татарск. соусомъ; горячая — съ какимъ-либо горяч. рыбн. соусомъ, напр. нѣмецкимъ, женевскимъ и т. п. (см. **Соусы**).

Осетрина жареная: жарится и сервируется, какъ **Лососина.**

Осетрина копченая: коптится какъ **Лососина**; см. также **Копченіе.**

Осетрина маринованная: какъ **Лососина.**

Осина—дерево изъ сем. тополей (см. **Тополи**).

Осиновикъ или подъосиновикъ (Boletus rufus) — весьма у насъ распространенный съѣдобный грибъ (см. **Грибы**).

Оскомина зависитъ отъ дѣйствія на слизист. оболочку деснъ и вообще полости рта кислаго сока сырыхъ, въ особенности незрѣлыхъ, плодовъ. Для устраненія—полоскать тепловат. молокомъ.

Оскорбленіе. Законъ различ. 4 вида **о.** чести: 1) обида словесная, 2) обида на письмѣ, 3) обида въ печати и 4) обида дѣйствіемъ. Къ первымъ тремъ видамъ обиды относятся оскорбительн. слова и клевета, т. е. завѣдомо несправедливое обвиненіе въ дѣяніяхъ противныхъ правиламъ чести. Словесн. обида можетъ заключаться не только въ словахъ, но также въ оскорбительн. звукахъ или мимическ. дѣйствіяхъ; но она д. б. совершена непремѣнно въ присутствіи оскорбляемаго (заочной словесн. обиды нашъ законъ не наказываетъ). Оглашеніе въ печати обстоятельствъ, позорныхъ для частныхъ или должностн. лицъ, для обществъ или установленій, составл. преступленіе, называемое *диффамаціею.* — Словесн. или письменн. **о.** наказывается арестомъ не свыше $^{1}/_{2}$ или 1-го мѣс. или денежн. взысканіемъ не свыше 50 или 100 р., а если оно нанесено родственнику по восходящей линіи, то арестомъ до 3-хъ мѣс. (Уст. о нак. мир. суд., ст. 130—2). Поддѣлка письма или бумаги съ цѣлью **о.**—тюрьмою отъ 2 и 4 мѣс. (безъ лишенія правъ) до 1 г. 4 мѣс. и 2 лѣтъ (съ лишеніемъ нѣкот. правъ). **О.** въ печати (безъ клеветы)—тюрьмою отъ 2 до 8 мѣс. или арестомъ отъ 7 дней до 3 мѣс. и денежн. взысканіемъ до 300 р. (Ул. о нак., ст. 1537 и 1040). Словесн. обида должностн. лицу при исполненіи имъ служебн. обязанностей—тюрьмою отъ 2 до 4 мѣс.; священнослужителю во время богослуженія—тюрьмою отъ 2 до 8 мѣс. **О.** присутств. мѣсту на словахъ (во время присутствія) или въ поданной ему бумагѣ, смотря по степени — или арестомъ отъ 7 дн. до 3 нед., или тюрьмою отъ 2 до 4 мѣс.; если въ бумагѣ оскорбляется другое правительств. или судебн. вѣдомство или должностн. лицо—денеж. взысканіемъ до 200 р. или арестомъ отъ 3 нед. до 3 мѣс.; ругательства или поднятіе руки на присутствіе или его членовъ—или ссылкою въ Сибирь на поселеніе съ лишеніемъ всѣхъ правъ, или-же ссылкою на житье въ Сибирь или отдачею въ арест. отдѣленія на 1—$1^{1}/_{2}$ года, съ лишеніемъ особ. правъ. (Улож. о нак., ст. 282—3). Клевета на словахъ или на письмѣ—арестомъ не свыше 2—3 мѣс. (Уст. о нак. мир. суд., ст. 136). Оклеветаніе кого-либо въ бумагѣ, представленной присутств. мѣсту или чиновнику, или въ печати, или даже въ письмѣ, получившемъ гласность—тюрьмою отъ 2 до 8 мѣс.; если оклеветаны так. образомъ родственники въ восходящей линіи—наказаніе увеличивается на 3 степени (см. **Наказанія**). По желанію оскорбленнаго, судебн. приговоры о клеветѣ м. б. опубликованы въ столичн. и мѣстн. вѣдомостяхъ на счетъ виновнаго (Ул. о нак., ст. 1535—6, 1539). Оглашеніе, съ цѣлью о. чести, свѣдѣній, сообщенныхъ въ тайнѣ или узнанныхъ вскрытіемъ чужого письма или друг. противузаконн. способомъ—арестомъ до 15 дней или денежн. взысканіемъ до 50 р. (Уст. о нак. мир. суд., ст. 137). Диффамація—денежн. взысканіемъ до 500 р. и тюрьмою отъ 2 мѣс. до 1 г. 4 мѣс., или-же однимъ изъ этихъ наказаній (Ул. о нак., ст. 1039); если виновный, посредствомъ *письменныхъ* доказательствъ, докажетъ справедливость оглашенныхъ въ печати обстоятельствъ, то онъ освобождается отъ наказанія за диффамацію, но м. б. привлеченъ къ отвѣтственности за о. въ печати—см. выше (ст. 1040). Къ отвѣтственности по обвиненію въ печатномъ о. могутъ б. привлечены: а) авторъ, если не докажетъ, что сочиненіе издано безъ его согласія; б) издатель, если имя или жительство автора не извѣстно, или если онъ заграницей; в) содержатель типографіи или литографіи, если авторъ и издатель не извѣстны или живутъ заграницей; г) книгопродавецъ, если на книгѣ не выставлены имя и мѣстонахожденіе типографіи или литографіи. Всѣ эти лица, кромѣ того, м. б. привлечены, какъ соучастники. Отвѣтственность за о., помѣщенныя въ повременн. изданіи, падаетъ главн. образомъ на отвѣтственнаго редактора (ст. 1041—4).—За нанесеніе *обиды дѣйствіемъ* безъ всяк. повода со стороны обиженнаго — арестъ не свыше 1 м., а въ случаѣ подачи повода—арестъ до 15 дн. или ден. взыск. до 50 р. Если обида нанесена съ обдуманн. заранѣе намѣреніемъ или въ публичн. мѣстѣ, или женщинѣ, или лицу, имѣющему особ. право на уваженіе со стороны обидчика—арестъ до 3 м. (Уст. о нак. мир. суд., ст. 133—5). Если о. дѣйствіемъ нанесено родственникамъ по восходящей линіи—лишеніе особ. правъ и ссылка на житье въ Сибирь или исправ. арест. отд. на 1—1½ г. (Ул. о нак., ст. 1534); если должностному лицу при исполненіи имъ служебн. обязанностей—тюрьма отъ 8 м. до 2 л., съ ограниченіемъ правъ (ст. 285). Заочн. или непосредств. о. Государя Императора или членовъ царств. дома влечетъ за собою: при о. дѣйствіемъ — смертн. казнь, при о. словами—ссылку въ каторжн. работы отъ 6 до 8 л. или крѣпость отъ 8 м. до 1 г. 4 м.; послѣдн. наказаніе м. б. уменьшено до тюрьмы отъ 2 до 8 м. или ареста отъ 7 дн. до 3 м., если о. совершено по неразумію, невѣжеству или отъ опьяненія (ст. 246). — О. *святыни* карается: надругательство въ церкви надъ свящ. или освящ. предметами—ссылкою въ кат. работы отъ 12 до 16 л., надъ Св. Таинствами—каторгою безъ срока; перерывъ богослуженія побоями или друг. насильств. дѣйствіями относительно священника—ссылкою въ Сибирь на поселеніе съ лишеніемъ правъ; выраженіе неуваженія къ святынѣ друг. непристойн. дѣйствіями или словами—тюрьмою отъ 1 г. 4 м. до 2 л. съ ограниченіемъ правъ или одною тюрьмою отъ 4 до 8 м. (Ст. 210—214).—Дѣла объ о. частн. лицъ м. б. возбуждаемы только по жалобѣ самихъ оскорбленныхъ, ихъ супруговъ или родителей, или заступающихъ ихъ; онѣ м. б. оканчиваемы примиреніемъ сторонъ. Вмѣсто уголовн. преслѣдованія, обиженный им. право требовать уплаты за безчестье: отъ 1 до 50 р., смотря по состоянію и званію обиженнаго и обидчика. Если обидою нанесенъ ущербъ кредиту или имуществу обиженнаго, то обидчикъ, кромѣ уплаты за безчестье, обязанъ внести вознагражденіе за ущербъ (т. X. ч. 1, ст. 667—670). Если обиженный самъ нанесетъ оскорбившему такую-же или не менѣе тяжкую обиду, то онъ теряетъ право на принесеніе жалобы.—Къ группѣ преступленій противъ чести нашъ законъ относитъ также *преступленія противъ чести и цѣломудрія женщинъ* и караетъ за *растлѣніе* дѣвицы, не достигшей 14 лѣтн. возраста, если при этомъ употреблено было насиліе (или вліяніе власти, довѣренной виновному)—ссылкою въ каторгу отъ 10 до 12 л.; безъ насилія—каторгою отъ 8 до 10 л. или отъ 4 до 8 л. За *изнасилованіе* дѣвицы или женщины старѣе 14 л.—каторгою отъ 4 до 8 л.; при этомъ наказаніе увеличивается одною степенью, если изнасилованная замужемъ или противъ воли увезена, или если преступленіе сопровождалось побоями, опасностью для жизни жертвы, или приведеніемъ ея въ безпамятство, а также если виновный былъ опекуномъ, попечителемъ, наставникомъ, врачемъ, служителемъ самой жертвы или ея мужа и т. п. Если послѣдствіемъ изнасилованія была смерть, то—каторгою отъ 10 до 12 л. Когда изнасилованіе соединено съ растлѣніемъ, назначается всегда высшая мѣра наказанія. Обвиненіе по этимъ дѣламъ м. б. начато только по жалобѣ потерпѣвшей, ея родителей или вообще лицъ, обязанныхъ имѣть за нею попеченіе; но разъ начатое дѣло не можетъ б. окончено примиреніемъ. (Ул. о нак., ст. 1523—1528).

Осмій—одинъ изъ пяти металловъ, обыкновенно сопровождающихъ въ природѣ платину и потому, вмѣстѣ съ платиною, называемыхъ *платиновыми металлами;* кромѣ о. и платины, сюда относятся иридій, палладій, родій и рутеній. О. красив. голубоватаго цвѣта; уд. вѣса въ порошкѣ 20,0, въ полурасплавленномъ состояніи (вполнѣ не плавится даже въ пламени гремучаго газа) 21,4; тверже стекла. Въ видѣ порошка легко окисляется на воздухѣ, при накаливаніи горитъ, образуя пахучій и ядовитый осміевый ангидритъ; растворяется въ царской водкѣ и азотной кислотѣ. Сильно прокаленный и въ сплошной массѣ **о.**, напротивъ того, окисляется съ трудомъ и почти не уступаетъ дѣйствію азотной кислоты или царской водки. Осміева кислота употребляется для окрашиванія микроскопическ. препаратовъ.

Осмозъ. Такъ наз. процессъ смѣшиванія двухъ жидкостей, раздѣленныхъ между собою органическ. перепонкою или пористою неорганическ. перегородкою. Если съ одной стороны такой перепонки или перегородки находится вода, а съ другой — сахарн. растворъ, то по истеченіи извѣстн. времени сахаръ будетъ содержаться въ обѣихъ жидкостяхъ; но объемъ жидкости на сторонѣ сахарн. раствора будетъ постепенно увеличиваться, а на сторонѣ воды постепенно уменьшаться: т. е. въ сторону сахарн. раствора будетъ *эндосмозъ*, а въ сторону воды—*экзосмозъ*. При двухъ жидкостяхъ различной плотности (уд. вѣса) эндосмозъ обыкновенно происходитъ въ сторону болѣе плотной жидкости. Исключеніе составляютъ нѣкот. жидкости: напр. при спиртѣ или эфирѣ и водѣ эндосмозъ направляется въ сторону спирта или эфира, не смотря на то, что обѣ эти жидкости легче воды. Осмозомъ пользуются при многихъ техническ. производствахъ, напр. для удаленія солей изъ сахарной патоки при сахарн. производствѣ.

Основа. Такъ, при тканьѣ, наз. продольныя нити, между которыми продѣваются поперечныя нитки или *утокъ* (см.).

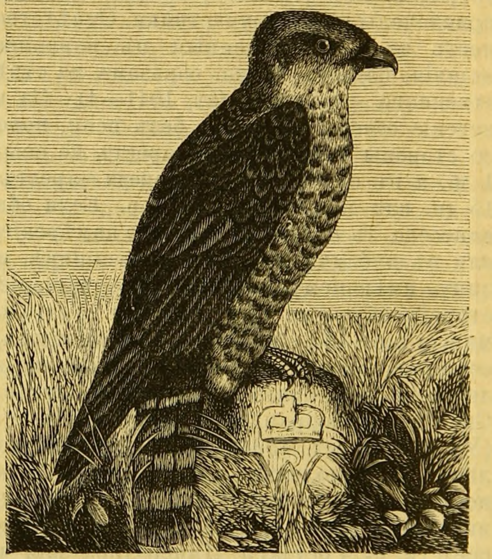
Основанія—см. **Окисленіе.**

Осока (Carex)—многолѣтн. травы изъ сем. осоковыхъ (Cyperaceae). Многочисленн. виды ихъ растутъ преимущественно въ холодн. и умѣренно-холодн. странахъ, на сырыхъ лугахъ и даже въ водѣ. Ихъ подземн. стебли (корневища), сплетаясь, образуютъ дернъ, подобно злакамъ. Даютъ обильное, но грубое и плохое сѣно. Узнавать **о.**, примѣсь которой ухудшаетъ сѣно, можно и въ сухомъ видѣ: стебель трехъ-гранный (у злаковъ круглый), листья расположены на стеблѣ въ 3 ряда, хотя и поочередно (у злаковъ въ 2 ряда); ребра стебля, края листьевъ и продольный средній нервъ ихъ почти всегда на ощупь шероховаты; влагалища листьевъ въ видѣ совершенно цѣльныхъ трубокъ, плотно охватывающихъ стебель (у злаковъ листовыя влагалища почти всегда расколоты по всей длинѣ). Нѣкот. виды **о.** ростутъ отлично въ песчаной почвѣ, которую сдерживаютъ своими длинн. и вѣтвистыми корневищами; такова, напр., *песочная* **о.** (C. arenaria). Мѣстами разные виды **о.** назыв. *острецомъ, рѣзуномъ*.

Осокорь (Populus nigra)—см. **Тополи.**

Осотъ. Такъ наз. у насъ весьма различн. сорныя травы, преимущественно изъ сем. сложноцвѣтныхъ. Онѣ всегда крупны, часто б. или м. колючи или грубы; таковы разные виды родовъ: *Carduus, Cirsium* и даже *Sonchus*. Чтобы легче выдергивать корни (оч. длинные), травы эти слѣд. полоть, пока онѣ еще молоды: иначе оставшіяся части корней даютъ новые побѣги. См. **Репейникъ, Чертополохъ, Татарникъ.**

Осоѣдъ, пчелоѣдъ, мышеловъ (Pernis apivorus)—хищн. птица изъ сем. соколовъ (Falconidae). Около 2 фут. съ лишнимъ длиною. Окраска перьевъ довольно разнообразна; обыкновенно спина темно-бурая, нижн. сторона тѣла бѣлая съ буроват. оттѣнкомъ, испещренная сердцевидн. или поперечно-волнист. бурыми пятнами; голова у самца пепельно-сѣрая, у самки красно-бурая; ноги желтыя, плюсно покрыто спереди длинн. перьями. Между глазомъ и угломъ рта—коротк. чешуевидныя перышки; закругленный хвостъ немного длиннѣе крыльевъ, съ 3 широк. темн. полосами, на концѣ бѣлый; клювъ черный, восковица желтая; на нёбѣ мозолистый бугорокъ. Водится въ южн. и средн. Европѣ и въ Россіи. Любимую пищу **о.**, какъ показ. названіе, составляютъ осы, пчелы, шмели съ ихъ личинками, куколками и сотами; кромѣ того, **о.** питается др. насѣкомыми, мышами, лягушками, ящерицами и т. п. и даже, го



Осоѣдъ.

ворятъ, древесн. почками и ягодами. Летаетъ тяжело и неохотно; нерѣдко бѣгаетъ по лугамъ, собирая въ травѣ насѣкомыхъ. Гнѣзда **о.** вьетъ изъ вѣтвей, на высок. деревьяхъ. Самка кладетъ 2—3 яйца, красновато-желт. цвѣта съ краснобур. пятнами. Скорѣе полезная (истребленіемъ насѣкомыхъ), чѣмъ вредная птица. Пойманный молодымъ, ручнѣетъ.

Оспа (Variola)—извѣстная всѣмъ опасная и оч. заразительн. болѣзнь, характеризующаяся высыпаніемъ на тѣлѣ особой, свойственной этой болѣзни, оспенной сыпи. **О.** всегда вызывается заразою—или непосредственно отъ больного оспою, или черезъ посредство предметовъ, соприкасавшихся съ нимъ. Зараза сохраняется и въ трупахъ людей, умершихъ отъ **о.** Болѣзнь обнаруживается не тотчасъ, а среднимъ числомъ недѣли черезъ 2 послѣ зараженія, иногда нѣсколько ранѣе и рѣдко позже. Начинается она *потрясающимъ ознобомъ,* за которымъ слѣдуютъ болѣе или менѣе сильная *лихорадка* (до 40—41° Ц.) и сильная *боль въ поясницѣ;* при этомъ нерѣдко боль при глотаніи и кашель, а въ тяжел. случаяхъ и опухоль селезенки. Часто уже со второго дня болѣзни—сплошная или пятнистая краснота кожи на туловищѣ и конечностяхъ, б. ч., однако, скоро исчезающая и въ концѣ третьяго или на четвертый день замѣняющаяся высыпаніемъ характерн. оспенной сыпи, причемъ лихорадка обыкновенно нѣсколько уменьшается. Почти всегда сыпь появляется прежде всего на лицѣ и волосист. частяхъ головы, потомъ на туловищѣ, рукахъ и, наконецъ, на ногахъ. Сначала она им. видъ *маленькихъ красн. пятнышекъ,* дня черезъ два переходящихъ въ *узелки;* если провести въ это время рукою по кожѣ, то получается ощущеніе мягкости, бархатистости. Далѣе, на узелкѣ образуется *пузырекъ,* увеличивающійся въ объемѣ и постепенно мутнѣющій; на шестой день послѣ высыпанія (девятый день отъ начала болѣзни) узелокъ превращается въ харатерный *оспенный гнойникъ* (пустула), окруженный *краснымъ кольцомъ* и имѣющій на вершинѣ маленьк. углубленіе *(оспенный пупокъ).* Кожа между гнойниками припухаетъ. Въ обезображенномъ лицѣ—жгучая боль; глаза нерѣдко не могутъ открываться, вслѣдствіе отека и сыпи на соединит. оболочкѣ вѣкъ и глазн. яблока. Одновременно съ сыпью на кожѣ—подобное-же высыпаніе на слизист. оболочкахъ рта, зѣва, носа, гортани, дыхат. горла и пищепровода: но въ формѣ не гнойниковъ, а маленькихъ изъязвленій. По мѣрѣ превращенія узелковъ въ гнойники, лихорадка снова усиливается. Съ 12-го или 13-го дня отъ начала болѣзни (9-го или 10-го отъ появленія высыпанія) гнойники постепенно *подсыхаютъ* и превращаются въ *желтоватые струпья,* отпадающіе черезъ нѣсколько дней. Вмѣстѣ съ подсыханіемъ лихорадка падаетъ и больной начинаетъ выздоравливать. Заживаніе гнойниковъ б. ч. сопровождается сильн. зудомъ; по спаденіи струпьевъ (недѣли черезъ 3—4 послѣ начала болѣзни) остаются темнокрасн. пятна, вполнѣ исчезающія только по истеченіи нѣскольк. мѣсяцевъ. Тамъ, гдѣ нагноеніе проникло въ самую кожу, остаются рубцы—*рябины.* Въ *легкой формѣ оспы,* называемой variolois и встрѣчающейся чаще всего у лицъ, которымъ была привита коровья **о.,** начальныя явленія (лихорадка, головная и поясничная боли) обыкновенно легче, сыпь гораздо слабѣе (часто въ видѣ отдѣльн. прыщей) и нерѣдко начинается не съ лица, а съ туловища (соотвѣтственно слабо и высыпаніе на слизист. оболочкахъ); нѣкот. узелки, а иногда и всѣ узелки подсыхаютъ, не переходя въ нагноеніе; съ наступленіемъ высыпанія температура тѣла чаще всего падаетъ до нормы (критически, т. е. сразу). Подсыханіе сыпи начинается уже на 8—10 день болѣзни, которая, поэтому, оканчивается значительно скорѣе, чѣмъ настоящая (вполнѣ развитая) **о.** Къ тяжелымъ формамъ **о.,** б. ч. оканчивающимся смертью, относятся: *слитая* **о.**—прыщи сливаются и кожа превращается въ сплошн. гноящуюся поверхность, и *геморрагическая* **о.** или, такъ называемая, *черная* **о.**—сыпь сопровождается значительн. кровеизліяніями подъ кожу, въ слизист. оболочки и во внутр. органы. Легкія, не вполнѣ развитыя, формы **о.** (variolois) обыкновенно оканчиваются полн. выздоравливаніемъ. Что касается настоящ. **о.** (variola), то изъ всѣхъ заболѣвшихъ умираетъ отъ 15 до 30°/o, смотря по эпидеміи. Опаснѣе всего указанныя тяжелыя формы. Единств. *причина* болѣзни, какъ сказано,—зараженіе отъ оспеннаго больнаго, или отъ вещей, соприкасавшихся съ больнымъ. Разъ бывшая **о.** обыкновенно предохраняетъ отъ вторичнаго зоболѣванія ею. *Леченіе.* Важнѣе всего предохранительн. мѣры: возможн. уединеніе оспенныхъ больныхъ и надлежащее обеззараживаніе помѣщеній, въ которыхъ лежали оспенн. больные, и вещей, соприкасавшихся съ ними—лучше всего высокою температурою (см. **Обеззараживаніе**). Затѣмъ—своевременное прививаніе коров. оспы (см. **Оспопрививаніе**). Самое леченіе д. состоять главн. образомъ въ гигіеническ. мѣрахъ—чистотѣ, умѣренно-прохладн. воздухѣ (12—13° Р.), противулихорадочн. діетѣ (см. **Лихорадка**) и т. п. Въ самомъ началѣ помогаютъ прохладн. ванны (см. **Ванна**). Холодн. компрессы или ледъ на голову.

Съ цѣлью предотвращенія рябинъ и облегченія жгучей боли на лицѣ — вѣрнѣе всего обертываніе компрессами (не толстыми), смоченными холодн. водою и постоянно возобновляемыми; затѣмъ, прикладываніе (черезъ кажд. 12 час.), подъ компрессы, тряпочекъ (съ дыркою для носа, рта и глазъ), намазанныхъ слѣдующею мазью: карболовой кислоты 10—40 част. (по вѣсу), прованск. масла 40 ч., мелко растертаго порошка лучшаго мѣла 60 ч. (эту-же мазь можно прикладывать и на друг. части тѣла). *Не чесать.* Для горла — полосканіе 3 — 4% растворомъ бертолетовой соли или 2% растворомъ карболовой кислоты.

Оспа вѣтряная (varicella) — болѣзнь, поражающая только дѣтей, эпидемическая и заразительная, но не опасная и обыкновенно быстро оканчивающаяся выздоровленіемъ. Черезъ 13 — 17 дней послѣ зараженія, при легк. лихорадочныхъ явленіяхъ, показывается на лицѣ и туловищѣ сыпь въ видѣ прыщиковъ или пузырьковъ величиною съ чечевичное зерно и окруженныхъ красною каймою. Часто нѣсколько подобныхъ-же прыщиковъ высыпаетъ и на слизист. оболочкѣ рта и зѣва. Обыкновенно дня черезъ 2 высыпаніе прекращается, а черезъ нѣсколько дней пузырьки подсыхаютъ, такъ что вся болѣзнь оканчивается въ 1 — 1½ недѣли. Отъ настоящей **о.** и даже отъ легкихъ формъ ея (variolois) отличается и ничтожностью общихъ явленій, и, главн. образомъ, отсутствіемъ гнойниковъ. *Леченіе* — гигіена и лежаніе въ кровати.

Оспа у домашнихъ животныхъ, какъ и у человѣка, болѣзнь заразительная и часто повальная (эпидемическая). Наблюдалась она у коровъ, овецъ, лошадей и свиней. Характерные признаки ея тѣ-же, что и у человѣка: лихорадка и сыпь; послѣдняя въ началѣ имѣетъ видъ красныхъ пятенъ, а затѣмъ постепенно переходитъ въ узелки, пузырьки и, наконецъ, въ гнойники, окруженные красною каймою и съ углубленнымъ пункомъ по серединѣ. Подсыхая, гнойники превращаются въ струпья, по отпаденіи которыхъ въ теченіи извѣстн. времени остаются красн. пятна. У овецъ оспа такъ-же опасна, какъ и у человѣка, и можетъ принимать тѣ-же три формы: обыкновенной, слитой и черной **о.**; обѣ послѣднія формы б. ч. смертельны. Но у овецъ и коровъ **о.**, кромѣ того, иногда проявляется въ видѣ плотныхъ бородавочекъ, не наполняющихся жидкостью (*каменная* или *бородавчатая* **о.**): наименѣе опасная форма. Появляется сыпь у овецъ преимущественно на кожѣ головы, на брюхѣ, груди, на внутр. частяхъ ляжекъ и вообще на безшерстныхъ мѣстахъ, а также на губахъ и глазахъ; сопровождается, какъ и у человѣка, страданіемъ слизистыхъ оболочекъ пищеварительн. и дыхательн. органовъ. Продолжается около 2-хъ недѣль. У коровъ оспенная сыпь является на вымени, обыкновенно не представляетъ опаснаго характера и въ концѣ второй недѣли б. ч. оканчивается выздоровленіемъ. Коровья **о.** служитъ для прививанія предохранительной **о.** у человѣка (см. **Оспопрививаніе**): годнѣе всего для этой цѣли оспинки около 8—10 дня послѣ начала болѣзни, т. е. въ то время, когда онѣ вполнѣ налились, но наполняющая ихъ жидкость еще прозрачна (не гнойна). Каменная форма **о.** бываетъ также и у коровъ: не опасна, но держится иногда нѣсколько мѣсяцевъ. У свиней (б. ч. у поросятъ) и лошадей **о.** является обыкновенно также въ легкой (не опасной) формѣ. У свиней чаще всего на мордѣ и внутр. поверхности бедеръ; у лошадей — на задней поверхности пута, но иногда, кромѣ того, на спинкѣ носа, на губахъ, у угловъ рта, на шеѣ, на слизист. оболочкѣ рта и носа и на глазахъ. *Леченіе* **о.** у животныхъ, какъ и у человѣка, ограничивается гигіеническ. мѣрами: чистота, легкій кормъ, сухое помѣщеніе и т. п. Больныхъ животныхъ, конечно, слѣдуетъ отдѣлять отъ здоровыхъ. Овцамъ часто дѣлается *прививаніе:* или *вынужденное* — всему стаду, или-же *предохранительное.* Привитая **о.**, хотя и берется изъ обыкн. натуральн. оспинъ, но бываетъ обыкновенно слабѣе и доброкачественнѣе, чѣмъ **о.**, полученная черезъ зараженіе. Вынужденное прививаніе (всему стаду) производится, когда эпидемія уже появилась въ стадѣ: съ цѣлью сдѣлать болѣзнь легче; предохранительное — ежегодно молодому приплоду (б. ч. въ августѣ или началѣ сентября). Для прививанія выбирается еще не перешедшая въ гной (свѣтлая) лимфа естественн. оспинъ (гдѣ нужно, лимфу предварительно прививаютъ нѣсколькимъ здоровымъ овцамъ и съ нихъ уже переносятъ на остальныхъ). Прививаніе дѣлается чаще всего на нижн. сторону хвоста (дюйма на 2 отъ задн. прохода), рѣже на внутр. поверхность уха или на внутр. части бедеръ. Производится оно *прививною иглою* (съ желобкомъ): натянувъ одною рукою кожу, другою втыкаютъ подъ *кожицу* иглу съ лимфою, держа ее желобкомъ (содержащимъ лимфу) вверхъ; затѣмъ поворачиваютъ желобкомъ внизъ и, слегка подавивъ, вынимаютъ иглу. Кажд. овцѣ нужно сдѣлать, по крайней мѣрѣ, три такихъ укола. Объ **о.** у собакъ — см. **Собаки.**

Оспопрививаніе, т. е. прививаніе человѣку коровьей оспы съ цѣлью предохраненія его отъ натуральн. оспы, производится или прямо отъ коровы, или отъ человѣка съ привитою коровьею оспою *(гуманизированная лимфа)*, или, наконецъ, отъ теленка, которому привита была коров. оспа съ человѣка *(животная лимфа)*. Прививка прямо съ коровы чаще не удается и чаще сопровождается болѣе сильн. мѣстными припадками, чѣмъ прививка ея съ человѣка-же или съ теленка. Прививать можно или свѣж. оспу—прямо съ оспины, или сохраненную (для сохраненія оспа, цѣльная или разведенная чист. глицириномъ и водою, или въ формѣ соскобленн. съ оспинъ *детрита,* запаивается въ стекл. трубочки или зажимается между тонк. стеклышками). Такъ какъ прививкою могутъ передаваться извѣстн. болѣзни, напр. сифилисъ или золотуха, то при выборѣ источника для прививки нужно быть осмотрительнымъ. Гдѣ прививка оспы телятамъ сдѣлана съ надлежащимъ выборомъ (въ извѣстн. общественныхъ заведеніяхъ), тамъ лучше всего прививать съ телятъ. При прививкѣ съ человѣка слѣдуетъ прививать съ маленьк. здоров. дѣтей, рожденныхъ отъ завѣдомо здоровыхъ родителей. Лимфу для прививки должно брать съ оспинъ, когда онѣ уже налились, но еще содержатъ вполнѣ прозрачную жидкость (безъ гноя), т. е. приблизительно на 7 — 8-й день ихъ развитія. Прививка прямо съ оспины вѣрнѣе и въ смыслѣ удачи, и въ смыслѣ безопасности отъ возможнаго зараженія какою-либо болѣзнію, такъ какъ, при этомъ, легче контролировать источникъ, изъ котораго берется лимфа. Сохраненную кор. оспу слѣд. брать только изъ вѣрныхъ мѣстъ *(Имп. Вольно-Экон. Общество разсылаетъ желающимъ сохр. оспу* безплатно: *адресс. С.-Пет. Забалк. пр. собств. домъ*—секретарю). Первая прививка дѣлается обыкновенно грудн. дѣтямъ: здоровымъ—на 3 или 4-мъ мѣсяцѣ, а слабымъ—позже; но если существуетъ эпидемія натур. оспы, то съ привикою нечего медлить. Съ теченіемъ времени вліяніе прививки ослабѣваетъ, а потому ее слѣдуетъ повторять каждые 5—6 лѣтъ. Во всякомъ случаѣ, у тѣхъ, кому сдѣлана была прививка, натуральн. оспа, если и бываетъ, то обыкновенно въ болѣе слабой степени. Операція прививки производится или *оспеннымъ ланцетомъ* (болѣе узкимъ и заостреннымъ, чѣмъ обыкновенный ланцетъ), или *оспенною иглою* (тотъ-же ланцетъ, но не складной), обыкновенно на скрытыхъ одеждою частяхъ тѣла — чаще всего на плечахъ, рѣже на ляжкахъ; уколовъ дѣлается отъ 6 до 10 (3 — 5 съ кажд. стороны), на извѣстн. (не оч. близкомъ) разстояніи другъ отъ друга — чтобы затѣмъ воспаленныя отъ укола мѣста не могли слиться. Захвативъ концемъ ланцета каплю лимфы, вкалываютъ его горизонтально (капля д. б. на верхн. поверхности ланцета) подъ кожицу натянутой (другою рукою) кожи; слегка придавливаютъ пальцемъ и, не отнимая пальца, вытягиваютъ обратно ланцетъ, предварительно перевернувъ его. Колоть слѣдуетъ неглубоко (не до выхода крови) — на столько, чтобы на мѣстахъ уколовъ образовались маленьк. красные рубчики, которые, затѣмъ, прикрываются англійск. пластыремъ или полотн. компрессиками, придерживаемыми бинтомъ. Дня черезъ 3—4 на мѣстѣ укола показывается красн. узелокъ, превращающійся на 5-й или 6-й день въ пузырекъ, который около 8-го дня достигаетъ величины чечевичн. зерна и получаетъ въ серединѣ углубленіе *(пупокъ)*. Послѣ этого свѣтлое содержимое пузырька постепенно мутнѣетъ и пузырекъ переходитъ въ гнойничекъ, который, подсыхая, превращается въ струпикъ, отваливающійся въ теченіи 3-й недѣли (иногда гораздо позже); на мѣстѣ его остается сначала красное пятно, а потомъ звѣздообразный бѣлый рубецъ. При правильн. ходѣ, развитіе оспинъ сопровождается только легкою лихорадкою, которая съ началомъ подсыханія оспинъ быстро прекращается. Запеленывать ребенка должно такимъ образомъ, чтобы онъ не могъ чесать зудящія оспины (не слѣдуетъ, однако, пеленать туго). Противъ зуда можно смазывать цинковою мазью съ глицериномъ (см. **Ожоги**). При послѣдующихъ прививкахъ какъ общія, такъ и мѣстныя явленія значительно слабѣе. Принимается оспа обыкновенно не на всѣхъ мѣстахъ уколовъ; но достаточно, если она принялась въ одномъ мѣстѣ. Въ случаѣ полной неудачи, операцію слѣдуетъ повторить черезъ нѣкоторое время. Къ довольно опаснымъ осложненіямъ прививки принадлежитъ *рожа,* которая, впрочемъ, при хорошихъ гигіеническ. условіяхъ (чистомъ воздухѣ, надлежащ. опрятности и т. п.) бываетъ оч. рѣдко. Относительно возможности зараженія посредствомъ прививки сифилисомъ и пр.—см. выше.

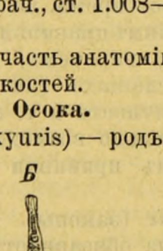
Оспопрививаніе (законы). Попеченіе объ **о.** возложено на обязанность различн. обществ. и правительств. учрежденій: въ мѣстностяхъ, имѣющихъ земск. учрежденія—на эти учрежденія; тамъ, гдѣ ихъ нѣтъ, равно какъ и на Кавказѣ, — на губернск. или областн. правленія, при посредствѣ уѣздн. оспенн. комитетовъ; въ Сибири—на особ. губернск. и областн. оспенные комитеты. Самое **о.** вмѣняется въ обязанность всѣмъ служащимъ лицамъ медиц. персонала (врачамъ, фельдшерамъ, акушеркамъ и т. п.); въ случаѣ надобности—**о.** можетъ б. поручено и находящимся на мѣстѣ врачамъ военн. вѣдомства и состоящимъ при нихъ фельдшерамъ.

Заниматься **о.** можетъ всякій (не исключая и женщинъ), получившій отъ мѣстн. врачей свидѣтельство, удостовѣряющее въ обладаніи имъ необходимыми для того свѣдѣніями; но не иначе, какъ подъ надзоромъ уѣздн. врачей, и только полученною имъ отъ послѣднихъ оспенн. матеріею. (Уст. врач., ст. 966 и 1 прим. къ ней, ст. 963, 977—8, 985—6 по прод. 1886 г.). Если отъ невѣжества лица, занимающагося **о.** съ дозволенія медиц. чиновника, произойдетъ какой-либо вредъ для паціента, то медиц. чиновникъ подвергается денежн. взысканію до 50 р., а оспопрививатель, причинившій вредъ неисполненіемъ предписанн. правилъ или своею небрежностью,—аресту отъ 7 дн. до 3 нед. Виновный въ производствѣ **о.** безъ надлежащаго дозволенія, въ случаѣ вредныхъ послѣдствій, подвергаются денежн. взысканію до 3-хъ р. (Улож. о нак., ст. 871 и Уст. о нак. мир. суд., ст. 105).—Всѣ лица, должностные или частные, за успѣшн. содѣйствіе **о.** имѣютъ право на награды: привившій оспу въ теченіи года не менѣе, чѣмъ 2.000 лицамъ, получ. подарокъ отъ имени Государя, о чемъ публикуется въ вѣдомостяхъ. Точно также публикуются въ газетахъ и доводятся до Высочайш. свѣдѣнія имена и другихъ лицъ, хотя и не проявившихъ своей дѣятельности въ столь широк. размѣрахъ, но оказавшихся полезными дѣлу **о.** Кромѣ того, оспопрививатели, обученные въ губерніяхъ, за особ. усердіе въ благотворительн. **о.** могутъ б. награждаемы золот. и серебр. медалями Имп. Вольно-Эконом. общества—по представленію мѣстн. властей и назначенію медиц. департамента мин. вн. дѣлъ, всякій разъ съ Высоч. утвержденія. (Уст. врач., ст. 1.008—1.015 по прод. 1886 г.).

Остеологія—часть анатоміи, занимающаяся изученіемъ костей.

Острецъ—см. **Осока.**

Острицы (Oxyuris) — родъ глистовъ изъ класса круглыхъ или нитчатыхъ червей (Nematoda); отличаются тонк. вытянут. и сильно заостреннымъ (иногда на подобіе шила) задн. концомъ тѣла. У человѣка (у дѣтей чаще, чѣмъ у взрослыхъ) встрѣчается въ прямой кишкѣ, иногда въ громадн. количествѣ, **о.** *дѣтская* (O. vermicularis) — маленькій (отъ 1 до 5 лин. дл.) оч. подвижной червячекъ, самки котораго движеніями своего остраго хвоста (у самца хвостъ завернутъ въ спираль) причиняютъ сильный зудъ въ задн. проходѣ. См. **Глисты** *(нитевидные)*.



Острица дѣтская: А—самецъ, Б—самка.

Острога — рыболовн. снарядъ, состоящій изъ желѣзн. вилы, съ нѣскольк. зазубренными зубцами, насаженной на длинную рукоять. Острогою бьютъ крупную, стоящую на мѣстѣ, рыбу, чаще всего ночью при искусств. освѣщеніи (см. **Рыболовство**).

Острогубцы—см. **Щипцы.**

Острогъ—см. **Тюрьмы.**

Остролистникъ—см. **Падубъ.**

Острохвостка (птица)—см. **Шилохвостъ.**

Острохвостъ (рыба)—см. **Тесьмина.**

Остъ—востокъ.

Ость—длинный волосъ въ мѣхахъ (пухъ или подшерстокъ наз. *подсѣдомъ*).

Осушеніе. Въ умѣренн. и въ особенности въ прохладныхъ климатахъ сырыхъ мѣстъ всегда больше, чѣмъ оч. сухихъ, а потому въ такихъ климатахъ **о.** почвы имѣетъ болѣе важное значеніе, чѣмъ орошеніе ея (см. **Орошеніе**). Если извѣстн. количество влаги въ почвѣ необходимо для растворенія содержащихся въ ней питательныхъ для растеній веществъ, то, съ другой стороны, избытокъ влаги, мѣшая проникапію воздуха въ почву, препятствуетъ именно образованію этихъ веществъ, такъ какъ только подъ вліяніемъ воздуха находящіяся въ почвѣ минеральн. и органическ. тѣла могутъ превращаться въ химическ. соединенія, годныя для питанія растеній. Избытокъ влаги въ почвѣ дѣйствуетъ вредно на растительность еще тѣмъ, что мѣшаетъ надлежащему прогрѣванію почвы: влажная почва всегда на нѣсколько градусовъ холоднѣе сухой. Кромѣ того, излишняя сырость значительно затрудняетъ обработку почвы. Полное насыщеніе почвы водою дѣлаетъ не возможною какую-бы то ни было культуру; но уже и почва, содержащая круглый годъ болѣе 20—22% воды, вредна для культурн. растеній. О вредномъ вліяніи сырыхъ мѣстностей на здоровье человѣка—см. **Болото.** Поэтому, **о.** сырой почвы полезно не только въ экономическомъ, но и въ гигіеническ. отношеніи. Способы **о.** различны, смотря по причинамъ, производящимъ сырость. Вода, застаивающаяся въ почвѣ можетъ б. или *верховая* (дождевая или снѣговая), или-же *грунтовая* (подпочвенная или низовая), притекающая въ данную мѣстность изъ сосѣдн. источниковъ и др. во-

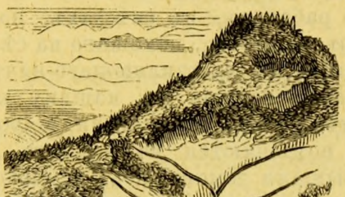


Рис. 1-й.

дохранилищъ. Причина застоя воды заключается или въ недостаточномъ склонѣ данной мѣстности, или въ непроницаемости ея подпочвы для воды, или, наконецъ, въ обоихъ условіяхъ вмѣстѣ. Незначительная сырость, причиненная дождями, легко устраняется болѣе глубокимъ вспахиваніемъ; при болѣе значительной сырости отъ дождей могутъ понадобиться уже сточныя борозды. Въ тѣхъ случаяхъ, когда сырость не только значительна, но и постоянна, необходимо прибѣгнуть къ одному изъ средствъ, поименованныхъ ниже. Для устраненія сырости, зависящей отъ періодическаго заливанія мѣстности морск. приливами или разливами рѣкъ, строятъ *плотины*, препятствующія доступу воды къ этой мѣстности; но способъ этотъ оч. дорогъ и примѣнимъ только въ исключительныхъ случаяхъ. Оч. часто для предотвращенія наводненія мѣстности отъ разлитія рѣкъ и ручьевъ достаточно углубить и разчистить русло послѣднихъ, или-же исправить направленіе его, если оно извилисто (соединяя изгибы прямолинейными каналами). Когда единственною причиною сырости служитъ непроницаемость подпочвы для воды, устранить ея нерѣдко удается продырявливаніемъ подпочвы вплоть до проницаемаго слоя; образованныя так. образомъ вертикальн. ходы или шахты поддерживаютъ, наполняя ихъ твердымъ, но проницаемымъ для воды матеріаломъ, напр. кусками камней, булыжникомъ и т. п., или-же вставляя въ нихъ дренажн. трубы. Тамъ, гдѣ этихъ средствъ не достаточно, употребляется *открытая* или *закрытая канализація*. Для того, чтобы канализація дѣйствовала успѣшно, необходимо прежде всего составить планъ ея—на основаніи тщательной нивелировки мѣстности (см. **Орошеніе**) и предварительнаго разсчета того количества воды, которое д. б. отводимо каналами. Ширина, глубина и склонъ коналовъ д. б. таковы, чтобы вода по нимъ стекала возможно скорѣе: каналы, въ которыхъ вода застаивается, скорѣе вредны, чѣмъ полезны. Направленіе каналовъ должно б., по возможности, прямолинейное, а гдѣ изгибовъ нельзя вполнѣ избѣжать,—ихъ слѣдуетъ дѣлать возможно менѣе рѣзкими. Соединеніе сливающихся каналовъ м. собою д. быть подъ остр. углами. Закрытая канализація или *дренажъ* обходится значительно дороже, но дѣйствуетъ вѣрнѣе, требуетъ для своего поддержанія менѣе заботъ и, главное, почти вовсе не отнимаетъ мѣста—см. **Дренажъ.** При устройствѣ открытой канализаціи дѣлается сѣть открытыхъ каналовъ: *водопріемныхъ* и *водоотводныхъ*. Расположеніе этихъ каналовъ, какъ и при дренажѣ, м. б. очень разнообразно, смотря по мѣстности; водопріемные каналы, параллельные м. собою, могутъ оканчиваться въ отводный каналъ подъ прямымъ угломъ, или-же располагаться относительно послѣдняго въ формѣ опушки пера (см. **Дренажъ** и рис. 1 и 2-й). Отводные каналы, въ свою очередь, могутъ переходить въ общій (главный) отводный каналъ. На рис. 1-мъ показано расположеніе осушит. каналовъ по довольно значительному скату; отводный каналъ оканчивается въ рѣку. Разстояніе между водопріемными каналами обыкновенно отъ 20 до 45 саж., смотря по степени влажности почвы; глубина ихъ отъ $1\frac{1}{2}$ до $1\frac{3}{4}$ арш.: при торфяной, глинистой и вообще мало проницаемой почвѣ—глубже, при легко проницаемой (напр. песчаной)—мельче; на лугахъ мельче, чѣмъ на пашняхъ. Ширина дна можетъ быть или вполовину меньше глубины или почти равна ей. При связной плотной почвѣ боков. стѣнки каналовъ могутъ б. скошены только оч. немного или даже вовсе не скошены; при рыхлой, наоборотъ, на кажд. аршинъ глубины полагается откосъ въ $1\frac{1}{2}$—2 арш. Дно каналовъ, воспринимающихъ воду изъ друг. каналовъ, должно быть, по крайней мѣрѣ, на нѣсколько дюймовъ ниже дна каналовъ, приносящихъ воду. Продольный склонъ (покатость) канала м. б. различенъ, смотря по склону мѣстности: достаточнымъ можно считать склонъ въ 0,7% (см. **Орошеніе**); наименьшій склонъ, который можно еще допустить, не долженъ б. меньше 0,03%. Оч. значительн. склоны могутъ б. вредны, такъ какъ черезъ-чуръ быстрое теченіе воды по нимъ размываетъ почву; для предотвращенія этого, при значительн. склонахъ, каналамъ иногда дается нѣсколько извилистое направленіе (замедляющее теченіе), а на мѣстахъ, особенно подверженныхъ опасности размыва въ каналы кладутъ хворостъ и куски камней.

При незначительн. склонѣ (менѣе 0,2%), въ нѣкот. случаяхъ осушенія полей подъ пашню, къ водопріемнымъ и отводнымъ каналамъ присоединяются *сточныя борозды,* т. е. ровики отъ $4^1/_2$ до 7 вершк. глубиною, собирающіе воду и приводящіе ее въ водопріемн. каналы. На рис. 2-мъ представлена такого рода канализація съ сточными бороздами, нерѣдко практикуемая на сѣверѣ Франціи. Съ этою цѣлью мѣстность обыкновенно дѣлится на участки въ 100—110 саж. длиною и 70—75 саж. шириною; участки эти отдѣляются другъ отъ друга *проѣздными путями (а а, а а, а а* на рис. 2-мъ), расположенными вершк. на 5 ниже общаго уровня почвы; вдоль середины этихъ путей спускаются водопріемные каналы *(а а, а а, а а),* переходящіе въ отводные каналы *(б б, б б),* которые передаютъ воду въ главный отводн. каналъ *в в.* Поперечно, между каналами *а а, а а, а а,* проведены сточныя борозды *(д д д д....),* на разстояніи около 18 саж. одна отъ другой (а при значительной сырости почвы гораздо ближе—на разстояніи всего нѣскольк. аршинъ); борозды эти сообщаются съ каналами *а а...* посредствомъ подземныхъ (подъ проѣзднымъ путемъ) ходовъ, грубо выложенныхъ кирпичемъ. Глубина бороздъ $4^1/_2$—7 вершк., ширина ихъ дна 4 — $4^1/_2$ вершк., откосы боковъ подъ угломъ 45°; продольн. склонъ ихъ можетъ б. оч. незначительный — почти незамѣтный. Земля, вынутая изъ бороздъ, обыкновенно кладется вдоль болѣе низкаго края бороздъ, б. ч. на нѣкотор. (небольшомъ) разстояніи отъ него (чтобы земля не осыпалась въ борозду). Земля изъ каналовъ обыкновенно разсыпается по пашнѣ—при помощи ея выравниваются углубленія и промежуткамъ между бороздами придается небольш. выпуклость, съ нѣкоторою покатостью кругомъ. Земляныя работы при канализаціи вообще производятся тѣми-же орудіями, какъ при устройствѣ каналовъ для орошенія (см. э. сл.). Каналы д. б. ежегодно разчищаемы, ремонтируемы и вообще поддерживаемы въ надлежащемъ порядкѣ: иначе вода въ нихъ начнетъ застаиваться мѣстами и, вмѣсто пользы, получится вредъ. Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ существуютъ въ почвѣ углубленія, ихъ слѣдуетъ выполнять, а если этого нельзя сдѣлать по значительности углубленій, то вырывать посрединѣ нхъ водоемы для стока воды.—Зак. объ **о.** им. тотъ-же мѣстн. характеръ, какъ и объ **Орошеніи.**

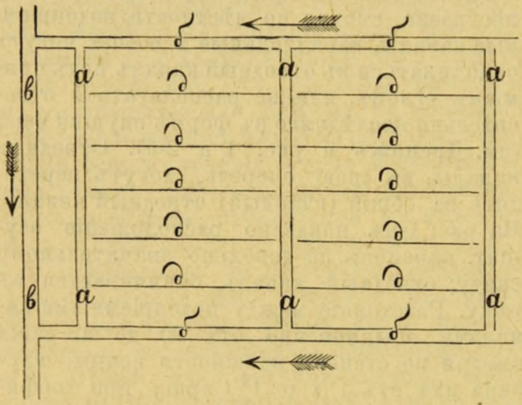


Рис. 2-й.

Осы (Vespa) — насѣкомыя изъ отр. перепончатокрылыхъ; брюшко стебельчатое, усѣченное при основаніи, обыкновенно желт. цвѣта съ черн. поперечн. полосами; крылья узкія, складчатыя. Самки и рабочія **о.** снабжены жаломъ. Подобно пчеламъ, живутъ обществами, состоящими изъ самцовъ, самокъ и рабочихъ, въ гнѣздахъ, построенныхъ изъ вещества, похожаго на сѣр. оберточн. бумагу и представляющаго ничто иное, какъ пережеванныя въ кашицу волокна древесины. Гнѣзда обыкновенно шарообразн. формы, помѣщаются въ дуплахъ деревъ, подъ крышами домовъ, подъ землею и т. п.; состоятъ изъ расположенныхъ въ нѣсколько этажей пластовъ (сотовъ) ячеекъ и общ. оболочки. Входн. отверстіе чаще всего обращено книзу. Перезимовавшія самки строятъ весной ячейки и кладутъ въ каждую по яйцу; вышедшія изъ яицъ личинки сначала превращаются только въ рабочихъ **о.**, продолжающихъ постройку сотовъ и занимающихся кормленіемъ нов. поколѣній; лишь въ концѣ лѣта развиваются самки и самцы, также принимающіе участіе въ обществ. работахъ. Осенью, послѣ оплодотворенія, весь рой дичаетъ; недоразвившаяся дѣтва вытаскивается рабочими изъ ячеекъ, рабочія и самцы вымираютъ; остаются только самки, которыя, перезимовывая, весною приступаютъ къ постройкѣ ячеекъ и кладкѣ яицъ, изъ которыхъ сказанн. образомъ развиваются нов. поколѣнія. **О.** питаются насѣкомыми, мясомъ, сладк. сокомъ цвѣтовъ, плодами, которымъ часто наносятъ больш.

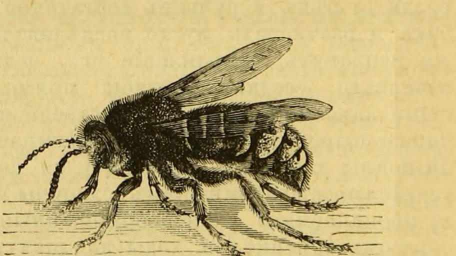


Рис. 1-й. Шершень (нат. величины).

вредъ, и пр.; нерѣдко дѣлаютъ набѣги на пчельники. Ужаленіе **о.** весьма болѣзненно; лечатъ его прикладываніемъ сыр. земли, терт. картофеля и т. п.; но вѣрнѣе всего дѣйств. смачиваніе нашатырн. спиртомъ. Истреблять гнѣзда всего лучше вечеромъ, когда **о.** возвратились съ добычи; для этого ихъ или обвариваютъ кипяткомъ, или подкуриваютъ сѣрой, или, обернувъ тряпкою, раздавливаютъ вмѣстѣ съ **о.**; гнѣзда въ щеляхъ каменн. стѣнъ заливаютъ жидк. штукатуркою. Для ловли осъ устраиваютъ ловушки изъ двухъ досокъ, смазанныхъ медомъ: какъ для мухъ (стр. 687). Сам. больш. видъ—**о.** *шершневая* или *шершень* (V. crabro), около $1^{1}/_{2}$ д. длиною; грудь черная, брюшко темножелтое съ черн. рисункомъ; крылья ржавыя, голова и усики буро-красные. Гнѣздится въ дуплахъ деревъ, въ покинутыхъ гнѣздахъ пчелъ и друг. уединенныхъ и скрытыхъ помѣщеніяхъ; вреденъ для молод. деревьевъ (особенно ясеней), кору которыхъ грызетъ.—**О.** *обыкновенная* (V. vulgaris): голова, грудь, усики черн. цвѣта, брюшко лимонно-желтое съ черн. передн. краемъ колецъ. Гнѣзда, въ видѣ кочана капусты, встрѣчаются на деревьяхъ, на стропилахъ кровель и т. п. Въ Средн. Европѣ и въ Россіи извѣстны еще: Vespa germanica, V. rufa и др. Нѣкоторые виды **о.** изъ рода Polistes, близкаго къ Vespa, живущіе въ Южн. Америкѣ, строятъ большія, почти цилиндрическія гнѣзда изъ весьма твердаго матеріала, похожаго на гладкій картонъ.

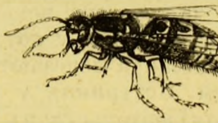
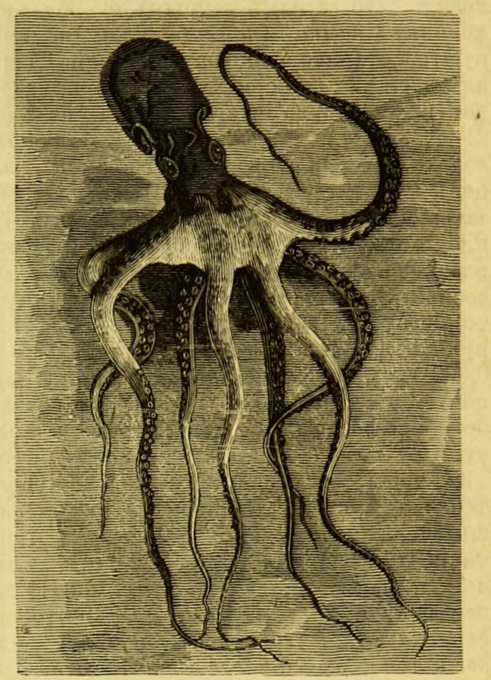


Рис. 2-й. Оса обыкновенная (нат. велич.).

Осьмина = $^{1}/_{2}$ четверти = 4 четверикамъ.

Осьминогъ или **спрутъ** (Octopus) — родъ моллюсковъ изъ класса *головоногихъ* (Cephalopoda). Мѣшковатое, облеченное мантіей (складкой кожи) тѣло, съ большой, ясно обособленной, головой, несущей 8 длинн. щупалецъ, расположенныхъ вокругъ рта и связанныхъ при основаніи кожею. Вдоль внутр. поверхности кажд. щупальца сидятъ по 2 ряда присосковъ. Щупальца служатъ какъ для движенія (ползанія), такъ и для ловли добычи (рыбъ, слизней, иглокожихъ, раковъ и т. п.), которую **о.** раздавливаетъ своими крѣпкими, черными, похожими на клювъ попугая, челюстями. **О.** плаваетъ, подобно всѣмъ головоногимъ, задомъ — выталкивая съ силой воду изъ особ. органа въ формѣ воронки, находящагося на брюхѣ и существующаго лишь у этихъ моллюсковъ. Водящійся въ Европейск. моряхъ *обыкновенный* **о.** (O. vulgaris)—до 2 фут. дл., красновато-сѣраго цвѣта, способнаго измѣняться, сообразно обстоятельствамъ. Въ Италіи въ больш. количествѣ употребляется въ пищу.



Осьминогъ обыкновенный.

Осьмуха или **осьмушка** = $^{1}/_{8}$ фунта или $^{1}/_{8}$ ведра.

Осязаніе.—При помощи **о.** мы ощущаемъ *прикосновеніе* къ намъ посторонн. тѣлъ (или частей наш. собств. тѣла), степень производимаго ими на насъ *давленія,* различаемъ *температуру* тѣлъ и, наконецъ, опредѣляемъ *мѣсто* и *пространство*, на которомъ эти тѣла дѣйствуютъ на наше тѣло. Воспринимать эти ощущенія способны: вся кожа (главн. органъ осязанія) и лежащія открыто слизистыя оболочки—рта, носа, задняго прохода и пр. Происходятъ эти воспріятія черезъ посредство волоконъ чувствительн. нервовъ, распредѣляющихся въ кожѣ и слизист. оболочкахъ. Б. ч. осязательныхъ нервовъ оканчиваются въ особ. оч. мелкія (микроскопическія) анатомическ. построенія: въ такъ называемыя Мейснеровскія осязательныя тѣльца (въ сосочкахъ кожи), въ Пачиньевы (или Фатеровскія) тѣльца (въ подкожн. седин. ткани) и въ колбочки Краузе (въ кожѣ и слизист. оболочкахъ). Осязательная способность вообще тѣмъ значительнѣе, чѣмъ больше озязательн. нервовъ въ данной осязательн. поверхности. Измѣряется эта способность обыкновенно при помощи циркуля: чѣмъ на меньшемъ разстояніи раздвинутыя ножки циркуля чувствуются отдѣльно, тѣмъ осязательная способность выше, и наоборотъ. Такого рода опыты показали, что самымъ острымъ **о.** обладаетъ кончикъ языка (ножки циркуля чувствуются отдѣльно еще на разстояніи 1,1 миллим.); затѣмъ по порядку, слѣдуютъ: ладонн. поверхность 3-го сустава ручн. пальцевъ (2—2,3 милл.), красн. части губъ (4,5) и ладонн. сторона 2-го сустава ручн. пальцевъ (4,5) и т. д.; наименѣе чувствительны: затылокъ (вверху 54,1, въ серединѣ 67,7), плечо, бедро и середина спины (67,7). Также различна въ различн. частяхъ тѣла и способность ощущать давленіе или разницу въ температурѣ. Кожа лба, висковъ и тыла руки въ состояніи чувствовать давленіе въ 0,002 грамма (около $^5/_{100}$ доли), кожа пальцевъ — въ 0,005—0,015 грамма, подбородка, брюха и носа—0,04—0,05; ногти пальцевъ руки—1 граммъ. Всѣ тѣла, которыя теплѣе кожи, вызываютъ въ ней ощущеніе тепла, а тѣла, болѣе холодныя, чѣмъ кожа,—ощущеніе холода. Такимъ образомъ одно и то-же тѣло можетъ казаться намъ теплѣе или холоднѣе, смотря по тому, какую температуру имѣетъ мѣсто кожи, съ которымъ соприкасается это тѣло. Степень ощущенія нами тепла или холода, кромѣ того, зависитъ отъ величины поверхности соприкосновенія: вода одной и той-же температуры будетъ нами ощущаться значительно теплѣе (или холоднѣе) при опущеніи въ нее цѣлой руки, чѣмъ при погруженіи въ нее только одного пальца (зависитъ это отъ того, что въ первомъ случаѣ участвуетъ гораздо больше нервовъ, чѣмъ во второмъ). Съ другой стороны, чѣмъ больше теплоемкость соприкасающагося тѣла, тѣмъ оно ощущается нами холоднѣе, и наоборотъ; напр. металлы, мраморъ и т. п., при одной и той-же температурѣ, кажутся значительно холоднѣе дерева. Рѣзче всего разница въ температурѣ различн. тѣлъ ощущается нами въ границахъ между 27° и 33° Ц (21,6—26,4° Р); между 14° и 29° Ц (11,2°—23,2° Р) концы пальцевъ въ состояніи чувствовать 0,2° разницы въ температурѣ, при температурѣ около 30° Ц (24° Р)—0,5°. Ниже 10° Ц (8° Р) и выше 47° Ц (37,6° Р) ощущеніе разницы становится почти невозможнымъ, потому что такія температуры вызываютъ уже чувство боли. Вообще болѣе или менѣе значительн. усиленіе теплового (въ сторону холода или тепла) или механическаго возбудителя превращаетъ осязательное ощущеніе въ *болевое*. Въ соединеніи съ *мышечнымъ чувствомъ* (см. **Мышцы**), **о.** даетъ намъ возможность судить о формѣ и тяжести тѣлъ, ихъ твердости и больш. или меньш. степени гладкости или шероховатости ихъ поверхности, о положеніи нашихъ собств. частей тѣла и объ относительн. положеніи къ намъ соприкасающихся съ нами постороннихъ тѣлъ. Потеря чувства **о.** и боли наз. *анестезіею;* потеря только чувства боли (при сохраненіи осязательной способности)—*аналгезіею.* Усиленіе чувствительности до такой степени, что малѣйшее прикосновеніе вызываетъ боль, извѣстно подъ именемъ *гиперестезіи.* Обыкновенно эти измѣненія кожн. чувствительности бываютъ только мѣстными, т. е. наблюдаются только въ нѣкот. частяхъ тѣла, причемъ иногда случается, что, рядомъ съ анестезіею въ одномъ мѣстѣ, существуетъ гиперестезія въ другомъ. Такого рода мѣстн. измѣненія чувствительности чаще всего встрѣчаются у истерическихъ женщинъ, у которыхъ онѣ б. ч. такъ-же внезапно исчезаютъ, какъ и появляются (см. **Истерика**), у лицъ, страдающихъ умопомѣшательствомъ, при нѣкоторыхъ отравленіяхъ (стрихниномъ, опіемъ, хлороформомъ, свинцомъ и пр.). Анестезія цѣлой половины тѣла обыкновенно указываетъ на пораженіе головн. мозга (см. **Мозгъ**).

Отава — трава, выростающая послѣ покоса.

Оталгія—боль въ ухѣ.

Отваръ—въ кухнѣ то-же, что **Бульонъ.** Въ медицинѣ отваромъ (decoctum) наз. жидкость, полученную вывариваніемъ въ водѣ какихъ-либо врачебн. веществъ, чаще всего травъ или корней. Объ отличіи **о.** отъ настоя—см. **Настой.**

Отвертки — всѣмъ извѣстные инструменты, употребляемые для отвертки винтовъ.

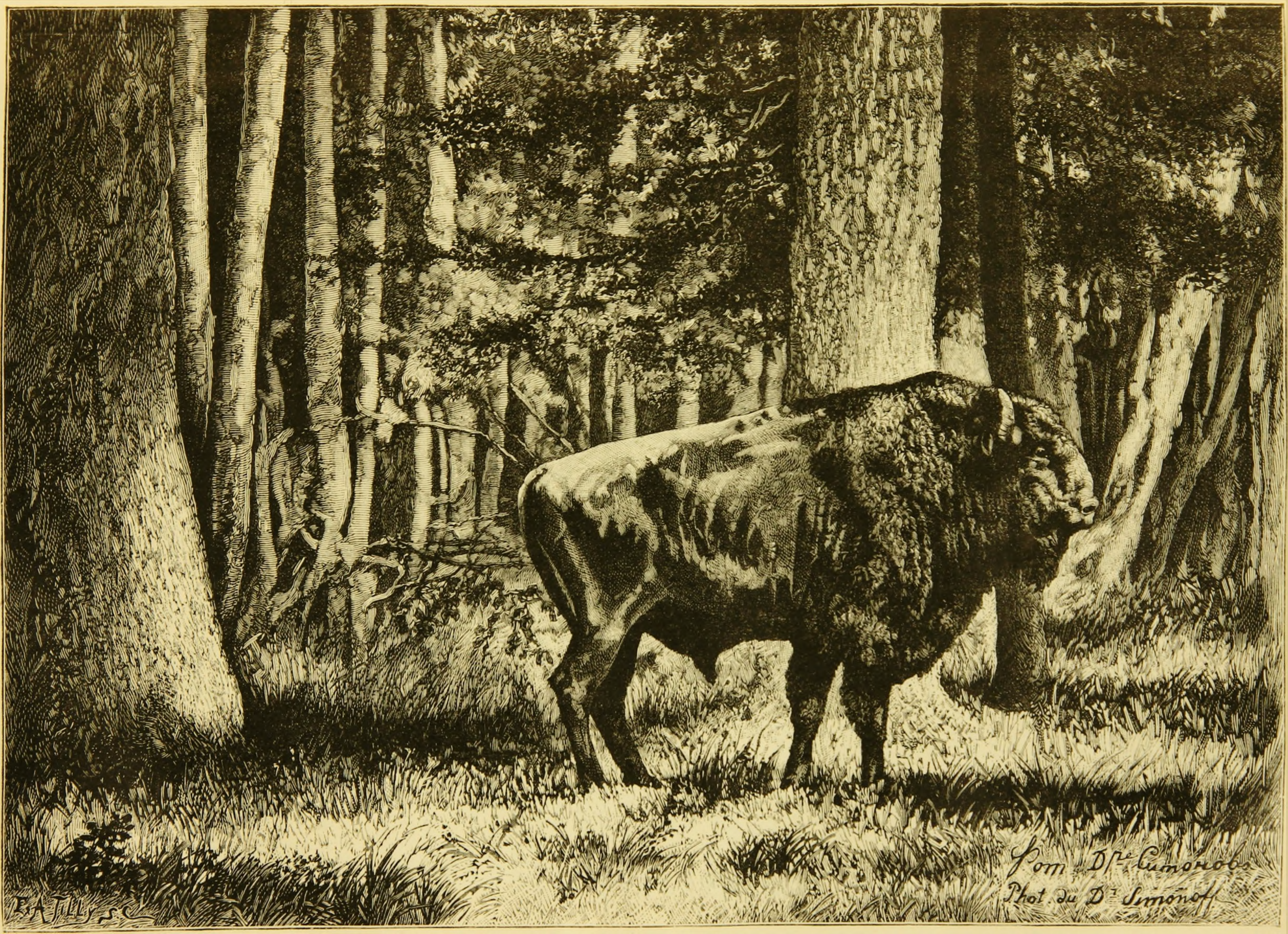
Отвлеченія—такъ въ медицинѣ называются средства, которыми стараются вызвать раздраженіе въ одномъ мѣстѣ, чтобы *отвлечь* существующее раздраженіе отъ другого мѣста. Съ этою цѣлью, напр., ставятъ горчишники или мушки на затылокъ или за ушами при боляхъ головы или болѣзняхъ глазъ, растираютъ ноги скипидаромъ, летучею мазью и т. п. при ревматическ. боляхъ въ этихъ мѣстахъ и пр. Большинство отвлекающихъ средствъ наружныя: мушки, горчишники, раздражающія мази, согрѣвающіе компрессы и пр. Но иногда прописываются и внутр. отвлекающія средства, напр. слабительныя при приливахъ крови къ головѣ или груди. Разумно примѣняемый, этотъ способъ леченія можетъ быть очень полезенъ.

Отводокъ—см. **Растенія** *(размноженіе).*

Отводъ—см. **Судъ.**

Отвѣсъ—инструментъ, употребляемый въ плотничномъ, столярномъ, малярномъ и мног. другихъ ремеслахъ (см. **Маляръ, Плотникъ** и пр.).

Отдушникъ—см. **Печи.**


E.A.Tilly sc
Фот. Д-ра Симонова
Phot. du Dr Simonoff

ЗУБРЪ.

Съ фотографіи, снятой Д-мъ Л. Симоновымъ во время облавы въ Бѣловѣжской пущѣ (Гродн. губ.): звѣрь на мгновеніе остановился.

Отекъ—выпотѣніе жидкости (см. **Выпотъ**) въ самую ткань какого-либо органа. Чаще всего наблюдается **о.** кожи или слизист. оболочекъ и находящейся подъ ними клѣтчатки. **О.** всегда сопровождается опухолью, которая обыкновенно тѣмъ больше, чѣмъ рыхлѣе ткань; наибольшія степени припуханія замѣчаются при **о.** рыхлой подкожной или подслизистой клѣтчатки, въ особенности въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ этой клѣтчатки много, напр. вокругъ глазъ и вообще на лицѣ. Отъ всѣхъ друг. опухолей **о.** отличается тѣмъ, что *давленіе пальцемъ* оставляетъ въ немъ *ямку*, которая выполняется обыкновенно тѣмъ постепеннѣе, чѣмъ медленнѣе образовался **о.** **О.** можетъ б. только однимъ изъ проявленій общей водянки; въ так. случаѣ онъ имѣетъ обыкновенно обширн. распространеніе, развивается б. ч. медленно и параллельно съ выпотами жидкости въ полости (брюха, груди и пр.) и зависитъ отъ тѣхъ-же причинъ, которыя вызвали водянку вообще: хроническ. болѣзней сердца или легкихъ, болѣзней почекъ, общаго плохого питанія (малокровія, скорбута и пр.) и т. п. *Мѣстные отеки* нерѣдко происходятъ вслѣдствіе болѣе или менѣе сильнаго воспалительн. состоянія кожи или слизист. оболочки въ данномъ мѣстѣ. Сюда относятся, напр., отекъ вокругъ частей кожи, пораженныхъ рожею, отекъ гортани при крупѣ и т. п. Мѣстный отекъ, кромѣ того, можетъ зависѣть отъ давленія на вены, несущія кровь изъ даннаго мѣста, напр. **о.** при бинтованіи. Иногда болѣе или менѣе распространенный **о.** кожи является внезапно у людей совершенно здоровыхъ—подъ вліяніемъ скрытія испарины отъ простуды. *Леченіе* хронич. общаго отека, зависящаго отъ поименованныхъ выше болѣзней сердца, легкихъ и пр., д. б. направлено главнымъ образомъ противъ этихъ болѣзней; для облегченія явленій, вызываемыхъ самымъ отекомъ, могутъ служить жирныя втиранія—если кожа раздражена и напряжена, или спиртныя втиранія (камфорный спиртъ, камфорн. летучая мазь и т. п.)—если кожа вяла. При **о.**, зависящемъ отъ мѣстн. воспаленія, нужно лечить воспаленіе (см. э. сл.) При **о.** отъ давленія на вены перевязкою и т. п., слѣд. ослабить перевязку. Острый **о.** кожи, вызванный простудою, обыкновенно быстро исчезаетъ подъ вліяніемъ потогонныхъ средствъ (см. **Лекарства**), между которыми одно изъ лучшихъ -баня.

Отецъ—см. **Родители.**

Отзывъ—см. **Судъ.**

Откармливаніе. При помощи **о.** не только увеличивается въ животномъ количество мяса и жира, но и улучшается самое качество мяса, которое, при правильномъ **о.**, становится мягче, вкуснѣе и удобоваримѣе. Условія, способствующія **о.** животнаго, тѣ-же, какими вызывается ожирѣніе человѣка (стр. 928), а именно: обильн. питательн. пища и возможный физическ. и нравственный покой. При **о.**, какъ и при ожирѣніи, жиръ отлагается сначала въ мѣстахъ своего обычнаго нахожденія: въ брыжейкѣ, около почекъ, въ соединительной подкожн. ткани; затѣмъ въ соед. ткани, окружающей мышцы далѣе—между отдѣльн. мышечн. пучками и пучечками и, наконецъ, въ ткань самыхъ мышцъ (жирное перерожденіе мышцъ). Отложеніемъ жира въ мышцы и обусловливаются главн. образомъ указанныя выше измѣненія въ качествахъ мяса откормленн. животныхъ. Но чтобы мясо сохранило свой вкусъ и свою питательность, не слѣдуетъ доводить **о.** до послѣдней степени—до степени жирн. перерожденія самой мышечной ткани. Мясо правильно откормленнаго вола, напр., д. имѣть мраморный видъ отъ прорѣзывающихъ его полосокъ жира; но оно должно въ то-же время вполнѣ сохранять свой красный цвѣтъ (см. **Говядина**). Жиръ отлагается обыкновенно на мѣсто воды, а потому мясо откормленн. животнаго не только богаче жиромъ, но и бѣднѣе водою: въ мясѣ неоткормленнаго вола воды около 75%, а въ мясѣ откормленнаго—отъ 55 до 60%. Понятно, что для **о.** годятся только здоровыя животныя.—По способу веденія его, **о.** можетъ быть или *естественнымъ (экстенсивнымъ)* или *искусственнымъ (интенсивнымъ)*. Въ первомъ случаѣ животныхъ откармливаютъ на волѣ—обыкновенною, имъ свойственною, пищею, напр. рогатый скотъ на пастбищахъ, птицъ на птичьихъ дворахъ и пр.; во второмъ случаѣ **о.** производится въ закрытыхъ помѣщеніяхъ, искусственно приготовленною пищею, которая, тѣмъ или другимъ способомъ, доставляется желудку животныхъ въ количествѣ большемъ, чѣмъ нужно для ихъ насыщенія.

Откармливаніе крупнаго рогатаго скота. Откармливать можно рогатый скотъ любой породы; но наиболѣе пригодны для этого породы съ короткимъ, широк. и глубок. почти цилиндрическимъ, туловищемъ, на коротк. ногахъ, съ небольш. головою и широкимъ задомъ (см. стр. 372). Признакомъ способности къ **о.** служитъ также мягкая эластичная, хотя и не тонкая кожа, легко собираемая рукою въ складки. Жесткая плотно прилегающая къ тѣлу и, потому, трудно захватываемая кожа, наоборотъ, указываетъ на трудную (по крайней мѣрѣ, болѣе медленную) откармливаемость. Для интенсивнаго **о.** только и годятся животныя съ мягкою эластичн. кожею. Изъ нашихъ породъ къ **о.** оч. способна украинская (см. **Корова**)—т. назыв. черкасскіе быки. Лучшее мясо даютъ обыкновенно волы (см. **Быкъ**), хотя, при надлежащемъ уходѣ, не дурное мясо можетъ б. получаемо и изъ молочн. коровъ или племянн. быковъ (кастрированныхъ передъ **о.**). Во всяк. случаѣ, скотъ для мяса не долженъ б. старъ; лучше всего, если его начинаютъ откармливать на убой вскорѣ послѣ появленія послѣднихъ постоянныхъ рѣзцовъ (см. **Корова**). Въ Англіи къ **о.** животныхъ скороспѣлыхъ породъ, наприм. дургамской, приступаютъ гораздо раньше: еще въ то время, когда у нихъ существуютъ послѣдніе два или даже четыре молочныхъ рѣзца; но мясо такихъ животныхъ хуже (похоже на телячье) и самое **о.** ихъ стоитъ дороже. Съ другой стороны, устарѣвшія животныя, тѣ, у которыхъ угловые зубы уже почти стерлись, откармливаются плохо и медленно и даютъ мясо низшаго качества. Вообще лучшій возрастъ для **о.** между 4 и 6 годами. **Экстенсивное о.** производится на пастбищахъ, обладающихъ хорошею питательною травою въ количествѣ большемъ, чѣмъ нужно для обыкновеннаго прокормленія скота. Смотря по качеству, обилію травы и величинѣ животнаго, для **о.** одного вола можетъ быть достаточно отъ $^{1}/_{2}$ (и даже менѣе) до 1 десят. пастбища. Вообще-же для **о.** годны только пастбища, обильныя питательною травою. Если имѣется нѣсколько сортовъ пастбищъ, то начинать слѣд. съ худшихъ и постепенно переходить къ лучшимъ. (См. **Корова**: стр. 374). Такъ какъ успѣшное **о.** достигается только при возможномъ физич. и нравств. спокойствіи животнаго, то травы на пастбищахъ д. б. на столько вволю, чтобы животное могло наѣдаться *досыта* на сравнительно ограниченномъ пространствѣ (мало двигаясь); по той-же причинѣ загоны для скота д. б. или на самомъ пастбищѣ или въ оч. близкомъ разстояніи отъ него, а животныхъ раздражительныхъ, могущихъ обезпокоить все стадо, слѣд. удалять. Начинается **о.** на пастбищахъ обыкновенно въ маѣ и оканчивается осенью: однѣ животныя откармливаются скорѣе, другія медленнѣе. **Интенсивное о.** производится въ стойлахъ хлѣвовъ (см. **Корова**) обильн. питательн. кормомъ. При этомъ хлѣвъ д. б. удаленъ отъ всякаго шума и освѣщенъ возможно слабѣе—не болѣе того, сколько нужно для безпрепятственнаго ухода за скотомъ и помѣщеніемъ; температура его д. б. между 10° и 15° Р (не выше). Вентиляція достаточная, но не чрезмѣрная, чистота и опрятность возможныя. Чтобы **о.** происходило быстрѣе, животныхъ не слѣдуетъ вовсе выпускать изъ стойлъ, и даже пойло приносить имъ туда (но лучше, если вода проведена въ стойло). Чтобы не безпокоить животныхъ, входить въ стойло нужно только въ случаѣ необходимости и въ извѣстн. часы — при закладкѣ корма и т. п. Если животное не «въ тѣлѣ», напр. рабочій волъ, то его нужно предварительно подготовить къ интенсивному **о.**: или на пастбищѣ, или въ стойлѣ-же. Въ послѣдн. случаѣ на время подготовительн. періода животному м. б. предоставлена нѣкоторая свобода (моціонъ безъ принужденія) и пища дается болѣе грубая: трава, сѣно, сноповый хлѣбъ, корнеплоды и т. п., но непремѣнно хорошаго качества и *вволю*. Къ настоящему интенсивн. **о.** приступаютъ только тогда, когда животное вошло нѣсколько въ тѣло. Основаніемъ корма, во всяк. случаѣ, служитъ хорош. сѣно. При кормленіи однимъ сѣномъ на кажд. 100 ф. живого вѣса требуется 4—$5^{1}/_{2}$ ф. хорош. сѣна въ сутки (слѣдовательно на вола въ 25 пуд. или 1000 ф. вѣсомъ 40—55 ф. сѣна), при чемъ кажд. 10—14 ф. потребленнаго сѣна (сухого) даютъ приблизительно около 1 ф. прироста жив. вѣса; но вообще результатъ **о.** нужно считать оч. хорошимъ, если недѣльный приростъ вѣса животнаго равняется 1%, т.-е. 10 ф. на 1000 ф. вѣса животнаго. Сначала прибавленіе вѣса идетъ довольно быстро, а затѣмъ постепенно уменьшается и, наконецъ, наступаетъ моментъ, когда оно совсѣмъ прекращается; въ это время (или даже нѣсколько ранѣе) выгоднѣе всего убивать животное. При **о.** въ стойлахъ обыкновенно дается не одно сѣно, а съ примѣсью друг. кормов. веществъ. Смѣсь м. б. самая разнообразная: нужно только, чтобы питательность суточн. ея количества, на 100 ф. живого вѣса, соотвѣтствовала 4—$5^{1}/_{2}$ ф. хорош. сѣна (см. **Кормъ**, а также **Корова**: стр. 374—5). Для аппетита, какъ при интенсивномъ, такъ и при экстенсивномъ **о.** необходимо давать немного соли: 10—12 зол. въ сутки на животное вполнѣ достаточно (много не годится: слишкомъ возбуждаетъ жажду). Такъ какъ аппетитъ жирѣющаго и мало двигающагося животнаго постепенно слабѣетъ, то, по мѣрѣ **о.**, необходимо постепенно уменьшать объемъ корма, замѣняя объемистыя вещества (солому, корнеплоды и т. п.) кормомъ съ болѣе концентрированными питательн. веществами (зерно, жмыхи, отруби и т. п.). Въ этомъ отношеніи **о.** можно приблизительно раздѣлить на 3 періода. *Примѣръ кормовой смѣси для перв. періода* на 1000 фунт. жив. вѣса животнаго: 8 ф. хорош. сѣна (напр. клевернаго), 9 ф. овсян. соломы, 60 ф. рублен. рѣпы (или 40 ф. свеклы), 3 ф. ржан. отрубей, 3 ф. рапсовыхъ или льняныхъ жмыховъ, 1 ф. толченыхъ ржаныхъ или кукурузныхъ зеренъ, $^1/_2$ ф. льняной муки. *Примѣръ кормов. смѣси для втор. періода:* 8 ф. сѣна, 7 ф. овсян. соломы, 70 ф. рубл. рѣпы (или 45 ф. свеклы), 3 ф. ржан. отрубей, 5 ф. рапсовыхъ или льняныхъ жмыховъ, 2 ф. толч. ржаныхъ или кукурузн. зеренъ, $^1/_2$ ф. льнян. муки. *Примѣръ кормов. смѣси для третьяго періода:* 8 ф. сѣна, 5 ф. овсян. соломы, 60 ф. рублен. рѣпы (или 40 ф. свеклы), 2 ф. ржан. отрубей, $3^1/_2$ ф. рапсов. или льнян. жмыховъ, $4^1/_2$ ф. толчен. ржан. или кукурузн. зеренъ и $^1/_2$ ф. льняной муки. Въ послѣднее время откармливанія льнян. или друг. жмыхи лучше замѣнять друг. питательн. веществомъ, такъ какъ жмыхи сообщаютъ мясу непріятный вкусъ. Кормов. смѣсь д. б. приготовлена сообразно указаніямъ, сдѣланнымъ въ ст. **Кормъ**. Къ кажд. суточн. порціи примѣшивается указанное выше количество соли. Составъ кормов. смѣси, какъ сказано, можетъ б. видоизмѣняемъ—сообразно съ преобладаніемъ того или друг. кормов. вещества въ хозяйствѣ, при чемъ, конечно, д. б. соблюдаема пропорціональность, соотвѣтствующая питательности данныхъ веществъ (см. **Кормъ**). О степени откормленности животнаго можно судить по извѣстн. отложеніямъ жира подъ кожею, ощупываемымъ рукою—см. рис. 1-й. У сильно откормленныхъ (выставочныхъ) животныхъ всѣ эти отложенія м. б. ощупаны; у нѣкоторыхъ онѣ вполнѣ сливаются и представляютъ сплошную жирн. массу. Но мясо такихъ сильно ожирѣвшихъ животныхъ менѣе вкусно и питательно. Животное можно считать достаточно откормленнымъ, если у него ощупываются отложенія 1, 2, 3, 4, 5, 10, 13 и 15 (или 16 у коровы). Ощупываютъ и надавливаніемъ, и захватываніемъ между пальцами. При этомъ обращается вниманіе не только на количество, но и на качество жира: плотность жира есть одинъ изъ вѣрн. признаковъ хорош. качества откормленнаго животнаго; въ этомъ послѣдн. отношеніи особенно важно ощупываніе 3 и 5, степени ожирѣнія которыхъ обыкновенно соотвѣтствуетъ накопленіе жира въ мясѣ; 13 и 15, напротивъ того, указываютъ на большее или меньшее отложеніе внутренн. жира. При убоѣ къ мясной тушѣ относятъ 4 четверти съ внутренн. жиромъ; голова, ноги, внутренности и кожа считаются отдѣльно. Средн. числомъ, не откормленный, но и не худой, волъ на каждые 100 ф. жив. вѣса даетъ около 47,4 фунт. мясной туши (вмѣстѣ съ почками), полуоткормленный — 55,7 ф. и вполнѣ откормленный — 60,3 ф. (англійск. откормленн. скотъ даетъ еще болѣе высокія цифры).

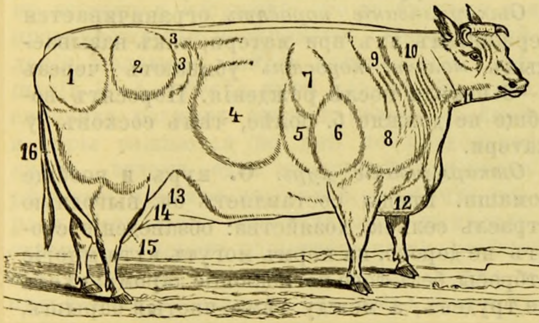


Рис. 1-й. Отложенія жира, указывающія на степень откормленности быка или коровы; цифры — мѣста отложенія жира, ощупываемыя рукою.

Откармливаніе телятъ заключается обыкновенно въ прост. кормленіи ихъ молокомъ вволю, при одновременномъ содержаніи ихъ въ теплѣ, сухости и чистотѣ. Многіе кормятъ телятъ снятымъ молокомъ; но телятина получается гораздо лучше, если употребляется цѣльное молоко. Въ большинствѣ случаевъ **о.** оканчиваютъ и животное убиваютъ черезъ 6 недѣль послѣ его рожденія. Но лучшая телятина получается отъ телятъ, которыхъ **о.** молокомъ (вволю) продолжалось 2—3 мѣсяца. Во Франціи теленка для этого запираютъ въ довольно теплое мѣсто, надѣваютъ на него плетеный ивовый намордникъ (чтобы животное не могло принимать никакой посторонней пищи), или-же сажаютъ его въ тѣсную клѣтку и нѣсколько разъ въ день даютъ ему цѣльное молоко (вволю), безъ примѣси какой-либо другой пищи. Иногда, впрочемъ, подъ конецъ **о.** прибавляютъ свѣж. яица (раздавливаютъ ихъ со скорлупою во рту). Въ началѣ кормленія теленокъ выпиваетъ около $^1/_2$ ведра молока въ сутки, затѣмъ $^3/_4$ и до 1-го ведра; при трехмѣсячн. **о.**, подъ конецъ можетъ выпивать до $1^1/_2$ ведра. Для избѣжанія поноса, молоко лучше давать чаще, но не слишкомъ большими порціями. Появившійся поносъ слѣд. останавливать возможно скорѣе: уменьшеніемъ порцій молока и слизист. питьемъ (слаб. отваръ льняного сѣмени) съ 2—3 каплями опійной настойки (T-ra Opii crocata) на пріемъ, нѣсколько разъ въ день. (См. **Теленокъ**).

Откармливаніе овецъ. О признакахъ такъ назыв. мясныхъ овецъ, т. е. наиболѣе способныхъ къ **о.**, см. **Овцы** (стр. 904 и разл. породы). Какъ и крупн. рогатый скотъ, бараны для **о.** должны б. кастрированы (операція эта производится между 2—4 мѣсяц., а иногда и гораздо раньше — вобще, пока животное еще сосетъ). Лучш. возрастъ для **о.** между $1^1/_2$—3 годами. Самый обыкновенный способъ **о.** овецъ — экстенсивный, т. е. на пастбищахъ (стр. 909—10); но для овецъ могутъ быть употребляемы и пастбища, на которыхъ уже кормился крупный рогат. скотъ и гдѣ еще осталась короткая трава, а также скошенныя луга или сжатыя поля. Для **о.** обыкновенно достаточно 2—2$^1/_2$, рѣже 3 мѣсяца. Интенсивное **о.** (въ овчарняхъ) производится при тѣхъ-же условіяхъ и тѣми же кормовыми веществами, какъ и крупн. рогатаго скота. При этомъ можно принять за норму 6—7$^1/_2$ ф. сѣна на 100 ф. живого вѣса (или соотвѣтственное, по питательности, количество кормов. смѣси) въ сутки. Овцы откармливаются быстрѣе, п. ч. кажд. 9—10 ф. потребл. сух. сѣна (или соотвѣтствующаго ему по питательности корма) въ состояніи давать 1 ф. прироста. Какъ при экстенсивномъ, такъ и при интенсивномъ **о.** на кажд. овцу требуется ежедневно около 1 — 1$^1/_4$ зол. соли. Количество получаемаго мяса равняется 40—50% жив. вѣса.

Откармливаніе ягнятъ производится такъже, какъ и телятъ — молокомъ матери, которое имъ даютъ сосать вволю. Лучшее мясо даютъ 2 мѣсячн. ягнята, преимущественно зимніе или весенніе. (См. **Ягненокъ**).

Откармливаніе свиней. Свиньи животныя всеядныя, а потому кормъ для нихъ м. б. не только растительный но и животный: различн. остатки отъ кухни, молочень, сыроварень и т. п. Въ извѣстн. хозяйствахъ **о.** свиней выгодно уже потому, что для этой цѣли идутъ многіе напрасно пропадающіе отбросы. Кабаны для **о.** должны б. непремѣнно кастрированы (между 6-ю недѣлями и 6-ю мѣсяц.); иногда съ этою цѣлью кастрируютъ и самокъ; но у нѣкотор. искусственно выведенныхъ породъ полов. стремленіе на столько слабо, что безъ кастраціи м. обойтись даже и кабаны. Всякая свинья м. б. откормлена, но наиболѣе пригодны для этого породы съ длиннымъ цилиндрич., по возможности, прямымъ тѣломъ, съ тонкою чистою кожею, покрытою рѣдкою блестящею щетиною. Обыкновенныя породы не выгодно откармливать ранѣе 15 мѣсяц. отъ рожденія: лучшій возрастъ 2-хъ лѣтній; но къ **о.** искусственно выведенныхъ породъ можно приступать, уже начиная съ 6 — 10 мѣс. Молодыя свиньи даютъ болѣе нѣжное и вкусное мясо, но мало сала; болѣе старыя, наоборотъ,—много сала, но довольно плохое мясо. Чаще всего **о.** производится въ хлѣвахъ и продолжается отъ 2$^1/_2$ до 4$^1/_2$ мѣс., смотря по породѣ и степени желаемаго **о**; средн. числомъ около 3 мѣс. Самое удобное время для **о.**—осень. Кормомъ м. служить: картофель, морковь, свекла, рѣпа и др. корнеплоды, различн. рода зерна, отруби, стручковые плоды, жмыхи, барда и т. п. кормъ, употребляемый и для рогатаго скота; но сюда м. б. присоединены еще желуди, растительн. и животн. кухонные отбросы, жирные помои, остатки молочень и сыроварень и т. п. Въ нѣкот. мѣстахъ употребл. также отбросы съ боень (кровь и пр.), лошадиное мясо (разрѣзаное на мелк. куски) и т. п. Тверд. пища д. б. вообще размельчена, а картофель и корнеплоды лучше предварительно сварить. Соли для свиней или вовсе не требуется, или требуется мало. Вода, въ которой вымачивалось солен. мясо, для нихъ положительно вредна. Давать кормъ лучше чаще, но не въ оч. больш. количествѣ — 4—5 разъ въ день: напр., въ 5 час. утра, въ 9 час., въ 12 ч., въ 4 ч. и въ 8 час. вечера. Свинья откармливается скорѣе рогат. скота: для 1 ф. прироста ея требуется только 4—5 ф. сухого корма. Если принять за норму для сравненія рожь, то на кажд. 100 ф. вѣса свиньи нужно 3—3$^1/_2$ ф. ржи въ сутки; необходимое количество др. пищи или смѣси м. б. вычислено по таблицѣ въ ст. **Кормъ.** Убивать животное слѣд., когда вѣсъ его перестаетъ прибавляться. Вѣсъ туши (вмѣстѣ съ головою, ногами и жиромъ, но безъ внутренностей) около 85% живого вѣса. Передъ перевозкою откормленн. свиней слѣдуетъ заставить поголодать около $^1/_2$—1 сутокъ; при перевозкѣ (связанными) держать ихъ головы высоко. Вообще онѣ переносятъ перевозку довольно трудно. (См. **Свиньи**).

Откармливаніе поросятъ ограничивается держаніемъ ихъ при матери; такъ называемыхъ *молочн. поросятъ* убиваютъ черезъ 2—3 недѣли послѣ рожденія. Поросятъ вообще не должно б. болѣе, чѣмъ сосковъ у матери.

Откармливаніе куръ. **О.** куръ и вообще домашн. птицы составляетъ оч. выгодную отрасль сельск. хозяйства: обзаведеніе стоитъ не дорого, на кормъ могутъ итти многіе отбросы, безъ того погибающіе даромъ; уходъ не труденъ, а между тѣмъ чистый барышъ, при сколько-нибудь благопріятныхъ условіяхъ, м. легко достигать 40%—50% и болѣе. Начинать откармливать куръ лучше всего съ 5—8 мѣс. возраста: чѣмъ старше кура, тѣмъ жестче ея мясо. Кастрировать куръ нѣтъ надобности; нужно только держать ихъ въ полномъ удаленіи отъ пѣтуховъ. Б. ч. такъ называемыхъ пулярокъ выкармливаютъ безъ кастрированія. Настоящіе каплуны получаются изъ кастрированныхъ пѣтуховъ; но операція кастрированія на столько жестока, опасна и нерѣдко даетъ столько потери, что и здѣсь можно довольствоваться **о.** пѣтуховъ-дѣвственниковъ (безъ кастрированія ихъ): результаты м. б. также хороши. Во всякомъ случаѣ, если уже желаютъ кастрировать, то операція д. б. поручена искуснымъ рукамъ; производится она обыкновенно на 3—4 мѣс. послѣ выхода цыпленка изъ яйца, какъ скоро ясно замѣтенъ полъ. Для **о.** на волѣ нужно только давать въ изобиліи кормъ, показанный въ ст. Куры (стр. 416). Но и при **о.** на волѣ куръ слѣд. держать въ птичьихъ дворахъ: самокъ отдѣльно отъ самцовъ. Для интенсивнаго **о.**, куръ сажаютъ или въ клѣтки, или подъ плетенки, въ закрытомъ темномъ помѣщеніи, вдали отъ всякаго вѣтра и при достаточно теплой температурѣ (около 16°—18° Р). Клѣтки д. б. устроены такъ, чтобы куры двигались въ нихъ возможно меньше. На рис. 2-мъ изображена клѣтка съ отдѣленіями для нѣскольк. куръ. Задъ и бока сплошные—чтобы куры даже не видѣли другъ друга; спереди дерев. рѣшетка, черезъ которую птица могла-бы просунуть голову и шею; въ сплошномъ-же верху — отверстіе, закрываемое крышкою: для сажанія и выниманія куръ. Дно изъ закругленныхъ по краямъ планокъ въ 2 дюйма шириною, съ такой-же ширины промежутками между ними. Размѣръ клѣтки спереди назадъ около 18 дюйм., высота также 18 дюйм., а ширина кажд. отдѣленія около 9 дюйм. Клѣтка ставится на мелкое корыто, наполненное сухою землею (для падающихъ испражненій), возобновляемою по мѣрѣ надобности. Послѣ каждой птицы отдѣленіе д. б. старательно вычищено, вымыто и высушено: это необходимо для предупрежденія насѣкомыхъ. Иногда отдѣленія дѣлаются шире: каждое для помѣщенія 3—4 и болѣе куръ рядомъ. Въ друг. случаяхъ размѣръ спереди назадъ двойной, и куры сажаются по двѣ по продольной линіи — задомъ одна къ другой; при этомъ рѣшетки, конечно, должны б. съ обѣихъ сторонъ. Если птицу откармливаютъ не насильственно, то передъ рѣшеткою кажд. отдѣленія укрѣпляются посудины для корма и питья (какъ показано на рис. 2-мъ). Для о. въ клѣткахъ можетъ служить тотъ-же кормъ, что и на волѣ, но лучше всего тѣсто изъ вымоченн. зеренъ или муки (см. стр. 416); наиболѣе пригодно для этого тѣсто имъ смѣси ячменной и гречневой (или маисовой) муки, замѣшанное на молокѣ или на сывороткѣ послѣ битья масла. Кормъ дается обыкновенно 3 раза въ день, напр. въ 6 час. утра, въ полдень и 8 час. вечера. **О.** продолжается около мѣсяца; но оно м. б. ускорено, если птицъ предварительно подкормить на волѣ. Во Франціи (въ Мансѣ, Брессѣ, Кампинѣ и др. мѣстахъ) и въ Бельгіи въ больш. употребленіи насильственное **о.** Самый удобный возрастъ для **о.** этимъ способомъ въ Мансѣ считается 7—8 мѣсячный. Посадивъ куръ въ клѣтки, ихъ кормятъ 2 раза въ сутки (утромъ и вечеромъ) так. образомъ: птицу вынимаютъ изъ клѣтки, кладутъ ее на колѣни (или между колѣнями) спиною внизъ и нѣсколько всторону (или берутъ подъ лѣв. мышку); лѣвою рукою открываютъ клювъ, а правою вводятъ въ глотку питательн. комокъ. Послѣдній обыкновенно состоитъ или изъ грубо смолотой гречнев. муки, или изъ смѣси, по равной части, гречневой, ячменной и овсяной муки; иногда, вмѣсто гречнев. муки, употребл. кукурузная. Мука замѣшивается на молокѣ (свѣжемъ или даже кисломъ) въ тѣсто такой консистенціи, чтобы образованные изъ него пищев. комки легко проходили въ глотку. Комки цилиндрическіе, срѣзанные вкось съ одного конца (того, которымъ ихъ всовываютъ въ клювъ); толщина ихъ въ палецъ, а длина въ 2—2$^1/_4$ дюйма. Чтобы комокъ легче скользилъ по пищеводу, его, передъ вкладываніемъ въ клювъ, смачиваютъ, а когда комокъ уже въ пищеводѣ, то по послѣднему (вдоль шеи), въ направленіи зоба, проводятъ, слегка надавливая, пальцами. Въ первые дни одной курицѣ такихъ комковъ даютъ по 3 утромъ и вечеромъ; затѣмъ постепенно прибавляютъ—до 10—12 и даже до 15 комковъ за разъ: до совершеннаго наполненія зоба, что легко узнается ощупываніемъ (больше этого вводить не слѣдуетъ).

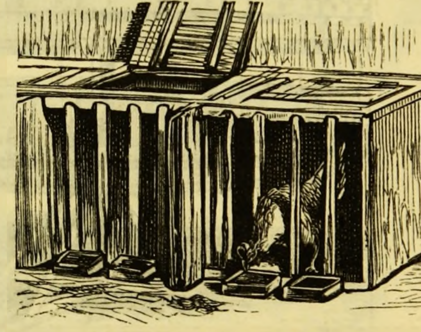


Рис. 2-й. Клѣтка для **о.** куръ.

Иногда въ комки подмѣшиваютъ, особенно въ концѣ кормленія, топленое свиное сало или масло. Передъ каждымъ кормленіемъ курицѣ вливается въ ротъ 1 стол. ложка воды или молока (иные, впрочемъ, вовсе не поятъ куръ). **О.** длится обыкновенно отъ 17 до 24 дней; болѣе продолжительный срокъ выносятъ рѣдкія куры; нѣкот. куры даже вообще не могутъ б. откормлены этимъ способомъ вполнѣ: заболѣваютъ. Но за то самые удивительн. экземпляры получаются именно изъ тѣхъ куръ, откармливаніе которыхъ удалось продолжить до 2-хъ мѣсяцевъ и долѣе. Передъ **о.** куръ слѣд. подготовить въ теченіи недѣли, запирая ихъ въ полутемное мѣсто и кормя исключительно поименованнымъ выше тѣстомъ, смѣшаннымъ на $^1/_3$ или на $^1/_2$ съ пшеничн. отрубями и нѣсколько разжиженнымъ. Лучшія, откормленныя так. образомъ, пулярки вѣсятъ около 7 ф., а иногда до $8^1/_2$—9 ф., правда при условіи хорошей породы: гуданскія, дроы: лафлешскія, доркингскія и т. п. (см. **Куры**). Но этотъ процессъ **о.** довольно кропотливъ и требуетъ большой тщательности въ примѣненіи его. Гораздо удобнѣе насильственное **о.** *накачиваніемъ* посредствомъ особ. машинки, называемой „*gaveuse*“ и состоящей изъ накачивающаго насоса, въ который вливается полужидк. кормъ, составленный изъ молока и тѣхъ-же сортовъ муки, которые употребляются и въ предыдущемъ способѣ. Наиболѣе извѣстна машинка Одиля Мартена (Odile Martin), изображенная на рис. 3-мъ. Пища вливается въ насосъ, поршень котораго приводится въ движеніе при помощи рычага, сообщающагося съ подножкою, на которую кормящій давитъ ногою. Черезъ каучуковою трубку пища проходитъ въ наконечникъ (рис. 4-й), вкладываемый въ пищеводъ птицы. Стрѣлка циферблата (рис. 3-й) показываетъ, сколько введено корма и когда, слѣдовательно, нужно прекратить дѣйствіе насоса. Привычный рабочій, при помощи этой машинки, можетъ накормить въ 1 часъ около 200 птицъ. Для ускоренія кормленія, ящики, въ которыхъ посажены птицы (по одиночкѣ, привязанныя на ремняхъ или цѣпочкахъ), расположены кругомъ этажами на вертящейся подставкѣ (рис. 3-й). На каждую куру требуется за разъ отъ $^1/_{16}$ до $^1/_{12}$ и до $^1/_{10}$ кружки ($4^1/_2$ — 6 и $7^1/_2$ куб. дюйма) корма; въ началѣ кормленія даютъ меньше, а затѣмъ количество корма постепенно увеличиваютъ—до совершеннаго наполненія зоба; не должно, однако, переполнять: иначе птица м. задохнуться. Кормятъ 2 — 3 раза въ сутки. Продолжительность **о.** при этомъ способѣ сокращается до 2 — 3 недѣль, смотря по тому, на сколько птица предварительно подкормлена. Въ случаѣ нужды, машинку можно замѣнить жестяною воронкою, вмѣстимостью въ $^1/_{10}$ кружки ($7^1/_2$ куб. дюйма); конецъ воронки (рис. 5-й) косо срѣзанъ, а края обрѣза загнуты и припаены; кромѣ того, для избѣжанія раненія птицы, конецъ этотъ обтягивается тонкою каучуков. трубочкою. При кормленіи конецъ, смазанный масломъ или саломъ, вставляютъ въ пищеводъ, пища вливается въ воронку и проталкивается пальцемъ.

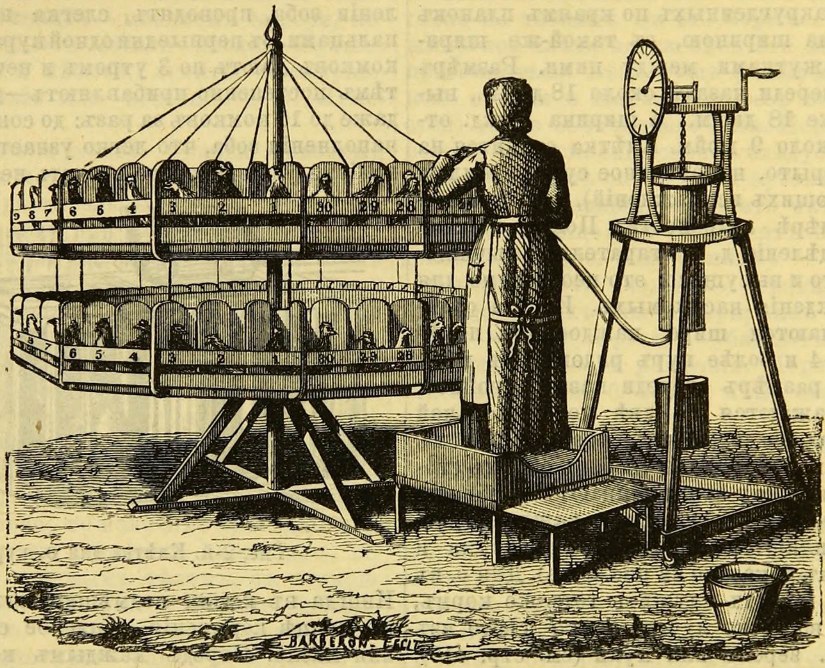


Рис. 3-й. **О.** куръ при помощи снаряда Одиля Мартена.

О. насильственнымъ способомъ обходится сравнительно дорого, а потому м. б. выгодно только тамъ, гдѣ есть спросъ на хорошо откормленную птицу. Гдѣ такого спроса мало, слѣд. предпочитать **о.** на свободѣ — на птичьихъ дворахъ. Сельск. хозяевамъ не мѣшаетъ, кромѣ того, имѣть въ виду **о.** на сжатыхъ поляхъ—способъ оч. употребительный во Франціи: см. стр. 416. Откармливать куръ можно круглый годъ—на сколько есть подходящіе для того цыплята; но выгоднѣе всего къ осени, когда прохладная погода дѣлаетъ болѣе удобнымъ и храненіе и доставку убитой птицы. Французы, убивъ и сщипавъ откормленн. птицу, кладутъ ее еще теплую на узкую доску (спиною книзу) и придаютъ ей надлежащую форму при помощи дерев. тисковъ, между которыми птица д. застыть и полежать нѣкотор. время; затѣмъ покрываютъ всѣ выступающ. мѣста тѣла птицы смоченною тряпочкою: чтобы сообщить жиру болѣе нѣжную зернистость. (См. **Куры**).

Откармливаніе индѣекъ производится такимъ-же образомъ, какъ и куръ; но индюшки прожорливѣе куръ, а потому **о.** ихъ идетъ быстрѣе. Въ большинствѣ случаевъ совершенно достаточно **о.** на волѣ — въ птичникахъ или на сжатомъ полѣ (стр. 416). О необходимомъ для этого кормѣ — см. **Индѣйка.** Но если хотятъ имѣть особенно жирн. индѣекъ, то откармливаютъ насильственно — тѣми-же способами и веществами, какъ и куръ, увеличивая, при этомъ, порцію корма, сообразно величинѣ животнаго, въ 3—5 разъ. **О.** так. образомъ продолжается отъ 2 до 4 недѣль. Откармливать индѣекъ слѣдуетъ начинать, когда онѣ почти вполнѣ выросли (ростущія индѣйки откармливаются трудно): обыкновенно послѣ 6 мѣс. (См. **Индѣйка**).

Откармливаніе цесарокъ, фазановъ—такъ-же, какъ индюшекъ.

Откармливаніе гусей обыкновенно производится на свободѣ: овсомъ, размоченною кукурузою, лапшею или кашицею изъ ячменной, овсяной и кукурузн. муки (на молокѣ или водѣ) и т. п. (см. стр. 140). Кормленіе д. б. довольно часто: въ опредѣленн. часы раза 3—4 въ день (кажд. разъ досыта). При этомъ—достаточн. количество чист. воды для питья. Начинать **о.** слѣд. уже послѣ того, какъ гуси вполнѣ сформировались, т.-е. мѣсяцевъ черезъ 6 послѣ выхода ихъ изъ яицъ. Насильств. способъ **о.** примѣняется гораздо рѣже, чѣмъ для куръ и индѣекъ: обыкновенно тогда, когда имѣется въ виду получить жирн. гусин. печень. Этотъ способъ оч. распространенъ въ Эльзасѣ, гдѣ, какъ извѣстно, жирн. гусиная печень идетъ въ огромн. количествахъ на приготовленіе страсбургск. пироговъ (см. **Паштеты**). Съ этою цѣлью, выдернувъ у гусей торчащія перья изъ хвоста и крыльевъ, ихъ сажаютъ дюжинами въ тѣсные дерев. ящики съ прорѣзомъ спереди для головы и шеи; дно ящиковъ изъ планокъ съ промежутками для испражненій. Въ первый періодъ кормленія пищу и воду (съ опущенными въ воду угольками) ставятъ передъ клѣтками, такъ, чтобы гусь во всякое время могъ насыщаться и напиваться вдоволь. Въ послѣдній періодъ, когда аппетитъ гусей падаетъ, ихъ, какъ куръ и индюшекъ, набиваютъ кормомъ насильно, пропихивая комки его въ зобъ. Для кормленія служитъ обыкновенно тѣсто изъ молока, кукурузной и ячменной муки. Послѣ каждаго кормленія вливаютъ въ пищеводъ воды, въ которую примѣшано немного песка или угольн. порошка. **О.** продолжается около 1 мѣсяца, по истеченіи котораго животное едва не задыхается отъ жира. Признакомъ достаточнаго **о.** служитъ появленіе комковъ жира подъ крыльями. Печень откормленнаго так. образомъ гуся достигаетъ $2^1/_2$ фунт. и болѣе; мясо также жирно и вкусно. Евреи откармливаютъ насильственно гусей, заши-

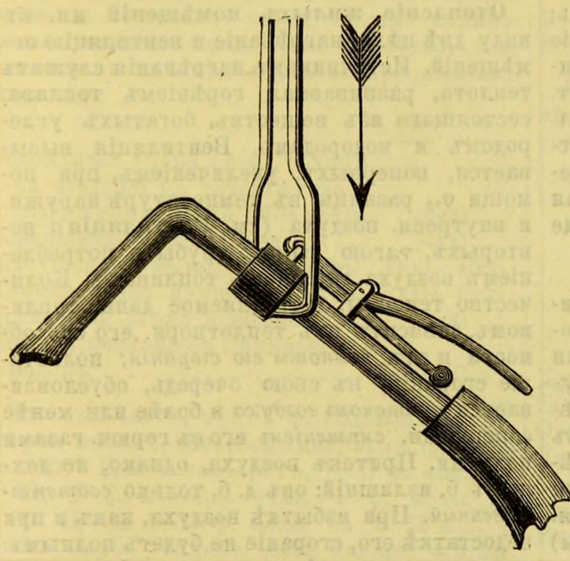


Рис. 4-й. Наконечникъ, вставляемый въ глотку птицы при кормленіи съ помощью снаряда Одиля Мартена.

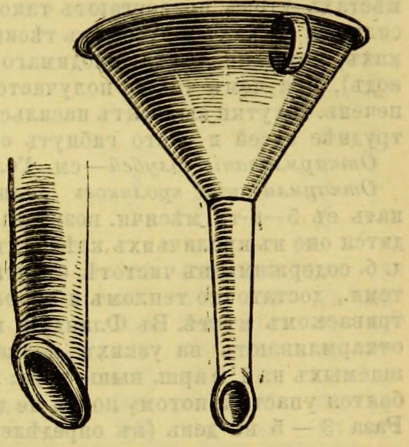


Рис. 5-й. Воронка для введенія въ глотку птицы полужидкой или мягкой пищи.

тыхъ въ мѣшки, которые привѣшиваются къ потолку. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ съ тою же цѣлью гусей сажаютъ въ горшки безъ дна; чтобы вынуть по окончаніи о. разжирѣвшаго гуся, приходится разбивать горшокъ.

Откармливаніе утокъ. Утки такъ прожорливы и ѣдятъ такую разнообразную пищу (см. **Утки**), что **о.** ихъ оч. легко и выгодно. При обильн. пищѣ онѣ быстро жирѣютъ и на волѣ; но **о.** идетъ еще быстрѣе, если нѣсколько ограничить ихъ свободу движеній (заперевъ ихъ въ небольш. огороженное мѣсто близъ воды) и обильно кормить ихъ овсомъ, варен. картофелемъ съ отрубями, размоченною въ водѣ кукурузою, лапшею изъ кукурузн. и гречневой муки, замѣшанной на молокѣ или водѣ и т. п. **О.** при этихъ условіяхъ продолжается около 2 недѣль; расхожденіе хвостовыхъ перьевъ (вслѣдствіе больш. отложенія жира сзади) — есть признакъ, что о. окончено. Только въ нѣкот. мѣстахъ утокъ подвергаютъ такому-же насильств. **о.**, какъ и гусей (въ тѣсныхъ клѣткахъ, комками тѣста, вводимаго въ пищеводъ), при чемъ также получается жирная печень. Но утки выносятъ насильств. **о.** еще труднѣе гусей и часто гибнутъ отъ него.

Откармливаніе голубей—см. **Голубь.**

Откармливаніе кроликовъ должно начинать съ 5—6-ти мѣсячн. возраста; производится оно въ кроличьихъ клѣткахъ, которыя д. б. содержимы въ чистотѣ, стоять въ полутемн., достаточно тепломъ и хорошо провѣтриваемомъ мѣстѣ. Въ Фландріи кроликовъ откармливаютъ на узкихъ полкахъ, помѣщаемыхъ на 1½ арш. выше пола: животныя боятся упасть и потому почти не двигаются. Раза 3 — 5 въ день (въ опредѣленн. часы) кроликамъ даютъ вволю: шарики изъ мятаго картофеля, изъ отрубей и ячменной или гречновой муки и т. п. пищу. Для того, чтобы мясо было вкуснѣе, а жиръ бѣлѣе и тверже, — въ послѣдн. дни о., по крайней мѣрѣ 1 разъ въ день, слѣд. давать овсяныя, ячменныя или гречнев. зерна. Для предупрежденія запора, — по временамъ зелен. кормъ: листья капусты или заяч. капусты, цикорія, лугов. траву, сѣно (зимою), а также морковь и т. п. **О.** продолжается около 4—5 недѣль. При о. овсомъ и отрубями срокъ о. сокращается до 2 недѣль. (См. **Кроликъ**).

Открытія—см. **Привилегіи.**

Откупъ. О. у насъ болѣе не существуетъ.

Отливъ—см. **Море.**

Отлучка—см. **Служба** и **Паспорты.**

Отмораживаніе—см. **Ознобленіе.**

Отмучиваніе—раздѣленіе тверд. частицъ различн. крупности при помощи струи воды, текущей съ извѣстн. скоростью. Если въ цилиндръ съ конически заостреннымъ дномъ наложить какого-нибудь размельченн. вещества, напр. глины, и черезъ дно его впускать воду съ опредѣленною скоростью, то вода, выливаясь черезъ верхн. край цилиндра, будетъ уносить съ собою частицы глины *только до извѣстн. крупности* (діаметра). Чѣмъ больше б. увеличиваться скорость теченія воды, тѣмъ соотвѣтственно крупнѣе б. уносимыя ею частицы и наоборотъ. На такомъ **о.** основано раздѣленіе многихъ размельченн. веществъ по степени ихъ крупности. Так. образомъ, напр., отдѣляютъ различн. номера наждака (см. **Наждакъ**).

Отмычка—см. **Слесарь.**

Отмѣтина — так. наз. у лошадей и друг. домашн. животныхъ небольш. бѣлыя пятна на шерсти другой масти.

Отмѣтка—см. **Паспорты.**

Отопленіе жилыхъ помѣщеній им. въ виду двѣ цѣли: нагрѣваніе и вентиляцію помѣщеній. Источникомъ нагрѣванія служитъ теплота, развиваемая горѣніемъ топлива, состоящаго изъ веществъ, богатыхъ углеродомъ и водородомъ. Вентиляція вызывается, вопервыхъ, увеличеніемъ, при помощи **о.**, разницы въ температурѣ наружн. и внутренн. воздуха (см. **Вентиляція**); вовторыхъ, тягою дымов. трубы и потребленіемъ воздуха горящимъ топливомъ. Количество теплоты, доставляемое данн. топливомъ, зависитъ отъ теплотворн. его способности и отъ *полноты его сгоранія;* полнота-же сгоранія, въ свою очередь, обусловливается *притокомъ воздуха* и болѣе или менѣе совершенн. *смѣшеніемъ* его съ горюч. газами пламени. Притокъ воздуха, однако, не долженъ б. излишній: онъ д. б. только *соотвѣтственный.* При избыткѣ воздуха, какъ и при недостаткѣ его, сгораніе не будетъ полнымъ: въ первомъ случаѣ отъ охлажденія топлива и пламени излишне большимъ количествомъ воздуха, во-второмъ—отъ недостатка кислорода. Но практика показала, что соотвѣтственнымъ слѣд. считать не то количество воздуха, которое теоретически (по разсчету химическ. паевъ) должно приходиться на полное окисленіе водорода и углерода топлива, а количество отъ 1½ до 2 разъ *большее.* Полнотою сгоранія измѣряется *полезное дѣйствіе* топлива, а степенью передачи тепла, образуемаго топливомъ, опредѣляется *полезное дѣйствіе* нагрѣват. прибора. Когда говорятъ, что полезное дѣйствіе печи 40%—50%—70%, то это значитъ, что изъ всего количества тепла, развиваемаго горѣніемъ въ ней топлива, она передаетъ комнатн. воздуху 40%—50%—70%. Только зная количество тепла, образуемаго топливомъ, и полезное дѣйствіе нагрѣват. прибора, можно опредѣлить количество тепла, идущаго на согрѣваніе даннаго помѣщенія. Напр., если кокса, нагрѣват. способность котораго

7600 един. теплоты, сожжено 5 фунт., а полезное дѣйствіе печи 60 %, то въ комнатн. воздухъ должно перейти 7600×5×0,60=22800 единицъ тепла (см. ниже). Но судить, на сколько этою передачею тепла нагрѣется воздухъ помѣщенія, возможно только тогда, когда извѣстны условія, вліяющія на температуру послѣдняго во время нагрѣванія, т.-е. условія, производящія охлажденіе помѣщенія. Такимъ образомъ, для правильн. сужденія о вопросахъ, касающихся о., необходимо предварительное знакомство съ тремя сказанн. факторами: нагрѣвательн. способностью разл. сортовъ топлива, конструкціею, свойствами и полезн. дѣйствіемъ нагрѣват. приборовъ и условіями охлажденія жил. помѣщеній.—**Нагрѣвательная способность топлива** опредѣляется количествомъ единицъ тепла (см. **Теплота**), развиваемыхъ имъ при горѣніи. При полномъ сгораніи

	Даютъ единицъ тепла.
Годовалыя дрова (т.-е. сохшія на воздухѣ въ теченіи года и содержащія около 25% воды.	2800
Совершенно сухія дрова.......	3800
Высушенный на воздухѣ торфъ.	3000—4000
Каменн. уголь лучш. качества.	7000—7500
Древесный уголь и коксъ	7600
Нефтян. остатки съ Бакинск. заводовъ	10650

Это означаетъ, что 1 ф. годовал. дровъ, сгорая вполнѣ, способенъ нагрѣть 1 ф. воды на 2800° Ц или, наоборотъ, 2800 ф. воды на 1° Ц; 1 ф. каменн. угля—1 ф. воды на 7000° Ц или 7000 ф. воды на 1° Ц и т. д. Чѣмъ сырѣе топливо, тѣмъ меньше его нагрѣвательн. способность, потому что тѣмъ меньше въ данн. вѣсѣ приходится на горючія составн. части и тѣмъ больше тратится теплоты на испареніе воды. Полезн. дѣйствіе топлива зависитъ отъ устройства топливника нагрѣват. прибора и отъ тяги въ дымов. трубѣ; тягою обусловливается количество притекающаго къ топливу воздуха, а топливникомъ — распредѣленіе воздуха по топливу и большее или меньшее смѣшеніе его съ горюч. газами топлива (стр. 1019—20). Но не все тепло, развиваемое топливомъ при горѣніи, передается печи и помѣщенію; болѣе или менѣе значительная часть его тратится на согрѣваніе дымов. трубы, необходимое для тяги. Можно считать уже оч. выгоднымъ, если изъ всего тепла, которое топливо способно развить при его полн. сгораніи, пропадаетъ только 25%, а 75% идетъ на согрѣваніе помѣщенія. При неполномъ сгораніи (въ нецѣлесообразныхъ топливникахъ) и при недостаточной поверхности нагрѣва печи тепла пропадаетъ гораздо больше: 50%—60% и даже до 70% (см. ниже). Чтобы топливо могло сгорать вполнѣ, къ нему должно притекать опредѣл. количество воздуха, обыкновенно въ $1^{1}/_{2}$—2 раза больше того, которое теоретически соотвѣтствуетъ его химическ. составу (см. выше). Так. образомъ для полнаго сгоранія:

		Требуется воздуха:	
		Фунтовъ	Кубическ. саженъ
1 фунта	годовалыхъ дровъ....	10	0,326
1 »	совершенно сух. дровъ.	12	0,391
1 »	каменнаго угля......	22	0,717
1 »	кокса................	24	0,782
1 »	древеснаго угля......	24	0,782
1 »	сухого торфа.........	15	0,489

Въ приводимой ниже таблицѣ показанъ вѣсъ 1 куб. и 1 квадр. саж. различн. сортовъ дровъ.

	1 кубич. саженъ:		1 квадр. саж. полусухихъ (годовалыхъ) дровъ длиною:		
	Сырыхъ	Годовалыхъ	36 вершковъ	12 вершковъ	9 вершковъ
	пудовъ:				
Дубов. и буков...	503	400	300	100	75
Березовыхъ.......	375	300	225	75	56
Одьховыхъ	355	284	216	72	51
Липовыхъ........	337	270	200	66	49
Осиновыхъ	325	260	195	65	48
Сосновыхъ	295	236	177	59	44
Еловыхъ	267	214	160	53	42

Одна квадр. саж. употребительн. въ Петербургѣ березов. дровъ (длина полѣна около 8—9 вершк.) вѣситъ приблизительно 50 пуд. или 2000 фунтовъ.—При плотно закрытыхъ двойныхъ окнахъ и дверяхъ, охлажденіе жил. помѣщеній зависитъ отъ двухъ главн. причинъ: а) отъ проведенія тепла наружу тѣми стѣнами, окнами, дверьми, потолками и полами, которые соприкасаются съ болѣе холодн. внѣшн. воздухомъ; б) отъ естественной вентиляціи, т.-е. отъ прониканія внутрь помѣщенія сквозь поры сказанныхъ стѣнъ оконъ, потолковъ и пр. холодн. внѣшняго воздуха. На основаніи вычисленій, провѣренныхъ опытомъ, въ техникѣ принято считать, что при 1° Ц равницы между наружн. и внутренн. температурою 1 кв. саж. стѣны въ $2^{1}/_{2}$ кирпича пропускаетъ въ часъ 9 единицъ тепла; 1 кв. саж. деревянной стѣны изъ бревенъ въ 6 вершк., снаружи обшитой досками и внутри оштукатуренной,— 5 ед., а 1 кв. саж. такой-же стѣны, не обшитой досками и не оштукатуренной, — 8 един.; 1 кв. саж. двойн. оконъ и дверей 19 един., 1 кв. саж. потолковъ или половъ 3 един. тепла. Для естественн. вентиляціи можно принять (основываясь на изслѣдованіяхъ Петенкофера), что черезъ 1 кв. саж. стѣнъ въ $2^1/_2$ кирпича, двойн. оконъ и дверей, потолковъ и половъ средн. числомъ проникаетъ въ часъ около 0,3 куб. саж. внѣшн. воздуха, охлаждающихъ воздухъ помѣщенія на $0{,}3 \times 7{,}3 = 2{,}19$ единицъ тепла (на согрѣваніе 1 куб. саж. воздуха на 1° Ц. требуется 7,3 един. тепла). Но въ практикѣ потерю теплоты отъ естественной вентиляціи обыкновенно въ разсчетъ не принимаютъ, такъ какъ она съ избыткомъ возмѣщается теплотою, выдѣляемою людьми, живущими въ помѣщеніяхъ. *Примѣры охлажденія помѣщеній въ теченіи часа при разницѣ между внѣшнею и внутренн. температурою въ 1° Ц. а)* Средняя комната въ среднемъ этажѣ, въ 10 куб. саж., съ одною наружною стѣною въ 5 кв. саж., изъ которыхъ 3,5 кв. саж. приходится на стѣну и 1,5 кв. саж. на 3 окна. Потеря тепла: проведеніемъ черезъ стѣну $3{,}5 \times 9 = 31{,}5$ единицъ, черезъ окна $1{,}5 \times 19 = 28{,}5$ единицъ; всего $31{,}5 + 28{,}5 = 60$ единицъ. *б)* Такая-же комната, но угловая и въ верхн. этажѣ; къ потерѣ теплоты предыдущей комнаты (60 един.) нужно прибавить потерю теплоты черезъ вторую наружн. стѣну (безъ оконъ) въ $3^1/_3$ кв. саж. и черезъ потолокъ въ 6 кв. саж.: $3^1/_3 \times 9 = 30$ един. проведеніемъ черезъ вторую стѣну и $6 \times 3 = 18$ единицъ проведеніемъ черезъ потолокъ; вся потеря теплоты $= 60 + 30 + 18 = 108$ единицъ. *в)* Отдѣльн. одноэтажн. домъ въ 6 комнатъ, 7 саж. шириною (внутри), 5 саж. глубиною и 1,5 саж. высотою; 14 оконъ въ 0,3 кв. саж. каждое, 2 наружн. двери по 0,5 кв. саж. Въ разсчетъ д. б. приняты всѣ 4 стѣны, всѣ потолки и полы, такъ какъ всѣ они соприкасаются съ наружн. воздухомъ. Стѣны вмѣстѣ съ окнами и дверьми 36 кв. саж., безъ оконъ и дверей 30,8 кв. саж.; окна и двери 5,2 кв. саж.; потолки и полы вмѣстѣ 70 кв. саж. Потеря тепла: проведеніемъ черезъ стѣны $30{,}8 \times 9 = 277{,}2$ единицъ, черезъ двери и окна $5{,}2 \times 19 = 98{,}8$ един., черезъ потолки и полы $70 \times 3 = 210$ един.; всего $= 277{,}2 + 98{,}8 + 210 = 586$ единицъ. При разницѣ въ температурѣ въ 45° Ц. (+18° внутри и—27° снаружи) потеря тепла первою комнатою *(а)* будетъ $60 \times 45 = 2700$ един., второю комнатою *(б)* $108 \times 45 = 4860$ един. и отдѣльнымъ домомъ *(в)* $586 \times 45 = 26360$ единицъ. Для поддержанія температуры помѣщенія на постоянн. уровнѣ, нужно только, чтобы нагрѣват. приборъ доставлялъ помѣщенію ровно столько тепла, сколько оно теряетъ его черезъ охлажденіе. Слѣдовательно, чтобы температура внутри приведенн. отдѣльн. дома *(в)* оставалась на 18° Ц, при морозѣ снаружи въ—27° Ц, нагрѣв. приборы д. давать въ часъ 26370 един. тепла. Зная нагрѣват. способность топлива, полезное дѣйствіе печи и величину охлажденія помѣщенія при данныхъ условіяхъ, можно уже съ нѣкоторою точностью опредѣлить количество топлива, нужное для согрѣванія помѣщенія до желаемой температуры. Предположимъ, что требуется поддерживать температуру комнаты *б* (см. выше) на 18° Ц, при внѣшней температурѣ въ — 27° Ц, съ помощью печи, полезное дѣйствіе которой 60%. При такой разницѣ въ температурѣ (45° Ц), комната эта охлаждается въ часъ на 4860 един. тепла (см. выше). При сгораніи въ печи, обладающей сказанн. полезн. дѣйствіемъ (60%), 1 фунтъ годовал. дровъ даетъ $2800 \times 0{,}60 = 1680$ единицъ, 1 ф. каменн. угля $7000 \times 0{,}60 = 4200$ единицъ и 1 ф. кокса $7600 \times 0{,}60 = 4560$ единицъ тепла (стр. 1017). Поэтому, для поддержанія температуры комнаты *б* въ теченіи часа на 18° Ц годовал. дровъ потребуется $\frac{4860}{1680} =$ около 3 ф., каменнаго угля $\frac{4860}{4200} = 1{,}16$ фунт. и кокса $\frac{4860}{4560} = 1{,}07$ ф. Такимъ-же образомъ можетъ быть вычислена потребность въ топливѣ на весь зимній — отопочный періодъ. Для этого, кромѣ вышеприведенныхъ данныхъ, нужно знать продолжительность и среднюю наружную температуру отопочнаго періода въ данной мѣстности. Въ Петербургѣ, напримѣръ, топка печей продолжается около 7 мѣсяцевъ или 210 дней, а средняя наружная температура за все это время равна — 4° Ц. При такихъ условіяхъ, т. е. при средней разницѣ между комнатною (+18° Ц) и наружною (—4° Ц) температурою въ 22° Ц, приведенный выше одноэтажный домъ *в* будетъ охлаждаться въ часъ на $586 \times 22 = 12892$ единицъ тепла, а въ теченіи всего отопочнаго періода потеряетъ $12892 \times 24 \times 210 = 64.975.680$ единицъ тепла. Если топить каменнымъ углемъ, то, при хорошихъ печахъ, обладающихъ 75% полезнаго дѣйствія (см. ниже), одинъ пудъ (40 фунтовъ) каменнаго угля, нагрѣвательная способность котораго равна 7500 един. (см. выше), даетъ $7500 \times 40 \times 0{,}75 = 225000$ единицъ тепла. Поэтому для отопленія дома *в* въ продолженіи всего отопочнаго періода потребуется $\frac{64.975.680}{225000} = 289$ пудъ каменнаго угля. — **Полезн.** дѣйствіе печи или то количество тепла, которое она, воспринимая отъ топлива, м. передать помѣщенію, зависитъ главн. образомъ отъ величины и качества *нагрѣвательныхъ* *поверхностей,* т.-е. поверхностей, соприкасающихся съ воздухомъ помѣщенія. При 10° Ц разницы въ температурѣ между нагрѣвательн. поверхностью и комнатн. воздухомъ, 1 кв. аршинъ поверхности чугунной или желѣзной стѣнки передаетъ въ часъ около 100 един. тепла (1 кв. футъ около 19 един.); 1 кв. арш. поверхности кирпичн. стѣнки средн. толщиною въ $^1/_2$ кирпича и обложенной со стороны воздуха листов. желѣзомъ—около 91 един. (1 кв. футъ около 17 ед.); 1 кв. арш. поверхности той-же стѣнки, обдѣланной изразцами — около 50 единицъ (1 квадр. футъ около 9 единицъ). На внутреннихъ (камерныхъ, см. ниже) нагрѣват. поверхностяхъ передача тепла происходитъ только черезъ соприкосновеніе (теплота отъ лучеиспусканія не попадаетъ въ помѣщеніе), а потому для нихъ слѣд. принимать въ разсчетъ только 0,6 сказанн. величинъ. Съ увеличеніемъ или уменьшеніемъ разницы между температурою комнатн. воздуха и нагрѣват. поверхностей, пропорціонально (не вполнѣ, но приблизительно) увеличивается или уменьшается и передача тепла поверхностями: напр. 1 кв. арш. чугунн. поверхности при разницѣ въ 20° Ц д. передавать въ часъ 100×2==200, при разницѣ въ 30° Ц—100×3=300 един. тепла и т. д. Если, съ одной стороны, извѣстно охлажденіе помѣщенія въ теченіи часа, а съ другой—качество и температура нагрѣвательн. поверхностей, то, на основаніи этихъ данныхъ, легко м. б. опредѣлены величина нагрѣват. поверхностей и размѣры печи, необходимой для нагрѣванія даннаго помѣщенія до требуемой температуры. Но такъ какъ температура нагрѣват. поверхностей обыкновенно не одинакова въ различн. частяхъ печи и въ различн. время дня, и въ печахъ, топящихся не постоянно, а только 1—2 раза въ сутки, измѣняется значительно, то, при опредѣленіи нужной величины нагрѣват. поверхностей, слѣд. имѣть въ виду *средн. суточную температуру* поверхностей, а чтобы печь могла удовлетворять и въ сильн. морозы, разсчетъ д. б. сдѣланъ именно для этихъ морозовъ. По изслѣдованіямъ Г. Ст. Войницкаго, при морозѣ въ 27° Ц (принятомъ для Петербурга за наибольшій, п. ч. болѣе сильные морозы бываютъ въ этомъ городѣ только какъ рѣдкое исключеніе) и комнатн. температурѣ въ 18° Ц , средн. суточн. температура нагрѣвательныхъ поверхностей его печей (кирпичныхъ, обложенныхъ листовымъ желѣзомъ — см. ниже), при надлежащей топкѣ, 48° Ц; средн. суточная разница въ температурѣ между печью и комнатн. воздухомъ слѣдовательно 30° Ц. При такой разницѣ, 1 кв. арш. поверхности кирпичн. стѣнокъ, обложенныхъ листов. желѣзомъ (печи Г. Ст. Войницкаго), д. передавать комнатн. воздуху 91×3=273 един. тепла въ часъ. Для комнаты *б* (стр. 1018) охлаждающейся въ часъ, при 45° Ц разницы въ температурѣ комнатнаго (+ 18° Ц) и наружнаго (—27° Ц) воздуха, на 4860 единицъ тепла, необходима печь съ $\frac{4860}{273} = 18$ квадр. арш. сказанныхъ нагрѣв. поверхностей. Если нѣкоторыя изъ этихъ поверхностей внутреннія (камерныя), то размѣры ихъ д. б. увеличены на 0,4 (см. выше). Напр., если изъ сказанныхъ 18 кв. арш. нагрѣв. поверхностей—наружныхъ только 12, то внутреннихъ д. б. не 6 кв. арш., а 6+6×0,4=8,4 кв. аршинъ. Понятно, что на основаніи тѣхъ-же данныхъ м. б. сдѣланы и обратныя заключенія: о величинѣ помѣщенія, для котораго пригодна печь съ данными нагрѣвательн. поверхностями. Для кирпичн. печей другой конструкціи разсчетъ м. б. только болѣе или менѣе вѣроятный—по сравненію съ печами Г. Ст. Войницкаго. На практикѣ всегда слѣд. брать величину нагрѣв. поверхностей нѣсколько большую той, которая выведена изъ вычисленій, п. ч. вычисленія эти, во всяк. случаѣ, только приблизительныя.— Приборы для о. сост. обыкновенно изъ трехъ главн. частей: *топливника,* въ которомъ помѣщается и горитъ топливо, *дымоходовъ* со стѣнками (нагрѣвательными поверхностями), выдѣляющими теплоту, и *дымовой трубы,* выводящей наружу дымъ, который, какъ извѣстно, состоитъ изъ продуктовъ разложенія топлива съ примѣсью большаго или меньшаго количества воздуха. Теченіемъ дыма вверхъ по трубѣ обусловливается *тяга,* вызывающая притокъ воздуха въ топливникъ. Отъ устройства топливника зависитъ распредѣленіе притекающаго воздуха по топливу и степень смѣшенія его съ горючими газами. Сила тяги или *скорость теченія дыма* въ трубѣ, при равн. друг. условіяхъ, тѣмъ значительнѣе чѣмъ больше разница въ температурѣ между дымомъ и внѣшн. воздухомъ и чѣмъ выше труба. Для обыкновенныхъ комнатныхъ печей высота трубы въ 5 саж. признается достаточною. Изъ друг. условій наибольш. вліяніе на тягу оказываютъ гладкость внутр. поверхности и въ особенности направленіе трубы: чѣмъ вертикальнѣе труба и чѣмъ меньше въ ней изгибовъ, тѣмъ быстрѣе въ ней теченіе дыма; замедляющимъ образомъ дѣйствуютъ дымообороты. На теченіе дыма въ трубѣ дѣйствуютъ также многія случайн. вліянія: вѣтеръ, дождь, снѣгъ и т. п. *Топливникъ* долженъ б. прежде всего соразмѣренъ съ тѣмъ объемомъ топлива, который для даннаго прибора можетъ считаться наибольшимъ. При несоразмѣрно большомъ топливникѣ между стѣнками его и топливомъ находится слой воздуха, который, мѣшая нагрѣванію стѣнокъ печи, самъ отнимаетъ отъ горящаго топлива много тепла и уноситъ его въ трубу. Боковыя стѣнки топливника должны, по возможности, прилегать къ топливу и, за исключеніемъ нѣкот. случаевъ (см. ниже—камины), быть на одной плоскости съ боками топочн. отверстія; глубина или длина топливника д. б. не болѣе той, какая необходима для избѣжанія слишкомъ сильнаго нагрѣванія топочн. дверецъ: при топкѣ дровами, напр., не болѣе, какъ на 4 вершка длиннѣе длины полѣна употребляемыхъ дровъ, т. е. при 9 вершковыхъ дровахъ около 13 вершковъ. Высота топливника д. б. не болѣе, но и не менѣе того, сколько нужно для полнаго развитія пламени, хотя въ нѣкот. случаяхъ, можетъ быть, было-бы полезнѣе (для лучшаго смѣшенія пламени съ воздухомъ—см. ниже), чтобы верхушка пламени сплющивалась о сводъ. Вообще-же высота топливника можетъ считаться достаточною, если между перекрышкою (сводомъ) топливника и наложеннымъ въ него топливомъ остается пространство высотою въ $^1/_3$ высоты всего топливника. Величина топочн. отверстія (также за исключеніемъ каминовъ — см. ниже) д. б. только достаточна для удобнаго накладыванія черезъ него топлива. Величина *хайла* (отверстія, ведущаго изъ топливника въ дымоходы) или хайль, если ихъ нѣсколько, м. б. различная; но поперечн. сѣченіе хайла или сумма поперечн. сѣченій всѣхъ хайлъ не д. б. меньше той величины, которая требуется правильнымъ оттокомъ дыма и притокомъ воздуха. На распредѣленіе воздуха по топливу и степень смѣшенія его съ горюч. газами послѣдняго (т. е. съ дымомъ) самое большое вліяніе оказываетъ устройство *поддувала*. Прежде всего размѣры отверстія (или отверстій) для поддуванія д. соотвѣтствовать потребности въ воздухѣ топлива (см. стр. 1017), а такъ какъ эта потребность измѣняется съ количествомъ заразъ сожигаемаго топлива, то въ поддувалѣ д. б. приспособленія для измѣненія величины сказаннаго отверстія. Уравненіе ширины топливника съ шириною топочнаго отверстія, при поддуваніи черезъ это послѣднее, значительно способствуетъ болѣе правильному распредѣленію воздуха по топливу, а слѣдовательно и болѣе совершенному сгоранію топлива; но этого одного не вполнѣ достаточно даже при топкѣ дровами и совсѣмъ недостаточно при топливѣ, промежутки между отдѣльн. частями котораго тѣсны, напр. при коксѣ, каменн. углѣ или торфѣ. Для этого рода топлива необходимо поддуваніе снизу, слѣдовательно устройство топочной *рѣшетки* и *зольника* съ отверстіемъ для поддуванія (см. ниже). Впрочемъ, опытъ показываетъ, что при поддуваніи снизу сгораетъ лучше всякое топливо, слѣдовательно и дрова. Но и при поддуваніи снизу смѣшеніе воздуха съ горючими газами топлива далеко не совершенно, а потому часть этихъ газовъ улетаетъ, въ видѣ дыма, въ трубу. Чтобы устранить этотъ недостатокъ, необходимы приспособленія въ родѣ тѣхъ, которыя устроены съ тою-же цѣлью въ горѣлкахъ керосиновыхъ лампъ (см. **Освѣщеніе**). Въ этихъ послѣднихъ смѣшеніе воздуха съ горюч. газами достигается внезапными препятствіями, противупоставляемыми теченію воздуха и газовъ въ данномъ направленіи: при помощи пережима стекла, мѣдн. колпачка или металлическ. пуговки. Для топливниковъ одно изъ самыхъ простыхъ приспособленій подобнаго рода заключается въ помѣщеніи хайла или, еще лучше, двухъ—трехъ хайлъ не въ сводѣ, а въ задней и боковыхъ стѣнкахъ: при этомъ дымъ и пламя, стремящіеся, по своей легкости, кверху, должны будутъ отклоняться отъ первоначальнаго направленія и, встрѣчаясь съ токомъ воздуха, дующаго снизу, смѣшиваться какъ между собою, такъ и съ воздухомъ. Если, въ тоже время, сводъ топливника спущенъ на столько, что верхняя часть пламени сплющивается на немъ (какъ на пуговкѣ киросинов. горѣлки—см. тамъ-же), то смѣшеніе будетъ еще полнѣе. Въ топливникѣ Гейзера (рис. 1-й), напримѣръ, смѣшеніе пламени и дыма съ воздухомъ производится при помощи маленькаго поддувальнаго отверстія *(к)* въ верхн. части топливника. Топливо кладется на рѣшетки *б* и *с* черезъ топочн. отверстіе *е*, закрываемое затѣмъ откидною дверцою; для поддуванія служитъ отверстіе *в*, снабженное также откидн. дверцою; воздухъ притекаетъ въ двухъ направленіяхъ, показанныхъ стрѣлками. Въ то-же время черезъ отверстіе *к*, остающееся болѣе или менѣе открытымъ во время топки, токъ воздуха опускается по каналу *і* (нагрѣваясь между его стѣнками) и смѣшивается съ пламенемъ и дымомъ, накапливающимся въ пространствѣ *и*. Буквою *х* означено хайло, а буквою *м* дымов. труба. Но топливникъ Гейзера очень сложенъ, а потому мало практиченъ. Гораздо проще достигаетъ тѣхъ-же цѣлей, т. е. удовлетворнтельнаго сгоранія топлива, архитекторъ Свіязевъ, направляя поддуваніе воздуха сверху косвенно внизъ—см. ниже описаніе его топливника.

Для жилыхъ помѣщеній употребл. слѣдующіе способы отопленія: I) **о.** каминами и комнатными печами; II) **о.** воздухомъ, нагрѣтымъ при помощи калориферовъ; III) **о.**

нагрѣтою водою; IV) о. водян. паромъ; V) смѣшанное о.—водою и паромъ. Въ послѣдн. четырехъ способахъ нагрѣт. воздухъ, вода или паръ проводятся въ жилыя комнаты изъ особ. центральн. помѣщенія.

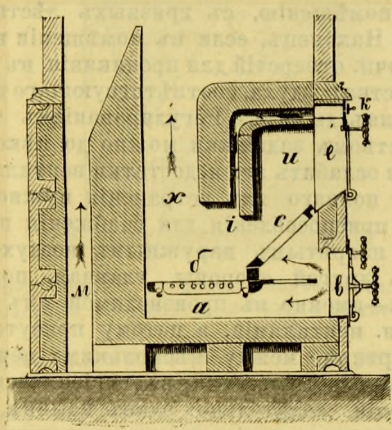


Рис. 1-й. Топливникъ Гейзера: *е*—топочн. отверстіе; *б* и *с*—двѣ рѣшетки; *а*—зольникъ; *в*—нижн. поддувало; *к*—верхн. поддувало; *і*—каналъ, ведущій отъ поддувала *к* въ топливникъ; *и*—пространство подъ каналомъ *і*; *х*—хайло; *м*—дым. труба.

I. Отопленіе каминами и комнатными печами. — **Каминъ** есть приборъ, состоящій изъ топливника и дымовой трубы; онъ нагрѣваетъ помѣщеніе почти исключительно лучист. теплотою горящаго въ немъ топлива, почему требуетъ топливника, открытаго со стороны помѣщенія и, притомъ, достаточно широкаго. Такъ какъ лучистая теплота при топкѣ дровами составляетъ только 25°/o или $^1/_4$, а при топкѣ каменн. углемъ или коксомъ немного болѣе половины (55°/o) всей теплоты, развиваемой горѣніемъ топлива, то для полученія достаточнаго нагрѣванія необходимо сжиганіе за разъ большого количества топлива, вслѣдствіе чего топливники для каминовъ д. б. гораздо обширнѣе. Дымъ изъ камина впускается въ дымовую трубу черезъ перевалъ или дымоходъ, согнутый колѣномъ; дѣлается это для того, чтобы задерживать искры, которыя, безъ этого приспособленія, во время топки уносятся тягою и вылетаютъ изъ трубы. Въ нижней части согнутаго колѣна ставится *вычистка.* На рис. 2-мъ представленъ въ планѣ самый обыкновенный каминный топливникъ для дровъ; на рис. 3-мъ вертикальный разрѣзъ топливника. Внутренность топливника дѣлается изъ огнеупорнаго кирпича на такой-же глинѣ. Дрова или ставятся на *подъ* топливника или же кладутся поперекъ на двѣ желѣзн. или чугунн. перекладины (*а* на рис. 2-мъ и 3-мъ); въ послѣдн. случаѣ поддуваніе происходитъ снизу черезъ свободн. промежутокъ, остающійся между подомъ и дровами. Поперечн. сѣченіе хайла (*х* на рис. 3-мъ) около 40 кв. вершк. (напр. 8 вершк. въ ширину и 5 вершк. въ глубину). Такого рода камины въ больш. употребленіи во Франціи и Италіи. Въ Англіи, напротивъ того, распространены камины, топимые каменнымъ углемъ или коксомъ. Оба послѣдніе матеріала даютъ значительно больше лучистой теплоты (см. выше) и компактнѣе по объему, а потому топливникъ для нихъ можетъ б. гораздо меньшихъ размѣровъ, чѣмъ для дровъ. Но такъ какъ каменн. уголь и коксъ могутъ хорошо горѣть только при достаточномъ поддуваніи снизу, то топливникъ для нихъ д. б. снабженъ рѣшеткою изъ колосниковъ, на которую кладется топливо, и зольникомъ подъ рѣшеткою — для принятія золы и для поддуванія. Чтобы топливо не высыпалось, рѣшетка спереди огораживается желѣзными-же или чугунными перильцами. На рис. 4-мъ и 5-мъ изображенъ каминъ для топки каменн. углемъ или коксомъ, въ томъ видѣ, какъ онъ устраивается въ Англіи. Хайло *(х)* дѣлается въ ширину рѣшетки и глубиною около $5^1/_2$ вершк. Самый топлив-

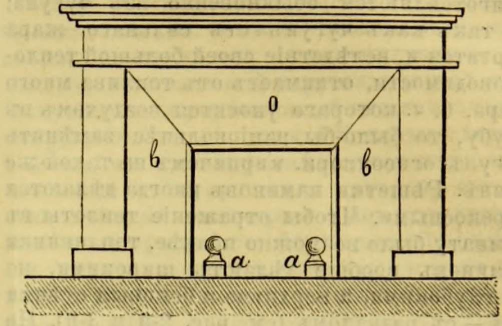


Рис. 2-й. Каминъ франц. образца: *а а*—чугунн. перекладины, на которыя кладутся дрова (поперекъ); *в в* — боков. стѣнки, *о*—верхн. стѣнка камина.

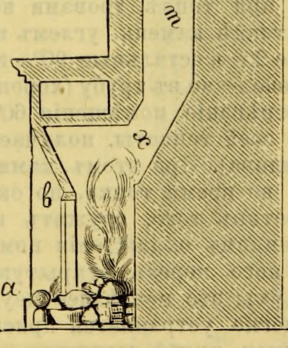


Рис. 3-й. Вертикал. продольн. разрѣзъ франц. камина (рис. 2-го): *х*—хайло; *т*—дым. труба; *а* и *в*—то-же, что на рис. 2-мъ.

никъ настолько не глубокъ, что рѣшетка *(а)* значительно выступаетъ изъ него впередъ. Стѣнки и подъ англійск. каминовъ приготовляются обыкновенно изъ чугуна; но такъ какъ чугунъ отъ сильнаго жара портится и, вслѣдствіе своей большой теплопроводимости, отнимаетъ отъ топлива много жара, б. ч. котораго уносится воздухомъ въ трубу, то было-бы раціональнѣе замѣнить чугунъ огнеупорн. кирпичемъ на такой-же глинѣ. Рѣшетки каминовъ иногда дѣлаются переносными. Чтобы отраженіе теплоты въ комнату было возможно полнѣе, топливники каминовъ вообще дѣлаютъ широкими, но не глубокими, а верхнюю и боковыя стѣнки ихъ — съ разваломъ (см. рис, 2-й и 4-й). Не смотря, однако, на всѣ приспособленія, изъ всей теплоты, развиваемой горѣніемъ топлива въ каминахъ, на согрѣваніе помѣщенія идетъ: при топкѣ дровами не болѣе 10%, а при топкѣ каменн. углемъ или коксомъ не болѣе 20%; остальные 90% или 80% улетаютъ безполезно въ трубу (хорошія печи даютъ на согрѣваніе помѣщенія 60%, 70% и даже 80% всей теплоты, получаемой отъ сгоранія топлива). При этомъ, камины грѣютъ только во время топки, по окончаніи же ея, напротивъ того, служатъ постояннымъ источникомъ охлажденія помѣщенія, проводя въ него черезъ открытую трубу холодн. воздухъ; это послѣднее неудобство, впрочемъ, легко устраняется приспособленіемъ къ дымов. трубѣ задвижки, которая полезна и въ томъ отношеніи, что при помощи ея можно регулировать тягу, сообразно съ количествомъ топлива и силою горѣнія. Задвижка состоитъ изъ желѣзной пластинки, двигающейся между пазами желѣзной же рамки, которая вдѣлывается въ трубу обыкновенно нѣсколько выше хайла. Кромѣ убыточности относительно топлива, недостатки каминовъ заключаются въ неравномѣрн. нагрѣваніи помѣщенія и въ излишне сильной вентиляціи, вызываемой ими. Предметы, находящіеся противъ камина, и главн. образомъ стороны ихъ, обращенныя къ камину, нагрѣваются значительно, а противоположныя стороны предметовъ и боковыя части комнаты остаются слабо нагрѣтыми. Отъ сильной тяги камина воздухъ въ комнатѣ находится въ постоянномъ, замѣтномъ для ощущенія, движеніи, а если, при томъ, свѣжій воздухъ входитъ снаружи (черезъ щели оконъ и дверей, черезъ отдушины въ стѣнахъ и т. п.), то чувствуются холодные сквозняки. При надлежащей-же укупоркѣ оконъ и дверей и отсутствіи отдушинъ въ стѣнахъ, въ комнаты можетъ втягиваться воздухъ изъ отхожихъ мѣстъ, принадлежащихъ помѣщенію, съ грязныхъ лѣстницъ и т. п, Наконецъ, если въ помѣщеніи нѣтъ достаточн. отверстій для проникaнія въ него количества воздуха, соотвѣтствующаго тягѣ, то каминъ дымитъ. Регулированіемъ тяги посредствомъ задвижки можно до нѣкотор. степени ослабить эти недостатки вентиляціи; но для полнаго ихъ устраненія нужно устроить приспособленія для снабженія помѣщенія нагрѣтымъ наружнымъ воздухомъ. Но, съ другой стороны, главная польза камина—именно въ производимой имъ значительн. вентиляціи, а потому присутствіе въ квартирѣ, между нѣсколькими печами, хотя-бы одного камина въ гигіеническомъ отношеніи желательно: одинъ каминъ, при открытыхъ дверяхъ между комнатами, въ состояніи освѣжать воздухъ всей квартиры, не производя, при этомъ, холоднаго сквозняка, такъ какъ воздухъ въ такомъ случаѣ будетъ притекать въ него изъ сосѣднихъ нагрѣтыхъ комнатъ. Отопленіе-же одними каминами помѣщеній при климатѣ средней и сѣверной Россіи неудобно и крайне не выгодно въ экономическомъ отношеніи. — **Комнатныя печи.** Въ печахъ негрѣваніе помѣщенія происходитъ не непосредственно пламенемъ горящ. топлива, а поверхностью нагрѣтой массы печи. Поэтому, въ печахъ, кромѣ дымов. трубы и топливника, очень важную роль играютъ качество и количество матеріала, изъ котораго построена масса печи, равно какъ величина и расположеніе нагрѣвательныхъ поверхностей печи. Въ этомъ отношеніи печи могутъ б. раздѣлены на два рѣзко отдѣляющихся между собою типа: печи съ малою теплоемкостью—металлическія, чугунныя или желѣзныя, и печи съ большою теплоемкостью—изъ обожженной глины, т. е., кирпичныя, терракотовыя и т. п.—*Металлическія печи* удобны въ томъ отношеніи, что при маломъ объемѣ могутъ нагрѣвать сравнительно большое пространство и что, нагрѣваясь сами скоро, онѣ также скоро нагрѣваютъ и помѣщенія, въ кото-

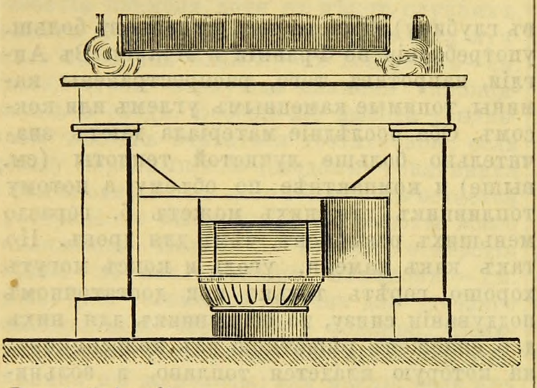


Рис. 4-й. Англійск. каминъ для каменн. угля или кокса.

рыхъ стоятъ. Но эти ихъ достоинства въ значительной мѣрѣ превышаются ихъ недостатками. Для постояннаго нагрѣванія, онѣ д. б. топимы непрерывно. Большинство ихъ нагрѣвается и нагрѣваетъ окружающій воздухъ слишкомъ сильно; многія изъ нихъ, напр. употребительныя у насъ чугунн. печи, нерѣдко даже накаливаются до красна. Нагрѣваніе-же поверхности печи выше 120° Ц (96° Р) или даже выше 100° Ц (80° Р) дѣйствуетъ уже вредно, заставляя пригорать органическ. пыль, всегда существующую въ воздухѣ, и черезъ это распространяя въ помѣщеніи не только пригорѣлый запахъ, но и вредные для здоровья продукты горѣнія: углекислый газъ и окись углерода (угаръ). Особенно вредны въ этомъ отношеніи легко накаливающіяся чугунныя печи, такъ какъ, при накаливаніи чугуна часть входящаго въ его составъ углерода, окисляясь въ соприкосновеніи съ воздухомъ, превращается въ окись углерода. При этомъ, нагрѣваніе металлич. печами неравномѣрно не только во времени, но и въ пространствѣ, такъ какъ, вслѣдствіе оч. быстрой передачи ими теплоты, воздухъ помѣщенія не успѣваетъ своевременно перемѣшиваться, и ближайшіе къ печи слои его постоянно остаются гораздо сильнѣе нагрѣтыми, чѣмъ болѣе отдаленные. Впрочемъ, большая часть изъ этихъ недостатковъ м. б. значительно ослаблена, а нѣкоторые и совсѣмъ устранены раціональн. устройствомъ печи. Главное, что требуется—это замедленіе горѣнія топлива на столько, чтобы наружн. поверхность печи, соприкасающаяся съ комнатн. воздухомъ, никогда не нагрѣвалась выше 100° или, по крайней мѣрѣ, 120° Ц; для этого топку слѣд. приспособить такъ, чтобы она могла продолжаться долго безъ подкладыванія нов. топлива. Цѣль эта въ настоящее время болѣе или менѣе достигнута, напримѣръ, въ печи *Геншеля*, вертикальный разрѣзъ которой изображенъ на рис. 6-мъ: *мн*—зольникъ съ выдвижн. ящикомъ *(и)*; *аааа*—чугунный цилиндръ, составляющій наружн. покровъ или кожухъ печи и укрѣпленный нижн. концомъ вокругъ топочн. рѣшетки *АВ;* верхн. открытый конецъ цилиндра запирается герметич. крышкою *ь*. Внутри этого цилиндра вставленъ меньшій лициндръ *в в* изъ котельнаго желѣза, открытый съ обоихъ концовъ; нижній конецъ остается открытымъ и не доходитъ до рѣшетки; верхній-же конецъ, какъ и въ цилиндрѣ *а а а а,* снабженъ крышкою *(е)*. Въ нижн. части цилиндра *а а а а* продѣлано отверстіе *к,* служащее для разжиганія топлива и по окончаніи растапливанія закрываемое герметич. дверцею; верхн. часть цилиндра *а а а а* сообщается съ дымов. трубою *і,* снабженною клапаномъ, посредствомъ котораго можетъ б. регулируема тяга. Снявъ крышки *ь* и *е,* цилиндръ *в в* наполняютъ топливомъ, которое, понятно, прежде всего падаетъ на рѣшетку *А В;* послѣ этого снова закрываютъ крышки *ь* и *е* и растапливаніе производятъ черезъ отверстіе *к,* которое затѣмъ также плотно закрывается. Поддуваніе воздуха происходитъ снизу, подъ рѣшетку, черезъ болѣе или менѣе открытый ящикъ зольника; продукты горѣнія, какъ показываютъ стрѣлы на рисункѣ, подымаются по промежутку между цилиндрами и уходятъ въ трубу *і;* для предупрежденія застаиванія дыма въ верхн. части цилиндра

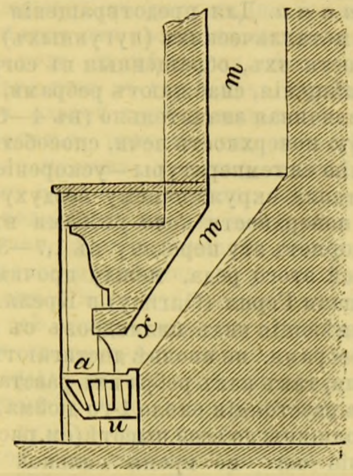


Рис. 5-й. Вертик. продольн. разрѣзъ англ. камина: *и*—зольникъ; *а*—рѣшетка; *х*—хайло; *т* и *т*—труба.

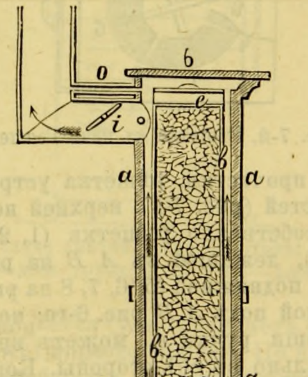


Рис. 6-й. Металлическая печь Геншеля.

а а а а, служитъ трубочка *о,* соединяющая эту часть цилиндра съ дым. трубою. Такъ какъ воздухъ, вмѣстѣ съ дымомъ, направляется въ промежутокъ между цилиндрами уже въ нижней части печи, то горитъ только самая нижн. часть топлива, остальныя-же только согрѣваются. Но по мѣрѣ сгоранія нижн. слоевъ топлива, осѣдаютъ и, въ свою очередь, сгораютъ слои, лежащіе надъ ними, и т. д. до истощенія топлива. Так. образомъ, разъ наполненная топливомъ печь можетъ топиться 24—36—48 часовъ, смотря по тому, какъ регулирована тяга; регулируется-же тяга большимъ или меньшимъ открываніемъ клапана дым. трубы *(і)* и соотвѣтственнымъ вдвиганіемъ или выдвиганіемъ ящика *(н)* зольника. Удобнѣе всего накладывать новое топливо прежде, чѣмъ прогорѣло старое: въ такомъ случаѣ нѣтъ надобности въ новомъ растапливаніи (печь б. топиться, не потухая, неопредѣленн. время). Но передъ наложеніемъ нов. топлива рѣшетка д. б. хорошенько прочищена. По временамъ прочищать рѣшетку слѣдуетъ и во все время топки.

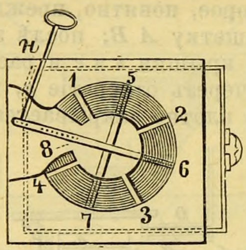


Рис. 7-й. Рѣшетка къ печи Геншеля.

Для удобства прочистки, рѣшетка устроена изъ двухъ частей (рис. 7-й): верхней неподвижной или собственно рѣшетки (1, 2, 3, 4 на рис. 7-мъ), лежащей въ *A B* на рис. 6-мъ, и нижней подвижной (5, 6, 7, 8 на рис. 7-мъ), вставленной подъ *A B* рис. 6-го; послѣдняя, при помощи ручки *н,* можетъ вращаться горизонтально въ обѣ стороны. Когда нижняя подвижкая часть рѣшетки находится въ нормальномъ положеніи, показанномъ на рис. 7-мъ,—вся рѣшетка образуетъ довольно тѣсные промежутки, позволяющіе проходить въ зольникъ только мелкимъ остаткамъ топлива; если-же нижнюю часть рѣшетки повернуть такъ, чтобы 5 и 7 ея стали противъ 2 и 4, а 6 и 8 противъ 3 и 1 верхней рѣшетки (рис. 7-й), то промежутки увеличиваются на столько, что сквозь нихъ могутъ падать въ зольникъ и болѣе крупные остатки топлива. Так. образомъ для прочистки нужно только ручку *н* повернуть нѣсколько разъ въ обѣ стороны. Топить этого рода печи можно только топливомъ, горящимъ безъ пламени, напр. коксомъ. Во избѣжаніе угара слѣд. наблюдать, чтобы послѣ наложенія топлива и во все время топки крышка *д* (рис. 6-й) закрывала верхн. отверстіе цилиндра *а а а а* вполнѣ герметически: съ этою цѣлью крышка снабжена завороченными внизъ (какъ у верхней крышки вьюшекъ) краями, которые погружаются въ сухой песокъ, наполняющій соотвѣтствующій круглый желобъ на верхн. концѣ цилиндра *а а а а.* Для предотвращенія раскаливанія металлическихъ (чугунныхъ) печей, поверхности ихъ, обращенныя въ согрѣваемыя помѣщенія, снабжаютъ ребрами, которыя, увеличивая значительно (въ 4—5 разъ) наружную поверхность печи, способствуютъ пониженію ея температуры—ускореніемъ передачи тепла окружающему воздуху: увеличеніе поверхности печи ребрами въ 3—5 разъ ускоряетъ эту передачу въ 1,7—3 раза. Изъ печей этого рода, между прочимъ извѣстны печи Герни (Gurney) и Креля. Печи Герни, имѣющія видъ цилиндровъ съ вертикальн. ребрами, не вполнѣ достигаютъ сказанн. цѣли, такъ какъ ребра ихъ разставлены рѣдко (на разстояніи около 1-го дюйма) и одинаков. толщины по всей высотѣ (см. рис. 67-й), вслѣдствіе чего во время сильной топки промежутки между ребрами накаливаются до красна. Гораздо раціональнѣе печи Креля (см. рис. 8-й и 9-й), болѣе часто насаженныя ребра которыхъ постепенно утолщаются отъ вершины къ основанію, вслѣдствіе чего теплота, распредѣляясь равномѣрнѣе, не доводитъ металла до раскаливанія. Притомъ, печи Креля снабжены также внутренними ребрами (рис. 9-й), способствующими воспріятію и передачѣ теплоты.

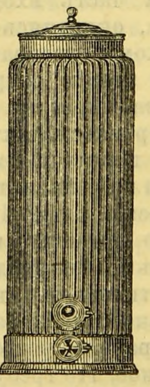


Рис. 8-й. Чугунная печь Креля.

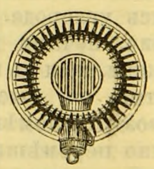


Рис. 9-й. Поперечн. разрѣзъ печи Креля: видны наружныя и внутр. ребра.

Заслуживаетъ вниманія маленькая переносная печь (poêle mobile) русск. инженера Шуберскаго, изобрѣтенная имъ въ Парижѣ въ памятную тамъ, по своимъ морозамъ, зиму 1879—80 года. Кромѣ внутренн. устройства, печь эта отличается, между прочимъ, тѣмъ, что труба ея (надѣваемая на патрубокъ печи), подобно наставной самоварной трубѣ, для своего дѣйствія не нуждается въ плотной задѣлкѣ ея въ дымов. трубу помѣщенія: достаточно вставить свободный конецъ трубы въ отверстіе топливника постоянной печи или камина (при открытой трубѣ, конечно), а если нѣтъ таковыхъ въ комнатѣ, то въ любое отверстіе, сообщающееся съ наружн. воздухомъ. Обстоятельство это даетъ возможность передвигать печь съ мѣста на мѣсто, хотя-бы нѣсколько разъ въ день (печь на колесахъ). При оч. слабой тягѣ и малыхъ размѣрахъ нагрѣвательн. поверхности, печь Шуберскаго не можетъ, конечно, давать значительнаго количества тепла; но для климатовъ, подобныхъ парижскому, она вполнѣ достаточна, а слѣдовательно можетъ быть съ пользою примѣнена и у насъ на югѣ. Въ сѣверн. и южн. губерніяхъ печь Шуберскаго, гдѣ нужно, можетъ служить дополненіемъ къ постоянн. печамъ (вмѣсто употребляемыхъ съ этою цѣлью вредныхъ чугунн. печей). Она довольна красива (въ формѣ тумбы, покрытой черн. мраморн. крышкою, съ никелев. украшеніями), но дорога: 100 фр. въ Парижѣ (фабрика 189 Avenue de Victor Hugo).—Вообще-же, какъ бы ни было совершенно устройство металлическихъ печей, для отопленія жилыхъ помѣщеній, нуждающихся въ постоянной равномѣрн. температурѣ, имъ слѣд. предпочитать кирпичныя, обладающія гораздо большею теплоемкостью и потому передающія теплоту медленнѣе, но равномѣрнѣе.—*Кирпичныя печи.* Для того, чтобы печи этого рода, при ихъ значительн. теплоемкости и малой теплопроводимости, могли нагрѣваться достаточно, необходима возможно большая поверхность ихъ соприкосновенія не только съ горящимъ топливомъ, но и съ продуктами горѣнія. Достигается это топливникомъ, возможно тѣсно обхватывающимъ горящее топливо, и достаточнымъ числомъ правильно расположенныхъ дымооборотовъ или дымоходовъ. По тѣмъ-же причинамъ, для того, чтобы печь могла отдать воздуху помѣщенія возможно большую часть той теплоты, которую она восприняла отъ топлива, нужна соотвѣтственно значительная поверхность соприкосновенія печи съ воздухомъ помѣщенія. На этомъ основаніи кирпичн. печи дѣлаются большихъ размѣровъ, чѣмъ металлическія. Но такъ какъ наружн. поверхность печи увеличиваеся далеко не пропорціонально съ ея объемомъ, а въ гораздо меньшей степени, то, довольствуясь соприкосновеніемъ воздуха только съ одною наружн. поверхностью печи, приходится давать послѣдней очень большіе размѣры: примѣромъ могутъ служить обыкновенныя голландскія печи. Чтобы размѣры печи могли быть уменьшены, необходимо давать воздуху помѣщенія возможность соприкасаться и съ внутренностью печи, т. е. устроивать внутри печи каналы или камеры, сообщающіяся съ воздухомъ помѣщенія, но непроницаемыя для продуктовъ горѣнія. Относительно тяги и общихъ правилъ для устройства топливниковъ было сказано достаточно на стр.1019—20; бо̀льшія подробности будутъ приведены при описаніи отдѣльн. печей. Что касается дымооборотовъ, то въ прежнее время ихъ дѣлали горизонтальными, расположенными въ формѣ винтовой лѣстницы и потому называвшимися также *винтовыми* (рис. 10-й); но такіе дымообороты, недостаточно замедляя теченіе дыма, мало отнимаютъ отъ него теплоты. Гораздо раціональнѣе вертикальные дымообороты или *колодцы* (р. 11-й и 14-й), по которымъ дымъ, направляясь поперемѣнно вверхъ и внизъ, течетъ значительно медленнѣе и потому, охлаждается (т. е. оставляетъ своей теплоты печкѣ) гораздо больше. Но ни тѣ, ни другіе дымообороты, при ихъ *сомкнутости*, т. е. будучи отдѣлены другъ отъ друга только тонк. кирпичн. перегородками, не могутъ охлаждать дыма достаточно, на томъ основаніи, что, при такихъ условіяхъ, болѣе охлажденныя части дыма колодцевъ 2 и 4 (рис.10-й и 11-й) легко снова воспринимаютъ теплоту отъ болѣе теплыхъ частей дыма смежныхъ съ ними колодцевъ 1 и 3. Устройство внутри печи, между дымооборотами, упомянутыхъ выше каналовъ или камеръ, сообщающихся съ воздухомъ комнаты (см. рис.23-й—40-й), увеличивая нагрѣвательн. поверхность печи, вмѣстѣ съ тѣмъ устраняетъ и сомкнутость дымооборотовъ. Если, при этомъ, воздушн. камеры выложены внутри листов. желѣзомъ, то передача тепла комнатн. воздуху, а соотвѣтственно этому и охлажденіе

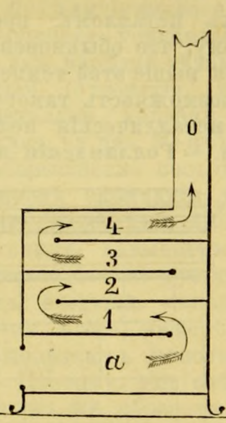


Рис. 10-й. Схема винтов. дымооборотовъ: *a* — топливникъ; *o*—дым. труба; 1, 2, 3 и 4—дымообороты.

дыма увеличиваются на столько, что длина дымооборотовъ и величина всей печи могутъ б. значительно уменьшены. Мнѣніе о вредѣ желѣза для печей вообще не вѣрно. Вредно нагрѣваніе всякой печной поверхности, соприкасающейся съ воздухомъ, до температуры выше 100°—120° Ц (стр. 1023), и б. ч. металлическихъ печей или печей, обложенныхъ металломъ, вредны именно только потому, что обыкновенно или часто нагрѣваются выше этой температуры; если устранить возможность такого нагрѣванія, то и чисто металлическія печи становятся безвредными.

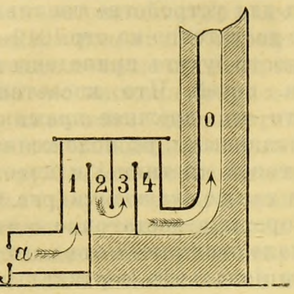


Рис. 11-й. Схема вертикальн. дымооборотовъ (колодцевъ): *а*, *о*, 1, 2, 3 и 4—то-же, что на рис. 10-мъ.

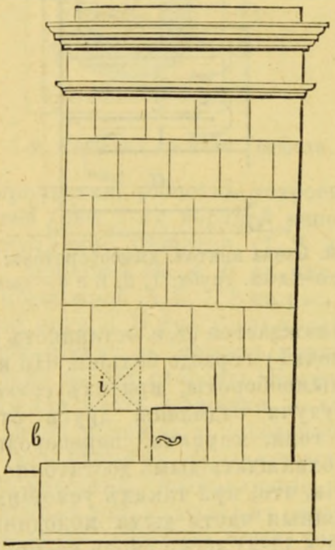


Рис. 12-й. Обыкн. голландск. печь; *в*—патрубокъ, соединяющій дымообороты съ дым. трубою; *і*—мѣсто вьюшки.

— **Голландскія печи.** На рис. 12-мъ представлена прямоугольная изразцов. голландск. печь; на рис. 13-мъ горизонтальный (надъ топливникомъ), а на рис. 14-мъ вертикальный ея разрѣзъ (по линіи AB рис. 13-го); печь съ 6 вертикальн. дымооборотами или колодцами, указанными цифрами въ порядкѣ хода по нимъ дыма; нечетныя цифры соотвѣтств. восходящимъ, а четныя—нисходящимъ (опускнымъ) колодцамъ. Въ нижней части послѣдняго (6-го) колодца, у его перехода въ дым. трубу *(в)*, кружкомъ означена вьюшка. Во время топки дымъ, черезъ хайло въ задн. части свода топливника *(а)*, поступаетъ въ восходящій колодецъ 1, оттуда въ опускной колодецъ 2 (ни тотъ ни другой не видимы на рис. 14-мъ), затѣмъ въ восходящій колодецъ 3 и т. д.—до вьюшки, черезъ которую онъ переходитъ въ дым. трубу *(в)*. Основаніемъ для печи служатъ *шанцы*, т. е. отдѣльныя кирпичн. стѣнки *(и и и и)*, между которыми находится воздухъ, отдѣляющій подъ топливника отъ пола (это необходимо главн. образомъ для устраненія потери тепла въ полъ); основаніе это закрывается снаружи изразцами (а если печь не изразчатая, то кирпичемъ), между которыми слѣдуетъ оставлять отверстія для циркуляціи комнатнаго воздуха.

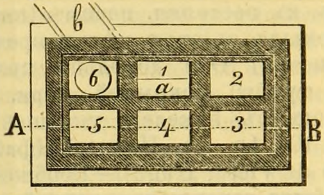


Рис. 13-й. Горизонт. разрѣзъ голландск. печи надъ топливникомъ.

Высота основанія (отъ пола до пода) обыкновенно около 6 вершк. Подъ топливника состоитъ изъ двухъ рядовъ кирпича, положеннаго плашмя. Въ ширину и глубину топливникъ обыкновенно занимаетъ все пространство между стѣнками печи; высота его около $^3/_4$—1 арш. Размѣры топливника вообще разсчитываются на самую большую порцію дровъ, какая можетъ потребоваться въ большіе холода. При этомъ, топочное отверстіе средн. числомъ въ 36 кв. вершковъ (6×6). Дымов. ходы, какъ видно изъ рис. 13-мъ, располагаются у наружн. поверхности печи, такъ, что наружн. стѣнками ихъ служатъ стѣнки печи. Слѣдовательно расположеніе ихъ обусловливается формою печи. На рис. 15-мъ показано расположеніе дымоходовъ въ угловой голланд. печи. Смотря по величинѣ печи, число дымоходовъ бываетъ отъ 4 до 8 и до 10, при общей длинѣ ихъ въ 15—30 арш.; поперечн. сѣченіе кажд. дымохода отъ 12 до 30 кв. вершковъ. Поперечное сѣченіе дымовой трубы отъ 18 до 36 квадратн. вершковъ. Переводъ дыма изъ послѣдняго дымов. оборота въ дымовую трубу дѣлается или *во вьюшку* (*А* на рис. 16-мъ), или *подъ вьюшку* (*Б* на рис. 16-мъ); первый способъ употребляется чаще; но послѣдній предпочтительнѣе въ гигіеническ. отношеніи (см. ниже). Толщина стѣнокъ печи около топливника въ ½ кирпича (если печь не обдѣлывается снаружи изразцами, то иногда въ ¾ кирпича); между дымовыми ходами бол. частью—въ ¼ кирпича. Высота всей печи отъ 3 до 4½ арш. Голландск. печи могутъ б. и круглыя, но обыкновенно имъ даютъ форму, показанную на рис. 12-мъ, 13-мъ, 14-мъ и 15-мъ; на послѣдн. рисункѣ—угловая печь. Хорошо сложенная изъ хорош. матеріаловъ голландская печь можетъ несомнѣнно грѣть достаточно и, вслѣдствіе своей большой теплоемкости, даже при одной топкѣ въ сутки довольно равномѣрно—качества, вполнѣ оправдывающія пристрастіе къ ней публики. Главн. недостатокъ обыкновенной голландской печи—слишкомъ большое потребленіе ею топлива сравнительно съ количествомъ производимаго ею полезн. тепла, такъ какъ она передаетъ комнатн. воздуху не больше 40%, а нерѣдко только 30% или даже 20% того тепла, которое способно развить сожигаемое въ ней топливо: остальные 60%—70% или 80% улетаютъ въ трубу. Недостатокъ этотъ м. б. значительно ослабленъ уменьшеніемъ размѣровъ топливника и *отступкою,* т. е. оставленіемъ промежутка между печью и тѣми комнатн. стѣнами, у которыхъ она ставится. Если приходится уменьшать уже существующій топливникъ, то съ боковъ его слѣд. задѣлать (кирпичемъ) до уровня боковъ топочн. отверстія, а сзади на столько, чтобы глубина его была не болѣе 13—14 вершк. (стр. 1020 и 1029). Въ такой уменьшенный топливникъ дрова кладутся стоймя, нѣсколько наклонно назадъ, при чемъ положить ихъ заразъ возможно сравнительно небольш. количество, достаточное для надлежащаго нагрѣванія печи только въ умѣренн. холода; при болѣе значительн. холодахъ дрова придется подкладывать нѣсколько разъ во время топки и самую топку продолжать гораздо долѣе; но это маленькое безпокойство съ избыткомъ вознаграждается экономіею въ топливѣ. Отступка печи дѣлается вершка въ 1½—3; ею увеличивается поверхность соприкосновенія печи съ комнатнымъ воздухомъ, а слѣдовательно и передача ею тепла послѣднему. При отступкѣ соединеніе дым. оборотовъ съ трубою производится посредствомъ *патрубка,* т. е. коротк. кирпичн. канала (*в* на рис. 12-мъ—14-мъ). Наконецъ, количество теплоты, сохраняемое печью на пользу помѣщенія, увеличивается, если трубу. по сгораніи топлива, закрывать не одною, а двумя вьюшками, помѣщенными на извѣстн. разстояніи одна отъ другой: напр. одна вьюшка въ *i*, а другая въ *е* на рис. 16-мъ *Б*. Для увеличенія нагрѣвательной способности голландскихъ печей, въ стѣнкахъ ихъ нерѣдко дѣлаютъ *душники* или *отдушники* (отверстія, въ которыя вставлены металлич. коробки съ откидн. крышками, какъ на рис. 20-мъ), ведущіе въ дымоходы (обыкновенно восходящіе) и открываемые послѣ окончанія топки и закрытія трубы (*м* на рис. 14-мъ). Но черезъ эти душники, называемые *жаровыми* (въ отличіе отъ *духовыхъ* душниковъ, сообщающихся съ воздушн. каналами камерныхъ печей—см. ниже), вмѣстѣ съ тепломъ, въ комнату попадаютъ копоть, гарь и оч. часто угаръ. Поэтому, ихъ слѣдуетъ избѣгать. Подобнымъ-же образомъ дѣйствуетъ *трубное отверстіе,* т. е. отверстіе, черезъ которое закрывается вьюшка (*о* на рис. 16-мъ), если дверца его не вполнѣ герметична (чего почти никогда не бываетъ) и дымъ проведенъ *во вьютку* (какъ въ *А* на рис. 16-мъ), такъ какъ тяга въ такомъ случаѣ, послѣ закрытія трубы, направляется изъ дымоходовъ въ комнату (см. стрѣлы въ *А* на рис. 16-мъ). Поэтому, всегда гигіеничнѣе проводитъ дымъ *подъ вьюшку* (какъ въ *Б* на рис. 16-мъ). Проведеніемъ дыма подъ вьюшку, кромѣ того, достигается возможность вен-

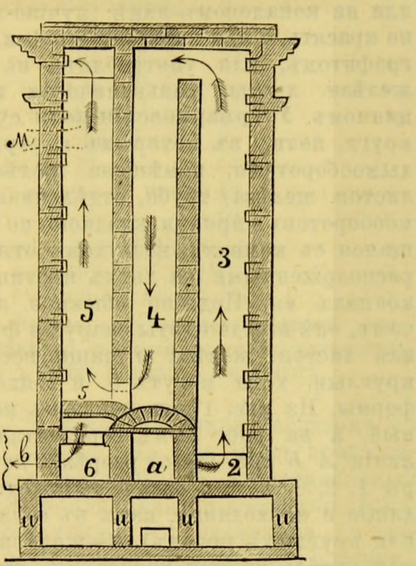


Рис. 14-й. Вертикальн. разрѣзъ голландск. печи по линіи *А В* рис. 13-го.

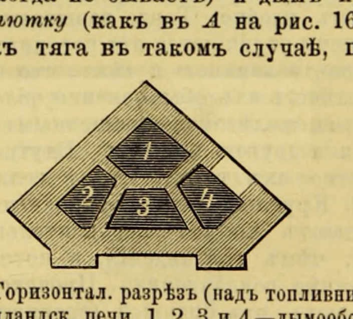


Рис. 15-й. Горизонтал. разрѣзъ (надъ топливникомъ) угловой голландск. печи. 1, 2, 3 и 4—дымообороты.

тиляціи печью и послѣ закрытія трубы: стоитъ только открыть дверцу *о* (въ *Б* на рис. 16-мъ), чтобы воздухъ устремился изъ комнаты въ трубу (см. стрѣлы на рисункѣ). Если вьюшки двѣ, въ *і* и *е*, то открывать слѣдуетъ, конечно, дверцу надъ вьюшкою *е*. Впрочемъ, при проведеніи дыма подъ вьюшку, вентиляціонное отверстіе м. б. продѣлано въ любомъ мѣстѣ протяженія трубы въ стѣнахъ комнаты (лучше всего ближе къ потолку). Отверстіе это, понятно, д. б. закрываемо на время топки. **Шведскія печи** отличаются отъ голландскихъ обыкновенно только своею еще бо̀льшею высотою (почти до самаго потолка) и нѣсколько инымъ расположеніемъ дымоходовъ: дымъ изъ топливника поступаетъ въ средній восходящій колодецъ, переходитъ отсюда въ два опускные колодца и затѣмъ снова въ два восходящіе колодца, которые, соединяясь подъ перекрышкою печи надъ среднимъ восходящимъ колодцемъ, переводятъ дымъ въ трубу въ самой верхней части печи. Закрываніе и открываніе трубы производится задвижкою, приводимою въ движеніе шнурками, перекинутыми черезъ блоки, что не совсѣмъ удобно.

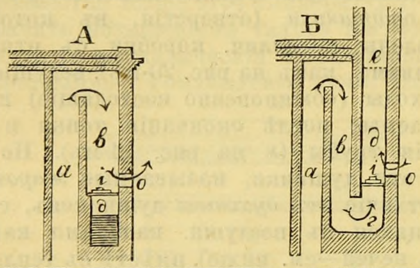


Рис. 16-й. Проведеніе дыма изъ дымооборотовъ въ дым. трубу: *А*—во вьюшку, *Б*—подъ вьюшку; *а, в, г, д*—дымоходы; *і*—вьюшка; *е*—вторая вьюшка; *о*—трубное отверстіе.

Такъ называемыя **круглыя печи** отличаются отъ голландскихъ ихъ формою, величиною и тѣмъ, что наружная поверхность ихъ обыкновенно обложена листовымъ желѣзомъ, окрашеннымъ снаружи тою или другою краскою. Внутреннее устройство ихъ то-же, что и голландскихъ печей. Круглыя печи нагрѣваются скорѣе и отдаютъ комнатѣ сравнительно болѣе тепла, чѣмъ голландскія, а потому онѣ и экономнѣе голландскихъ. Происходитъ это, вопервыхъ, отъ большей (сравнительно съ массою) поверхности ихъ нагрѣва (соприкосновенія съ комнатнымъ воздухомъ) и, вовторыхъ, отъ болѣе быстрой передачи тепла окружающею ихъ желѣзною оболочкою. Но, соотвѣтственно этому, онѣ держатъ тепло не тако долго, какъ голландскія. Поэтому, если желаютъ поддерживать ими равномѣрн. температуру, то топить ихъ слѣд. не сразу всѣмъ суточн. количествомъ дровъ, а постепенно (понемногу подкладывая дрова) въ теченіи нѣсколькихъ часовъ дня, такъ, чтобы трубу приходилось закрывать къ ночи; или-же, вмѣсто одного, топить два раза въ сутки. Все, что сказано относительно недостатковъ и ихъ устраненія или уменьшенія въ голландск. печахъ, вполнѣ примѣнимо и къ кругл. печамъ. Для устраненія запаха краски, распространяемаго кругл. печами во время топки, ихъ слѣдуетъ красить не на маслѣ, а на меду съ уксусомъ или на копаловомъ лакѣ: лучше-же вовсе не красить, а или натирать желѣзн. футляръ графитомъ, или употреблять на футляръ желѣзн. листы, гальванически покрытые цинкомъ. **Утермарковскія печи** суть тѣ-же кругл. печи, въ которыхъ внутри, между дымооборотами, помѣщена желѣзная (изъ листов. желѣза) труба, отдѣленная отъ дымооборотовъ кирпичн. кладкою, но сообщающаяся съ комнатн. воздухомъ отверстіями, расположенными на двухъ противоположн. концахъ ея. Подобно обыкнов. кругл. печамъ, онѣ всегда одѣты снаружи футляромъ изъ листов. желѣза и чаще всего также круглыя, хотя могутъ б. и всякой другой формы. На рис. 17-мъ показанъ вертикальный, а на рис. 18-мъ горизонтальный (по линіи *А Б* рис. 17-го) разрѣзъ печи. Цифры 1, 2, 3, 4, 5, 6 означ. дымоходы (восходящіе и нисходящіе, какъ въ голландскихъ или круглыхъ печахъ). *а*—желѣзн. воздушная труба; нижній конецъ ея, стоящій на топочн. сводѣ, сообщается съ комнатн. воздухомъ посредствомъ отверстій *и*, продѣланныхъ вокругъ всей печи (на рис. 17-мъ показана только часть ихъ); въ верхній конецъ вставленъ душникъ *(к)*. Комнатн. воздухъ входитъ въ трубу черезъ отверстія *и*, нагрѣвается въ ней и выходитъ обратно черезъ душникъ *к*. Сводъ топливника первоначально состоялъ изъ чугунн. плиты; но въ настоящ. время послѣдняя, изъ гигіеническихъ цѣлей, замѣнена кирпичною перекрышкою. Обладая значительно большею нагрѣвательною поверхностью, онѣ гораздо экономнѣе и голландскихъ и обыкновенныхъ круглыхъ печей, но требуютъ еще болѣе постепенной умѣренной топки, чѣмъ обыкновенн. кругл. печи (см. выше), такъ какъ, вслѣдствіе ихъ бо̀льшей теплопроводимости, онѣ нагрѣваются и остываютъ быстрѣе, чѣмъ обыкновенн. кругл. печи. Несоблюденіе этого правила и было главн. причиною тѣхъ нареканій, которыя высказывались относительно утерм. печей. Всѣ предложенныя затѣмъ комнатн. печи представляютъ собою только видоизмѣненія или улучшенія голландской или утермарковск. печи. Самыя существенныя изъ этихъ улучшеній сдѣланы покойн. архитекторомъ *И. И. Свіязевымъ.* Прежде всего онъ обратилъ вниманіе на топливникъ. Все, что сказано относительно этого предмета на стр. 1019—20, основано главн. образомъ на опытахъ Свіязева. На рис. 19-мъ представлены горизонтальный *(А)* и вертикальный *(В)* разрѣзы топливника Свіязева для дровъ. Ширина топливника *(с)* одинакова съ шириною топочн. отверстія: отъ 4 до 6 вершк., смотря по величинѣ печи; глубина вершка на 4 больше длины употребительныхъ въ мѣстности дровъ; высота отъ $^3/_4$ до 1 арш.; подъ наклонный въ видѣ спуска. Топочное отверстіе отъ 16 (4×4) до 20 (4×5) и 24 (4×6) кв. вершк.; помѣщается оно (какъ видно въ *В* на рис. 19-мъ) въ уровень съ переднимъ возвышеннымъ концомъ спуска, т. е. вершк. на 7—8 выше углубленной части пода. Обыкновенная топочн. дверца замѣнена откидною (рис. 19-й), похожею на дверцу, употребляемую въ душникахъ (см. рис. 20-й): *аа*—обложенная по краямъ мѣдью желѣзн. рамка съ патрубкомъ *в*, который вдѣлывается (по глинѣ) въ топочное отверстіе и укрѣпляется въ немъ посредствомъ кламеровъ (желѣзн. скобокъ); *с*—откидная дверца, съ двумя крылышками *(дд)*, ходящая на горизонтальной оси, укрѣпленной въ нижней части рамки; дверца снаружи мѣдная, а свнутри желѣзная; края мѣдной пластинки выступаютъ на столько, что, при закрытіи дверцы, покрываютъ желѣзн. часть рамки *(аа)* и плотно входятъ въ обложенные мѣдью фальцы послѣдней. Для болѣе герметическ. замыканія, дверцу иногда дѣлаютъ двойную: внутреннюю желѣзную, откидную, какъ на рисункѣ, и наружную мѣдную, вращающуюся на боковой оси (какъ обыкнов. топочная дверца). Дрова кладутся въ топливникъ продольно на спускъ и зажигаются растопками съ верхн. конца. Вслѣдствіе возвышеннаго положенія топочн. отверстія (см. выше), поддуваніе происходитъ не въ горизонтальн. направленіи, какъ въ обыкн. печахъ, а сверху косвенно внизъ. Пока дрова не разгорятся, дверца держится только немного открытою, затѣмъ открывается тѣмъ болѣе, чѣмъ жарче горятъ дрова; по мѣрѣ ослабленія горѣнія, она снова постепенно прикрывается; словомъ, при помощи дверцы, притокъ воздуха регулируется сообразно горѣнію. Разсчитывается топливникъ на количество дровъ, необходимое для достаточнаго прогрѣванія печи въ умѣренно-холодн. погоду, т. е. на 5—8 полѣнъ средн. величины. При болѣе сильныхъ холодахъ къ этой порціи дровъ, по мѣрѣ ихъ сгоранія, постепенно (полѣно за полѣномъ) прибавляется еще

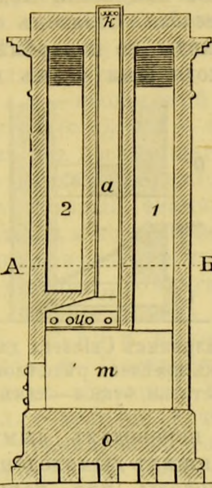


Рис. 17-й. Вертик. разрѣзъ утермарковской печи: *т*—топливникъ; *о*—основаніе печи. Значеніе остальныхъ буквъ и цифръ—см. текстъ.

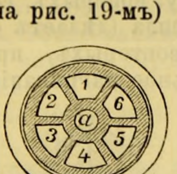


Рис. 18-й. Горизонт. разрѣзъ утермарк. печи по линіи АБ (рис. 17-й). Цифры—дымоходы.

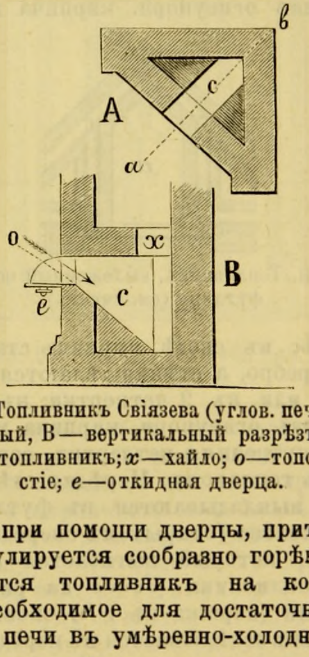


Рис. 19-й. Топливникъ Свіязева (углов. печь): А—горизонтальный, В—вертикальный разрѣзъ по линіи *ав* (А); *с*—топливникъ; *х*—хайло; *о*—топочн. отверстіе; *е*—откидная дверца.

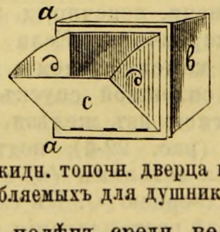


Рис. 20-й. Откидн. топочн. дверца въ формѣ употребляемыхъ для душниковъ.

столько, сколько нужно; большее прогрѣваніе достигается, слѣдовательно, удлинненіемъ времени топки. Достоинства этого топливника слѣдующія: порція дровъ м. б. соразмѣряема съ потребностью въ теплѣ; одинаковая ширина топливника и топочн. отверстія обусловливаетъ болѣе равномѣрное распредѣленіе по топливу притекающаго воздуха; вслѣдствіе тѣснаго прилеганія топлива къ стѣнкамъ топливника, тепло передается главн. образомъ печи, а не теряется напрасно на согрѣваніе излишка воздуха, уносимаго въ трубу; поддуваніе сверху, способствуя смѣшенію горючихъ газовъ (дыма) съ воздухомъ, дѣлаетъ сгораніе ихъ болѣе полнымъ; это-же поддуваніе мѣшаетъ черезъ-чуръ сильному нагрѣванію дверцы. Замѣна такимъ топливникомъ обыкновеннаго топливника въ голландск., круглыхъ или утермарковскихъ печахъ дѣлаетъ эти печи значительно экономнѣе относительно топлива и даетъ возможность болѣе правильн. регулированія ихъ нагрѣванія. Топливникъ вообще устраивается изъ огнеупорн. кирпича на такой-же глинѣ; въ сводѣ кирпичъ ставится на длинное ребро, а стѣнки дѣлаются въ полъкирпича или въ 2 четвертки; въ послѣдн. случаѣ изъ огнеупорн. кирпича можетъ б. только внутренняя четвертка, соприкасающаяся съ топливомъ.

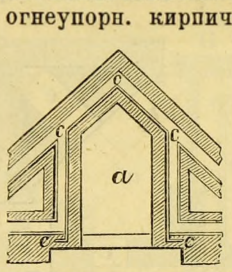


Рис. 21-й. Топливникъ, выложенный по желѣзн. футляру (см. текстъ).

Нерѣдко стѣнки топливника выкладываются въ футлярѣ изъ листов. желѣза (открытомъ спереди, сверху и снизу), который выгибается сообразно формѣ топливника (*сссс* на рис. 21-мъ) и отгибами (вершка въ $1^{1}/_{2}$) своихъ переднихъ краевъ задѣлывается въ передн. стѣнку печи. Подъ печи, конечно, д. б. выложенъ огнеупорн. кирпичемъ. Если имѣется въ виду топить каменн. углемъ, коксомъ или торфомъ, то сплошной спускъ пода замѣняется рѣшеткою изъ желѣзн. или чугунн. колосниковъ (рис. 22-й); подъ рѣшеткою продѣлывается зольникъ *(и)* съ плотно запирающеюся дверцею *(i)*. Въ такомъ случаѣ дверца *е*, послѣ растапливанія, закрывается и поддуваніе воздуха происходитъ снизу; но лучше, если, при этомъ, и дверца *е* остается чуть-чуть открытой сверху (щель), такъ какъ поддуваніе сверху способствуетъ дымосгоранію (см. выше). По окончаніи топки дверцы *е* и *i* должны быть, конечно, плотно закрыты.

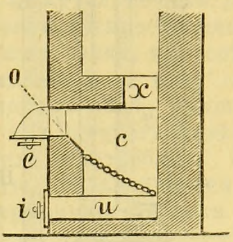


Рис. 22-й. Топливникъ Свіязева для каменн. угля или кокса: спускъ замѣненъ рѣшеткою; *и*—зольникъ; *i*—дверца его; остальн. буквы—какъ въ В рис. 19-го.

Относительно дымоходовъ улучшенія, произведенныя Свіязевымъ, заключаются въ измѣненіи хода дымооборотовъ и въ *насадкѣ*. Свіязевъ сталъ первый дѣлать дымоходы не поперемѣнно восходящими и нисходящими (какъ на рис. 11-мъ и 14-мъ), а переводилъ дымъ сразу изъ всѣхъ восходящихъ дымоходовъ во всѣ нисходящіе дымоходы, или, чаще, изъ одного болѣе широкаго восходящаго дымохода въ нѣсколько нисходящихъ (см. рис. 24-й—27-й). Уменьшивъ черезъ это препятствія для теченія дыма по дымоходамъ, онъ сдѣлалъ возможною достаточную тягу и при очень значительномъ охлажденіи дыма. Кирпичн. насадка (см. ниже) дѣлается въ восходящ. дымоходѣ, слѣдующемъ за хайломъ топливника въ так. только случаѣ, конечно, когда дымоходъ этотъ достаточно широкъ: въ печахъ Свіязева обыкновенно тогда, когда дымъ изъ одного широкаго восходящаго дымохода сразу переводится въ нѣсколько нисходящихъ дымоходовъ. Насадка, отнимая отъ дыма много теплоты, приноситъ двойную пользу: вопервыхъ, сохраняетъ для печи запасъ тепла (дѣлаетъ ее болѣе теплоемкой) и, вовторыхъ, предупреждаетъ слишкомъ сильное нагрѣваніе дымомъ стѣнокъ воздушн. камеръ.

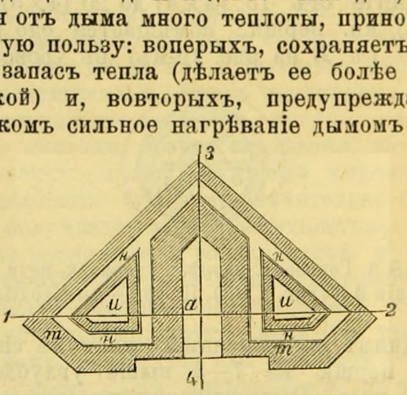


Рис. 23-й. Горизонт. разрѣзъ (по линіи 5—6 рис. 24-го и 25-го) изразц. Свіязевской печи: см. текстъ.

Насадку, конечно, лучше дѣлать изъ огнеупорнаго кирпича, во всякомъ-же случаѣ — изъ хорошо обожженнаго кирпича. Хорошо понимая значеніе воздушн. камеръ, Свіязевъ всѣ свои печи устраивалъ съ камерами, обложенными со стороны воздуха листов. желѣзомъ.—**Печи Свіязева** хороши и устроены оч. раціонально, а потому здѣсь приводятся всѣ главнѣйшіе образцы ихъ. На рис. 23-мъ, 24-мъ и 25-мъ представлены разрѣзы углов. изразц. Свіязевской печи: *е*—топочная дверца, *а*—топливникъ; *о*—хайло, съ воронкобразн. спускомъ *(р р)* — для спусканія золы, увлеченной дымомъ; *в в* — восходящій колодецъ съ насадкою внутри *(с с)*; *д д* — патрубки для перевода дыма изъ восходящаго колодца въ два опускные (нисходящіе) колодца *(и и)*; *к*—боровокъ, въ который оканчиваются оба опускные колодца и посредствомъ котораго дымъ переводится въ дымов. трубу; *н н н*....—воздушныя камеры; комнатный воздухъ входитъ въ камеры черезъ нижн. душники *м* (рис. 25-й) и выходитъ черезъ верхн. душники *п*: Постройка печи производится такимъ образомъ: Выведя основаніе (какъ для голландск. печей—стр. 1026) и выложивъ стѣнки, подъ со спускомъ и сводъ топливника (стр. 1030), насаживаютъ на сводъ коробъ изъ листов. желѣза, шириною въ ширину топливника, высотою въ ширину кровельн. желѣзн. листа (1 арш.) и глубиною меньше глубины топливника на толщину передняго и задняго воздушн. каналовъ (*н н* на рис. 25-мъ); нижн. края короба задѣлываются въ сводѣ. Послѣ этого обдѣлываютъ коробъ внутри прост. кирпичемъ или клинкеромъ въ четвертку (нужно, чтобы швы кладки не приходились противъ *стыка*, т.-е. мѣста склепки желѣзн. листа) и дѣлаютъ насадку. Если стѣнки топливника выкладываются по желѣз. футляру (стр. 1030) то упомянутый выше желѣзн. коробъ надѣвается на закраины верхн. конца футляра. Послѣ обдѣлки перваго короба, на закраины верхн. конца его насаживается второй коробъ, точно такимъ-же образомъ обдѣлывается внутри кирпичемъ и снабжается насадкою, и т. д. до тѣхъ поръ, пока колодецъ *в в* не достигнетъ высоты, требуемой печью. Къ самому верхн. коробу приклепываются желѣзные-же патрубки *д д*, также обдѣлываемые внутри клинкеромъ въ четвертку. Одновременно съ топливникомъ и восходящимъ колодцемъ *в в* выводятся и опускные колодцы *и и*, составляемые тѣмъ-же способомъ изъ нужнаго числа желѣзн. коробовъ и также обдѣлываемые внутри клинкеромъ въ четвертку. Величина и форма просвѣта восходящаго и опускныхъ колодцевъ м. б. различна, смотря по величинѣ и формѣ печи; въ данномъ случаѣ форма просвѣта опускн. колодцевъ треугольная, а восходящ. колодца прямоугольная, удлиненная спереди назадъ. Во всякомъ случаѣ просвѣтъ восходящаго колодца не долженъ быть меньше суммы просвѣтовъ всѣхъ опускн. колодцевъ, а эта послѣдняя не менѣе просвѣта вьюшечнаго отверстія (см. стр. 1026—27). Нижній конецъ кажд. опускн. колодца вдѣлывается плотно въ боровокъ *к*, переводящій дымъ въ дым. трубу, а верхній конецъ соединяется (склепывается) съ патрубкомъ *д* соотвѣтствующей стороны. Когда всѣ колодцы *(в в* и *и и)* доведены до верху, верхн. ихъ концы задѣлываютъ клинкеромъ въ четверку и затѣмъ покрываютъ, по глинѣ, желѣзными крышками (противнями) съ обочинами (загибами) высотою въ $1^1/_2$ вершка (*х х х* — рис. 24-й). Воздушн. камеры *(н н н...)* образуются сами собою при кладкѣ; внутренняя поверхность ихъ, какъ видно изъ русунковъ, только со стороны наружн. стѣнокъ печи кирпичная, во всѣхъ-же остальныхъ мѣстахъ желѣзная. Всѣ онѣ сообщаются между собою (рис. 23-й). Для впуска и выпуска воздуха въ нихъ продѣлываются внизу и вверху душники (нижній впускной *м* и верхній выпускной *п*: рис. 25-й). Боровокъ *к*, устраиваемый обыкновенно подъ топливникомъ, снабжается прочистн. ходами съ пробками. Прежде чѣмъ приступить къ обдѣлкѣ печи снаружи, слѣд. удостовѣриться, не проходитъ-ли гдѣ-нибудь дымъ изъ дымоходовъ наружу или въ камеры *(н н н...)*; для этого еще не обдѣланную снаружи печь затапливаютъ небольшимъ количествомъ дровъ и закрываютъ на короткое время трубу: тамъ, гдѣ покажется дымъ, тщательно замазываютъ глиною, смѣшанною съ толчен. и просѣяннымъ коксомъ, графитомъ или же-

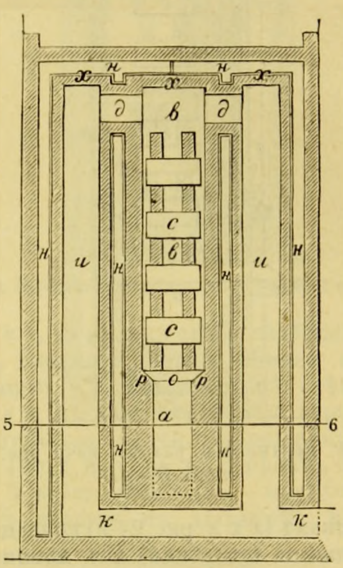


Рис. 24-й. Вертик. разрѣзъ печи рис. 23-го по линіи 1—2.

лѣзн. опилками и слегка резведенною уксусомъ. Чтобы можно было замазать рукою, ширина камеръ (*н н н*...) не должна быть меньше 1½ вершка. По этой-же причинѣ и наружн. стѣнки, равно какъ и перекрышка печи выводятся на разстояніи около 1½ вершка отъ стѣнокъ и крышекъ дымоходовъ. Стѣнки, какъ и въ голл. печахъ, при обдѣлкѣ изразцами, кладутся въ ½ кирпича (стр. 1027). Для поддержки перекрышки (*л*: рис. 25-й) печи, на крышкахъ (*х х х*: рис. 24-й) колодцевъ ставятся шанцы (столбики) изъ клинкера. Обдѣлка изразцами и пр.—какъ при обыкнов. голландск. печахъ. Для увеличенія наружн. поверхности нагрѣва, печь обыкновенно ставится, вершка на 1½—2 отступя отъ стѣнъ комнаты (см. стр. 1027). Печь эта, какъ и всякая камерная печь, легко можетъ служить и для вентиляціи помѣщенія внѣшнимъ нагрѣт. воздухомъ: для этого стоитъ только соединить нижн. часть воздушн. камеръ, посредствомъ трубы, съ наружн. воздухомъ (см. ниже). На рис. 26-мъ и 27-мъ приведены горизонтальн. и вертикальн. разрѣзы видоизмѣненной Свіязевымъ кругл. утермарковск. печи въ 1 арш. 6 вершк. въ діаметрѣ. Устройство ея подобно только что описанной изразцовой печи, но нѣсколько проще: *а*—топливникъ, той-же формы и съ такою-же откидною топочн. дверцою, въ 4 вершка шириною и глубиною во всю печь; стѣнки его обдѣланы въ ½ клинкера; *е*—хайло; *в*—восходящій колодецъ со стѣнками въ четверку клинкера и насадкою; *с с*—воздушн. камеры, представляющія собою два плоскіе боровка изъ листов. желѣза, поперекъ въ 1½ вершка; онѣ плотно приставлены (по глинѣ) къ стѣнкамъ топливника (*а*) и восходящ. колодца (*в*), а съ противуположной стороны (со стороны колодцевъ *и и*) обдѣланы снаружи клинкеромъ въ четверку; надъ верхн. концами ихъ, перекрытыми сначала желѣзн. крышками и потомъ клинкеромъ въ четвертку, сдѣланы перевалы для перехода дыма изъ восходящ. колодца *в* въ два опускныхъ колодца *и и*, изъ которыхъ дымъ, посредствомъ подвертки *к* (подъ подомъ печи), поступаетъ въ дым. трубу (*і*); *м м*—наружн. стѣнки печи (въ четвертку кирпича), одѣтыя, какъ и въ утермарковской печи, желѣзн. футляромъ. Комнатный воздухъ входитъ въ воздушн. камеры (*с* и *с*) черезъ два нижн. душника *о* (и *о*), а выходитъ черезъ два друг. душника, продѣланныхъ въ верхн. части камеръ. Если діаметръ печи не болѣе 1 арш., то Свіязевъ даетъ ей конструкцію, показанную на рис. 28-мъ и 29-мъ. Топливо въ этой печи кладется черезъ дверцу *а*, имѣющую 6 вершк. въ высоту и 3 вершка въ ширину, т. е. соотвѣтствующую обыкн. трубной (увьюшки) дверцѣ, поставленной стоймя. По наложеніи дровъ дверца *а* герметически запирается; разведеніе огня и поддуваніе во время топки производится черезъ дверцу *в* (откидную). Дымъ изъ топливника (*с*) черезъ два хайла *о* (на рис. 29-мъ видно только одно) поступаетъ въ каналы *е е* (рис. 28-й), подымающіеся по бокамъ топливника и надъ перекрышкою послѣдняго переходящіе въ общій восходящ. колодецъ *и*, снабженный насадкою; изъ верхн. части колодца *и* дымъ переваливаетъ въ опускной колодецъ *м*, а оттуда, черезъ каналъ *і*, въ дымов. трубу. Въ *н* воздушная камера, состоящая, какъ и въ предыдущей печи, изъ плоск. желѣзн. короба; *к*—душникъ для впуска комнатн. воздуха (выходного душника не видно). Если топливникъ этой печи снабдить рѣшеткою и зольникомъ и топить ее коксомъ, то, при надлежащ. регулированіи поддуванія, воз-

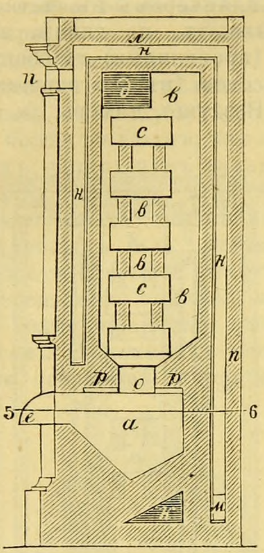


Рис. 25-й. Вертикальн. разрѣзъ печи рис. 23-го по линіи 3—4.

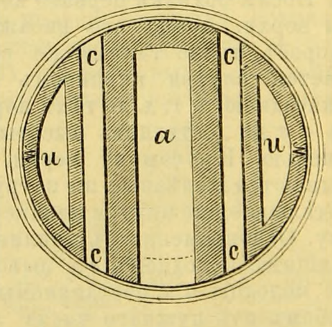


Рис. 26-й. Горизонт. разрѣзъ (на высотѣ топливника) видоизмѣненной Свіязевымъ кругл. утермарк. печи.

можно достигнуть такого-же медленнаго и постепеннаго горѣнія въ теченіи продолжительн. времени, какъ и въ описанной на стр. 1023 желѣзной печи (рис. 6-й), съ тѣмъ преимуществомъ въ пользу Свіязевской печи, что нагрѣваніе ею б. производиться равномѣрнѣе, чѣмъ желѣзною. Но насадку въ такомъ случаѣ, вѣроятно, придется или совсѣмъ уничтожить или сдѣлать на половину рѣже. Для мѣстностей Россіи съ умѣренн. зимою оч. полезною можетъ б. небольшая переносная печь Свіязева, изображенная на рис. 30-мъ, 31-мъ, 32-мъ и 33-мъ. Наружн. футляромъ для печи служатъ 2 свернутыхъ по длинѣ листа кровельн. желѣза. Соотвѣтственно этому высота ея 2 арш. (такъ какъ ширина кажд. листа 1 арш.), а діаметръ около 10 вершк. Поддонъ *а* въ діаметрѣ 12 вершк. и высотою, съ галтелью (или уступомъ), $3^{1}/_{2}$ вершка. Нижн. края цоколя (т. е. прямой части поддона) загнуты внутрь (чтобы не портить пола, на которомъ стоитъ печь, и лучше сохранить форму поддона); по окружности цоколя отверстія—для циркуляціи воздуха подъ печью. Цилиндръ *в в* (рис. 30-й), съ валикомъ или гуртикомъ *с* (выбитымъ на 1 верш. отъ края), надѣвается на поддонъ; внутри этого цилиндра приклепано желѣзное-же дно, поддерживаемое посрединѣ стаканомъ (трубкою изъ лист. желѣза) *д* (рис. 32-й и 33-й). На цилиндръ *в в* (рис. 30-й) надѣвается цилиндръ *н н*, опирающійся на валикъ *е* перваго цилиндра (валикъ также на разстояніи 1 вершка отъ края); на цилиндръ *н н*, до валика его *л*, надѣвается карнизъ *ш*, входящій верхн. своимъ концомъ въ крышку *ч ч*. Въ передней стѣнкѣ цилиндра *в в*, на разстояніи $4^{1}/_{2}$ вершк. отъ дна, вырубается топочн. отверстіе *(ц)* въ 4 кв. вершка (по 2 вершка въ сторонѣ), а въ задней, на 2 верш. выше дна,—круглое отверстіе ($2^{1}/_{2}$ вершка въ діаметрѣ), къ которому приклепывается желѣзн. патрубокъ *м* (рис. 32-й), входящій въ желѣзн. дымовую трубу *і*. Составленный так. образомъ цилиндрич. футляръ печи раздѣляется приклепаннымъ къ нему (своими отгибами) желѣзн. листомъ *г г* (рис. 31-й и 32-й) на двѣ половины: переднюю—большую и заднюю—

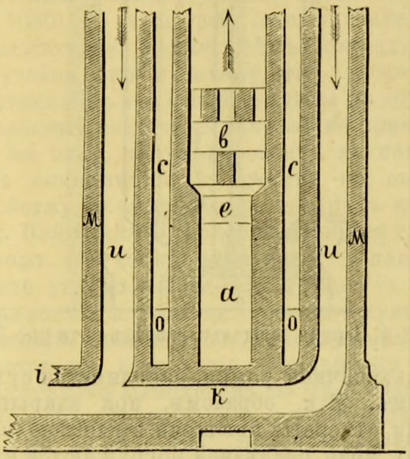


Рис. 27-й. Вертик. поперечн. разрѣзъ печи рис. 26-го.

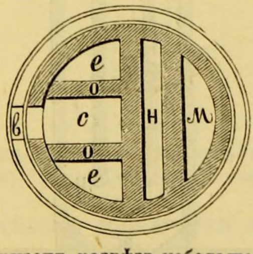


Рис. 28-й. Горизонт. разрѣзъ небольшой кругл. Свіязевской печи.

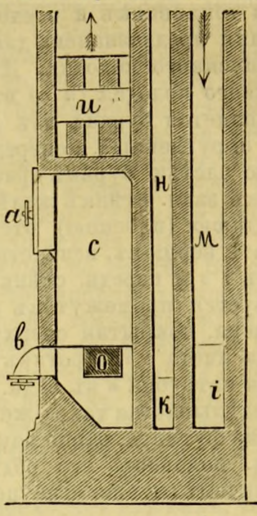


Рис. 29-й. Вертик. продольн. разрѣзъ печи рис. 28-го.

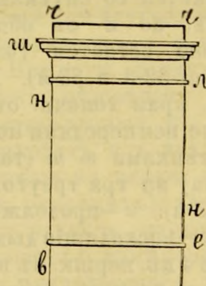


Рис. 30-й. Переносная Свіязевская печь.

меньшую. Нижн. конецъ этого листа, загнутый впередъ, доходитъ вплоть до дна печи и, со стороны топливника, задѣлывается кирпичемъ, а верхній, загнутый на 1 верш. назадъ, отстоитъ отъ перекрышки печи на $4\frac{1}{2}$ вершка. Въ передн. половинѣ печи выдѣлываются топливникъ и восходящіе дымоходы; задняя предназначена для воздушн. камеры и опускного колодца. Для образованія опускного колодца (*п п*) въ задн. половину вставляется буракъ изъ листов. желѣза, сзади округленный, а спереди плоскій; округленною частью буракъ приставляется (по глинѣ) къ задн. стѣнкѣ желѣзн. футляра, а переднюю (плоскою) отстоитъ отъ листа *г г* на 1 вершокъ, вслѣдствіе чего между листомъ *г г* и передн. стѣнкою бурака (*п п*) образуется промежутокъ (*р р*)—воздушная камера, покрытая сверху загибомъ верхн. конца листа *г г*. Противъ отверстія футляра для патрубка *м* въ задн. стѣнкѣ бурака *п п* продѣлывается такое-же отверстіе. Дно и крышка футляра, равно какъ и стѣнки всей передн. половины его обдѣлываются внутри кирпичемъ (лучше огнеупорнымъ) въ четвертку.

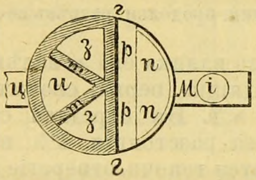


Рис. 31-й. Горизонт. разрѣзъ печи рис. 30-го.

Нижняя часть топливника или горнъ (*ж*) дѣлается со спусками не только спереди назадъ, но и съ обоихъ боковъ внутрь; прямою остается только задняя стѣнка его (рис. 32-й и 33-й). Начиная съ высоты верхн. края топочн. отверстія или нѣсколько выше, вся передняя половина печи раздѣляется стѣнками *т т* (также въ четвертку кирпича) на три треугольныя части (рис. 31-й и 33-й): *и*—продолженіе топливника вверхъ, *з з*—восходящіе дымов. колодцы (кажд. не болѣе 4 кв. вершк. въ поп. сѣченіи). Верхн. концы колодцевъ соединены перевалами *х х* (рис. 32-й и 33-й) съ опускн. колодцемъ *п п* (рис. 31-й и 32-й); перевалы эти идутъ между перекрышкою печи и верхн. концомъ камеры *р р*, перекрытымъ, сверхъ загиба (см. выше), клинкеромъ плашмя. Въ перекрышкѣ печи надъ топливникомъ *и* дѣлается топочное отверстіе съ герметически запирающеюся крышкою *о* (рис. 32-й и 33-й): для этого въ соотвѣтств. мѣстѣ перекрышки печки оставляется круглое отверстіе, равное по величинѣ отверстію обыкнов. вьюшки ($3\frac{1}{2}$ вершка въ діаметрѣ); на него накладывается вьюшечн. рамка (отверстіе противъ отверстія), покрывается сверху (по глинѣ) желѣзн. печною крышкою (*ч ч* на рис. 30-мъ), въ которой продѣлано нѣсколько большее отверстіе съ загнутыми (на дюймъ) вверхъ краями; кругл. желобъ, который образуется между этими краями и возвышенными-же краями, окружающими отверстіе вьюшечной рамки, наполняется сухимъ пескомъ. Так. образомъ, при закрываніи топочн. отверстія вьюшечн. крышкою (послѣ блина), края послѣдней погружаются въ песокъ и запираютъ отверстіе вполнѣ герметически.

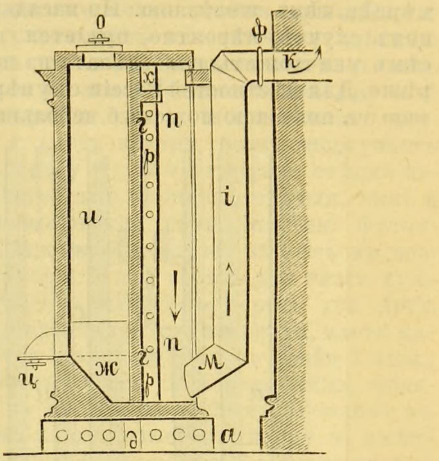


Рис. 32-й. Вертик. продольн. разрѣзъ печи рис. 30-го.

На рис. 32-мъ печь представлена соединенною съ дымовою трубою комнаты посредствомъ желѣзн. трубы *i* и патрубка *к* (съ задвижкою *ф*). Желѣзн. труба *i*, въ свою очередь, способствуетъ нагрѣванію помѣщенія (увеличивая поверхность нагрѣва); но безъ нея можно и обойтись или замѣнить ее болѣе короткою, смотря по мѣсту и требованіямъ тепла.

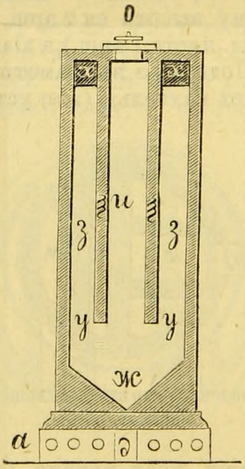


Рис. 33-й. Вертик. поперечн. разрѣзъ печи рис. 30-го.

Топить, во всякомъ случаѣ, слѣдуетъ такъ, чтобы смоченный палецъ, приложенный къ трубѣ *i* или патрубку *м*, не вызывалъ шипѣнія. Дрова кладутся въ топливникъ черезъ отверстіе *о* (рис. 32-й и 33-й), стоя: если они вдвое длиннѣе обыкновенныхъ, то въ одинъ этажъ, а если обыкновенной длины, то въ два этажа. По наложеніи дровъ топочн. отверстіе закрывается, растапливаніе и топка (регулируемая откидною дверцою) производятся черезъ отверстіе *ц*. Управляя откидною дверцою *ц* и задвижкою *ф*, можно ускорять или замѣдлять горѣніе по произволу. Если передѣлать горнъ *(ж)* для топки коксомъ (стр. 1030), то печь эта еще удобнѣе для продолжительн. топки, чѣмъ предыдущая. Она удобна еще и потому, что можетъ б. переставляема изъ одной комнаты въ другую въ цѣльномъ видѣ, такъ какъ она не прикрѣплена къ полу, а только стоитъ на немъ.— Очень экономичны и просты, по своему устройству, печи инженера генералъ-маіора **Г. Ст. Войницкаго,** приспособленныя главн. образомъ для топки минеральн. топливомъ (каменн. углемъ и коксомъ), но могутъ быть отапливаемы и дровами. Одно изъ существ. улучшеній, введенныхъ Войницкимъ, заключается въ постепенн. уменьшеніи толщины стѣнокъ дымоходовъ, по мѣрѣ удаленія ихъ отъ топливника, т.-е. по мѣрѣ охлажденія въ нихъ дыма. Этимъ достигается болѣе равномѣрное распредѣленіе тепла по нагрѣвательной поверхности печи и устраняется слишкомъ сильное нагрѣваніе нѣкоторыхъ ея частей. Въ печахъ Войницкаго толщина стѣнокъ топливника обыкновенно въ $3^1/_2$ вершка, а дымоходовъ: въ началѣ 3 вершка, затѣмъ $2^1/_2$, 2 вершка, $1^1/_2$ вершка и въ самомъ концѣ 1 вершокъ. Сложенная такимъ образомъ стѣнка образуетъ рядъ уступовъ: рис. 34-й. Весь топливникъ и часть восходящихъ дымоходовъ, примѣрно до $^1/_3$ высоты, выкладываются изъ огнеупорн. кирпича на огнеупорной-же глинѣ (если есть насадка, то и она до той-же высоты дѣлается изъ огнеупорн. кирпича). На рис. 35-мъ, 36-мъ, 37-мъ 38-мъ, и 39-мъ представлены разрѣзы прямоугольной изразцовой печи Войницкаго въ 4 арш. высотою, въ $1^1/_4$ арш. шириною и въ 1 арш. глубиною. Величина наружн. нагрѣвательной поверхности 4300 кв. вершк., внутренней (камерной) 1680 кв. вершк., всего 5980 кв. вершк. или 127 кв. фут. *а*—зольникъ, *б*—топливникъ, съ герметическими дверцами *в* и *г*; *д*—рѣшетка, колосники которой изъ огнеупорн. клинчатаго кирпича—клинкера, положеннаго на длинное ребро поперекъ топливника и опирающагося своими концами на небольш. уступахъ боков. стѣнокъ зольника. Промежутки (прогары) между кирпичами около $^1/_2$ вершка; чтобы кирпичи не шевелились, промежутки эти у концовъ кирпичей, лежащихъ на уступахъ, задѣлываются щебенкою по глинѣ. Въ случаѣ желанія, вмѣсто кирпичныхъ колосниковъ (дешевыхъ и легко замѣнимыхъ), можно употребить чугунные или желѣзные. Впереди рѣшетки оставляется прогаръ *е е*: поддувающій черезъ него воздухъ препятствуетъ слишкомъ сильн. нагрѣванію топочн. дверцы. Свода въ топливникѣ нѣтъ. Дымъ изъ топливника поступаетъ прямо въ 3 восходящихъ колодца *ж*, переходятъ изъ нихъ, черезъ шесть переваловъ *з*, въ шесть опускныхъ колодцевъ *и* (по три съ кажд. изъ боков. сторонъ); послѣдніе внизу, на уровнѣ зольника, оканчиваются въ боровки *к к*, переводящіе дымъ въ общій боровъ *л* и оттуда въ дымов. трубу. Боровки *к к* снабжены прочистными дверцами *м м м м*. Въ *і і* двѣ склепанные изъ листов. желѣза плоскія воздушн. камеры, помѣщающіяся между топливникомъ и восходящ. колодцами, съ одной стороны, и опускными колодцами, съ другой; вверху онѣ доходятъ до переваловъ *(з)*, а внизу до основанія печи. Комнатн. воздухъ входитъ въ камеры черезъ рѣшетчат. душники *н н* (рис. 37-й), вставленные въ нижн. концы камеръ, а выходитъ изъ нихъ черезъ душники, вдѣланные въ верхн. концы камеръ (не видны на рисункахъ). О толщинѣ кирпичн. стѣнокъ различн. частей печи сказано выше; она можетъ б. измѣрена на рисункахъ при помощи приложеннаго къ нимъ масштаба. Болѣе темные штрихи на рис. 35-мъ, 36-мъ, 37-мъ, 38-мъ и 39-мъ означ. части, выдѣланныя изъ огнеупорн. кирпича. Совершенно сходно съ предыдущею устроена и круглая печь Войницкаго, показанная на рис. 40-мъ, 41-мъ, 42-мъ, 43-мъ и 44-мъ. Разница только въ слѣдующ. подробностяхъ: печь снаружи одѣта, вмѣсто изразцовъ, желѣзн. футляромъ (въ предыдущей печи изразцы также м. б. замѣнены желѣзн. футляромъ); восходящихъ колодцевъ *(ж ж...)* не три, а четыре, а опускныхъ *(и и и...)* не шесть, а восемь (по четыре съ кажд. стороны); воздушн. камеры *(і і)* въ поперечн. разрѣзѣ не прямо-

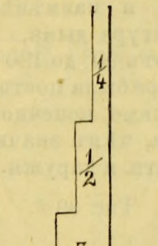


Рис. 34-й. Кладка печныхъ стѣнокъ уступами: цифры означаютъ въ $^3/_4$ кирпича, въ $^1/_2$ кирпича и т. д.

Рис. 35-й.

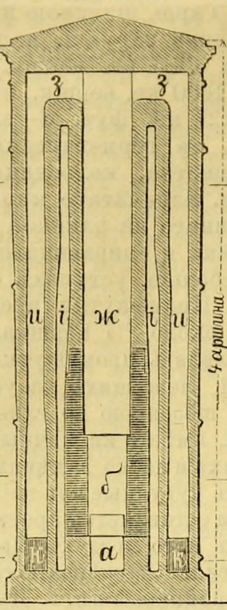


Рис. 36-й.

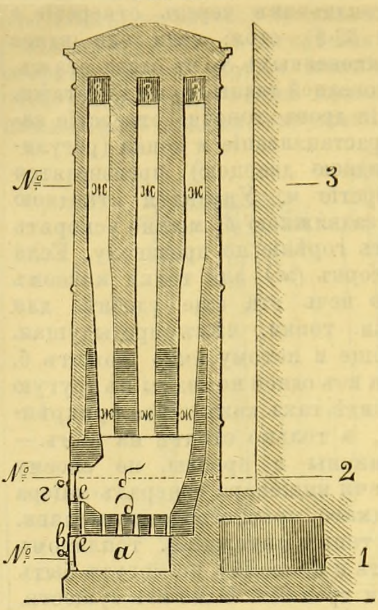


Рис. 35-й—вертик. поперечный, а рис. 36-й—вертик. продольный разрѣзъ прямоугольной изразцов. печи Войницкаго (по линіямъ, обозначеннымъ на рис. 37-мъ, 38-мъ и 39-мъ).

угольныя, а закругленныя съ наружн. стороны. Различія эти обусловливаются единственно размѣромъ и формою печи. Высота печи $4^{3}/_{4}$ арш., діаметръ $1^{1}/_{2}$ арш., наружн. нагрѣвательн. поверхность 5250 кв. вершк.. внутренняя (воздушн. камеры) 1526 кв. вершк. — всего 6776 кв. вершк. или 144 кв. фута. Буквы и штрихи на рис. этой печи им. то-же значеніе, что и на рис. предыдущей печи. Простота и однообразіе системы составляютъ одно изъ больш. достоинствъ печей Войницкаго, такъ какъ дѣлаютъ пониманіе устройства ихъ доступнымъ для всякаго. Термометрическ. измѣренія, произведенныя Войницкимъ надъ его печами (одѣтыми желѣзн. футляромъ), показали, что всѣ части ихъ нагрѣваются довольно равномѣрно: при самой сильной топкѣ (при морозѣ въ 17° Ц) наиболѣе нагрѣтое мѣсто испытуемой печи имѣло температуру въ 86° Ц, а наимѣнѣе нагрѣтое въ 65° Ц; температура дыма, измѣренная во вьюшкѣ, была отъ 90° до 130° Ц. Чтобы комнатн. температура была постоянно на одномъ уровнѣ, необходимо, конечно, тѣмъ большее нагрѣваніе печи, чѣмъ значительнѣе разница между комнатн. и наружн. температурою.

Рис. 37-й.

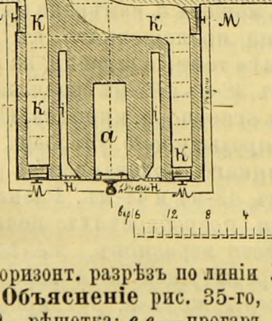


Рис. 38-й.

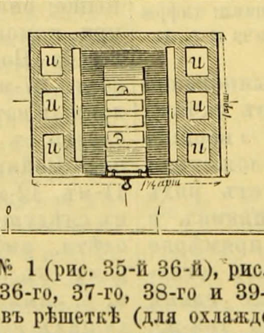


Рис. 39-й.

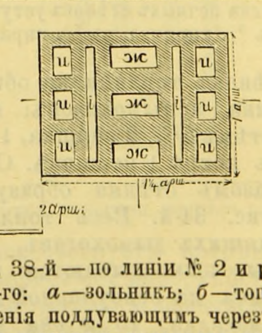


Рис. 37-й—горизонт. разрѣзъ по линіи № 1 (рис. 35-й 36-й), рис. 38-й — по линіи № 2 и рис. 39-й — по линіи № 3. **Объясненіе** рис. 35-го, 36-го, 37-го, 38-го и 39-го: *а*—зольникъ; *б*—топливникъ; *в* и *г*—дверцы; *д*—рѣшетка; *е е*—прогаръ въ рѣшеткѣ (для охлажденія поддувающимъ черезъ него воздухомъ дверцы *г*); *жж*...—восходящіе колодцы; *зз*...—перевалы изъ восходящ. колодцевъ въ опускные колодцы *ии*...; *іі*—воздушн. камеры; *кк*... — боровки, въ которые оканчиваются опускн. колодцы; изъ боровковъ *кк*... дымъ переходитъ въ общій боровъ *л* (рис. 37-й) и оттуда въ дым. трубу; *мм*...—дверцы прочистн. отверстій боровковъ *кк*...; *нн*... (рис. 37-й)—впускные воздушные душники.

Рис. 40-й. Рис. 41-й.

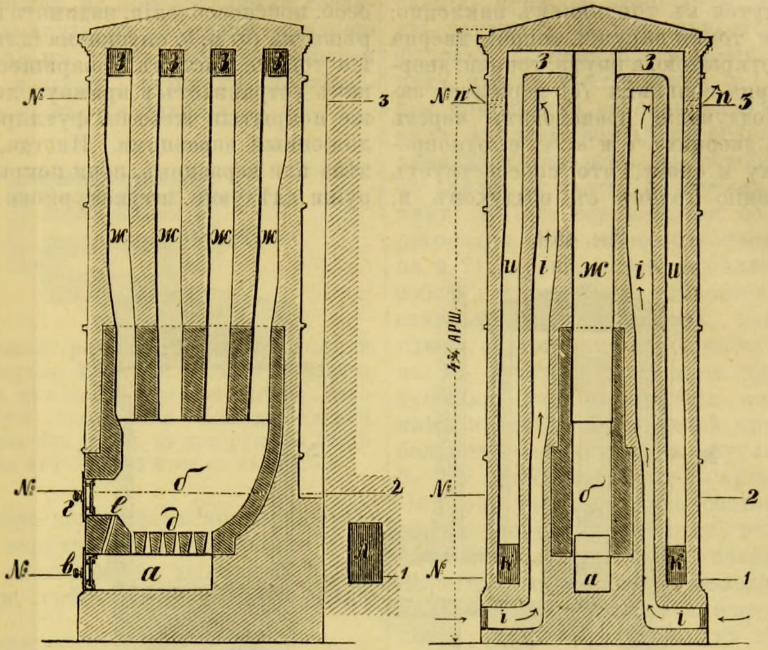


Рис. 40-й—вертик. продольный, а рис. 41-й—вертик. поперечный разрѣзъ круглой печи Войницкаго (по линіямъ, намѣченнымъ на рис. 42-мъ, 43-мъ и 44-мъ). Буквы и штрихи им. то-же значеніе, что на рис. 35-мъ и 36-мъ.

Рис. 42-й. Рис. 43-й. Рис. 44-й.

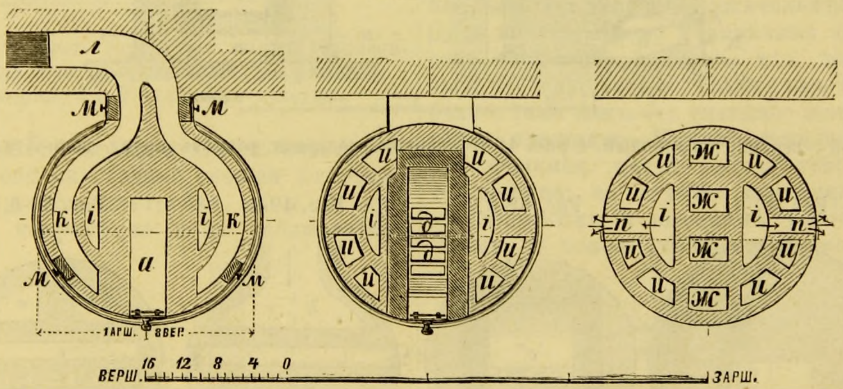


Рис. 42-й, 43-й и 44-й—горизонт. разрѣзы по линіямъ № 1, № 2 и № 3 рис. 40-го и 41-го. Буквы и штрихи им. то-же значеніе, что и на рис. 37-мъ, 38-мъ и 39-мъ; *пп*—выпускн. душники возд. камеръ *(і і)*.

Заслуживаютъ вниманія вновь появившіяся печи проф. **Лукашевича** (Товарищество по устройству отопленія и вентиляціи зданій Лукашевичъ и К°, Петерб.). Одна изъ его печей, а именно кругл. камерная въ желѣзн. футлярѣ, представлена на рис. 45-мъ, 46-мъ, 47-мъ, 48-мъ, 49-мъ и 50-мъ. Высота печи 3 арш. 12 вершк., діаметръ 1 арш. 2 вершка; *а*—зольникъ, *в* — гермет. дверца зольника, *б* — топливникъ, *д* — чугунн. рѣшетка, *г*—наружная, *е* — внутр. дверца топливника (обѣ также герметич.), *ж*—восходящ. дымоходъ, *и и*—два нисходящ. дымохода, *з з*—два перевала, переводящіе дымъ изъ восходящ. дымохода *(ж)* въ нисходящіе *(и и)*; изъ послѣднихъ дымъ черезъ боровокъ *к л*, въ которомъ устроена вьюшка *(п)*, поступаетъ въ дым. трубу; *і* — выстланная листов. желѣзомъ воздушн. камера, *м м*—душники, впускающіе комнатн. воздухъ въ камеру *(і)*, *н н*—душники, выпускающіе воздухъ изъ камеры. Болѣе темн. штрихи означаютъ кладку изъ огнеупорн. кирпича. Печь можетъ топиться какъ дровами, такъ и каменн. углемъ. При топкѣ дровами, послѣднія кладутся въ топливникъ наклонно; во все время топки наружн. топочн. дверца *(г)* остается открытою, а внутр. топочн. дверца *(е)* и дверца зольника *(в)* держатся закрытыми. Поддуваніе происходитъ черезъ отверстія въ дверцахъ *е* и *в*, т. е. одновременно сверху и снизу, что способствуетъ лучш. смѣшенію газовъ съ воздухомъ и, слѣдовательно, болѣе полн. ихъ сгоранію. Величина поддувальн. отверстій въ дверцахъ *е* и *в* можетъ б. измѣняема съ цѣлью ускоренія или замедленія топки, которая вообще производится довольно медленно: отъ $1^{1}/_{2}$ до 3 час. (нѣсколько скорѣе при топкѣ два раза въ день). Труба закрывается, когда поддувальн. отверстія въ дверцахъ *е* и *в* совсѣмъ потемнѣютъ, т. е. когда вполнѣ прогорѣвшія уголья покроются золою. Посредствомъ особ. приспособленія, видимаго на рис. 45-мъ, рѣшотка *(д)* м. б. опускаема (для прочистки). По той-же системѣ Товарищество Лукашевичъ устраиваетъ и прямоугольн. печи, также покрытыя желѣзн. футляромъ или обложенныя изразцами. Иногда, вмѣсто желѣза или изразцовъ, печи покрываются снаружи слѣдующ. штукатуркою: 8 ч. (по вѣсу) жирн. глины и 1 ч. волокн. азбеста разводятся въ насыщенной солью водѣ до густоты жидк. тѣста. Штукатурка накладывается по умѣренно-нагрѣтой печи. Величина воздушн. камеры *(і)* и число опускн. колодцевъ *(и и)*, понятно, измѣняется съ размѣрами печи. Проемныя печи (т. е. печи, вставленныя въ стѣну, раздѣляющую двѣ смежн. комнаты) Лукашевичъ обыкновен-

Рис. 45-й. Рис. 46-й.

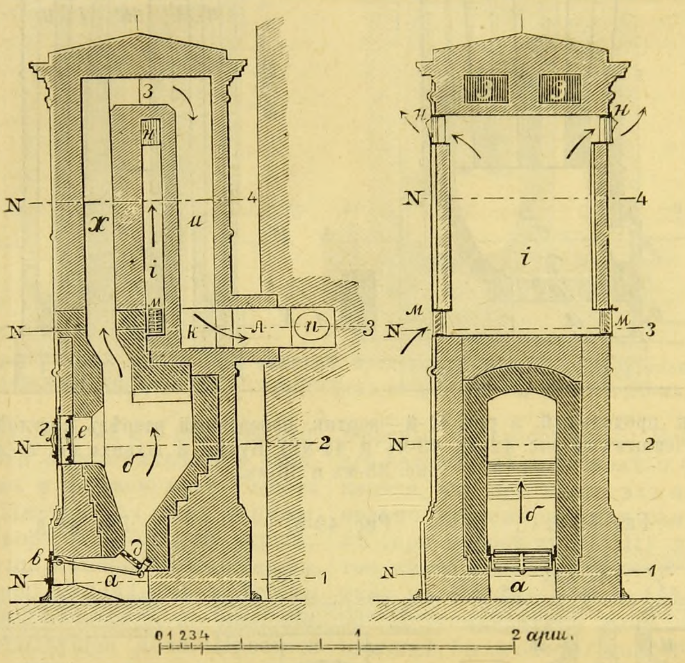


Рис. 45-й—вертик. продольный, а рис. 46-й—вертик. поперечн. разрѣзъ кругл. печи Лукашевича.

Рис. 47-й. Рис. 48-й. Рис. 49-й. Рис. 50-й.

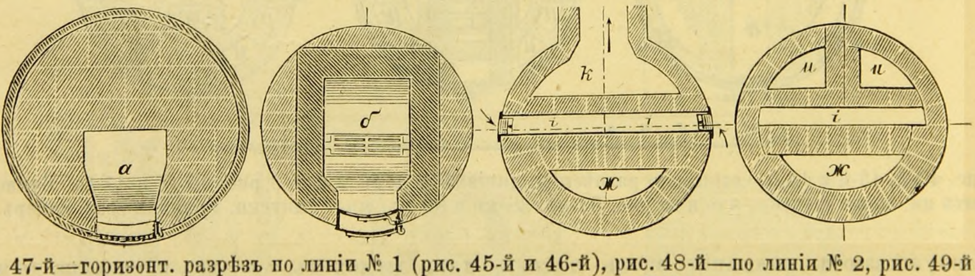


Рис. 47-й—горизонт. разрѣзъ по линіи № 1 (рис. 45-й и 46-й), рис. 48-й—по линіи № 2, рис. 49-й—по линіи № 3 и рис. 50-й—по линіи № 4.

но отдѣляетъ отъ стѣны воздушн. каналами (около 3 вершк. въ поперечникѣ) и соединяетъ эти каналы съ воздушн. камерою (см. рис. 51-й); въ так. случаѣ впускные и выпускные воздушн. душники продѣлываются именно въ эти каналы.

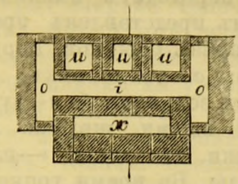


Рис. 51-й. Горизонт. разрѣзъ (на высотѣ воздушн. камеры) прямоугол. проемной печи Лукашевича: *ж*—восходящ. дымоходъ; *иии*—нисходящ. дымоходы; *і*—воздушн. камера; *о о*—воздушн. каналы, отдѣляющіе печь отъ стѣны, въ которую она вставлена; каналы эти соединяются съ камерою *і*.

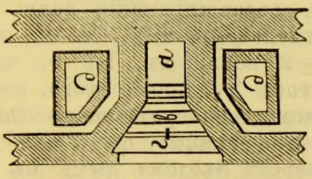


Рис. 52-й. Горизонт. разрѣзъ (на высотѣ топливника) камино-печи: *а*—топливникъ; *в*—рѣшетка; *г*—дверцы; *д* и *д*—опускные колодцы.

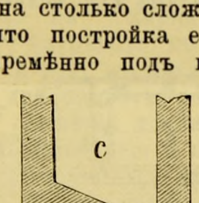


Рис. 53-й. Вертик. продольн. разрѣзъ камино-печи *а* и *в*—какъ на рис. 52-мъ; *с*—восходящій колодецъ.

Извѣстн. печь-калориферъ архит. **Собольщикова,** съ вертикальн. восходящими и горизонтальн. нисходящими дымовыми и воздушн. ходами, грѣетъ достаточно и равномѣрно, можетъ служить хорош. вентиляторомъ; но она на столько сложна по своему устройству, что постройка ея д. б. производима непремѣнно подъ наблюденіемъ опытн. архитектора, а вслѣдствіе намѣреннаго (основаннаго на предубѣжденіи: см. стр. 1026) полнаго изгнанія изъ нея желѣза она, по необходимости, д. б. большихъ размѣровъ. — Терракотовыя (изъ обоженной глины) печи **Ѳ. Давыдова** составляются изъ готовыхъ частей, приготовляемыхъ на фабрикѣ Давыдова въ С.-Петербургѣ; такихъ частей обыкновенно 7: 1) пустой внутри цоколь или основаніе; 2) подъ топливника, накладываемый на основаніе; 3) топливникъ со сводомъ, въ которомъ продѣлано хайло; 4) часть, надѣваемая на топливникъ; въ нее вставляются 5) готовыя перегородки для дымооборотовъ; 6) крышка и 7) карнизъ. Все скрѣпляется между собою глиною. Печь одѣвается снаружи составнымъ-же футляромъ изъ обоженной глины, отстоящимъ отъ печи на $^1/_2$—$^3/_4$ вершка; въ футлярѣ продѣланы верхн. и нижн. душники—для циркуляціи воздуха между нимъ и печью. Б. ч. печей круглыя и небольшой величины: съ футляромъ около 2—2$^1/_2$ арш. высотою и $^3/_4$ арш. въ діаметрѣ. Онѣ оч. удобны, легко составляются сам. обыкновеннымъ печникомъ; въ умѣренныхъ климатахъ могутъ быть употребляемы сами по себѣ, въ болѣе-же холодныхъ—только какъ вспомогательныя при другихъ печахъ, потому что, вслѣдствіе ихъ малой величины, короткости и недостаточности дымооборотовъ, онѣ не въ состояніи давать много тепла. Стынутъ онѣ, конечно, не такъ скоро, какъ металлическія печи, но все-таки гораздо скорѣе кирпичныхъ, а потому должны быть топимы продолжительнѣе и чаще. Судя по устройству топливника и дымоходовъ, полезное дѣйствіе ихъ не должно быть особенно велико. Топить ихъ слѣд. умѣренно, такъ какъ отъ сильнаго жара могутъ давать трещины.—**Камино-печи** отличаются отъ обыкнов. печей только устройствомъ топливника: на подобіе каминнаго, съ болѣе широкимъ и высокимъ топочн. отверстіемъ, съ боков. стѣнками постепенно расходящимися по направленію кпереди. Топочн. отверстіе снабжено створчатыми топочн. дверцами отъ 10 до 12 и болѣе вершковъ шириною; дверцы эти, однако, вставляются

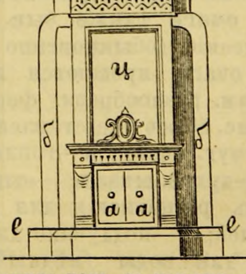


Рис. 54-й. Камино-печь съ наружн. опускн. колодцами *б б* изъ листов. желѣза; *а а*—дверцы; *е е*—основаніе печи; *ц*—зеркало.

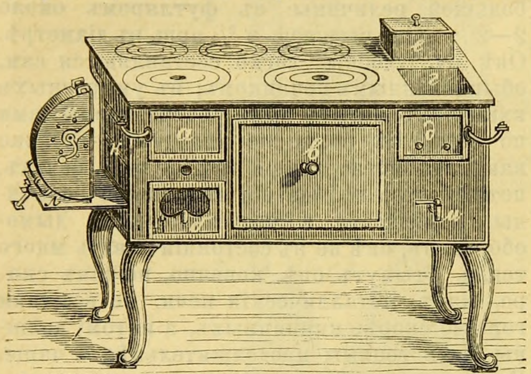


Рис. 55-й. Чугунн. французскій кухонный очагъ.

не въ уровень съ поверхностью лица печи, а нѣсколько отступя (*г* на рис. 52-мъ); стѣнки-же между топочн. дверцами и лицомъ печи, какъ и въ каминахъ, обдѣлыв. изразцами. На рис. 52-мъ показанъ горизонтальный, а на рис. 53-мъ вертикальн. разрѣзъ камино-печи, построенной по плану Свіязева, для топки дровами. Придѣлавъ подъ рѣшеткою *в* зольникъ, печь можно употреблять и для топки каменн. углемъ или коксомъ. При малыхъ размѣрахъ печи опускн. колодцы съ кирпичн. стѣнками *(д д)* могутъ быть замѣнены кругл. желѣзн. трубами вершк. $3^{1}/_{2}$ въ діаметрѣ; трубы эти можно оставлять снаружи (какъ показано на рис. 54-мъ), выкрасивъ ихъ бѣлилами на меду съ уксусомъ. Камино-печи, топимыя при открыт. дверцахъ, имѣютъ пріятность каминовъ, хотя вмѣстѣ съ тѣмъ грѣютъ и какъ печи—своею нагрѣтою массою; но, вслѣдствіе значительн. размѣровъ топливника, онѣ, конечно, употребляютъ топлива гораздо больше печей. Вентилируютъ онѣ далеко не такъ сильно, какъ камины, но, при продолжительн. топкѣ, могутъ вентилировать достаточно. Во всякомъ случаѣ для холодн. климатовъ онѣ цѣлесообразнѣе каминовъ.— **Кухонные очаги** также быв. кирпичные и металлическіе (обыкновенно чугунные). Металлич. очаги продаются готовыми и бываютъ сам. разнообразн. формы и величины. На рис. 55-мъ представленъ оч. удобн. французск. чуг. очагъ: *а*—топливникъ; *б*—зольникъ; *в*—духов. шкафъ; *г*—открытый топливникъ (съ рѣшеткою) для разжиганія древесн. углей; *д*—поддувало для него; *е*—резервуаръ для воды (мѣдный, луженый внутри); *и*—кранъ отъ него. Наружн. боковая стѣнка *(к)* топливника *а* рѣшетчатая и закрывается откидною крышкою *л*. Открывъ эту крышку, на нее можно установить (передъ рѣшеткою *к*) аппаратъ для жаренія на вертелѣ *(м)*, какъ показано на рисункѣ. Чугунн. очаги красивы, удобны, легко содержатся въ чистотѣ, но слишкомъ нагрѣваютъ кухню и, вслѣдствіе больш. потери теплоты ихъ металл. стѣнками, значительно менѣе экономны, чѣмъ кирпичные, въ которыхъ больш. теплоемкость и слаб. теплопроводимость стѣнокъ заставляютъ б. ч. теплоты переходить именно въ плиту. На рис. 56-мъ представленъ продольн. вертикальн. разрѣзъ обыкнов. кирпичнаго кухонн. очага: *а*—топливникъ, отдѣленный рѣшеткою отъ зольника *б*; *в*—духов. шкафъ, раздѣленный выемн. желѣзн. листомъ на верхн. и нижн. половины; *г*—плита; *д*—котелъ для воды. Во время топки дверца топливника запирается, и поддуваніе происходитъ снизу черезъ зольникъ. Дымъ направляется прежде всего между плитою и верхн. стѣнкою шкафа (въ *и*), затѣмъ опускается свади и по бокамъ шкафа внизъ шкафа *(іі)*; оттуда переходитъ въ пространство *(н н н)*, окружающее котелъ *д*, и изъ него въ трубу *е*. Чтобы зола, увлекаемая дымомъ изъ топливника, не попадала въ дымоходы *і*, на мѣстѣ перехода *и* въ *і* на нижней стѣнкѣ *и* дѣлаются небольшіе порожки, задерживающіе золу. Поперечникъ дымоходовъ *и, і, і, н, н, н* около $1^{1}/_{2}$—2 вершковъ. Въ б. ч. очаговъ промежутокъ *и*, кромѣ того, соединяется особ. ходомъ непосредственно (помимо ходовъ около шкафа) съ *н н н*. Въ так. случаѣ передъ входомъ дыма въ *н н н* дѣлаются двѣ задвижки—шкафная и плитная: если открыть шкафн. задвижку и оставить закрытою плитную, то дымъ можетъ проходить изъ *и* въ *н н н* и оттуда въ трубу, только спустившись сначала по стѣнкамъ шкафа внизъ (въ *і і*); если-же, наоборотъ оставить открытою только плитную задвижку, то дымъ уходитъ изъ-подъ плиты *(и)* въ *н н н* и затѣмъ въ трубу, минуя шкафъ; при обѣихъ открытыхъ задвижкахъ дымъ идетъ обоими путями, но преимущественно черезъ плитн. задвижку. Цѣль такого устройства дымооборотовъ понятна безъ объясненій. Подъ шкафомъ и котломъ д. б. вычистныя отверстія съ дверцами. Сказанное о топливникахъ на стр. 1019—20 им. такое-же значеніе для очаговъ, какъ и для комнатн. печей, даже еще большее, п. ч. при обыкнов.

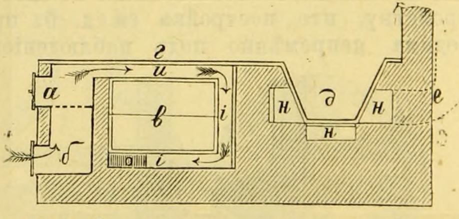


Рис. 56-й. Обыкнов. кирпичный кухонный очагъ — вертик. продольн. разрѣзъ.

большш. топливникахъ очагами-то именно и пожирается наибольшее количество запасаемыхъ на зиму дровъ. Топливникъ д. б. такой величины, чтобы кухарка *не могла* положить въ него сразу болѣе 5—6 полѣнъ дровъ. Въ б. ч. случаевъ достаточны слѣдующ. размѣры: ширина топочн. отверстія и топливника отъ 4 до 6 вершк., высота топочн. отверстія не болѣе 4 вершк.; подъ (рѣшетка) топливника на уровнѣ съ нижн. краемъ топочн. отверстія, а сводомъ ему служитъ чуг. плита, возвышающаяся надъ верхн. краемъ топочн. отверстія вершка на $1^1/_2$—2. Основаніе очага лучше дѣлать на шанцахъ (см. стр. 1026). Боков. стѣнки топливника и зольника выкладываются кирпичемъ вплоть до наружн. стѣнокъ печи; сзади топливникъ отдѣляется отъ шкафа стѣнкою въ $^1/_4$—$^1/_2$ кирпича. Внутренность топливника д. б. выложена огнеупорн. кирпичемъ (по такой-же глинѣ), по крайней мѣрѣ, въ четвертку.

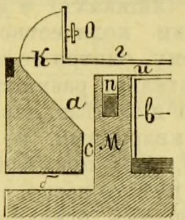


Рис. 57-й. Топливникъ Свіязева для кухонн. очаговъ. Буквы *а, б, в, г* имѣютъ то-же значеніе, что на рис. 56-мъ. См. текстъ.

Верхъ шкафа, для избѣжанія его накаливанія, перекрывается клинкеромъ плашмя. Наружн. стѣнки очага часто дѣлаются въ $^1/_4$ кирпича, но лучше, если онѣ толще—въ $^1/_2$ кирпича, п. ч. назначеніе очага—нагрѣвать не комнату, а плиту, шкафъ и воду въ котлѣ. Для очаговъ, какъ и для комнатн. печей, большш. пользу могутъ принести топливники Свіязева съ откидною дверцею и поддуваніемъ сверху (если очагъ топится дровами). Для только-что описаннаго очага пригоднымъ можетъ б. топливникъ Свіязева, изображенный на рис. 57-мъ; ширина топливника *(а)* и топочн. отверстія *(к)*—во всю ширину плиты; длина топочн. отверстія *(к)*, снабженнаго откидн. дверцею *(о)*, 3 вершка; передн. стѣнка топливника *(а)* въ видѣ спуска, который внизу оканчивается щелью *(с)*, ведущею въ зольникъ *б* и имѣющею въ поперечникѣ около 1—$1^1/_4$ вершка. При топкѣ зольникъ держится закрытымъ и поддуваніе происходитъ черезъ топочн. отверстіе *к*; только при оч. сырыхъ дровахъ иногда приходится, наоборотъ, открывать зольникъ и закрывать топочн. отверстіе. Для лучш. дымосгоранія можно еще провести воздухъ въ начало промежутка *и*, черезъ особ. каналъ *п*, начинающійся въ наружн. боков. стѣнкѣ очага и идущій въ верхней части стѣнки *м*, которая отдѣляетъ задъ топливника отъ шкафа *(в)*; во внутр. отверстіе этого канала, открытое сверху (въ промежутокъ *и*), вставляется дырчатая планка изъ котельн. желѣза—для раздробленія воздуха. На рис. 58-мъ и 59-мъ—большш. очагъ съ двумя шкафами *(в в)* и помѣщеннымъ между ними топливникомъ Свіязева *(а)*.

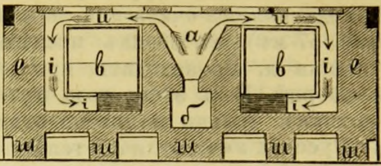


Рис. 58-й. Вертик. поперечн. разрѣзъ большш. кухонн. очага съ двумя шкафами и помѣщеннымъ между ними топливникомъ Свіязева. *а* — топливникъ; *б* — зольникъ; *в в*—шкафы; *е е*—боков. кирпичн. стѣнки очага; *и и* — промежутокъ между плитою и шкафами; *і і* — опускные каналы; *ш ш*... — шанцы основанія очага.

Спуски топливника сдѣланы съ боковъ и спереди, а топ. отверстіе (съ отк. дверцею) помѣщено спереди (какъ на рис. 22-мъ).—Знач. часть теплоты, развиваемой топливомъ въ кухонн. очагахъ, уносится съ дымомъ въ трубу и пропадаетъ даромъ. Если отъ кух. дым. трубы сдѣлать отводъ въ какой-либо аппаратъ, приспособленный для нагрѣванія, напр. хотя-бы въ дымообороты комнатн. печи или въ трубы, нарочно для того устроенныя въ стѣнахъ или у стѣнъ жил. комнаты, то, во время топки очага, горячій дымъ его могъ-бы служить и для нагрѣванія жил. помѣщенія.

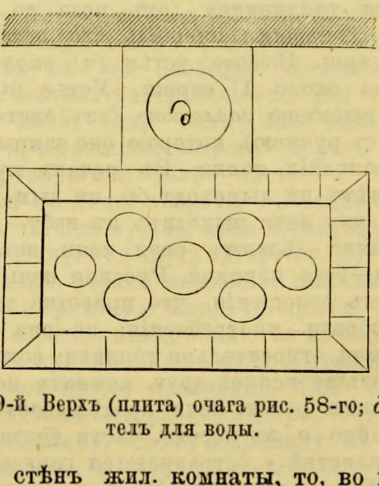


Рис. 59-й. Верхъ (плита) очага рис. 58-го; *д*—котелъ для воды.

Отводъ д. б. снабженъ задвижкою, при помощи которой можно было-бы запирать его (если нагрѣванія не нужно), уменьшать или увеличивать количество проходящаго черезъ него дыма. Соотвѣтственно этому, конечно, д. б. болѣе или менѣе вдвигаема, совсѣмъ открываема или закрываема задвижка главн. трубы очага. Для вентилированія испареній надъ очагомъ, въ дымов. трубѣ продѣлывается достаточн. величины вентиляціонное отверстіе: отъ 10 до 20 кв. вершковъ. Извѣстн. колпаки надъ очагами (изъ крашен. кровельн. желѣза) помогаютъ только тогда, когда они, при помощи отводной желѣзной-же трубы (достаточн. діаметра), сообщаются съ дымов. трубою, а еще лучше—съ поддуваломъ очага или съ каналомъ *п* (на рис. 57-мъ); въ обоихъ послѣдн. случаяхъ топка д. происходить при закрыт. топочн. дверцѣ. Безъ этого рода приспособленій колпакъ только напрасно отнимаетъ свѣтъ.—**Русскія печи** отличаются отъ всѣхъ друг. печей тѣмъ, что въ нихъ притокъ воздуха въ топливникъ и выходъ изъ него дыма происходятъ черезъ одно и то-же отверстіе—топочное. На рис. 60-мъ продольн. вертик. разрѣзъ русск. печи: *с*—топливникъ, *а*—*устье* (топочн. отверстіе), *б*—*шестокъ*, *к*—*щитъ*. Дымъ изъ топливника направляется черезъ устье *(а)* и хайло *(х)* въ пространство *в*, расположенное надъ сводомъ *(д)* топливника, и оттуда, черезъ отверстіе *е*, въ дым. трубу. Внизу печи оставляется свободн. промежутокъ *(и и)*, имѣющій до 17 вершк. высоты и называемый *подшесткомъ;* онъ перекрытъ сводомъ *(н)*, на которомъ покоится подъ топливника, состоящій изъ плашмя положеннаго обыкнов. или подоваго кирпича. Сводъ *(д)* топливника дугообразно спускается въ боков. стѣнки; устье *(а)* им. форму полукруга. Высота топливника (отъ пода до свода) около 13 вершк.; площадь его пода около 2 кв. арш. Высота устья *(а)* около 8, а ширина около 11 вершк. Устье *(а)* снабжено выемною *заслонкою* (изъ листов. желѣза, съ ручкою), которою оно закрывается по окончаніи топки. Въ печахъ курныхъ избъ нѣтъ ни дымохода *(в)*, ни дым. трубы: дымъ изъ печи выходитъ въ избу. Иногда крестьяне дѣлаютъ свои печи изъ одной глины—безъ кирпича. Русская печь удобна въ томъ отношеніи, что пригодна для сам. разнообразн. употребленія; но она оч. не экономна относительно топлива: сожигаетъ его больше всякой друг. комнатн. печи. Въ улучшенн. русск. печи продѣлывается второе хайло *о* въ передн. части свода, а въ пространствѣ *в* устраиваются горизонт. поперемѣнн. дымоходы. Въ так. случаѣ оба хайла *(х* и *о)* снабжаются задвижками и хайло *х* соединяется съ дым. трубою помимо дымоходовъ. Когда задвинута задвижка въ *о*, печь топится, какъ обыкнов. русск. печь; когда-же, наоборотъ, закрыта задвижка въ *х* и открыта въ *о*,—дымъ направляется черезъ дымоходы, что способствуетъ большему нагрѣванію печью помѣщенія. На мѣстѣ шестка *(б)* въ русск. печи м. б. приспособлена чугунн. плита съ отдѣльн. топливникомъ для нея, устраиваемымъ сбоку печи (въ передн. боковой части подшестка)—по образцу топливниковъ кухонн. очаговъ.—Относительно пекарныхъ печей—см. **Хлѣбопеченіе.**—**Кладка печей** производится изъ кирпича по глинѣ. Кирпичъ слѣд. употреблять хорошо, но не слишкомъ обожженный: красный, но не желѣзный или полужелѣзный (покрытый отъ чрезмѣрн. обжиганья глазурью). Стѣнки и сводъ топливника, насадку и др. части печи, подверженныя сильн. жару, лучше класть изъ огнеупорн. кирпича по такой-же глинѣ. Въ мѣстахъ, гдѣ требуется незначительн. толщина кладки, употребл. клинкеръ. Глина д. б. не жирная и достаточно вязкая, безъ примѣси ила и землист. частицъ. Сухую глину предварительно размачиваютъ водою въ *пересѣкахъ* (ящикахъ) и затѣмъ, прибавивъ необходим. количество песка (отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ по объему, смотря по качеству глины и песка), тщательно разминаютъ и смѣшиваютъ (ногами и желѣзн. лопатами). Песокъ д. б. чистый, кварцевый, не оч. мелкій, но и не крупный, безъ примѣси хряща. Огнеупорн. глина, вмѣсто песка, смѣшивается съ толчен. порошкомъ огнеупорнаго-же кирпича. Глины, при кладкѣ, употребл. не болѣе того, сколько нужно для склеиванія кирпичей; швы д. б., по возможности, тонкіе, а для этого кажд. кирпичъ, передъ кладкою, д. б. не обмокнутъ только въ воду, а вполнѣ пропитанъ ею. Внутр. поверхность кладки слѣд. только затирать мокрой тряпкой *(мокрушей)*, но не обмазывать глиной, такъ какъ послѣдняя отъ жара отваливается. Для того, чтобы кирпичн. стѣнки печи могли достаточно быстро прогрѣваться до поверхности ихъ соприкосновенія съ воздухомъ комнаты, онѣ не должны б. оч. толсты. Наружн. стѣнки печи, при обдѣлкѣ ихъ изразцами или листов. желѣзомъ, кладутъ обыкновенно въ $^1/_2$ кирпича; безъ этой обдѣлки—въ $^3/_4$ или также въ $^1/_2$ кирпича. Внутр. раздѣлка между дымоходами—въ $^1/_2$ и $^1/_4$ кирпича. Стѣнки топливника обыкновенно въ $^3/_4$, а свода и пода его въ $^1/_2$ кирпича. Но чтобы нагрѣвательная поверхность печи, по возможности, вездѣ нагрѣвалась равномѣрно, толщина кладки не должна быть вездѣ одинакова: ее слѣд. уменьшать сообразно съ постепеннымъ охлажденіемъ дыма, по мѣрѣ его удаленія отъ топливника (см. стр. 1035); напр., наиболѣе подверженныя жару стѣнки (топливника и начала дымоходовъ) дѣлать въ $^3/_4$ кирпича, затѣмъ въ $^1/_2$ кирпича и, наконецъ, въ $^1/_4$ кирпича; стѣнки конца дымоходовъ, передъ переходомъ въ дым. трубу, могутъ б. даже только въ толщину клинкера, положеннаго на ребро (т.-е. въ $^1/_6$ кирпича). Такое постепенное утонченіе стѣнокъ, вслѣдствіе свойствъ кладки, дѣлается, конечно, уступами (рис. 34-й). Выраженіе «въ 1 кирпичъ» означаетъ въ цѣлую длину кирпича (6 вершк.), «въ $^1/_2$ кирпича»—въ половину длины кирпича (3 вершка), «въ $^1/_4$ кирпича» — въ четверть длины кирпича ($1^1/_2$ вершка). Такъ какъ ширина обыкн. кирпича 3 вершка, а толщина $1^1/_2$ вершка, то при стѣнкѣ въ $^1/_2$ кирпича послѣдній кладется плашмя длиннымъ ребромъ вдоль стѣнки, а при стѣнкѣ въ $^1/_4$ кирпича ставится на одно изъ реберъ (длинное или короткое). При толщинѣ стѣнки въ $^3/_4$ кирпича—въ два ряда: одинъ рядъ (обыкновенно внутренній) изъ кирпича, положеннаго плашмя вдоль стѣнки, а другой изъ кирпича на ребро. Тѣ стѣнки печи, которыя не соприкасаются никакою стороною съ воздухомъ комнаты, напр. раздѣлка между дымоходами некамерной печи, могутъ состоять изъ одного ряда соотвѣтств. толщины; стѣнки-же, одна сторона которыхъ соприкасается съ комнатн. воздухомъ, во избѣженіе проникація дыма въ комнату, дѣлаются изъ одного ряда кирпича только тогда, когда онѣ со стороны воздуха обдѣланы листов. желѣзомъ или изразцами; безъ этой обдѣлки класть ихъ слѣд. въ два ряда, при чемъ кирпичъ или въ обоихъ рядахъ ставится на ребро, или-же въ одномъ ряду (внутреннемъ) плашмя, а въ другомъ на ребро, смотря по толщинѣ стѣнокъ. Если въ два ряда приходится выводить стѣнку въ $^1/_4$ кирпича толщиною, то, вмѣсто обыкн. кирпича, употребл. клинкеръ въ $^3/_4$ вершка толщиною, и оба ряда кладутся на ребро. *Перевязка* кирпича (т.-е. расположеніе кладки) во всѣхъ случаяхъ д. б. такова, чтобы швы одного ряда не приходились противъ швовъ другого ряда. Перекрышка печи дѣлается изъ двухъ—трехъ рядовъ кирпича плашмя. Для чистоты, ее лучше выводить въ уровень съ верхн. краями стѣнокъ печи и также обдѣлывагь изразцами (если печь изразцовая). Чтобѣ кладка не раздавалась отъ жару, стѣнки печи нерѣдко связываются между собою полосками желѣза, загнутые концы которыхъ задѣлываются снаружи въ стѣнки (въ швы кирпичей). Иногда вся печь снаружи окружается въ 2—3 мѣстахъ обручнымъ желѣзомъ. Надъ верхн. краемъ топочн. или трубн. отверстій и вообще на всѣхъ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ снизу кладки имѣется нѣсколько обширная пустота, помѣщаются, для поддержки, достаточно толст. полосы желѣза; такъ какъ желѣзо расширяется отъ жару гораздо болѣе кирпича, то концы желѣзн. полосъ не должны упираться въ кладку очень плотно, а лежать въ ней свободно. Подобныя-же полосы желѣза употребляются для перекрышки печи, если подъ нею находится пустое пространство. *Изразцы* передъ кладкою сортируются: болѣе чистые и бѣлые ставятся на лицо, а прочіе въ болѣе скрытыя мѣста. Гдѣ нужно, края изразцовъ пригоняются другъ къ другу осторожн. обтескою. При кладкѣ, рюмки изразцовъ выполняютъ глиною съ примѣсью кирпичн. щебня. Обыкновенно изразцы прикрѣпляются къ кирпичн. стѣнкамъ при помощи гвоздей и отожженной, скрученной вдвое, проволоки. Вся кладка печи и обдѣлка ея изразцами д. производиться по наугольнику, отвѣсу и правилу. По окончаніи обдѣлки изразцами швы между ними *распудриваются;* для этого вся печь окрашивается мѣломъ (или алебастромъ) и затѣмъ, когда краска высохла, вытирается тряпкою: мѣлъ остается только на швахъ. Кладка печи производится постепенно снизу вверхъ, отъ основанія до перекрышки, при чемъ всѣ части печи, лежащія на одномъ уровнѣ, выкладываются параллельно. На-

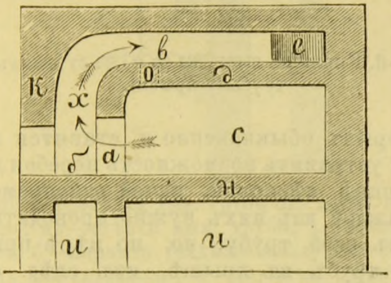


Рис. 60-й. Русская печь—вертик. продольн. разрѣзъ.

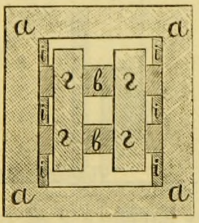


Рис. 61-й. Схема кладки *насадки: а а а а*—кирпичн. стѣнки восходящаго дымохода; *і і і і і і*—выступы, на которые кладется первый рядъ *в* кирпичей насадки; *г*—второй рядъ кирпичей.

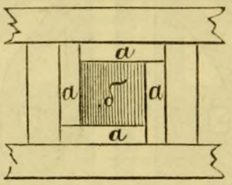


Рис. 62-й. Обкладка кирпичами *(а а а а)* внутренности стѣнныхъ дым. трубъ; *б*—просвѣтъ трубы.

ружн. обдѣлка, состоящая изъ желѣза или изразцовъ, идетъ также параллельно съ друг. частями (см. стр. 1031). *Основаніе* печи въ нижн. этажахъ дѣлается на особ. кирпичн. фундаментѣ, а въ средн. и верхн. этажахъ на желѣзн. или чугунн. кронштеинахъ или на рельсахъ, по которымъ настилаются доски. Основаніе для печи всегда слѣд. дѣлать на шанцахъ, т. е. на кирпичахъ, поставленныхъ съ промежутками между ними для циркуляціи воздуха (см. стр. 1026); высота основанія (промежутокъ между поломъ и подомъ печи) обыкновенно въ 6 вершк. *Насадка* (стр. 1030) есть ничто иное, какъ рѣшетка, устроенная изъ нѣсколькихъ, расположенныхъ одинъ надъ другимъ, рядовъ кирпича, положеннаго на ребро. Ряды имѣютъ поперемѣнное направленіе и пересѣкаются между собою подъ прямымъ угломъ: второй рядъ лежитъ перпендикулярно къ первому, третій перпендикулярно ко второму и параллельно съ первымъ, четвертый перпендикулярно къ третьему (и первому) и параллельно со вторымъ и т. д. (см. рис. 61-й, 24-й и 25-й). Кирпичи кладутся на-сухо (не смоченные). Промежутки между кирпичами одного ряда дѣлаются въ $1^1/_2$—2—$2^1/_4$—$2^1/_2$ вершка. Сумма просвѣтовъ всѣхъ промежутковъ насадки, лежащихъ на одной горизонт. плоскости, д. б. не менѣе (но можетъ б. болѣе) попер. сѣченія сам. узк. мѣста дым. трубы. *Дымов. трубы* внутри кирпичн. стѣнъ выводятся (на известков. растворѣ) каменщиками при кладкѣ стѣнъ; печники только обмазываютъ ихъ внутри глиною; но такъ какъ глина отъ дѣйствія паровъ размокаетъ и при чисткѣ трубъ (ядромъ) отваливается, то лучше обкладывать внутренность стѣнныхъ трубъ кирпичемъ по глинѣ, какъ показано на рис. 62-мъ. Для избѣжанія трещинъ и пропусканія дыма въ комнаты, стѣнки трубы со стороны комнатъ не должны б. тоньше $^1/_2$ кирпича. Если толщина стѣны не достаточна, то противъ трубы ее утолщаютъ на сколько нужно (дѣлаютъ *пилястру*). Во избѣжаніе охлажденія трубъ наружн. воздухомъ, ихъ всегда прокладываютъ во внутр. стѣнахъ, у которыхъ обыкновенно и ставятся печи. Чтобы устранить возможность перебоя дыма при топкѣ нѣскольк. печей одновременно, для каждой изъ нихъ нужно проводить въ стѣнахъ особ. трубу; но, по мѣрѣ приближенія трубъ къ крышѣ, ихъ слѣд. сближать и соединять на чердакѣ, по возможности, въ общіе стволы, при чемъ наклонамъ сводимыхъ трубъ даютъ покатость, достаточную для легкаго прохожденія по нимъ ядра при чисткѣ (рис. 63-й); если-же этого нельзя сдѣлать, то въ мѣстахъ, могущихъ задержать ядро, ставятъ прочищальн. дверцы. Стѣнки трубъ на чердакѣ и выше д. б. не менѣе, чѣмъ въ $^1/_2$ кирпича; онѣ кладутся по извести и на чердакѣ отбѣливаются снаружи (чтобы видны были могущія образоваться трещины), а надъ крышею покрываются съ внѣшн. стороны штукатуркою. Сверхъ коня крыши трубы выводятся не менѣе, чѣмъ на 1 арш., а по скатамъ крышъ тѣмъ выше, чѣмъ дальше онѣ отъ коня. Для избѣжанія течи между трубою и крышей, въ трубѣ надъ

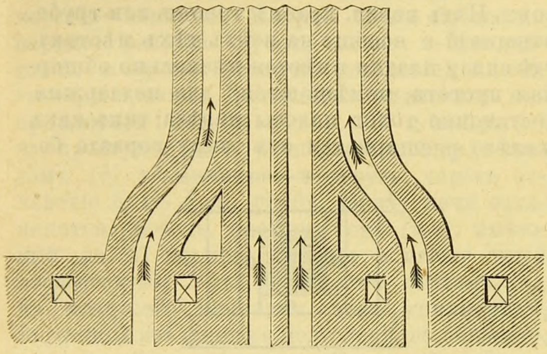


Рис. 63-й. Сводка дым. трубъ на чердакѣ.

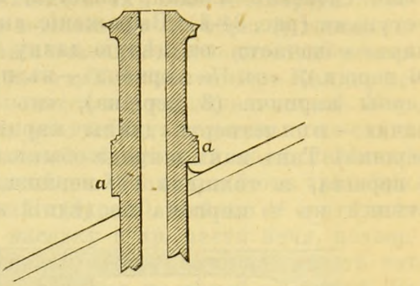


Рис. 64-й. Кирпичн. выступы *(a a)* на стѣнкахъ дым. трубы у крыши.

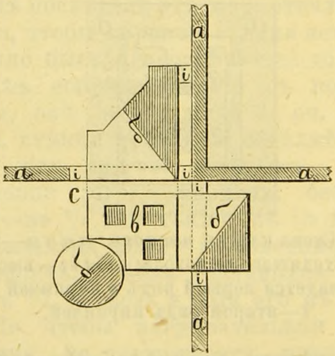


Рис. 65-й. Коренныя дым. трубы въ деревянн. зданіяхъ; отдѣленіе трубъ и проемныхъ печей отъ деревянн. стѣнъ кирпичн. раздѣлкою: *ббб*—три печи; *в*—три коренн. трубы, соединенныя въ одинъ общій столбъ; *aaaa*—деревянн. стѣны; *iiiii*—кирп. раздѣлка.

крышей дѣлаются кирпичн. выступы *аа* (рис. 64-й). Въ *деревянныхъ зданіяхъ* дымъ изъ печей выводится при помощи такъ назыв. *коренныхъ* трубъ (рис. 65-й), стоящихъ на особ. фундаментѣ; толщина стѣнокъ этихъ трубъ д. б. не менѣе 1—½ кирпича. Какъ въ деревянн., такъ и въ каменн. строеніяхъ печи и трубы д. б. отдѣлены отъ деревянн. частей кирпичн. *раздѣлкою*.

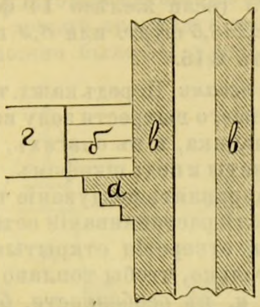


Рис. 66-й. Раздѣлка дым. трубы отъ дерев. пола или потолка: *вв*—стѣнки дым. трубы; *г*—полъ или потолокъ; б—кирпичн. раздѣлка между дым. трубою и поломъ или потолкомъ; *а*—кирпичн. спускъ (уступами) подъ потолкомъ, закрываемый обыкновенно штукатурн. карнизомъ.

Толщина раздѣлки въ ½, а для сильно нагрѣвающихся приборовъ (большихъ очаговъ, духов. печей и т. п.) въ 1 кирпичъ, при чемъ, для большей безопасности, дерево можно еще сначала обкладывать войлокомъ, пропитаннымъ глиною, и затѣмъ обивать кровельн. желѣзомъ. Проемныя печи въ дерев. стѣнахъ отдѣляются кирпичемъ, задѣлываемымъ подъ лицо (*і і*.. на рис. 65-мъ).

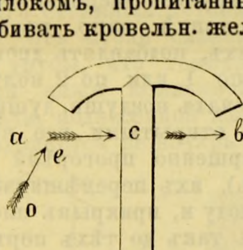


Рис. 67-й. Костыль изъ листов. желѣза, насаживаемый въ дым. трубу: *с*—цилиндрич. часть; *ав*—колѣно; два различн. направленія вѣтра: отъ *а* къ *в* или отъ *о* къ *е*.

На рис. 66-мъ показана раздѣлка между трубою и поломъ. Края верхушки трубъ покрываются листов. желѣзомъ, а для защиты трубъ отъ дождя надъ ними ставятся желѣзн. зонтики. На тягу дыма въ трубахъ оказываетъ большое вліяніе *вѣтеръ*; вліяніе это преимущественно замѣтно на трубахъ, стоящихъ по скату крыши ниже ея коня, или на трубахъ, расположенныхъ ниже стѣнъ сосѣдн. зданій. Поэтому надъ трубами такого рода дѣлаются надлежащей высоты надставки изъ листов. желѣза. Въ высокихъ и вполнѣ вертикальн. трубахъ (напр. фабричныхъ) вліяніе вѣтра м. б. предотвращено извѣстнымъ суженіемъ (не превосходящимъ предѣловъ потребности въ тягѣ) верхняго конца трубы. Но въ трубахъ комнатн. печей, имѣющихъ обыкновенно не сильную тягу, одного этого не достаточно: нужны особыя приспособленія, между которыми наиболѣе извѣстны *костыли* и *флюгарки*. Костыль (рис. 67-й), защищая трубу достаточно при горизонтальномъ направленіи вѣтра (отъ *а* къ *в* или обратно), оказываетъ мало пользы при вѣтрѣ снизу верхъ *(о е)*. Флюгарка (рис. 68-й), вращающаяся по направленію вѣтра, могла-бы вполнѣ удовлетворять своему назначенію, если-бы не портилась такъ часто: отъ ржавчины, замерзанія воды около оси ея вращенія и. т. п.

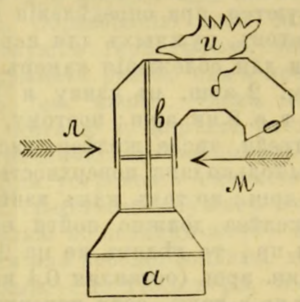


Рис. 68-й. Флюгарка: *а*—часть, которою флюгарка вставляется въ дым. трубу; *в*—ось, на которой вращается флюгарка; *бо*—колѣно флюгарки; *и*—гребешокъ. При направленіи вѣтра *л* флюгарка д. поворачиваться такъ, какъ показано на рисункѣ; при направленіи вѣтра *м*—въ противуположн. сторону.

Переставшая-же вращаться флюгарка болѣе вредна, чѣмъ полезна. Хорошо дѣйств. *конусообразный колпакъ* изъ листов. желѣза (рис. 69-й), висящій на стержнѣ *а в*; дѣйствіе его понятно изъ рисунка (В); но колпакъ этотъ нерѣдко срывается вѣтромъ, дующимъ снизу вверхъ (*м* въ А). Изъ множества друг. приспособленій одно изъ самыхъ простыхъ и прочныхъ—приборъ архитектора И. Свіязева, изображенный на рис. 70-мъ: А вертикальный, В горизонтальн. разрѣзъ прибора, состоящаго изъ склепанныхъ м. с. посрединѣ *(е)* накрестъ достаточно толстыхъ желѣзн. листовъ, покрытыхъ сверху крышкою *и к*. Приборъ вставляется въ трубу, какъ показано на рисункѣ. Когда вѣтеръ дуетъ по направленію *і* (В), свободными для дыма остаются три промежутка: *а е с*, *с е о* и *д е о;* при вѣтрѣ *м* — два промежутка: *а е с* и *с е о*. — **Разсчетъ матеріаловъ и работы.** Общ. руководствомъ для этого могутъ служить кубич. объемъ печи и квадр. содержаніе ея поверхностей. Средн. числомъ на 1 куб. арш. кирпичн. печи можно приблизительно принять: кирпича 100—110 штукъ, глины и песка по 0,0125—0,014 куб. саж., печниковъ (или рабоч. дней одного печника) 0,67; при обдѣлкѣ печи изразцами число печниковъ д. б. увеличено до 0,87, а для камерныхъ печей до 1,2 и болѣе, смотря по сложности устройства печи. Кромѣ того, на всю печь величиною въ 8—10 куб. арш.: печн. проволоки около 3 ф., брусков. (6 дюйм.) гвоздей 7 фунт., желѣзн. двухфунтов. полосокъ 4 (употребляются не при всѣхъ печахъ), затѣмъ необходим. приборы—вьюшки, дверцы и пр. Количество изразцовъ для изразчат. печи д. б. вычислено на основаніи квадр. содержанія наружн. поверхности печи и размѣровъ употребляемыхъ изразцовъ (простыхъ или полуторныхъ). Величиною-же наружн. или камерн. поверхности печи руководствуются при опредѣленіи числа желѣзн. листовъ, нужныхъ для наружн. футляра или для обложенія камеръ. Желѣзн. листъ им. 2 арш. въ длину и 1 арш. въ ширину, т. е. 2 кв. арш.; поэтому, для полученія потребн. числа желѣзн. листовъ, слѣдовало бы только данн. поверхность раздѣлить на 2 кв. арш.; но такъ какъ извѣстн. количество желѣза должно пойти на фальцы, загибы и пр., то дѣлятъ не на 2 кв. арш., а на 1,6 кв. арш. (оставляя 0,4 кв. арш. на фальцы и пр.); напр., если поверхность печи 12,56 кв. арш., то нужное на нее число желѣзныхъ листовъ должно быть $\frac{12{,}56}{1{,}6}=7{,}85$ или около 8. Число кровельщиковъ для 1 кв. арш. наружн. поверхности (футляра) принимаютъ равнымъ 0,18, а для 1 кв. арш. внутр. поверхности (камерной) вдвое, т.-е. 0,36. *Примѣрн. разсчетъ для кирпичн. голландск. печи (безъ изразцовъ), имѣющей въ объемѣ 8,75 куб. арш. (4 арш. высотою, 1,75 арш. шириною и 1,25 арш. глубиною):* кирпича $100\times8{,}75=875$ шт., глины и песка по $0{,}0125\times8{,}75=0{,}11$ куб. саж., печн. проволоки 3 ф., гвоздей брусков. (6 дюйм.) 7 фунт., двухфунтов. желѣзн. полосокъ 4, вьюшка 1, топочн. дверца 1, трубн. дверца 1, печниковъ $0{,}67\times8{,}75=6{,}12$. *Примѣрн. разсчетъ для кругл. камерн. печи Войницкаго въ желѣзн. футлярѣ, изображенной на рис. 40-мъ—44-мъ и имѣющей объемъ въ 8,4 куб. арш., наружн. поверхность въ 22,4 кв. арш. и внутр. камерн. поверхность въ 6 кв. арш.:* кирпича обыкн. 800 шт., огнеупорн. (англ.) 200 шт. и клинкера 300 шт., глины и песка по $0{,}0125\times8{,}4=0{,}105$ куб. саж., огнеупорн. (англ.) глины около 15 пуд., проволоки 3 ф., брусков. (6 дюйм.) гвоздей 7 ф., штукат. гвоздей 20 шт., герметич. топочн. дверецъ 1, поддувальн. дверецъ 1, вычистн. дверецъ (двойныхъ) 4, впускныхъ душниковъ (въ формѣ рѣшетокъ) 2, выпускн. душниковъ 2, печниковъ $1{,}2\times8{,}4=10$; на футляръ желѣзн. листовъ $\frac{22{,}4}{1{,}6}=14$ и кровельщиковъ $0{,}18\times22{,}4=4$; на обложку камеръ желѣзн. листовъ $\frac{6}{1{,}6}=3{,}75$ и кровельщиковъ $0{,}36\times6=2{,}16$; всего желѣзн. листовъ 17,75 (если желѣзо 14 фунтовое, то $17{,}75\times14=248{,}5$ фунт. или *6,2* пуда) и кровельщиковъ 6,16.

Уходъ за печами. Передъ кажд. топкою нужно прежде всего выгрести золу изъ топливника или зольника, а въ очагахъ, кромѣ того, изъ подъ плиты и подъ шкафомъ. При растапливаніи направлять поддуваніе топочн. дверцами, а послѣ растапливанія оставлять дверцы топочн. отверстія открытыми не болѣе какъ на столько, чтобы топливо горѣло безъ замѣтнаго и, въ особенности, безъ темнаго дыма; далѣе этого предѣла открывать дверцы не слѣдуетъ, такъ какъ избытокъ притекающаго воздуха только охлаждаетъ топливо и уноситъ тепло въ трубу. По мѣрѣ прогоранія топлива и ослабленія горѣнія, топочн. дверцы соотвѣтственно прикрываются, а не оставляются открытыми настежъ, какъ это иногда дѣлаютъ. Въ печахъ съ поддуваніемъ снизу, черезъ рѣшетку, топочн. отверстіе, послѣ растапливанія, закрывается, и горѣніе точно такимъ-же образомъ регулируется дверцею зольника. При постепенн. топкѣ, напр. въ Свіязевскихъ топливникахъ, подбавлять дрова нужно понемногу — по 1 или по 2 полѣна. Въ камерныхъ печахъ воздушн. душники должны оставаться открытыми все время. Когда дрова совершенно прогорѣли (нѣтъ болѣе головешекъ), ихъ перемѣшиваютъ, разгребаютъ по поду и, прикрывъ плотно дверцу, оставляютъ такъ до тѣхъ поръ, пока угли не *подернутся золою;* послѣ этого, снова прикрывъ плотно топочн. дверцу, закрываютъ вьюшку. Лучшія топочн. дверцы вообще *герметическія;* но и герметическія дверцы слѣд. закрывать только послѣ совершенн. прогоранія топлива (см. выше), а не ранѣе; въ противн. случаѣ сгораніе недогорѣвшаго топлива будетъ не полное, съ отдѣленіемъ въ дымѣ жидк. продуктовъ, осаждающихъ въ дым. трубѣ трудно очищаемую смолист. сажу и вообще портящихъ трубу. Если оставить трубу открытою, то при герметическ. дверцахъ печь охлаждается не такъ скоро, какъ при обыкнов. топочн. дверцахъ, но все-таки *скорѣе, чѣмъ при закрытой трубѣ.* Поэтому и при герметическ. дверцахъ слѣдуетъ, не опасаясь угара, закрывать трубу. При топкѣ каменн. углемъ, коксомъ и т. п. закрывать трубу можно только тогда, когда всѣ угли совершенно потухли, а такъ какъ

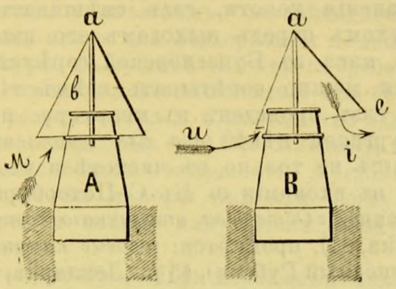


Рис. 69-й. Конусообразный колпакъ: *а*—колпакъ; *в*—штифтъ, на которомъ сидитъ колпакъ. Въ *A* колпакъ въ покоѣ; въ *B* онъ приподнялся со стороны *е* подъ вліяніемъ вѣтра, дующаго отъ *и* къ *i*. При вѣтрѣ *м* (снизу) колпакъ часто срывается.

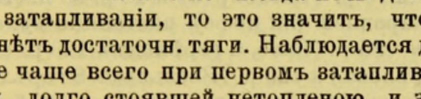


Рис. 70-й. Приборъ Свіязева для защиты дым. трубы отъ вѣтра: см. текстъ.

прогораніе этихъ веществъ происходитъ гораздо медленнѣе, чѣмъ дровъ, то при нихъ возможно ограничиться однимъ запираніемъ гермет. дверецъ топочн. отверстія и вольника. Если дымъ проведенъ подъ вьюшку, то послѣ закрыванія послѣдней можно, если нужно, открыть трубн. дверцу—для вентиляціи помѣщенія (см. стр. 1027—28). Чтобы вентиляція не была слишкомъ сильна, лучше въ трубн. дверцѣ продѣлать особ. отверстіе, которое можно было-бы уменьшать и увеличивать по желанію.—Когда печь дымитъ при затапливаніи, то это значитъ, что въ ней нѣтъ достаточн. тяги. Наблюдается дымленіе чаще всего при первомъ затапливаніи печи, долго стоявшей нетопленою, и зависитъ б. ч. отъ столь сильнаго остыванія дымовой трубы, что температура въ ней становится ниже комнатной; при этомъ пламя свѣчи, поднесенной къ топочн. отверстію, наклоняется не внутрь топливника, а наружу—въ комнату. Для устраненія дымленія обыкновенно достаточно прогрѣть (растопками) трубу во вьюшкѣ или-же открыть форточку. О средствахъ противъ дымленія, причиняемаго вѣтромъ—см. стр. 1045. Въ печахъ съ сильн. тягою, напр. въ каминахъ, дымленіе можетъ зависѣть отъ недостаточнаго притока воздуха; въ так. случаѣ слѣд. открыть всѣ двери, а если нужно, то и форточку. Наконецъ, дымленіе можетъ быть слѣдствіемъ накопленія въ трубѣ сажи или засоренія ея обломками кирпича и мусоромъ (см. ниже). Поэтому правильн. чистка дым. трубъ составл. необходимое условіе хорош. горѣнія топлива въ печи. Осенью, передъ началомъ топки, всѣ трубы д. б. осмотрѣны и прочищены; затѣмъ трубы комнатн. печей слѣд. чистить черезъ 2 недѣли, а трубы очаговъ и друг. сильно нагрѣваемыхъ и постоянно дѣйствующихъ приборовъ еженедѣльно. Очистка трубъ у насъ производится метлою, которая, вмѣстѣ съ чугунн. ядромъ, опускается на веревкѣ въ трубу. Отъ ударовъ ядра со стѣнокъ сыплется мусоръ (иногда куски кирпича и даже цѣлые кирпичи), падающій въ нижн. части трубы (у вьюшки, въ горизонтальн. борова, переводящіе дымъ въ трубу, и т. п.); оттуда онъ и долженъ б. выгребаемъ послѣ кажд. чистки трубъ. Иногда стѣнки трубы покрываются *смолист. сажею,* чаще всего при топкѣ сыр. дровами или вообще при плохомъ горѣніи топлива. Образованію этой сажи именно способствуютъ герметическ. дверцы, если ихъ закрывать ранѣе, чѣмъ прогорѣло все топливо (см. выше). Сажа эта не очищается метлою и, нерѣдко загораясь, бываетъ причиною *выкидыванія* изъ трубы пламени. Для устраненія смолист. сажи пока единств. средствомъ служитъ *выжиганіе;* съ этою цѣлью во вьюшкѣ жгутъ солому, сух. растопки или вообще топливо, дающее большое пламя, — до тѣхъ поръ, пока сажа не воспламенится. При этомъ, конечно, д. б. соблюдаемы всѣ предосторожности отъ пожара. Утверждаютъ, что топка печи въ теченіи нѣкотор. времени осинов. дровами дѣлаетъ смолист. сажу рыхлою и потому доступною для обыкнов. чистки метлою.

Комнатныя нефтяныя и газовыя печи. Нефть при сгораніи образ. почти въ четыре раза болѣе единицъ тепла, чѣмъ дрова (см. стр. 1017); цѣна нефти въ Россіи въ настоящ. время оч. низка. Поэтому распространеніе **о.** нефтью было-бы желательно. На паровыхъ судахъ Каспійскаго моря и на нѣкоторыхъ желѣзн. дорогахъ оно теперь дѣйствительно входитъ въ употребленіе. Сдѣланы попытки и къ примѣненію нефти для домашн. **о.**; между прочимъ, нѣсколько комнатн. печей съ нефтян. **о.** (или ихъ моделей) было на выставкѣ предметовъ освѣщенія 1887—88 г. въ С.-Петербургѣ («Омега» Земленицкаго, печи торг. дома Макарова, Нобеля, Дьякова и др.); но ни одной изъ существующ. комнатн. нефтян. печей пока нельзя рекомендовать—по причинѣ сложн. ухода за ними. Небольш. керосин. кухни извѣстны всѣмъ.—**О.** газомъ оч. удобно: по чистотѣ, по отсутствію почти всяк. ухода, по легкости управленія **о.** Но употребленію газа, какъ средства для **о.** помѣщеній, пока еще мѣшаетъ его дороговизна; 1000 куб. фут. газа по количеству развиваемой ими при горѣніи теплоты соотвѣтствуютъ менѣе, чѣмъ 2 пуд. (1,7) каменн. угля, а между тѣмъ стоимость ихъ болѣе чѣмъ въ 5 разъ превышаетъ стоимость 2 пуд. каменн. угля (1000 куб. фут. газа для отопленія въ Петербургѣ стоятъ 1 р. 60 к.).

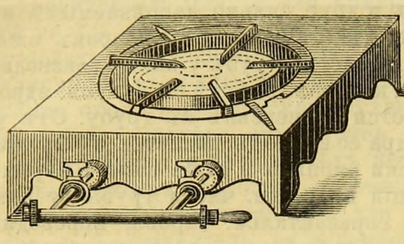


Рис. 71-й. Газовая плита въ одну канфорку.

Но для извѣстн. цѣлей, напр. для лабораторій и для кухонь, газъ и въ настоящ. время м. б. не только удобнымъ, но и выгоднымъ топливомъ, п. ч. даетъ возможность продолжать **о.** не болѣе того, сколько нужно. Комнатн. печи для **о.** газомъ дѣлаются или въ формѣ каминовъ, или небольш., б. ч. кругл., чугунн. или желѣзн. печей. Такъ какъ пламя газа даетъ очень мало лучистой теплоты, то газовые камины не выгодны; для увеличенія отраженія ими лучист. теплоты, ихъ внутри обыкновенно выкладываютъ гофрированными мѣдн. листами, а пламя иногда пускаютъ между кусочками асбета; это придаетъ пламени яркость и камину пріятн. видъ, но увеличиваетъ теплоту немного.

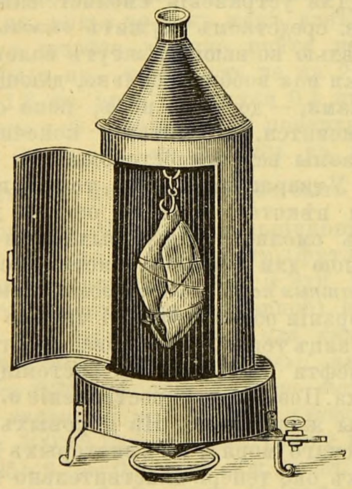


Рис. 72-й. Газовый приборъ для жаренія на вертелѣ.

Газовыя печи, во всяк. случаѣ, выгоднѣе каминовъ. Если печь небольшая (съ мал. количествомъ рожковъ) и топится не долго, то она м. б. и безъ трубы; но тамъ, гдѣ пламя большое или топка нѣсколько продолжительная, печь непремѣнно д. б. соединена съ дым. трубою, п. ч. продукты горѣнія газа вредны. И при настоящ. стоимости газа, газов. печи м. б. выгодны въ тѣхъ случаяхъ, когда требуется быстрое согрѣваніе помѣщенія на короткое время. Но, какъ сказано выше, газъ преимущественно удобенъ для химическ. или физическ. лабораторій и для небольш. кухонь. На рис. 71-мъ показана небольш. газов. плита въ одну канфорку, а на рис. 72-мъ газ. приборъ для жаренія на вертелѣ. Для устраненія копоти, газъ смѣшивается съ воздухомъ передъ выходомъ его изъ рожковъ, какъ въ Бунзеновской горѣлкѣ. Газ. кухни можно совѣтывать всѣмъ тѣмъ, у кого газъ проведенъ въ квартиру: при петербургской цѣнѣ *газа для отопленія* выигрышъ не только въ чистотѣ и удобствѣ, но и въ экономіи **о.** Въ С.-Петербургѣ, въ магазинѣ «*Общества столичнаго освѣщенія*» (Мойка, 64), продаются: *газовые камины* 15 р. (переносный Губена), 45 р. (Леклерка, Байли и Фонтена въ 12 отверстій), 75 р. (Видау въ 20 отверстій) и 125 р. (Флетчера, съ асбестомъ, въ 20 отверстій); *газовыя печи* отъ 90 р. (Кутчера въ 56 отверстій, переносная); маленькія *газовыя кухни*—въ 1 горѣлку (Вэле) 3 р. 75 к., 4 р. 50 к. и 6 р. 50 к., въ 3 горѣлки 15 р. (Вьельярда) и 18 р. 50 к. (Водде, съ жаровней для кофе); настоящіе *кухонные очаги*—85 р. (Вэле, 6 горѣлокъ), 120 р. (Вэле, 8 горѣлокъ) и 125 р. (Вьельярда, 8 горѣлокъ); *канфорки для нагрѣванія утюговъ* (удобны) — 6 р. 50 к. (1 горѣлка) и 8 р. (2 горѣлки).

Вентиляція при помощи комнатн. печей. Печи, не имѣющія воздушн. камеръ, могутъ только вытягивать испорченн. воздухъ изъ комнаты: черезъ топочн. дверцу во время топки или черезъ дымов. трубу послѣ закрытія вьюшки (стр. 1027—28), при чемъ свѣжій воздухъ доставляется или одною естеств. вентиляціею, или, кромѣ того, и посредствомъ небольш. отверстій, продѣланныхъ въ стѣнахъ или окнахъ (см. **Вентиляція**). Въ камерн. печахъ внѣшн. воздухъ м. б. вводимъ въ камеры печей и поступать изъ нихъ въ комнаты уже нагрѣтымъ. Съ этою цѣлью пробитое въ наружн. стѣнѣ отверстіе сообщается съ нижн. частью камеръ печи каналомъ, который проводится или подъ поломъ, если то позволяетъ направленіе балокъ, или-же возлѣ поперечн. стѣны, какъ разъ надъ поломъ. Воздушный каналъ м. б. кирпичный и деревянный (плотно сбитый) или даже желѣзный; во всяк. случаѣ его слѣд. обернуть снаружи войлокомъ или обложить друг. веществами, плохо проводящими тепло. Каналъ д. б. снабженъ задвижкою—для закрыванія или измѣненія его просвѣта сообразно съ надобностью. Задвижку слѣд. дѣлать ближе къ внѣшн. отверстію трубы, а лучше, если ихъ двѣ—одна у внѣшн., а другая у внутр. конца трубы (передъ печью). Количество притекающаго въ печь черезъ каналъ воздуха б. зависѣть отъ разницы въ температурѣ между внѣшн. воздухомъ и внутренностью печи и отъ размѣра поперечнаго сѣченія канала, которому обыкновенно даютъ не болѣе 6—10 квадр. вершковъ; по мѣрѣ-же увеличенія разницы въ температурѣ (т. е. по мѣрѣ усиленія холодовъ) просвѣтъ трубы д. б. (посредствомъ задвижекъ) уменьшаемъ соотвѣтственно, такъ какъ иначе для поддержанія комнатн. температуры на нужной высотѣ потребовалось-бы слишкомъ много топлива; при большихъ морозахъ, когда м. б. достаточно одной естествен. вентиляціи (см. **Вентиляція**), каналъ можно совсѣмъ закрывать. Душникъ, впускающій въ камеры комнатн. воздухъ, при открытіи канала для внѣшн. воздуха закрывается.

Увлаженіе воздуха. При морозахъ комнатн. воздухъ обыкновенно тѣмъ суше, чѣмъ больше морозъ и чѣмъ сильнѣе въ комнатѣ вентиляція. Происходитъ это отъ того, что проникающій въ комнату внѣшн. воздухъ во время морозовъ содержитъ въ себѣ количество паровъ, далеко не достаточное для сообщенія комнатному воздуху (при 15° Р) надлежащей степени влажности (отъ 50% до 70%). Съ цѣлью увлаженія воздуха ставятъ обыкновенно плоск. широк. сосуды съ водою въ различн. мѣстахъ комнаты, главн. образомъ около печи; но чтобы испареніе изъ этихъ сосудовъ было достаточно при комн. температурѣ и при вентиляціи около 12 куб. саж. воздуха въ часъ, поверхность ихъ должна б. при 10° мороза (снаружи) не менѣе 13—14, а при 20° мороза не менѣе 16—18 кв. футъ: размѣры совершенно не удобные. Можно было-бы ставить сосуды съ водою внутрь выпускн. камерн. душниковъ, температура которыхъ гораздо выше комнатной (отъ 30° до 40° Р); но и это средство не достигаетъ цѣли, такъ какъ въ душники могутъ помѣститься только сосуды небольш. размѣровъ. Удобнѣе всего увлажать воздухъ или развѣшиваніемъ въ комнатѣ мокр. тряпокъ, одинъ конецъ которыхъ постоянно погруженъ въ воду, или-же при помощи нагрѣванія воды особ. нагрѣвателемъ, напр. газомъ или керосин. лампою. Такъ какъ тряпки испаряютъ воду съ обѣихъ сторонъ, то для поверхности испаренія въ 16 кв. футъ достаточно двухъ тряпокъ въ 4 кв. фута каждая. Вѣшать тряпки лучше всего около (на нѣкотор. разстояніи) выпускн. душниковъ воздушныхъ камеръ. При нагрѣваніи воды въ особ. сосудѣ до температуры близкой къ кипѣнію, при сам. сильн. морозахъ мож. б. достаточно поверхности испаренія въ $^1/_2$ кв. фута.

II. Воздушное **о.** *или* **о.** *нагрѣтымъ воздухомъ.* Главнѣйш. основанія этого о. слѣдующія. Въ части зданія, расположенной, по возможности, ниже уровня жил. помѣщеній, напр. въ подвалѣ, устраивается *тепловая камера и и* (рис. 73-й), нагрѣваемая посредствомъ поставленной внутри ея печи (калорифера) *в*. Воздухъ, нагрѣтый въ камерѣ, подымается по *духовымъ каналамъ е е* и черезъ *духовые душники о о о* передается помѣщеніямъ различн. этажей зданія. Изъ этихъ помѣщеній воздухъ, при помощи *вытяжныхъ* каналовъ, или проводится обратно въ камеру (каналъ *д д* для комнаты А), нагрѣвается здѣсь и черезъ духов. каналы *е е* снова поступаетъ въ помѣщенія; или-же выпускается наружу (вытяжн. каналъ *к* для комнаты Б). Въ перв. случаѣ нагрѣвается постоянно одинъ и тотъ-же воздухъ, непрерывно циркулирующій между помѣщеніями и камерою; о. при этомъ оч. экономично относительно топлива, но, происходя безъ всякой вентиляціи, годится только для нежилыхъ помѣщеній. Во второмъ случаѣ воздухъ для нагрѣванія вводится въ теплов. камеру снаружи черезъ каналъ *і*, такъ что нагрѣваемыя помѣщенія постоянно снабжаются грѣтымъ внѣшн. воздухомъ. Для возможнаго уменьшенія напрасной потери тепловою камерою тепла въ окружающую среду, ее строятъ изъ матеріала, плохо проводящаго тепло, обыкновенно изъ кирпича, и даютъ стѣнкамъ ея достаточн. толщину: боков. стѣнки въ $2^1/_2$—3, а стѣнки свода въ 1—2 кирпича. Если подвалъ холодный, то внутри наружн. стѣнокъ камеры выводятся еще внутреннія, въ $^1/_2$ кирпича толщиною и на разстояніи 2 — 3 вершковъ отъ наружныхъ. Фундаментъ теплов. камеры (и калорифера) дѣлается обыкновенно въ 1 арш. глубиною, изъ

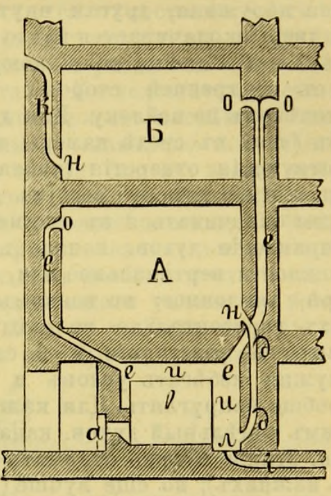


Рис. 73-й. Воздушное отопленіе.

булыжн. камня или изъ бутовой плиты. Внутренность камеры смазывается (и перетирается до гладкости) по швамъ глиною и, если желаютъ, красится растворомъ глины въ солен. водѣ; но для избѣжанія пыли, лучше всего обдѣлывать камеру внутри изразцами. При большомъ калориферѣ между нимъ и стѣнками тепловой камеры оставляется промежутокъ, достаточный для прохода человѣка, т. е. не менѣе 8 вершковъ. Верхняя часть калорифера должна быть, во всякомъ случаѣ, отдѣлена отъ свода камеры пространствомъ аршина въ $1^1/_2$ и никакъ не менѣе $^3/_4$ арш. высотою: это необходимо для надлежащаго перемѣшиванія нагрѣваемаго воздуха. Въ камеру вставляются плотно запирающіяся двери (для входа истопника внутрь камеры), обыкновенно двойныя (одна наружная, другая внутренняя). Каждая дверь сколачивается изъ сухихъ досокъ (въ 2 — $2^1/_2$ дюйма толщиною) и обивается съ внутренней стороны кровельнымъ желѣзомъ по войлоку. Для духовыхъ каналовъ *(е е)* въ сводѣ камеры дѣлаются соотвѣтствующія отверстія (хайла). Каналы, вводящіе въ камеру воздухъ *(д д* или *і)*, должны оканчиваться въ нижней ея части. Направленіе духов. каналовъ *(е е)* — по возможности вертикальное или, по крайней мѣрѣ, наклонное; во всякомъ случаѣ вести ихъ горизонтально не слѣдуетъ болѣе, чѣмъ на разстояніи 2—3 саж. При этомъ нужно избѣгать угловъ и всѣ изгибы вообще закруглять. Для кажд. этажа необходимъ отдѣльный духов. каналъ (иначе верхн. этажи будутъ отнимать б. ч. тепла отъ нижнихъ); но еще лучше (для правильн. распредѣленія тепла), если отдѣльн. духов. каналомъ снабжена каждая комната сколько-нибудь значительн. размѣровъ. Если для смежн. помѣщеній одинъ духов. каналъ, то просвѣтъ послѣдняго передъ душниками нужно раздѣлить ширмою (въ *о о* этажа Б). Проводятся духов. и вытяжн. каналы чаще всего въ стѣнахъ; первые (для избѣжанія охлажденія) обыкновенно во внутр. стѣнахъ. Внутри каналы обдѣлываются цементомъ или, еще лучше, изразцами (отъ пыли). Нерѣдко для духов. каналовъ прокладываютъ въ стѣнахъ гончарн., глазированныя внутри, трубы; чтобы послѣднія не ломались при осадкѣ стѣнъ, вокругъ нихъ въ стѣнахъ оставляютъ промежутки, выполняемые сух. пескомъ. При невозможности провести дух. каналы въ стѣнахъ, ихъ выводятъ въ тумбы, колонны и т. п. Душники *(о о о)* духов. каналовъ слѣд. продѣлывать въ верхн. частяхъ стѣнъ, во всяк. случаѣ выше человѣческаго роста; отверстія *(н н)* вытяжн. каналовъ, напротивъ того, въ нижн. частяхъ стѣнъ (близъ пола). Какъ тѣ, такъ и другія лучше всего прикрывать рѣшетками. И душники *(о о о)* и хайла *(е е)* духов. каналовъ д. б. снабжены задвижками или дверцами, при помощи которыхъ можно было-бы закрывать ихъ или измѣнять ихъ просвѣтъ; такія-же задвижки или дверцы д. быть у отверстій *н н* вытяжн. каналовъ и у отверстія *л* канала *і*. Для раздробленія воздуха, входящаго черезъ каналъ *і*, надъ отверстіемъ послѣдняго *(л)* устраивается рѣшетка (кирп. или металл.). Необходим. просвѣтъ (площадь поперечн. сѣченія) духов. каналовъ *(е е)* опредѣляется потребностью данн. помѣщенія въ воздухѣ (въ вентиляціи). При этомъ за основаніе разсчета принимается возможн. наименьш. скорость теченія воздуха въ каналахъ. Если температура комнатн. воздуха д. б. поддерживаема на 18° Ц (14, 4° Р), а топка калорифера начинается только тогда, когда температура внѣшн. воздуха упадетъ до +8° Ц (6,4° Р), то наименьшая скорость будетъ соотвѣтствовать 10° Ц разницы между внѣшнею и комнатн. температурою; приблизительно ее можно принять въ 3 фута или 1,3 ($1^1/_3$) арш. въ секунду или 4680 арш. въ часъ. Если, при этомъ, комната для своей вентиляціи требуетъ 12 куб. саж. воздуха ежечасно, то раздѣливъ 12 куб. саж. или 324 куб. арш. на 4680, получимъ нужный для этой комнаты просвѣтъ духов. канала: $\frac{324}{4680} = 0{,}07$ кв. арш. или 18 кв. вершк. Просвѣты прочихъ каналовъ и душниковъ д. соотвѣтствовать духовымъ. Такъ какъ поступленіе воздуха въ помѣщенія и вентиляція ихъ находятся въ непосредств. зависимости не только отъ степени нагрѣванія воздуха въ камерѣ, но и отъ силы тяги

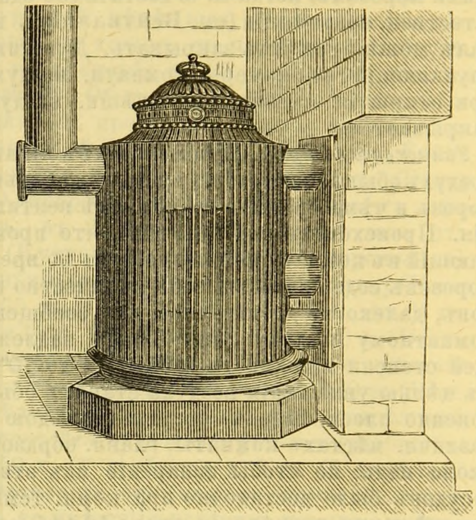


Рис. 74-й. Калориферъ Герни.

въ вытяжн. каналахъ *(к, д д)*, то послѣдніе полезно соединять съ дымов. трубою какой-либо жарко и постоянно топимой печи, напр. кухонной, или, еще лучше, съ вытяжн. трубою спеціально приспособленн. нагрѣвательн. снаряда. Топящійся каминъ можетъ съ пользою замѣнять вытяжн. трубы для одной или нѣскольк. смежн. комнатъ, смотря по силѣ его тяги. Что касается калорифера, помѣщаемаго внутри теплов. камеры, то основанія его устройства тѣ-же, какъ и комнатныхъ печей. Калориферъ долженъ удовлетворять слѣдующимъ условіямъ: имѣть достаточн. нагрѣвательн. поверхности, ни въ какомъ мѣстѣ своего соприкосновенія съ воздухомъ не нагрѣваться выше 120° Ц (96° Р) и быть возможно экономичнымъ относительно расхода топлива (полезн. дѣйствіе его д. б. не меньше 75°/o). Условіямъ этимъ м. соотвѣтствов. калориферы различн. конструкціи: чугунные съ приливн. ребрами (на рис. 74-мъ изображ. калориферъ Герни, но калориферы Креля предпочтительнѣе по устройству реберъ—стр. 1024), частью кирпичн. и частью желѣзные архит. Свіязева и чисто кирпичные Дершау, Войницкаго и Лукашевича. Чисто кирпичн. калориферы, вслѣдствіе больш. теплоемкости, нагрѣваютъ помѣщенія равномѣрнѣе. Бывшіе прежде въ больш. употребленіи калориферы Амосова (амосовскія печи) признаны неудобными для жил. помѣщеній, п. ч. гладкія металл. трубы ихъ сильно накаливаются и сообщаютъ нагрѣт. воздуху пригор. (угарн.) запахъ. Такъ какъ **о.** калориферами придаетъ воздуху еще болѣе сухости, чѣмъ **о.** комнатн. печами, то увлаженіе воздуха здѣсь еще необходимѣе. При больш. калориферахъ, нагрѣвающихъ ежечасно больш. объемы воздуха, обыкновенн. средства (стр. 1049) для этого не достаточны: необходимо постоянное вспрыскиваніе пара въ теплов. камеры или устройство особ. увлажающихъ приборовъ; для этой цѣли, напр., можетъ служить небольш. маталлическ. кипятильникъ, приспособленный къ калориферу (объ опредѣленіи величины поверхности испаренія кипятильника — см. стр. 1049). Если возможно, къ кипятильнику д. б. проведена вода и придѣланъ кранъ, постоянно открытый на столько, чтобы вода поддерживалась на извѣстн. уровнѣ. Для предупрежденія перехода воды черезъ край служитъ вставленная въ кипятильникъ предохранительн. трубка (на подобіе употребляемыхъ въ бакахъ ватерклозетовъ). Приспособленіе так. рода показано на рис. 75-мъ. Достоинства воздушн. **о.** заключаются: въ постоянн. вентиляціи помѣщеній нагрѣт. воздухомъ, въ сравнит. экономіи топлива и ухода и въ отсутствіи печей въ комнатахъ. Къ недостаткамъ его относятся: затруднительность нагрѣвать однимъ калориферомъ — одинаково всѣ этажи и помѣщенія зданія (верхн. этажи всегда б. нагрѣваться сильнѣе нижнихъ, а въ одномъ и томъ-же этажѣ помѣщенія, ближайшія къ калорифиру,—значительнѣе, чѣмъ болѣе отдаленныя) и необходимость особ. приборовъ для надлежащаго увлаженія воздуха.

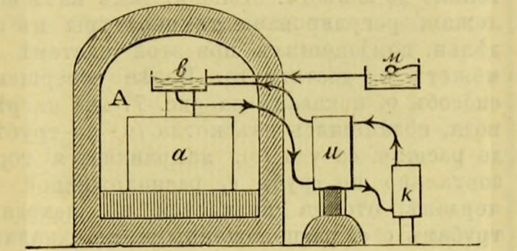


Рис. 75-й. А—теплов. камера; *a*—калориферъ. Черезъ бакъ *м*, соединенный съ водопроводомъ и, подобно ватерклозетн. баку, снабженный шаров. краномъ и спускн. трубою, наполняется водою система сообщающихся сосудовъ *в, и, к* и поддерживается постоянн. уровень въ сосудѣ *в*, служащемъ для испаренія воды (и увлаженія воздуха теплов. камеры). Нагрѣваніемъ котелка *к* вызывается въ системѣ постоянн. циркуляція горяч. воды (см. стрѣлы)—совершенно такъ-же, какъ при вод. **о.** низк. давленія (см. ниже). Резервуаръ *и* снабженъ термометромъ и необходимъ для равномѣрности нагрѣванія воды.

III. *Водяное* **о.** Если систему закрыт. сосудовъ или трубъ, помѣщенныхъ на разн. высотахъ и сообщенныхъ м. собою, наполнить водою и нагрѣвать снизу, то вода въ нихъ приходитъ въ состояніе постоянн. круговращательн. движенія: болѣе нагрѣтыхъ частей вверхъ и менѣе нагрѣт. частей внизъ. И такая циркуляція продолж. до тѣхъ поръ,

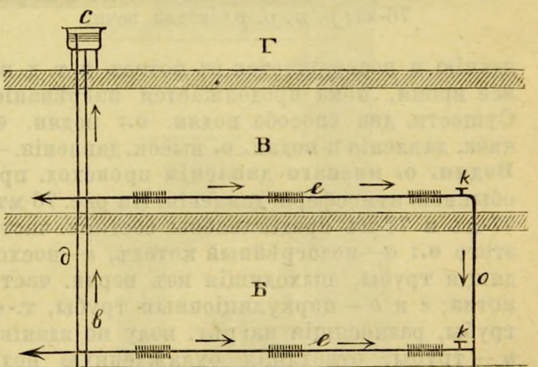


Рис. 76-й: Сам. простой способъ вод. **о.** низк. давленія: см. текстъ. А—подвальный, Б—первый и В—второй этажъ; Г—чердакъ; на трубахъ *е е*—батареи.

пока температура воды не станетъ вездѣ одинаковою. Этотъ общеизвѣстн. фактъ и служитъ основаніемъ всѣхъ способовъ водян. **о.** Каковъ бы ни былъ способъ вод. **о.,** нагрѣваніе воды производится всегда въ нагрѣвателѣ, помѣщаемомъ въ нижн. частяхъ зданія, обыкновенно въ подвалѣ; отсюда нагр. вода, посредствомъ трубъ, разносится по нагрѣваем. помѣщеніямъ и, выдѣливъ здѣсь теплоту, возвращается обратно въ нагрѣватель; снова нагрѣвается, циркулируетъ по зданію и возвращается въ котелъ и т. д. во все время, пока продолжается нагрѣваніе.

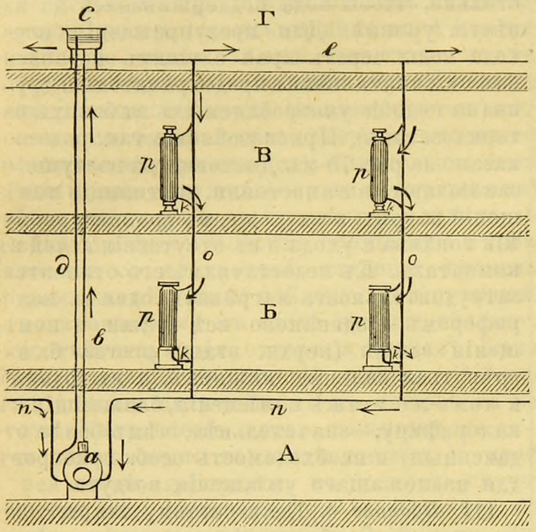


Рис. 77-й. Буквы им. то-же значеніе, что и на рис. 76-мъ; *р, р, р, р*—водян. печи.

Существ. два способа водян. **о.:** водян. **о.** низк. давленія и водян. **о.** высок. давленія.— **Водян. о. низкаго давленія** происход. при обыкнов. атмосферн. давленіи. На рис. 76-мъ, 77-мъ и 78-мъ представлены составн. части этого **о.:** *а*—водогрѣйный котелъ, *в*—восходящія трубы, выходящія изъ верхн. части котла; *е* и *о*—циркуляціонныя трубы, т.-е. трубы, разносящія нагрѣт. воду по зданію; *п*—трубы, отводящія охлажденную воду обратно въ нижн. часть котла *(а)*; *с*—расширительный сосудъ, помѣщаемый въ сам. верхней части системы (б. ч. на чердакѣ); *д*—спусковая труба. Расширительн. сосудъ *(с)* наз. такъ, п. ч. онъ воспринимаетъ въ себѣ тотъ излишекъ воды, который образуется вслѣдствіе расширенія ея отъ нагрѣванія; онъ служитъ также для выпусканія воздуха, выдѣляющагося изъ воды при ея нагрѣваніи, и для наполненія водою всей системы. Для избѣжанія распространенія пара по помѣщеніямъ, расширительн. сосудъ *(с)* во все время топки остается плотно закрытымъ крышкою; при помощи спусковой трубы *(д)* онъ держится наполненнымъ водою только до половины; черезъ спусковую же трубу входитъ въ сосудъ воздухъ и выходятъ изъ него воздухъ и паръ; именно вслѣдствіе этого нагрѣваніе воды въ котлѣ никогда не переходитъ температуры точки кипѣнія (100° Ц или 80° Р), обыкновенно же бываетъ ниже этой температуры. На рис. 76-мъ представленъ сам. простой и дешевый (по устройству) способъ вод. **о.:** нагрѣваніе помѣщеній производится здѣсь при помощи самихъ циркуляціонныхъ трубъ *(е е)*, идущихъ горизонтально и располагаемыхъ обыкновенно вдоль наружн. стѣнъ надъ поломъ; для увеличенія поверхности нагрѣва, извѣстн. части ихъ дѣлаются съ приливн. ребрами — такъ назыв. *батареи* (видны на рис. 76-мъ); краны *к к* служатъ для управленія температурою трубъ *е*, но только до извѣстн. степени, такъ какъ надлежащ. регулированіе температуры въ отдѣльн. помѣщеніяхъ при этой системѣ не можетъ б. достигнуто. Болѣе совершенн. способъ **о.** показанъ на рис. 77-мъ: нагрѣт. вода, поднявшись изъ котла *(а)* по трубѣ *в* до расшир. сосуда *(с)*, направляется горизонтально по трубѣ *е*, расположенной на чердакѣ; отсюда спускается по нисходящ. трубамъ *о о*, расположеннымъ по каналамъ въ стѣнахъ, проходитъ черезъ особ. нагрѣвательн. приборы *р*, называемые ***водяными печами*** и соединенные съ трубами *о о* посредствомъ двухъ отростковъ, и, наконецъ, по отводящей трубѣ *п* возвращается въ котелъ *(а)*.

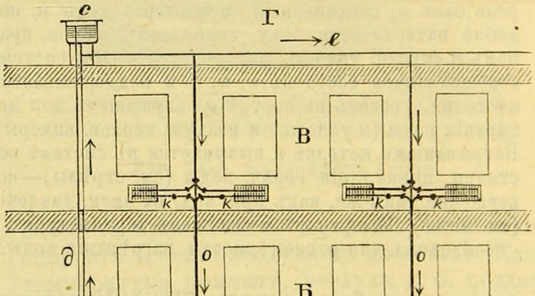


Рис. 78-й. Буквы им. то-же значеніе, что на рис. 76-мъ и 77-мъ. Подъ окнами—водян. печи.

Для нагрѣванія помѣщеній служатъ именно приборы *р*, температура которыхъ м. б. уже достаточно регулирована посредствомъ крановъ *к*, помѣщенныхъ на нижн. отросткахъ, соединяющихъ эти приборы съ трубами *о*. Но самое удобное распредѣленіе системы вод. **о.** изображено на рис. 78-мъ; оно отличается отъ показаннаго на рис. 77-мъ тѣмъ, что здѣсь водян. печи, въ видѣ плоск. ящикообр. нагрѣв. приборовъ (рис. 79-й), скрыты у наружн. стѣнъ подъ окнами (рис. 78-й и 79-й), т.-е. тамъ, гдѣ охлажденіе наибольшее; нисходящ. трубы (*о о*), расположенныя (въ стѣнн. каналахъ) между окнами, даютъ по два отростка съ кажд. стороны — къ нагрѣв. приборамъ двухъ сосѣднихъ оконъ (см. рис. 78-й); краны *к к* и здѣсь служатъ также для регулированія температуры. Водогр. котлы, какъ и паровые, изъ котельнаго желѣза, сам. прост. устройства—цилиндрическ., горизонтальн., съ пролетн. трубою; снаружи они обдѣлываются кирпичемъ. Трубы малыхъ діаметровъ (въ 1—2—3 дюйм.) обыкновенно желѣзныя, а большихъ діаметровъ—чугунныя. Нагрѣват. приборы (водян. печи) также чугунные. Для предупрежденія охлажденія, трубы, идущія по подваламъ (*п п п* на рис. 76-мъ, 77-мъ и 78-мъ), обертываются толст. войлокомъ и обматываются полотномъ, а находящіяся на чердакахъ (*е е* на рис. 77-мъ и 78-мъ), кромѣ того, укладываются въ дерев. ящики съ опилками. Опредѣленіе размѣровъ различн. составн. частей водян. **о.**, равно какъ и паров. **о.**, требуетъ точн. вычисленій и д. б. предоставлено спеціалистамъ (свѣдѣнія объ этомъ можно найти въ «Строит. памятн. книжкѣ» *В. Карловича*).—**Водян. о. высок. давленія**, извѣстн. подъ названіемъ системы *Перкинса*, отлич. тѣмъ, что при немъ нагрѣваніе воды происход. въ герметически закрытыхъ трубахъ небольш. діаметра (въ $^{1}/_{2}$—1 дюйм.) изъ тянут. желѣза, подъ давленіемъ нѣскольк. атмосферъ. Вся система представляетъ собственно одну наполненную водою длинную непрерывную сомкнутую трубу (рис. 80-й). Въ нѣкот. мѣстахъ своего хода труба эта образуетъ завитки (*а, б, в*). Одна шестая часть длины всей трубы употребляется на нижн. завитокъ (*а*), который замѣняетъ котелъ и вставляется въ топливникъ кирпичн. печи; изъ верхн. конца этого завитка труба поднимается вверхъ (*вв*), проходитъ по отапливаем. помѣщеніямъ, также у наружн. стѣнъ и близъ пола, образуя на своемъ пути въ мѣстахъ, требующихъ бо́льшаго нагрѣванія, спиральн. завитки (какъ въ *в* и *б* на рис. 80-мъ), служащіе нагрѣват. приборами; снова спускается внизъ (*ее*) и оканчивается въ нижн. конецъ завитка *а*. Такихъ сомкнутыхъ трубъ или *звеньевъ* м. б. нѣсколько, смотря по размѣрамъ отапливаемаго зданія; въ одну и ту-же печь могутъ помѣщаться завитки *а* нѣскольк. звеньевъ. Къ сам. верхн. концу системы (звена) приспособляется расширительн. сосудъ (*и*), до половины наполняемый водою и во время дѣйствія системы герметически запираемый. Сосудъ этотъ служитъ для выпусканія изъ системы воздуха и для наполненія ея, при помощи накачиванія, водою. Система Перкинса, кажд. звено которой сост. изъ одной непрерывн. трубы, не позволяетъ регулировать температуру отдѣльн. комнатъ; значительное-же внутренн. давленіе въ ея трубахъ оч. затрудняетъ приспособленіе къ нимъ хорошо запирающихся крановъ, безъ которыхъ не возможно выдѣленіе, по желанію, извѣстн. частей системы изъ циркуляціи. Система эта вообще годна только для нагрѣванія мастерскихъ, корридоровъ и т. п. и, какъ способъ **о.**, во всѣхъ отношеніяхъ уступаетъ вод. **о.** низк. давленія—сам. пріятному по равномѣрности нагрѣванія, сам. прост. по устройству и сам. безопасному. Чтобы приспособить водян. **о.** къ вентиля-

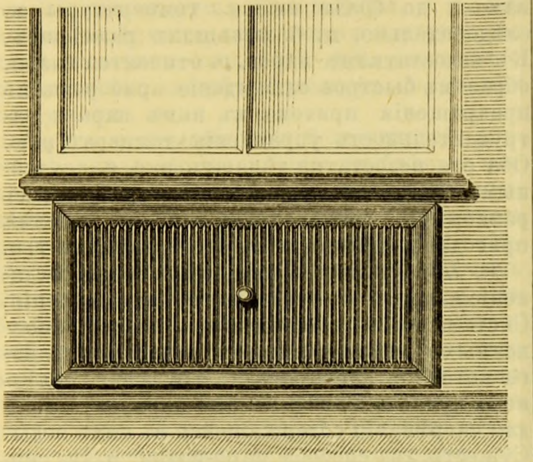


Рис. 79-й. Одна изъ подоконныхъ печей рисунка 78-го. Пуговка—ручка крана, регулирующаго притокъ къ печи горяч. воды.

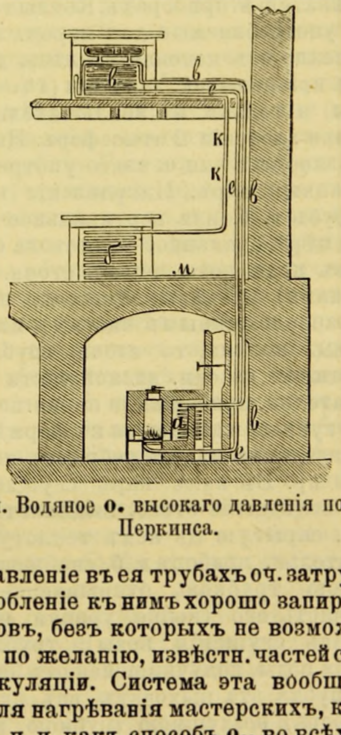


Рис. 80-й. Водяное **о.** высокаго давленія по системѣ Перкинса.

ціи помѣщеній нагрѣт. внѣшн. воздухомъ, водян. печи обдѣлываются снаружи футляромъ, съ промежуткомъ между послѣднимъ и поверхностью печи вершка въ $1^1/_2$ — 2. Внѣшн. воздухъ впускается въ нижн. часть этого промежутка, а выпускается въ комнату (нагрѣтымъ) черезъ отдушины въ верхн. части футляра. Если, при этомъ, водян. печи ставятся внѣ нагрѣваемыхъ ими помѣщеній, то ихъ окружаютъ кирпичн. камерами совершенно такого-же устройства, какъ при описанныхъ выше воздушн. калориферахъ (стр.1049—50).

IV. Паровое **о.** Принципъ паров. **о.** основанъ на поглощеніи паромъ значительн. количества теплоты при его образованіи изъ воды и на обратномъ выдѣленіи паромъ этой теплоты при его сгущеніи снова въ воду. Кажд. фунтъ воды, превращаясь въ паръ, поглощаетъ 550 единицъ теплоты, а кажд. фунтъ пара, сгущаясь въ воду, выдѣляетъ 550 един. теплоты. По устройству паров. **о.** сходно съ водянымъ. Въ составъ его входятъ: котелъ для образованія пара, помѣщаемый или также въ нижн. этажѣ зданія (въ подвалѣ), или въ отдѣльн. постройкѣ; паропроводныя трубы; нагрѣвательн. приборы или паров. печи и трубы для отведенія обратно въ котелъ воды, образовавшейся въ нагрѣвательн. приборахъ. Котлы такіе-же, какъ и употребляемые для паров. машинъ, обыкновенно изъ котельн. желѣза; дѣйствуютъ б. ч. при невысок. давленіи ($1^1/_4$—$1^1/_2$ атмосферы) и только въ исключительн. случаяхъ при давленіи 2 атмосферъ. На фабрикахъ и заводахъ для **о.** часто употребляется отработанный паръ. Направленіе паропроводн. трубъ д. б. или вертикальное или, по крайней мѣрѣ, наклонное—для стока сгущающейся въ нихъ воды черезъ сточн. трубки (съ кранами), придѣлываемыя къ наиболѣе низко расположеннымъ частямъ ихъ. Если трубы им. колѣна, то сточн. трубки приспособляются къ сам. низкой части колѣнъ. Нагрѣвательн. приборы или паров. печи чаще всего чугунные и дѣлаются въ формѣ цилиндровъ (гладкихъ или съ ребрами), ящиковъ, тумбъ и пр. Въ нихъ паръ сгущается въ воду и, вслѣдствіе этого, выдѣляетъ, какъ сказано, скрытую въ немъ теплоту. Кажд. нагрѣвательн. приборъ д. б. снабженъ: пароприводною трубкою, открывающеюся въ верхн. часть его (выше уровня образующейся отъ сгущенія воды); трубкою для отведенія воды, получившейся отъ сгущенія пара (трубка эта выходитъ изъ нижн. части прибора); воздушною трубкою, расположенною вверху и служащею для выпусканія воздуха. Всѣ три трубки съ кранами. Трубки, выводящія воду изъ нагрѣвательн. приборовъ и паропроводн. трубъ, собираются въ одну общ. трубу, переходящую обратно въ бакъ, изъ котораго вода накачивается въ котелъ. Выгода паров. **о.** заключается преимущественно въ томъ, что паръ для нагрѣванія м. б. проводимъ на оч. значительныя разстоянія: до 200 саж. и даже болѣе, вслѣдствіе чего котелъ для образованія пара м. б. помѣщаемъ въ отдѣльн. постройкѣ и служить для **о.** нѣсколькихъ зданій. Кромѣ того, устройство пар. **о.** дешевле, чѣмъ вод. **о.**, п. ч. при немъ всѣ составн. части системы нагрѣваются до болѣе высок. температуры и, слѣдовательно, м. б. меньшихъ размѣровъ. Къ недостаткамъ паров. **о.** относятся главн. образомъ быстрое охлажденіе приборовъ по прекращеніи притока къ нимъ пара и затруднительность управленія температурою. Оба эти недостатка дѣлаютъ пар. **о.** неудобнымъ для жил. помѣщеній, требующихъ равномѣрн. температуры; но оно вполнѣ пригодно для заводскихъ мастерскихъ. и т. п.

V. Паро-водяное **о.** представл. собою соединеніе паров. **о.** съ водянымъ **о.** низк. давленія. Система этого **о.** состоитъ изъ обыкн. наполненныхъ водою водяныхъ печей и парового котла съ паропроводн. трубами; послѣдними приносится вод. печамъ паръ, служащій для нагрѣванія содержащейся въ нихъ воды. Существ. два способа паро-водян. **о.** Въ первомъ способѣ, русск. инженеръ-механика Креля, паропроводн. трубы открываются непосредственно въ воду печей. Чтобы избѣжать шума, который производитъ паръ, входя въ воду, въ печь вставляется конецъ паров. трубки достаточной длины и завитой въ спираль, такъ что паръ выходитъ изъ трубки уже сгущеннымъ, т. е. превращеннымъ въ горяч. воду, которою и нагрѣвается вода печи. Спираль идетъ снизу вверхъ и верхній открытый конецъ ея снабженъ краномъ, ручка котораго выходитъ наружу. При помощи этого крана регулируется притокъ пара въ печь, а слѣдовательно и степень нагрѣванія въ ней воды. Онъ приспособленъ такъ, что наибольшее его открытіе соотвѣтствуетъ нагрѣванію воды печи до 80° Ц. Для отвода излишка воды, образующагося въ печахъ отъ сгущенія пара, служатъ сточныя трубы, открывающіяся въ верхн. части печей, на извѣстн. уровнѣ, выше котораго вода въ печахъ, поэтому, никогда не подымается. Во второмъ, общеупотребительномъ, способѣ нагрѣваніе воды въ водяныхъ печахъ производится черезъ стѣнки помѣщенной въ нихъ закрытой мѣдной спирали. Начинается и оканчивается спираль внизу печи; одинъ конецъ ея соединенъ съ пароприводною трубкою, а другой съ трубкою, отводящею паръ обратно. Подобно паровымъ печамъ, спираль эта д. б. снабжена трубкою для отвода воды, образующейся въ ней отъ сгущенія пара, и воздушною трубкою для выпусканія воздуха (см. выше). Паро-вод. **о.** примѣняется чаще всего для **о.** больш. зданій, когда, вмѣсто многихъ отдѣльн. топокъ, желаютъ имѣть одну топку паров. котла. При этомъ паромъ нагрѣваются расположенн. въ подвалахъ водяныя центральныя печи, которыя или служатъ резервуарами для снабженія зданія нагрѣт. водою, какъ при водян. **о.** низк. давленія, или-же замѣняютъ воздушн. калориферы, т. е., подобно послѣднимъ, окружаются воздушными тепл. камерами (стр. 1049—50), доставляющими зданію нагрѣтый воздухъ, какъ при воздушномъ **о.**

Выборъ отопленія. Въ большинствѣ случаевъ домашнее отопленіе удобнѣе и выгоднѣе всего производить посредствомъ комнатныхъ печей. Кирпичн. печи нагрѣваютъ равномѣрнѣе, но стоятъ дороже; ихъ слѣдуетъ примѣнять во всѣхъ мѣстностяхъ съ холодною зимою. Напротивъ того, въ болѣе теплыхъ климатахъ, при умѣренной топкѣ и не задѣлываемыхъ на-глухо окнахъ и пр., и отопленіе металлическими печами можетъ давать удовлетворительные результаты. Конечно, не тѣ чугунки, которыя употребляются для просушиванія сырыхъ угловъ, а хорошо устроенныя металлич. печи (стр. 1023 — 24). У насъ, напримѣръ, онѣ могутъ быть примѣнимы въ Крыму, на Кавказѣ и другихъ южныхъ мѣстностяхъ. Въ большей части Россіи предпочтительны кирпичныя печи. Кто желаетъ имѣть не только равномѣрное, но вмѣстѣ и выгодное **о.**, тотъ долженъ избирать кирпичныя печи улучшенной конструкціи, напр. печи Свіязева, Войницкаго, Лукашевича и т. п., полезное дѣйствіе которыхъ около 75%. Изъ нихъ выгоднѣе обложенныя желѣзомъ и снаружи, но теплота печей съ изразцовою наружною облицовкою пріятнѣе и равномѣрнѣе. Одинъ или два камина, при многихъ кирпичныхъ печахъ, полезны для освѣженія и осушенія воздуха помѣщенія; но они, какъ сказано, очень не выгодны относительно расхода топлива (стр. 1022). Соединенное съ вентиляціею воздушное **о.**, посредствомъ калориферовъ, даетъ прекрасн. результаты, но обходится дороже и требуетъ особ. приспособленій для искусств. увлаженія воздуха (стр. 1051). Водяное отопленіе низкаго давленія (стр. 1052) — самое пріятное и равномѣрное изъ всѣхъ родовъ отопленія; но оно, въ то-же время, и самое дорогое по устройству. Водян. **о.** высокаго давленія системы Перкинса годится только для обширныхъ фабричн. помѣщеній, мастерскихъ, длинныхъ, не раздѣленныхъ перегородками, корридоровъ и т. п.; но и здѣсь ему слѣдуетъ предпочитать паровое отопленіе, которое можетъ быть выгодно особенно въ тѣхъ случаяхъ, когда имѣется подъ рукой готовый паровой котелъ. Паро-вод. **о.** удобно только для обширн. зданій — при помощи упомянут. выше центральн. вод. печей-нагрѣвателей. Приспосабливать отопленіе слѣдуетъ къ тому *топливу,* которое дешевле въ данной мѣстности, имѣя при этомъ въ виду теплотворную способность различныхъ употребительныхъ сортовъ топлива (стр. 1017). Подъ редакціею *Проф. Инженера Генералъ-Лейтенанта Г. Войницкаго.*

Отпирательство—см. **Судъ уголовный.**

Отпрыскъ—см. **Растенія** *(размноженіе).*

Отпускъ. Лица, состоящія на государств. службѣ, им. право, при извѣстн. условіяхъ, пользоваться **о.** на опредѣл. сроки. Наибольш. срокъ для **о.**—4 мѣс. Чиновникъ, пребывающій въ отлучкѣ долѣе этого срока, увольняется отъ службы, но по возвращеніи м. б. снова принятъ на службу. **О.** дается или съ сохраненіемъ жалованья, или-же съ лишеніемъ его на время **о.**; но пенсіи, арендн. и квартирн. деньги во всяк. случаѣ сохраняются. При **о.** не долѣе 2-хъ мѣс. содержаніе сохраняется, если въ теченіи двухъ лѣтъ чиновникъ пользуется **о.** долѣе 1-го мѣс. не чаще одного раза. При **о.** на 1 мѣс. или менѣе содержаніе всегда сохраняется. Во всѣхъ остальн. случаяхъ содержаніе удерживается въ казну. Увольненіе на сроки болѣе 4 мѣс., съ сохраненіемъ или съ потерею содоржанія, зависитъ исключительно отъ усмотрѣнія Государя Императора. Чиновники учрежденій, при которыхъ полагается вакантн. время, пользуются имъ независимо отъ **о.** Для лицъ, служащихъ въ отдаленн. мѣстностяхъ, полагаются нѣкот. преимущества, если увольняемые въ **о.** отправляются за предѣлы мѣстн. управленій, а именно: служащимъ въ Приамурск. генералъ-губернаторствѣ **о.** съ сохраненіемъ содержанія м. б. продленъ до 6 мѣс., а служащимъ въ остальн. частяхъ Сибири, въ Туркестанск. и Степн. генералъ-губернаторствахъ и въ Закаспійск. области—до 4 мѣс. Безъ сохраненія содержанія служащіе въ этихъ мѣстностяхъ могутъ пользоваться **о.** на сроки вдвое болѣе продолжительные. Чиновники м-ва иностр. дѣлъ, находящіеся на службѣ за границею, въ отношеніи правъ на **о.** раздѣляются на четыре разряда. Къ первому принадлежатъ служащіе въ различн. государствахъ Европы, кромѣ Италіи, Испаніи, Португаліи, Греціи и Турціи; ко второму—служащіе въ Италіи, Испаніи, Португаліи, Греціи, Европ. Турціи, Азіатск. Турціи (кромѣ Багдада и Эрзерума), Египтѣ и Сѣверн. Америкѣ; къ третьему — служащіе въ Багдадѣ, Эрзерумѣ, Персіи, Средн. Азіи и Западн. Китаѣ; къ четвертому—служащіе въ остальн. частяхъ Китая, въ Японіи и южн. Америкѣ. Чиновники всѣхъ исчисленн. разрядовъ м. ежегодно пользоваться 29 дневнымъ **о.**, съ сохраненіемъ $^2/_3$ содержанія. Не пользовавшіеся **о.** въ теченіи нѣскольк. лѣтъ м. б. увольняемы въ **о.**, съ сохраненіемъ $^2/_3$ содержанія, на столько мѣсяцевъ, сколько лѣтъ сряду ими было прослужено безъ **о.**, съ тѣмъ, однако, условіемъ, чтобы срокъ **о.** для лицъ перваго разряда не превышалъ 3 мѣс., для лицъ второго разряда — 4 мѣс., третьяго — 6 мѣс. и четвертаго—8 мѣс. Чиновники третьяго и четвертаго разрядовъ, прослужившіе безъ **о.** болѣе 5 лѣтъ, им. право получать при увольненіи ихъ въ **о.** путев. деньги до С.-Петербурга и обратно, въ количествѣ, опредѣленномъ для курьеровъ м-ва иностр. дѣлъ. Безъ содержанія и др. льготъ, служащіе за границею по м-ву иностр. дѣлъ м. б. увольняемы и на сроки болѣе продолжительные; но во всякомъ случаѣ не долѣе 4 мѣс. для 1-го разряда, 6 мѣс.—для 2-го разр., 8 мѣс.—для 3-го разр. и 11 мѣс. для 4-го разряда. Начальники посольствъ и миссій (если штатн. ихъ содержаніе болѣе 10.000 р. въ годъ) при **о.** на срокъ свыше 29 дней получаютъ только половинное содержаніе; въ случаяхъ-же сохраненія за ними при **о.** полнаго содержанія, изъ послѣдняго вычитается извѣстн. часть въ пользу исправляющаго должность повѣреннаго въ дѣлахъ. Законн. препятствіями къ увольненію чиновника въ **о.** считаются: 1) недостаточн. для успѣшн. исполненія дѣлъ число остающихся чиновниковъ; 2) отсутствіе уже одного изъ членовъ присутв. мѣста, такъ какъ законъ не дозволяетъ одновременн. отлучки болѣе чѣмъ одного члена присутствія; 3) при одновр. подачѣ просьбъ объ **о.** двумя или нѣск. чиновниками одн. вѣд-ва удовлетворяется просьба старшаго по службѣ. Просьбы объ **о.** подаются непосредств. начальству; подача просьбы прямо высшему лицу или мѣсту наказывается штрафомъ. Для заграничн. **о.** лицъ, назначаемыхъ на должности Высоч. указами, испрашивается всяк. разъ Высоч. разрѣшеніе, по докладамъ м-ровъ и главноуправляющихъ отдѣльн. частями. Заграничн. **о.** всѣхъ проч. лицъ разрѣшается м-ми и главноуправляющими; но въ случаѣ надобности продлить заграничн. **о.** сверхъ 4 мѣс., д. б. и здѣсь испрашиваемо Высоч. соизволеніе. При увольненіи въ **о.** служащій получ. отъ своего начальства паспортъ или билетъ, въ которомъ означаются его чинъ, имя и фамилія, родъ службы или должность, мѣсто и срокъ **о.** При неявкѣ въ срокъ, безъ законн. причинъ, изъ содержанія дѣлается вычетъ за все просроченн. время; просрочившій болѣе 4 мѣс. увольняется изъ службы. Законн. причинами неявки въ срокъ признаются: 1) болѣзнь; 2) заарестованіе; 3) препятствіе со стороны непріятеля; 4) лишеніе ума; 5) пожаръ или наводненія, отъ которыхъ потерпѣлъ неявившійся; 6) смерть родителей или управляющаго имѣніемъ; 7) иныя обстоятельства, если начальство признаетъ ихъ уважительными. (Т. III, Уст. о службѣ правит., прилож. къ примѣч. 2 ст. 558, ст. 7—14; ст. 728—744; полож. объ особ. преим. гражд. службъ въ отдал. мѣст., ст. 32 по продолж. 1886 г.).

Отпустъ—послѣднее напутственное обращеніе священника къ народу при богослуженіи.

Отравленія—т. е. введеніе въ человѣческ. (или животное) тѣло веществъ, дѣйствующихъ на него вредно или даже смертельно. **О.** могутъ б. *мѣстныя,* дѣйствующія только на мѣсто ихъ соприкосновенія, напр. **о.** кислотами или ѣдк. щелочами; *общія*—на весь организмъ вообще и главн. образомъ на нервн. систему (послѣ всасыванія отравы кровью): опій, морфій, атропинъ и всѣ вообще наркотическ. вещества; наконецъ, *смѣшанныя*—одновременно тѣмъ и друг. способомъ: фосфоръ, мышьякъ, сулема и т. п. Пути введенія яда въ организмъ различны: черезъ ротъ, черезъ дыхательн. органы, черезъ кожу, черезъ раны и язвы. По быстротѣ дѣйствія о., какъ и болѣзни, раздѣляются на *острыя,* дѣйствующія быстро, и *хроническія*—медленно и постепенно. При *леченіи* **о.** нужно имѣть въ виду: прежде всего *удаленіе* яда изъ организма (или устраненіе человѣка изъ мѣстъ, заключающихъ въ себѣ ядъ), затѣмъ—*употребленіе противуядій,* т. е. средствъ, противудѣйствующихъ ядамъ, нейтрализующихъ ихъ, и наконецъ — *леченіе* самыхъ *припадковъ отравленія* (леченіе болѣзни, произведенной отравленіемъ).—При введеніи яда въ желудокъ сам. лучш. средствами для удаленія его служатъ рвотное и промываніе желудка. Изъ рвотныхъ при **о.** металлами даютъ обыкновенно ипекакуану, а при **о.** органическ. веществами—мѣдн. или цинков. купоросъ; но въ обоихъ случаяхъ прописываютъ также рвотн. камень или вспрыскиваютъ подъ кожу апоморфинъ (см. **Рвотныя**). Возбуждаютъ рвоту щекотаніемъ зѣва, а поддерживаютъ ее питьемъ молока, взбитыхъ бѣлковъ и т. п. Промываніе желудка производится полымъ желудочн. зондомъ съ надѣтою на верхній конецъ его гуттаперчев. трубкою, до $1^1/_2$ арш. длиною. Введя зондъ въ желудокъ, вкладываютъ въ гуттап. трубку воронку и вливаютъ черезъ нее въ желудокъ тепл. воду—пока вода перестанетъ опускаться; зажимаютъ гутт. трубку, вынимаютъ воронку и опускаютъ конецъ трубки внизъ (ниже желудка): зондъ и трубка вмѣстѣ составляютъ выкачивающій сифонъ (см.). Повторяется промываніе нѣсколько разъ. Вслѣдъ за рвотнымъ — часто обильн. клистиры: для выведенія яда изъ кишекъ и прополаскиванія послѣднихъ (см. **Клистиры**). *При* **о.** *минеральн. кислотами* (концентрированными) *и ѣдкими щелочами*—ни *рвотныхъ,* ни *промываній употреблять не слѣдуетъ.* Какъ **противуядія,** въ б. ч. случаевъ могутъ б. уже съ самаго начала употреблены молоко, слизист. отвары (изъ льняного сѣмени и т. п.), растворъ бѣлка въ водѣ, миндальн. или коноплян. молоко и т. п.—для обволакиванія ядовъ (исключенія указаны при описаніи отдѣльн. **о.**). Къ противуядіямъ при **о.** кислотами принадлежатъ щелочи (мѣлъ, магнезія, мыльная вода и т. п.); при **о.** щелочами — развед. кислоты (слаб. уксусъ, морсъ и пр.); при **о.** алкалоидами—іодистый калій и танинъ.—Леченіе **болѣзненнаго состоянія,** вызываемаго отравленіемъ, различно, смотря по припадкамъ (см. ниже).

О. *аконитомъ:* головокруженіе, тошнота, замедленіе и ослабленіе пульса и дыханія, слабость, холодъ членовъ, жженіе подъ ложкою и царапаніе въ горлѣ; въ сильн. степени—потеря сознанія, холодн. потъ и общ. упадокъ силъ. *Леченіе:* промываніе желудка, танинъ, іодист. калій и возбуждающ. средства (черн. кофе, чай, вино, камфора, liq. ammonii anisatus, настойка мускуса и т. п.).

О. *атропиномъ* или *белладоною:* сухость и царапанье въ горлѣ, *затрудненное глотаніе, расширеніе зрачковъ,* сухость кожи, шумъ и звонъ въ ушахъ, головокруженіе, бредъ, судороги, рвота и параличъ мышцъ, запирающихъ задн. проходъ (недержаніе кала). *Леченіе:* рвотное и промываніе желудка; танинъ, (1 на 24 воды) или отваръ дубов. коры, черный кофе или крѣпк. чай; холодн. обливаніе головы, горчишники, растиранія тѣла. При больш. упадкѣ силъ — вино, камфора и т. п.

О. *бѣленою*—какъ при атропинѣ.

О. *грибами*—см. **Грибы.**

О. *дигиталиномъ* или *наперстянкою*: сухость въ зѣвѣ, тошнота, рвота, расширеніе зрачковъ, *неправильн.,* нерѣдко *оч. замедленный пульсъ* (до 25 въ минуту), глухота, сонливость, бредъ и судороги, наконецъ *параличъ сердца.* Леченіе—какъ при атропинѣ.

О. *дурманомъ*—какъ при атропинѣ.

О. *кантаридами*—**Муха шпанская.**

О. *кислотами минеральными:* обжогъ рта и зѣва, боль подъ ложкою и въ животѣ, кашель и рвота кусками перепонокъ, иногда кровью, лихорадка, упадокъ пульса. *Леченіе:* какъ можно скорѣе—побольше воды и щелочи: жженая магнезія, известков. вода, а если нѣтъ, то мѣлъ, сода и даже щелокъ изъ золы (послѣдніе три, для предупрежденія чрезмѣрн. раздутія желудка углекисл. газомъ, слѣд. давать частыми, но малыми глотками); затѣмъ—холодъ на желудокъ и слизист. отвары; при сильн. боляхъ и рвотѣ—морфій подкожно.

О. *кислотою синильною* (см. **Миндаль**): при мал. дозахъ дѣйствія нельзя замѣтить, при сильныхъ — убиваетъ такъ быстро (потеря сознанія, судороги и задушеніе), что лечить нѣтъ времени. Совѣтуютъ: рвотное; затѣмъ растворъ Calcariae hypochlorasae ʒj въ водѣ ℥vi съ прибавленіемъ 10—20 кап. солян. кислоты (по 1—2 стол. ложкѣ); вдыханіе хлора; холодъ на голову, электризацію.

О. *кокаиномъ:* сильн. головн. боль, общ. раздражительность, стремленіе къ движеніямъ, частые пульсъ и дыханіе, расширеніе зрачковъ, шаткая походка, затрудненн. рѣчь, иногда бредъ. *Леченіе*—холодъ на голову, вдыханіе хлороформа или внутрь—хлоралъ-гидратъ.

О. *колбасами* (колбасн. ядъ образ. вслѣдствіе разложенія свин. мяса или сала отъ недостаточн. варки или плохого копченія и храненія его): прежде всего тошнота, рвота, поносъ, головокруженіе и слабость; затѣмъ—сильн. запоры, разстройство зрѣнія (расширеніе зрачковъ, параличъ глазныхъ мышцъ, двойное зрѣніе), затрудненіе глотанія и рѣчи. *Леченіе*—рвотное (и промываніе желудка) и слабительное; позже — укрѣпляющія средства (черн. кофе, вино) и кисловатое питье (морсъ, лимонадъ и т. п.).

О. *коніиномъ:* сильн. ослабленіе дыханія и паденіе пульса (до 30 въ мин.), шаткая походка и дрожаніе, расширеніе зрачковъ, туманность головы, иногда судороги; рѣдко тошнота и рвота. Убиваетъ быстро. *Леченіе*—какъ при атропинѣ.

О. *кукольваномъ* (пикротоксиномъ): тошнота, рвота, судороги; при сильн. степени—задушеніе и смерть. *Леченіе* — какъ при стрихнинѣ.

О. *ляписомъ:* бѣловат. пятна во рту и зѣвѣ, жженіе въ глоткѣ, боль подъ ложкою, иногда рвота и поносъ. *Леченіе* — соленая вода (1 стол. ложка на стак. воды), подсолен. бѣлокъ или молоко; холодъ на желудокъ.

О. *морфіемъ*—см. **Морфій.**

О. *мышьякомъ:* сильн. боль подъ ложкою, безпрестанн. рвота, при мучительн. жаждѣ; затѣмъ—кровавый поносъ съ жиленіями; оч. малый пульсъ, холодн. кожа при ощущеніи жара, судороги и быстр. упадокъ силъ. *Леченіе:* рвотное, промываніе желудка, теплое молоко или молоко съ бит. бѣлками, для поддерживанія рвоты. Послѣ дѣйствія рвотнаго: желѣзн. купороса 8, жжен. магнезіи 3 и дистилл. воды 60 ч. (имѣется готовымъ въ аптекахъ, подъ именемъ *противуядія мышьяку*), кажд. 5 мин. по столов. ложкѣ до прекращенія рвоты; если нѣтъ вблизи этого средства, то жженая магнезія, по чайн. ложкѣ (съ верхомъ) черезъ 5—10 мин. Избѣгать кислаго и щелочей; пить побольше молока съ бѣлкомъ.

О. *мѣдью* (солями мѣди): мѣдн. вкусъ во рту, боль подъ ложкою, тошнота и рвота, (первая рвота окрашена въ синій или зеленоватый цвѣтъ), головн. боль, малый неправильн. пульсъ. *Леченіе:* рвотное, затѣмъ ferri hydrogenio reducti ʒvii и flor. sulf ʒiv (принять съ водою въ видѣ кашицы); или, вмѣсто того, — сахарн. сиропъ съ жженою магнезіею; древесн. уголь, снятое молоко съ бѣлкомъ. Избѣгать маслянист. и кислыхъ веществъ.

О. *наперстянкою*—какъ дигиталиномъ.

О. *никотиномъ*—какъ табакомъ.

О. *опіемъ*—какъ морфіемъ.

О. *ртутью*—см. **Ртуть.**

О. *рыбою* (рыбн. ядомъ)—см. **Рыба.**

О. *свинцомъ*—см. **Свинецъ.**

О. *спиртомъ*—**Спиртъ.**

О. *стрихниномъ:* характерн. тоническія судороги (см. **Судороги**) въ челюстяхъ (свѣденіе) и во всемъ тѣлѣ (столбнякъ), *усиливающіяся* при *малѣйш. прикосновеніи;* затрудненіе дыханія и, наконецъ, потеря сознанія. Смерть отъ задушенія. *Леченіе:* рвотное (подкожн. впрыскиваніе апоморфина); іодист. калій и танинъ; морфій или опій внутрь или подъ кожу; вдыханіе хлороформа до прекращенія судорогъ или, вмѣсто него, хлоралъ-гидратъ до 30 гр. на пріемъ черезъ $^1/_2$ часа (до 4-хъ пріемовъ); бромист. калій въ больш. пріемахъ (15—20 гр.). Искусств. дыханіе (см. э. сл.).

О. *сулемою:* металлическ. вкусъ во рту, жженіе во рту и въ горлѣ, рвота, часто кровавая, колики и боли въ животѣ, кровав. поносъ съ потугами, затрудненіе мочеиспусканія и кровь въ мочѣ; дрожаніе, боль въ костяхъ; наконецъ, судороги и спячка. *Леченіе:* рвотное, промываніе желудка; много молока съ бѣлкомъ; какъ противуядія: известков. вода, сѣрнистыя щелочи и опій, а кромѣ того — тѣ-же, что при мѣди.

О. *сыромъ* (испорченнымъ)—см. **Сыръ.**

О. *табакомъ* (или никотиномъ)—см. **Табакъ.**

О. *трихинами*—см. **Трихины.**

О. *трупами* (трупн. ядомъ) — см. **Трупы.**

О. *угаромъ*—см. **Угаръ.**

О. *фосфоромъ* въ наст. время наблюдается довольно часто (о. спичками); выражается сильн. болью подъ ложкою и вообще въ животѣ; рвотою и поносомъ, при чемъ оба рода изверженій пахнутъ фосфоромъ и свѣтятся въ темнотѣ; сначала сильн. общ. возбужденіе, а потомъ столь-же быстр. упадокъ силъ; желтуха. Смерть (черезъ нѣсколько дней) отъ паралича сердца. *Леченіе:* рвотное (мѣдн. купоросъ или ипекакуана вмѣстѣ съ больш. количествомъ отвара льнян. сѣмени или, еще лучше, апоморфинъ подъ кожу), промываніе желудка, обильн. клистиры. Какъ противуядія рекомендуютъ: обыкн. (неочищенный) скипидаръ по 5 (и болѣе) капель на пріемъ черезъ $^1/_2$ часа (вмѣстѣ съ равн. количествомъ гофманск. капель) въ слизист. отварѣ. Или смѣсь изъ 1 ч. жженой магнезіи, 8 ч. хлорной воды и 8 ч. прост. воды (полн. чайн. ложками). *Избѣгать жирнаго и молока.*

О. *хлоралъ-гидратомъ*—см. **Хлоралъ-гидратъ.**

О. *хлороформомъ*—см. **Хлороформъ.**

О. *цинкомъ* (цинков. солями)—какъ мѣдью.

О. *чилибухою* (Nux vomica)—какъ стрихниномъ.

О. *щелочами* (ѣдкими): ротъ и зѣвъ сильно обожжены; сильн. боль въ желудкѣ, рвота съ кровью, судороги, наконецъ параличъ сердца и мышцъ. *Леченіе*—разведенн. растительн. кислоты (лимонадъ, уксусъ, *виннокаменная кислота*), а также масло и молоко; глотаніе кусочковъ льда.

О. *эфиромъ*—см. **Эфиръ.**

Законы объ *отравленіяхъ* — см. **Убійство.**

Отрочество—см. **Возрастъ.**

Отруби состоятъ изъ оболочекъ хлѣбн. зеренъ, отпадающихъ во время помола. Оболочки эти сохраняютъ питательность главн. образомъ потому, что на внутр. ихъ поверхности остаются прилипшими частицы зерна. Употребл. **о.** преимущественно для корма домашн. животныхъ, но также при чисткѣ перчатокъ и тканей, въ дубильномъ и красильн. искусствахъ и пр. Б. ч. сортовъ муки содержатъ примѣсь **о.** въ болѣе или менѣе размельченн. видѣ; отъ этой примѣси въ значительн. степени зависитъ содержаніе въ мукѣ клейковины, а слѣдовательно и добротность получаемаго изъ нея хлѣба (см. **Мука**). Названіе свое **о.** заимствуютъ отъ зерна, изъ котораго получаются: пшеничныя, ржаныя **о.** и пр.

Отрыжка (ructus)—внезапное выхожденіе черезъ ротъ газовъ желудка, иногда съ примѣсью жидкихъ или даже тверд. частей желудочнаго содержимаго. Вызывается судорожн. сокращеніемъ грудобрюшн. преграды. **О.** безъ запаха и вкуса принадлежитъ къ нормальн. явленіямъ послѣ употребленія шипучихъ (содержащихъ углекисл. газъ) напитковъ и нѣкотор. родовъ пищи, напр. кислой капусты. Нѣкотор. лица, глотая воздухъ, могутъ по произволу вызывать у себя отрыжку. Напротивъ того, **о.** вонючая и въ особенности сопровождаемая посторонн. вкусомъ (прогоркл. жира, кислоты или испорченн. яицъ) почти всегда есть признакъ ненормальнаго пищеваренія; она нерѣдко предшествуетъ болѣе или менѣе значительн. разстройству его. Нормальную **о.** лечить нѣтъ надобности. Для уничтоженія же **о.**, зависящей отъ разстройства пищеваренія—діета, леченіе желудочн. болѣзни (см. **Желудокъ** и **Изжога**). Противъ самой **о.** помогаетъ жженая магнезія, по чайн. ложечкѣ нѣскольк. разъ въ день (если **о.** кислая), или разведенн. солян. кислота (acid muriat. dilut.), по 5—8 капель въ водѣ послѣ ѣды (при слабости пищеваренія).

Отсадокъ—см. **Растенія** (размноженіе).

Отсрочка—см. **Паспорты**, **Вексель** и др. обязательства.

Отставка—см. **Служба государственная.**

Отступничество—см. **Вѣроотступничество.**

Отсѣчка—см. **Машины паровыя.**

Отцеубійство—см. **Убійство.**

Отчимъ или **вотчимъ**—см. **Родство.**

Отчужденіе имущества. Кромѣ о. имущества по доброй волѣ (продажею, дареніемъ и пр.) и по суду (за долги, за преступленія и пр.), законъ признаетъ еще *принудительное* **о.** недвиж. имуществъ въ случаяхъ государств. или общественн. необходимости, но съ непремѣнн. условіемъ справедлив. и соразмѣрн. за то вознагражденія. **О.** этого рода могутъ совершаться только на основаніи Высоч. указовъ, проекты которыхъ вносятся подлежащими м-рами и главноуправляющими отдѣльн. частей въ государств. совѣтъ и, по разсмотрѣніи послѣднимъ, утверждаются Государемъ. Когда **о.** так. образомъ рѣшено, подлежащее начальство сносится съ собственникомъ имущества о размѣрѣ вознагражденія. Если добровольн. соглашеніе состоится, то совершается купчая въ установленн. порядкѣ (см. **Купля-продажа**), въ противн. случаѣ имуществу производятся опись и оцѣнка. Владѣлецъ или повѣренный его обязанъ явится къ описи въ шестимѣсячный срокъ по врученіи повѣстки; по истеченіи этого срока опись и оцѣнка производятся, хотябы владѣлецъ и не явился. При **о.** имущества подъ строющуюся желѣзн. дорогу, линія которой уже вполнѣ опредѣлена, шестимѣсячн. срокъ м. б. замѣненъ двухнедѣльнымъ. Описывается и оцѣнивается имущество особ. коммиссіею, состоящею, подъ предсѣдательствомъ уѣздн. предводителя дворянства (гдѣ его нѣтъ—уѣздн. исправника), изъ мѣстн. миров. судьи (гдѣ не введены миров. учрежденія—члена суда 1-ой степени), уѣздн. исправника, предсѣдателя или члена уѣздн. земск. управы (гдѣ нѣтъ земск. учрежденій—непремѣнн. члена уѣздн. по крест. дѣламъ присутствія или миров. посредника) и податн. инспектора; въ городахъ, вмѣсто предсѣдателя или члена земск. управы, въ коммиссіи участвуетъ одинъ изъ членовъ городск. управы или одинъ изъ гласныхъ думы (гдѣ не введено город. полож. 1870 г.—городской голова). Кромѣ того, при описи и оцѣнкѣ непремѣнно д. присутствовать депутатъ того вѣдомства, для котораго отчуждается имущество. Стороны извѣщаются о днѣ описи и оцѣнки повѣстками (неявка ихъ не останавливаетъ оцѣнки) и имѣютъ право представлять коммиссіи свои объясненія; при этомъ владѣлецъ м. требовать оцѣнки имущества по его доходности, на основаніи представляемыхъ имъ свѣдѣній и документовъ. При **о.** части имущества вознагражденіе д. состоять не только изъ цѣны этой части, но и изъ всей той суммы, на которую уменьшается стоимость остающагося у владѣльца имѣнія (при этомъ возвышеніе цѣнности имущества, могущее произойти отъ осуществленія предпріятія, для котораго совершается **о.**, не принимается во вниманіе). Если остающаяся послѣ **о.** часть имущества дѣлается безполезною для владѣльца, то онъ им. право требовать **о.** имущества въ полн. составѣ. Сторона, въ пользу которой совершено **о.**, обязана устроить и содержать на свой счетъ въ указанн. мѣстахъ мосты, дороги, плотины, переѣзды и т. п. сооруженія, безъ которыхъ предпріятіе, вызвавшее **о.**, могло-бы причинить владѣльцу убытки или неудобства. На рѣшеніе коммиссіи стороны им. право представить ей въ двухнедѣльный срокъ свои возраженія и замѣчанія, на основаніи которыхъ коммиссія, если найдетъ нужнымъ, можетъ приступить къ переоцѣнкѣ. Когда вознагражденіе не превышаетъ 3.000 р., не требуетъ испрошенія особ. кредитовъ и не оспаривается сторонами, дѣло оканчивается утвержденіемъ м-ра или главноуправляющаго подлежащ. вѣдомства. Во всѣхъ друг. случаяхъ дѣло, по обсужденіи его совѣтомъ министерства или главн. управленія, поступаетъ въ государств. совѣтъ и окончательно разрѣшается Высоч. властью. Владѣльцу выдается не только опредѣленн. вознагражденіе но и проценты (6%) на нихъ, считая со дня занятія имущества по день разсчета. Въ теченіи 10 лѣтъ послѣ **о.** имущества прежній владѣлецъ его сохраняетъ право выкупа его (за цѣну **о.**) въ случаѣ, если оно, по минованіи надобности, б. продаваться, а по истеченіи 10 лѣтъ—право преимущества передъ друг. покупателями, предлагающими ту-же цѣну. Отчужденіе имущества м. б. и временное, на срокъ; при этомъ вознагражденіе назначается въ размѣрѣ 6% его стоимости, опредѣляемой указаннымъ выше порядкомъ, и выплачивается за кажд. годъ впередъ. Срокъ временн. **о.** не можетъ б. болѣе 3 лѣтъ; при невозвращеніи ему имущества по истеченіи этого срока, владѣлецъ им. право требовать полнаго его **о.** на основаніи вышеизложенн. правилъ. По уничтоженіи надобности, имѣніе м. б. возвращено владѣльцу и ранѣе срока. При возвращеніи собственникъ можетъ просить о новой оцѣнкѣ и, въ случаѣ уменьшенія стоимости имущества, требовать соотвѣтств. вознагражденія. (Т. X, ст. 575—608; Собр. Зак. 1887 г. № 53, ст. 443).

Офеня—разносчикъ товаровъ по селамъ.

Офицеръ—см. **Чины.**

Охладители — аппараты, служащіе для охлажденія жидкихъ, твердыхъ или газообразн. тѣлъ. Какъ охлаждающее средство, чаще всего употребляется вода, вслѣдствіе ея большой теплоемкости и значительной распространенности въ природѣ; охлажденіе въ водѣ происходитъ, по крайней мѣрѣ, въ 15 разъ скорѣе, чѣмъ въ воздухѣ. Охлажденіе, понятно, совершается тѣмъ скорѣе, чѣмъ больше поверхность соприкосновенія охлаждаемаго тѣла съ водою, чѣмъ ниже температура воды и чѣмъ быстрѣе послѣдняя движется. Для охлажденія тверд., нерастворимыхъ въ водѣ, тѣлъ ограничиваются погруженіемъ ихъ въ текучую воду. Охлождать жидкости можно также погруженіемъ сосудовъ (по возможности, металлическихъ, легко проводящихъ тепло) въ проточную воду. Но чаще для этого устраиваются особ. аппараты, между которыми змѣевидно изогнутая металлическая трубка, черезъ которую протекаетъ охлаждаемая жидкость, играетъ главн. роль: см. **Перегонка** (перегонный кубъ), **Молоко** (холодильникъ Лауренса) и т. п. Охлажденіе значительно ускоряется, если теченіе охлаждающей воды противуположно теченію охлаждаемой жидкости. Въ нѣкот. случаяхъ охлажденіе производится посредствомъ быстраго *испаренія* воды или др. жидкости; так. образомъ, напр., поддерживается холодною вода въ сосудахъ изъ пористой глины: вода, просачиваясь сквозь поры на наружн. поверхность сосуда, испаряется здѣсь и тѣмъ охлаждаетъ сосудъ. Чѣмъ сильнѣе движеніе воздуха, тѣмъ быстрѣе испареніе и значительнѣе охлажденіе. Для достиженія *болѣе значительн. степеней охлажденія* употребляются ледъ и различн. *охлаждающія смѣси*—см. **Ледъ** (стр. 444).

Охлажденіе—см. **Охладители.**

Охота есть пріятн. упражненіе для тѣла и даже для ума, укрѣпляющее мышцы и нервы, развивающее зрѣніе и слухъ, а при извѣстн. обстоятельствахъ и нѣкот. оч. полезныя нравств. качества: смѣлость, выносливость, стойкость, находчивость и пр. Но полезною **о.** можетъ б. только тогда, когда она соразмѣрена съ силами и здоровьемъ охотящагося. Настоящ. охотникомъ, т.-е. охотникомъ, способнымъ переносить всяк. рода непогоду, бродить по мокр. болотамъ, терпѣть холодъ, голодъ, усталость и пр., можетъ б. только человѣкъ съ крѣпк. сложеніемъ и надежн. здоровьемъ. Слабые люди д. ограничиваться болѣе легк. видами **о.** Кромѣ умѣнія хорошо стрѣлять и вообще обращаться съ охотнич. орудіями, для настоящ. охотника необходимы: возможно основательн. практическія познанія о животныхъ, за которыми онъ охотится, объ ихъ нравахъ, образѣ жизни и пр.; болѣе или менѣе полное знакомство съ условіями данн. мѣстности и достаточн. свѣдѣнія о мѣстн. растительности и метеорологіи. Вообще хорош. охотникъ д. б. также подготовленъ къ **о.**, какъ хорош. офицеръ къ походу. Охотнику, предпринимающему болѣе или менѣе отдаленн. странствованія, нужно также нѣкот. знакомство съ поваренн. искусствомъ, съ человѣческ. и животн. медициною; онъ д. умѣть остановить кроветеченіе, перевязать рану, знать средства противъ поноса и т. п.; для этого ему слѣд. имѣть при себѣ небольш. переносн. аптечку. Охота м. б. съ ружьемъ или безъ ружья, съ собакою или собаками и безъ собакъ; къ особ. виду охоты принадлежитъ **о.** съ ловчими птицами. Относительно ружья и его принадлежностей — см. **Ружье;** о стрѣльбѣ изъ ружья — см. **Стрѣльба.** Объ охотнич. собакахъ, ихъ выборѣ, дрессировкѣ и пр. — см. **Собаки.** Объ **о.** на кажд. отдѣльн. животнаго — см. названіе этого животнаго. Здѣсь б. изложено только то, что касается **о.** и охотника вообще, и описаны главнѣйшіе изъ тѣхъ способовъ **о.**, которые примѣнимы ко мног. животнымъ. Прежде всего настоящ. охотникъ д. позаботиться о подходящ. **одеждѣ,** т.-е. такой одеждѣ, каторая, достаточно предохраняя его отъ вредн. вліяній погоды, въ то-же время не стѣсняла-бы его движеній и не отягощала-бы его. Вообще одежда д. б., по возможности, легка, достаточно свободна, но не слишкомъ широка, и скорѣе коротка, чѣмъ длинна (чтобы не цѣплялась за кусты и др. препятствія). Такъ какъ охотнику приходится много двигаться и потѣть, то нижняя одежда (рубашки, подштаники и чулки или носки) во всяк. время года лучше всего шерстяная, именно потому, что шерсть пропитывается пòтомъ труднѣе друг. матеріаловъ; бумажн. ткани хуже, но хуже всего полотно и вообще льняная или пеньковая пряжа (см. **Одежда**). Какъ верхн.

одежда — жилетъ, пиджакъ (съ достаточн. количествомъ кармановъ) и панталоны изъ ткани, соотвѣтствующей времени года и погодѣ (см. **Одежда**). Изъ теплой одежды весною и осенью—коротк. суконное пальто, а зимою—короткая-же ваточная или мѣховая шуба, плотно застегивающаяся на груди, съ длинн. рукавами и стоячимъ воротникомъ. По легкости и прочности оч. пригоденъ для этой цѣли лисій мѣхъ (въ томъ числѣ и песцовый), но онъ сравнительно дорогъ; также легокъ, хотя нѣсколько менѣе проченъ, но за то гораздо дешевле заячій мѣхъ (русачій). Овчина прочна, но тяжела. Одну изъ сам. прочныхъ и удобныхъ зимн. одеждъ для охотника представляетъ зырянская оленья *малица* (въ видѣ рубахи), но достать ее трудно. Для покрышки лучше всего верблюжье или солдатское сукно: не такъ легко сырѣетъ отъ таящаго снѣга; по той-же причинѣ изъ того-же сукна слѣд. дѣлать и зимн. панталоны. При ходьбѣ въ лѣсу, чтобы предохранить платье отъ обсыпающагося снѣга, оч. практично надѣвать поверхъ шубы широк. холстяной балахонъ. Для головы: въ теплое время года шляпа съ коротк. полями (соломенная или касторовая) или-же картузъ съ козырькомъ (отъ солнца); зимою — зимняя шапка съ башлыкомъ, а въ большіе морозы удобнѣе всего шерстян. вязаный шлемъ изъ бѣлой или сѣрой шерсти съ отверстіями для рта, носа и глазъ. Изъ верхней обуви: лѣтомъ, весною и осенью для сух. мѣстностей обыкн. сапоги на одной подошвѣ, нѣсколько (линіи на 4 — 5) удлиненной спереди (чтобы носокъ не пробивался), съ панталонами поверхъ голенищъ; для болотъ — болотные сапоги съ двойн. подошвою и голенищами выше колѣнъ. Такъ какъ чисто кожанные болотн. сапоги оч. тяжелы (10 и болѣе фунт.) и дороги, то голенищи ихъ можно дѣлать изъ плотн. непромокаем. парусины (сѣраго брезента); такіе сапоги вѣсятъ не болѣе $4^1/_2$ ф. и стоятъ отъ 10 до 25 р. Зимою—при мокр. снѣгѣ также длинн. кожанн. сапоги, а при сухомъ удобнѣе всего валенки съ обыкнов. корот. голенищами (длинныя мѣшаютъ ходьбѣ). При длинн. сапогахъ панталоны—обыкновенно въ голенищи; но если приходится ходить по глубок. снѣгу, то чтобы снѣгъ не поподалъ въ сапоги, панталоны оставляются поверхъ голенищъ и, у подъема ноги, подвязываются шнуркомъ. На валенки панталоны всегда натягиваются сверху. По возвращеніи съ **о.** въ сыр. мѣстахъ, сапоги слѣд. держать на колодкахъ и кажд. разъ немедленно (не дожидаясь высыханія, а только вытеревъ ихъ) смазывать охотнич. сапожн. мазью, приготовляемою так. образомъ: 2 ф. внутр. свин. сала, 2 ф. ворвани и 1 ф. чист. березов. дегтя, мѣшая, варить на легк. огнѣ 5—10 мин. (осторожно, чтобы не вспыхнуло), слить въ муравл. глинян. горшокъ, обвязать пузыремъ и держать въ прохладн. мѣстѣ. Въ продажѣ извѣстна сапожн. мазь Каликса. За неимѣніемъ мази, м. смазывать свѣж. (никакъ не соленымъ) свин. саломъ (втирать ладонью $^1/_2$ часа) и затѣмъ выставлять на солнце или передъ огнемъ, на нѣкот. разстояніи. Чтобы вѣрнѣе скрываться отъ дичи, *цвѣтъ* одежды д. б. подходящій къ обстановкѣ: зимою свѣтлосѣрый, а въ остальн. время года сѣрый. У кажд. ружейн. охотника, кромѣ ружья и его принадлежностей (см. **Ружье**), д. б. охотничья сумка или ягдташъ (см. **Ягдташъ**) и хорош. охотничій ножъ.—**О. съ ружьемъ безъ собаки** чаще всего сост. въ выслѣживаніи дичи, подходѣ, подкрадываніи къ ней—такъ называемая **о.** *скрадомъ* или *скрадываніемъ*, практикуемая для всяк. рода дичи—пернатой и четвероногой, большой и малой. Вмѣсто *подхода* иногда употребляется незамѣтн. *подъѣздъ*, пугающій извѣстн. рода дичь менѣе, чѣмъ подходъ, напр. драфъ, стрепетовъ и пр.; подъѣзжаютъ обыкновенно въ прост. крестьянск. телѣгахъ или саняхъ, по водѣ—въ лодкѣ. Къ **о.** скрадомъ принадлежитъ также *сослѣживаніе:* подкрадываніе къ животному по слѣду (см. **Лось**). Когда, преслѣдуя животнаго по слѣду, стараются утомить (загнать) его, то это наз. **о.** *нагономъ* или *заганиваніемъ*, а также *въ догонку:* на медвѣдей, волковъ, лисицъ, лосей, иногда также на драфъ и стрепетовъ. Производится заганиваніе обыкновенно нѣскольк. охотниками верхомъ. Очень частый видъ **о.** съ ружьемъ безъ собаки составл. *засада:* близъ мѣста, гдѣ животное часто или въ извѣстн. время проходитъ или пролетаетъ, охотникъ прячется за какимъ-либо естеств. или искусств. прикрытіемъ и выжидаетъ; так. образомъ охотятся на всяк. рода дичь, напр. на медвѣдей съ искусственно устроеннаго *лабаза* (см. **Медвѣдь**), на волковъ изъ ямъ или шалашей, на вальдшнеповъ во время тяги, на глухарей и тетеревовъ на току и пр. Нерѣдко животныхъ приманиваютъ къ мѣсту засады *приманкою* или *привадою*, напр. волковъ и медвѣдей тушею убитой лошади или коровы, тетеревовъ—чучелами, имѣющими видъ самокъ и т. п.; иногда приманкою служитъ подражаніе голосу животнаго, чаще всего самки: подвывка волковъ, подражаніе голосу самки рябчика пищикомъ, самки перепела дудочкою и пр. Бѣлыхъ куропатокъ приманиваютъ ночью на огонь. Къ **о.** съ ружьемъ безъ собакъ принадлежитъ также *облава*, которая заключается въ томъ, что съ одной стороны лѣсного или друг. участка, заключающаго въ себѣ дичь и называемаго на охотничьемъ языкѣ *островомъ,* ставятся стрѣлки, а всѣ остальныя стороны этого участка обкладываются *загонщиками* или *кричанами,* которые производимымъ ими шумомъ, а также и наступательнымъ движеніемъ впередъ гонятъ дичь и направляютъ ее на стрѣлковъ. Цѣпь загонщиковъ образуетъ обыкновенно дугу, обращенную вогнутостью внутрь. При кажд. облавѣ д. б. *распорядитель,* хорошо знакомый съ мѣстностью, привычками дичи и правилами этого рода о.; если облава нѣсколько значительная, то при немъ—одинъ или два *помощника.* Смотря по облавѣ, число стрѣлковъ м. б. отъ 2—4 до нѣскольк. десятковъ, а число загонщиковъ отъ нѣскольк. человѣкъ до 50—100—200 и даже болѣе. При недостаткѣ загонщиковъ, свободн. мѣста, чаще всего у фланговъ, заставляются преградами, тенетами, *занавѣсями* (т. е. платьемъ или кусками матеріи темн. или ярк. цвѣтовъ, развѣшанными по кустамъ, палкамъ или протянут. веревкамъ). Для зимн. облавы вообще употребл. загонщиковъ гораздо меньше, замѣняя ихъ, гдѣ нужно, занавѣсями, которыя зимою виднѣе для звѣря и потому дѣйств. вѣрнѣе. При большой облавѣ, для порядка, надъ загонщиками назначаются *надсмотрщики,* и вся цѣпь ихъ раздѣляется на части съ *десятниками* во главѣ. Вооружаютъ загонщиковъ дубинами, топорами, трещетками (изъ сух. березов. дерева, въ родѣ извѣстн. дѣтск. игрушекъ, но значительно больше) и т. п., а нѣкоторымъ иногда даютъ ружья или пистолеты съ холостыми зарядами; всѣмъ этимъ, равно какъ и криками, загонщики, во время гона, производятъ шумъ. Мѣсто нахожденія дичи на островѣ и лазы ея (т. е. обычные ходы ея) д. б. заблаговременно опредѣлены, а наканунѣ вечеромъ и рано утромъ передъ облавою провѣрены. При размѣщеніи облавы и во все время до гона соблюдается строжайшая тишина. Если обкладывается лѣсъ, то дичь стараются выгнать на открытое мѣсто передъ лѣсомъ, гдѣ и разставляются стрѣлки: въ нѣкотор. разстояніи отъ опушки и, по возможности, противъ вѣтра (чтобы дичь не чуяла охотниковъ), а если этого нельзя, то поперекъ вѣтра, но никакъ не по вѣтру. Прежде всего занимаются всѣ лазы. Мѣста между охотниками распредѣляются по жребію, но главн. лазъ б. ч. предоставляется лучш. стрѣлку. До сам. окончанія облавы стрѣлки обязаны оставаться на своихъ мѣстахъ (въ засадѣ—за прикрытіемъ), не курить, не разговаривать и вообще не дѣлать шума. Гонъ начинается по сигналу, данному распорядителемъ—чаще всего ружейнымъ выстрѣломъ (иногда звукомъ рога): смотря по дичи и величинѣ острова, загонщики кричатъ и шумятъ или стоя на мѣстѣ, или-же постепенно подвигаясь впередъ. Успѣхъ облавы, кромѣ проч. условій, значительно зависитъ отъ *нагонистости* мѣста. Если островъ по направленію къ охотникамъ суживается клиномъ, то онъ оч. нагонистъ и успѣхъ почти обезпеченъ; напротивъ того, очень не нагонистъ островъ болѣе широкій, чѣмъ длинный, особенно когда одинъ край его сильно выдается въ сторону. При кажд. облавѣ строго соблюдаются извѣстн. заранѣе установленныя правила. Облавою можно охотиться не только на четвероногую, но и на пернатую дичь, напр. на куропатокъ, фазановъ и т. п.; но у насъ этого рода о. примѣняется б. ч. только къ крупн. звѣрямъ: волку, медвѣдю, лосю, кабанамъ и т. п. Такъ наз. *охота съ псковичами* (т. е. по псковск. способу) есть та-же облава, но дѣлаемая экспромтомъ, на любомъ мѣстѣ, гдѣ только найдется звѣрь, при помощи спеціально подготовленныхъ для того загонщиковъ—*псковичей* или *псковск. егерей;* производится она обыкновенно зимою (чаще всего на волка или лисицу) съ незначительн. числомъ загонщиковъ (псковичей), но больш. количествомъ занавѣсей. Пригодна она только для облавы небольш. размѣровъ. Охотятся облавн. способомъ обыкновенно осенью (съ конца августа), но иногда также и зимою.—**Ружейная о. съ легавою собакою** — самый распространенный и пріятн. видъ о. Успѣхъ ея, кромѣ искусства охотника и достоинства оружія, въ значит. степени зависитъ отъ умѣлаго выбора собаки (см. Собаки). При о. съ легавою д., по возможности, не идти по вѣтру, а лучше всего противъ вѣтра: въ первомъ случаѣ тонк. запахъ дичи уносится вѣтромъ отъ собаки, а во второмъ приносится къ ней. Правило это, впрочемъ, примѣнимо и къ о. вообще, такъ какъ вѣтеръ въ сторону дичи, содержащій запахъ охотника, увѣдомляетъ ее заблаговременно объ опасности. При отыскиваніи дичи, легав. собака дѣлаетъ болѣе или менѣе значительн. круги, величина которыхъ зависитъ отъ степени ея чутья: собака съ *высок. чутьемъ* дѣлаетъ большіе, а съ *низкимъ*—малые круги. Разъ найдя слѣдъ, собака д. подробно изслѣдовать кажд. кустъ, каждую кочку. Сильн. жаръ и сухость, особенно если собака не пила долго, значительно ослабляютъ ея чутье; поэтому, лѣтомъ охотиться съ легав. собакою лучше всего или утромъ до наступленія жаровъ, или послѣ полудня по спаденіи ихъ. Чутью собаки также мѣшаютъ сильн. вѣтеръ и оч. значительная сырость воздуха.—**Ружейная о. съ гончими** производится или *нагономъ,* или *загономъ;* въ перв. случаѣ, при помощи гончихъ, стараются нагнать и *загнать* (т. е. утомить до изнеможенія или даже до смерти) звѣря, а во второмъ—выгнать его на охотниковъ, стоящихъ въ засадѣ. При нагонѣ гончія напускаются или *по зрячему,* или-же по слѣду—обыкновенно тогда, когда собаки, чуя близость звѣря, начинаютъ рваться, взвизгивать или даже взлаивать; при этомъ, преслѣдованіе звѣря производится или верхомъ, или на лыжахъ (см. э. сл.), или даже пѣшкомъ, смотря по звѣрю и времени года. Правила руж. **о.** съ гончими загономъ тѣ-же, что и при облавѣ; только роль загонщиковъ здѣсь заступаютъ гончія. Въ однихъ случаяхъ (напр. при **о.** на волчій выводокъ) островъ предварительно изслѣдуютъ, какъ при правильн. облавѣ (см. выше), и гончихъ, по установкѣ стрѣлковъ, бросаютъ по близости мѣстопребыванія звѣря. Въ другихъ случаяхъ (напр. при **о.** на зайцевъ, лисицъ и т. п.) гончихъ прямо мечутъ въ островъ, въ которомъ предполагается звѣрь; охотники не разставляются, а слѣдуютъ за гончими, порскаютъ по нимъ и, только заслышавъ тявканье, извѣщающее о поднятіи звѣря, стараются перехватить его, спрятавшись близъ мѣстъ его вѣроятн. прохода, т. е. у его лазовъ. Если не удается въ одн. мѣстѣ, то переходятъ въ другое и т. д. При правильн. гонѣ звѣрь обыкновенно дѣлаетъ большіе или меньшіе сомкнутые круги, слѣдовательно постоянно возвращается на прежн. путь; этотъ-то путь охотники и стараются занять. Чѣмъ быстрѣе гонятъ гончія, тѣмъ большіе круги дѣлаетъ звѣрь, но тѣмъ круги эти правильнѣе и тѣмъ легче, поэтому, подкараулить звѣря. Во всѣхъ случаяхъ для успѣшности **о.** съ гончими оч. важно, чтобы всѣ собаки стаи были, по возможности, одинаков. *паратости* (рѣзвости). Во время гона гончихъ и особенно до тѣхъ поръ, пока онѣ еще не напали на слѣдъ звѣря, ихъ поощряютъ *порсканіемъ,* состоящимъ изъ особ. условныхъ покрикиваній. Умѣніе хорошо порскать и главное—порскать въ нужный моментъ—одно изъ необходимыхъ качествъ для охотника ведущаго гонъ. Охотятся съ гончими какъ по малымъ, такъ и по большимъ звѣрямъ: чаще всего по зайцамъ, лисицамъ и волкамъ, но также по барсукамъ, кабанамъ, оленямъ и пр. Паратость гончихъ д. сообразоваться съ рѣзвостью звѣря; напр., для **о.** за барсукомъ удобнѣе всего медленно бѣгающія таксы; за зайцемъ-же и въ особенности за оленемъ д. б. употреблены непремѣнно паратыя гончія. Гнать звѣря можно во всяк. время года, но наиболѣе удобна для этого осень, именно съ конца августа или начала сентября.—**Охота съ собаками безъ ружья или псовая охота** производится съ гончими или борзыми или съ тѣми и другими вмѣстѣ. Такъ такъ при этой **о.** звѣрь д. б. затравленъ собаками, т. е. или задержанъ ими на мѣстѣ до прихода охотника, или даже задушенъ ими, то сравнительно слабыя гончія сами по себѣ годны только для небольш. животныхъ, напр. для зайцевъ; на болѣе сильныхъ звѣрей, напр. на волка, нужны борзыя; послѣднія быстрѣе и сильнѣе гончихъ, но, не обладая чутьемъ, могутъ гнать только по зрячему, а потому въ отдѣльности употребл. чаще всего при **о.** *въ наѣздку,*—когда охотники, верхами или въ саняхъ, сами высматриваютъ звѣря и, только наѣхавъ на него, выпускаютъ борзыхъ (по зрячему). Самая знаменитая псовая **о.**—сборная, въ которой участвуютъ и борзыя и гончія. Въ наст. время *сборная псовая* **о.** чаще всего содержится не однимъ лицомъ, а нѣсколькими товарищами-участниками. Она состоитъ изъ стаи гончихъ въ нѣсколько *смычковъ* и нѣсколькихъ *своръ* борзыхъ. Завѣдуетъ всею **о.** *ловчій;* но главн. дѣйствующее лицо во время **о.**—*доѣзжачій,* у котораго обыкновенно два помощника—*выжлятника* или *псаря,* пекущихся о гончихъ и выводящихъ ихъ на **о.** Борзыхъ во время **о.** держатъ *борзятники,* которыми м. б. или сами охотники-хозяева, или ихъ слуги. Въ прежн. время постоянно, а теперь на болѣе богат. охотахъ при кажд. охотникѣ-господинѣ находится *стремянной,* держащій на **о.** барск. свору, смотрящій за лошадью барина и пр. Сборная **о.** содержится на особ. *псарномъ дворѣ;* кромѣ указанныхъ выше лицъ, при ней находится еще *корытный,* на обязанности котораго лежитъ приготовленіе корма для собакъ. Сущность сборной **о.** состоитъ въ слѣдующемъ: опредѣливъ заранѣе мѣсто для **о.** (островъ), удостовѣрившись въ присутствіи въ немъ звѣря (какъ при облавѣ), въ назначенн. время разставляютъ по жребію борзятниковъ съ борзыми у лазовъ и друг. вѣроятн. выходовъ звѣря; затѣмъ, подъ предводительствомъ доѣзжачаго съ выжлятниками, мечутъ въ островъ гончихъ. Когда звѣрь выгнанъ гончими на охотниковъ, тотъ изъ нихъ, на котораго вышелъ звѣрь, спускаетъ свою свору. Если одной его своры не достаточно, то въ помощь ей спускается свора сосѣда. Задержаннаго и помятаго собаками звѣря закалываетъ охотникъ. Всѣ участники въ сборн. псовой **о.** обыкновенно верхами на лошадяхъ. При ней, какъ и при облавѣ, устанавливаются особ. правила, которыя д. б. исполняемы всѣми безпрекословно. Такъ-же какъ и облава, производится она обыкновенно осенью, чаще всего на красн. звѣря—волка или лисицу. При всякой сколько-нибудь значительн. **о.** съ гончими, слѣдовательно и при сборн. **о.**, всѣ *сигналы* подаются *охотничьимъ рогомъ* (см. **Рогъ охотничій**).—Объ **о.** *съ ловчими птицами*—см. **Птицы** *(Птицы ловчія)*; объ **о.** *съ тенетами, сѣтями* и *силками*—см. э. слова. *О слѣдахъ* звѣрей—см. **Слѣды.**—*Охотничья верхов. лошадь* д. б. съ здоров. сильн. ногами (см. **Лошадь**), съ вѣрн., твер. поступью, прям. крѣпк. спиною; достаточна рѣзва, вынослива, *поводлива* (слушалась поводовъ) и не пуглива; спокойнаго нрава (смирна и не оч. горяча) и, во всяк. случаѣ, не упряма. Она д. б. пріучена къ выстрѣламъ и собакамъ, не бояться волковъ и пр. Изъ нашихъ породъ наиболѣе пригодны для этой цѣли степныя и, какъ говорятъ, особенно кабардинскія (стр. 479). *Сани,* употребляемыя для **о.**, обыкновенныя розвальни.—*О лыжахъ* — см. **Лыжи.**—**Ночевка въ лѣсу.** Если охотникамъ случается заночевать въ лѣсу въ холодн. время, особенно зимою, то, для этой цѣли, прежде всего выбираютъ низменное, по возможности, защищенное отъ вѣтра мѣсто, зажигаютъ на немъ костеръ и, когда костеръ прогрѣетъ достачн. пространство, его убираютъ, а мѣсто выстилаютъ сух. мохомъ или вообще чѣмъ-либо мягкимъ — ложе готово. Немного поодаль отъ ложа устраиваютъ так. назыв. уральск. *нодью:* срубаютъ два бревна изъ сухоподстойн. еловаго дерева (другое не годится)—одно арш. въ 4 длиною, а другое немного короче; болѣе короткое бревно кладутъ на землю, а на него болѣе длинное, воткнувъ между концами обоихъ по чуркѣ въ вершокъ толщиною,—чтобы м. ними оставался небольш. промежутокъ для воздуха. Для поддержанія бревенъ въ такомъ положеніи, у обоихъ концовъ верхн. больш. бревна вбиваютъ по два колышка — одинъ спереди, другой сзади. Когда нодья готова, ее разжигаютъ посрединѣ между бревнами; если она еловая, то прогоритъ всю ночь. При глубок. снѣгѣ, его отгребаютъ со стороны ложа и возвышаютъ полукругомъ въ видѣ вала, отстоящаго отъ нодьи не менѣе 3¹/₂ арш.; при этомъ будутъ грѣться оба бока спящаго: одинъ прямою теплотою отъ нодьи, а другой—отраженною отъ снѣга.—*О съемкѣ шкурокъ съ убитаго звѣря*—см. **Шкуры.**

Законы объ **о. Относительно мѣста.** Всякій м. охотиться въ своихъ собств. дачахъ или въ предоставленныхъ ему въ пользованіе казенн. земляхъ. На чуж. земляхъ—не иначе, какъ съ разрѣшенія ихъ владѣльца, кромѣ случаевъ пользованія **о.** на нихъ на основаніи сервитутн. права (см. э. сл.). На мірск. землѣ крестьяне м. истреблять хищн. и вообще вредн. для хозяйства птицъ и звѣрей. На земляхъ удѣльн. вѣдомства крестьянамъ дозволяется **о.** по особ. дозволительн. билетамъ (безплатнымъ). Въ окончательно устроенныхъ казенн. лѣсн. дачахъ постороннн. лицамъ **о.** воспрещается, но въ незначительн. казенн. дачахъ Таврич. г. дозволяется охотиться за опредѣл. плату. Запрещается разорять птичьи гвѣзда и вынимать яица, за исключеніемъ гнѣздъ хищн. птицъ. Въ Закавказьи не дозволена **о.** способами, грозящими истребленіемъ дичи, напр. ловля птицъ вентерями, **о.** кобылкой съ ружьемъ, ловля раскидн. и разставленн. сѣтями. Въ Новоузенск. у. Самарск. г., Цариц. у. Сарат. г., въ землѣ киргизовъ Бухтѣевск. орды и Астраханскихъ, въ Енотаевск., Царевск. и Черноярск. у. Астрах. г. и Оренб. у. Оренб. г. воспрещенъ хорьковый промыселъ. (Т. XII, ч. 2, Уст. гор. и сел. хоз., ст. 535—8, 554 и 105—131).—**Относительно времени.** Вообще съ 1 марта до Петрова дня (29 іюня) запрещ. не только **о.**, но также привозъ дичи въ города и торговля нов. дичью. Въ Таврич. г. для степной **о.** срокъ запрещенія тотъ-же, а для лѣсной — съ 1 февр. по 29 іюня, но на зайцевъ, сильно вредящихъ въ этой г. растительности, **о.** дозволена во всяк. время. Въ Петерб., Новгор. и Псковск. г. срокъ запрещенія **о.** съ 1 марта по 15 іюля, но весною допускается стрѣльба самцовъ глухарей и тетеревовъ на току. Въ Эстляндск. и Лифляндск. г. срокъ запрещенія также съ 1 марта по 15 іюля, но **о.** на лѣсн. куликовъ позволительна во всяк. время. Въ Челябинск., Троицк. и Верхнеуральск. у. Оренб. г. и Уфимск., Бирск., Белебеевск. и Мензелинск. у. Уфимск. г. срокъ запрещенія сокращенъ на 2 недѣли, а въ Бугульминск., Бугурусланск. и Бузулукск. у. Самарск. г., Оренб. у. Оренб. г. и Стерлитамакск. у. Уфимск. г.—на 1 мѣс. Вогуламъ Пермск. г., крестьян. Арханг. г. и всей сѣверовосточн. части Вологодск. г., бывш. казенн. поселянамъ Верхотурск. округа Пермск. г. и Слободск., Глазовск. и Орловск. у. Вятск. г. дозволена **о.** кругл. годъ. Бывш. госуд. крестьяне Арханг. г. им. право продавать дичь кругл. годъ. Съ разрѣшенія м-ва гос. им., профессора зоологіи м. ловить птицъ и звѣрей во всяк. время года, не нарушая, однако, правъ частн. владѣльцевъ. Въ Сибири звѣрин. промыслы не подлежатъ никак. ограниченіямъ относительно времени. Хищн. звѣри и птицы м. б. вездѣ истребляемы во всяк. время и всяк. способами. (Ст. 540—548, ст. 204).—Нарушившіе одно изъ вышеприведенн. правилъ наказываются денежн. взысканіемъ не свыше 25 р. (Уст. о нак. нал. мир. суд., ст. 57); съ чиновъ полиціи и сельск. начальниковъ за непринятіе мѣръ противъ сказанн. нарушеній взыскивается штрафъ не свыше 5 р. (Улож. о нак., ст. 915).—Относительно **о.** въ Царствѣ Польскомъ и въ Курляндск. губ. существ. особ. постановленія.—**Охотничьи** общества разрѣшаются и уставы ихъ утверждаются м-мъ гос. им-въ, по предварительн. сношеніи съ м-мъ внутр. дѣлъ; но всѣ ходатайства о разрѣшеніи этихъ обществъ въ въ Царствѣ Польскомъ, девяти западн. губерніяхъ и на Кавказѣ м-ръ гос. им-въ, по сношеніи съ м-мъ вн. дѣлъ, вноситъ, черезъ комитетъ м-овъ, на Высоч. благоусмотрѣніе (Уст. сельск. хоз. изд. 1886 г., ст. 118).

Охра или **вохра** — глина, окрашенная окисью желѣза въ желт., оранжев., красноват. или бурый цвѣтъ. Находится обыкновенно по близости желѣзн. рудъ. Въ торговлѣ встрѣчается въ сыромъ или очищенн. видѣ; употребляется, какъ краска, художниками и малярами. Въ очищенн. видѣ извѣстна подъ различн. наименованіями: *желт. земли, амбергской земли, китайск. желти* (всѣ три желтыя), *болюса* (красн., желт. и коричнев.), *красной земли* (темнокрасн.), *сіенской земли* (коричнев.) и пр. Свѣтл. сорта отъ нагрѣванія превращаются въ болѣе темные. (См. **Краски, Маляръ**).

Охрана. Въ видахъ охраненія государств. порядка и обществ. спокойствія, всяк. мѣстность въ Имперіи м. б. объявлена въ положеніи усиленной или чрезвычайной **о.** *Усиленн.* **о.** объявляется въ томъ случаѣ, когда обществ. спокойствіе въ данн. мѣстности нарушено преступн. посягательствами противъ государств. строя или безопасности частн. лицъ и ихъ имуществъ и когда, вслѣдствіе этого, дѣйствіе постоянн. законовъ окажется недостаточнымъ для охраненія порядка; *чрезвычайная* **о.**—тогда, когда упомянут. посягательствами населеніе приведено въ столь тревожн. состояніе, что для возстановленія нарушенн. порядка необходимы исключительн. мѣры. Право объявленія усиленн. **о.** принадлежитъ м-ру вн. дѣлъ и генералъ-губернаторамъ (гдѣ они есть) съ утвержденія м-ра вн. дѣлъ. Чрезвыч. **о.** м. б. введена не иначе, какъ Высочайше утвержденн. положеніемъ комитета м-овъ, по представленію м-ра вн. дѣлъ. Усиленн. **о.** вводится всякій разъ на годъ, чрезвычайная — на 6 мѣс.; для продленія этихъ сроковъ, въ случаѣ надобности, м-ръ вн. дѣлъ входитъ съ представленіемъ въ к-тъ м-овъ.—Объявленіе охраны предоставляетъ особ. полномочія начальникамъ мѣстностей—генералъ-губернаторамъ, губернаторамъ или градоначальникамъ. I. При усиленн. **о.** право: 1) издавать обязательн. постановленія для предупрежденія нарушеній обществ. порядка и государств. безопасности, напр. постановленія объ обязанности владѣльцевъ недвиж. имуществъ относительно наблюденій внутри ихъ владѣній и т. п.; 2) устанавливать административн. порядкомъ взысканія за нарушеніе обязательн. постановленій: не свыше 3-хъ-мѣсячн. ареста или 500 р. штрафа; 3) воспрещать всяк. народн., обществ. и даже частн. собранія; 4) закрывать, по усмотрѣнію, торгов. и промышленн. заведенія—на срокъ или на все время **о.**; 5) воспрещать отдѣльн. личностямъ пребываніе въ мѣстности, объявленной въ положеніи усил. **о.** Кромѣ того, генералъ-губернаторамъ, а въ губерніяхъ имъ не подчиненныхъ—м-ру вн. дѣлъ предоставляется: 6) передавать военн. суду дѣла объ общ. уголовн. преступленіяхъ, если это нужно для огражденія обществ. порядка; 7) требовать разсмотрѣнія при закрыт. дверяхъ всѣхъ тѣхъ судебн. дѣлъ, публичн. разбирательство которыхъ м. б. поводомъ къ нарушенію порядка, а 8) дѣлъ о государств. преступленіяхъ не только при закрыт. дверяхъ, но, если нужно, то и съ особыми, сверхъ того, ограниченіями. Всѣ приговоры военн. суда по указанн. дѣламъ утверждаются генералъ-губернаторами, а гдѣ ихъ нѣтъ,—командующими войсками. Мѣстн. начальникамъ полиціи, начальникамъ жандармск. управленій и ихъ помощникамъ, при усиленн. **о.**, предоставляется дѣлать распоряженія: 1) о предварительн. задержаніи, не болѣе 2-хъ недѣль, всѣхъ лицъ, подозрѣваемыхъ въ государств. преступленіяхъ или въ прикосновенности къ нимъ, а также въ принадлежности къ противозак. сообществамъ, и 2) о производствѣ во всяк. время обысковъ во всѣхъ безъ исключенія помѣщеніяхъ, о наложеніи ареста на всяк. имущество, могущее указывать на преступность дѣйствій или намѣреній заподозрѣнн. лица. (Уст. Угол. Суд., ст. 621—624). II. При **чрезвычайной о.** генералъ-губернатору присвоиваются права главноначальствующаго, а въ случаѣ надобности и права главнокомандующаго арміею. Въ мѣстностяхъ, не подчиненныхъ генералъ-губернаторамъ, главноначальствующій назначается Высочайш. властью. Кромѣ правъ, принадлежащихъ начальникамъ мѣстностей, объявленныхъ въ усиленн. **о.**, главноначальствующимъ предоставляется: 1) право подчинять данн. мѣстность управленію, на основаніи спеціальн. инструкцій, особ. назначаемыхъ ими лицъ, которымъ (если они военн. званія) м. б. поручено и командованіе войсками; 2) право учреждать, для содѣйствія мѣстной полиціи, особ. военно-полицейск. команды; 3) право изъятія изъ общ. подсудности дѣлъ объ извѣстн. рода преступленіяхъ и проступкахъ съ передачею ихъ военн. суду или-же на рѣшеніе административной власти, въ предѣлахъ, установленныхъ положеніемъ объ **о.** (см. ниже); 4) право налагать на срокъ **о.** секвестръ на недвиж. и арестъ на движ. имущества и доходы съ нихъ; 5) право подвергать въ администр. порядкѣ лицъ заключенію или аресту въ тюрьмѣ или крѣпости на 3 мѣс., или денежн. штрафу до 3.000 р., какъ за нарушеніе обязат. постановленій, такъ и за проступки, объ изъятіи которыхъ изъ вѣдомства общ. судовъ б. заранѣе объявлено; 6) право устранять отъ должности, на время о., чиновниковъ всѣхъ вѣдомствъ и лицъ, служащихъ по выборамъ, за исключеніемъ особъ, занимающихъ должности первыхъ трехъ классовъ; 7) право разрѣшать экстренныя, пріостанавливать и закрывать очередн. собранія сословн., городск. и земск. учрежденій, устранять извѣстн. вопросы изъ обсужденія этихъ собраній; 8) право пріостанавливать на время о. періодич. изданій; 9) право закрывать учебн. заведенія на срокъ не долѣе 1-го мѣс., сообщая о причинахъ этой мѣры подлежащ. начальству учебн. заведеній и м-ру вн. дѣлъ, который, въ случаѣ надобности продлить срокъ закрытія заведенія, вноситъ о томъ представленіе въ комитетъ м-въ. (Прилож. 1 къ ст. 1, примѣч. 2, Уст. о предупр. прест., ст. 1—27, по продолж. 1886 г.).

Охриплость — признакъ ненормальн. состоянія голос. связокъ: см. **Голосъ** и **Гортань.**

Охраненіе имущества—см. **Наслѣдство.**

Оцелотъ (Felis pardalis)—хищн. животное изъ рода кошекъ, водящееся въ центр. и южн. Америкѣ. Мѣхъ весьма красивъ—на спинѣ и бокахъ буровато-сѣраго или красно-желтаго цвѣта, снизу желтовато-бѣлаго; по бокамъ тянутся изогнутые продольн. ряды крупн. яркихъ пятенъ, окаймленныхъ черн. кольцами, часто еще и съ черными пятнышками внутри колецъ. Длина тѣла—3 ф., хвоста—1 ф. 3 д. Охотятся за о., какъ ради шкуры, такъ и потому, что онъ опасн. врагъ мелк. домашн. животныхъ.

Оцѣнка (судебная) имущества производится въ тѣхъ-же случаяхъ, какъ и (опись см.) и непосредственно слѣд. за нею. Назначенн. цѣны вписываются въ опись. Если цѣна имущества обозначена въ договорѣ, то въ новой о. нѣтъ надобности; точно также, если въ договорѣ указаны оцѣнщики, то о. дѣлается ими. Если-же такого договора нѣтъ, то о. производится въ нижеслѣдующ. порядкѣ. При о. движ. имущества цѣну кажд. описанн. предмета опредѣляетъ устно взыскатель, а если онъ не явился, то должникъ; сторона, не согласная съ предъявленн. цѣнами, им. право требовать, на свой счетъ, производства о. черезъ свѣдущ. людей, назначаемыхъ по взаимн. соглашенію взыскателя и должника, а при несогласіи ихъ или при отсутствіи ихъ—по усмотрѣнію судебн. пристава. При о. недвиж. имущества взыскатель обязанъ доставить суд. приставу подписку съ означеніемъ цѣны имущества; подписка предъявляется должнику-владѣльцу, если онъ явился къ описи; послѣдній, въ *семидневн. срокъ* со дня предъявленія, им. право представить подробн. о. имѣнія по средн. количеству чист. дохода за послѣдніе *пять лѣтъ* или за все время владѣнія, если оно менѣе пяти лѣтъ. О. свою владѣлецъ д. подкрѣпить надлежащ. документами (приходо-расходн. книгами, контрактами, счетами и пр.). Взыскатель, съ своей стороны, м. въ *семидневный срокъ* представить возраженія на о. владѣльца. Если согласія между сторонами не послѣдуетъ, то для о. назначаются свѣдущ. люди въ нечетн. числѣ и въ томъ же порядкѣ, какъ при о. движим. имущества. Опредѣливъ средн. ежегодн. чист. доходъ съ имѣнія за пять лѣтъ или за все время владѣнія, если оно менѣе 5 лѣтъ, свѣдущ. лица, на основаніи его, оцѣниваютъ имущество так. образомъ: 1) земли, сады, огороды и рыбн. ловли по 10-лѣтней сложности средн. ежегодн. чист. дохода; 2) не пришедшія въ ветхость каменн. строенія—по 8 лѣтн. сложности; 3) новыя дерев. строенія—по 6 лѣтн. сложности; 4) ветхія дерев. и каменн. строенія, еще приносящія доходъ, — въ половину противъ новыхъ; 5) въ селеніяхъ, гдѣ нельзя опредѣлить доходности строеній, послѣднія оцѣниваютъ по стоимости матеріала. Стоимость частей имущества, не подходящихъ ни подъ одну изъ означенныхъ категорій, оцѣнивается особо. (Суд. Уст., ст. 1000—1008 и 1117—1126).

Очаги кухонные—см. **Отопленіе.**

Очеретъ—то же, что **Камышъ.**

Очистка. Подъ именемъ очистокъ разумѣются дѣлаемыя продавцомъ въ купчей крѣпости объявленія о томъ, что имущество прежде никому не было продано и заложено или инымъ способомъ укрѣплено, и что продавецъ принимаетъ на себя обязательство очищать покупщика отъ всѣхъ въ то имущество вступщиковъ и не доводить его до убытковъ, съ удостовѣреніемъ заплатить оные покупщику, буде таковые произойдутъ. Условія объ о. — условія произвольныя, вписываемыя въ купчую по взаимн. соглашенію сторонъ, но вовсе не необходимыя. (Т. X, ч. 1, ст. 1427).

Очищенія мѣсячныя—см. **Регулы.**

Очки служатъ или для исправленія извѣстн. недостатковъ зрѣнія, или-же для защиты глазъ отъ сильн. свѣта, отъ пыли, вѣтра и т. п. О. перваго рода наз. *оптическими* о., а послѣдняго рода—*консервами.* Для какой-бы цѣли ни служили о., приготовляются онѣ изъ сорта стекла, называемаго *кронгласъ* (см. Стекло), такъ какъ другой употребительный сортъ стекла, *флинтгласъ*, слишкомъ разсѣеваетъ свѣтъ и потому вреденъ для глазъ. Иногда дѣлаютъ о. изъ настоящ. горн. хрусталя, но такіе о. оч. дороги и, по оптическ. качествамъ, хуже хорош. стеклянныхъ. Чтобы о. вполнѣ достигали своей цѣли, онѣ д. б. приготовлены изъ чист. кронгласа, совершенно безцвѣтнаго (если о. не окрашены), безъ пятнышекъ, пузырьковъ или струекъ; кромѣ того, на стеклахъ о. не должно б. ни малѣйш. царапинъ. Покупая о., слѣд. убѣдиться въ отсутствіи всѣхъ этихъ недостатковъ, оч. вредныхъ для зрѣнія: безцвѣтность стекла легко опредѣлить, положивъ его на бѣл. бумагу (нечистый кронгласъ, при этомъ, будетъ имѣть зеленоватый цвѣтъ); пятнышки, пузырьки, струйки (см. рис. 1-й и 2-й) и царапины узнаются при разсматриваніи (если нужно, съ лупою) стекла на свѣтъ.

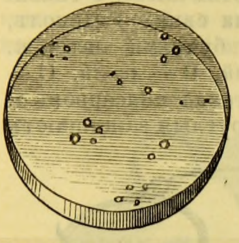


Рис. 1-й: пузырьки въ стеклѣ.

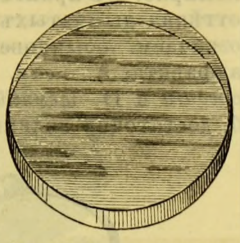


Рис. 2-й: струйки въ стеклѣ.

О приготовленіи стеколъ для о.—см. **Стекла оптическія**.—*Оправа* для о. сост. изъ средней и двухъ боков. частей. Въ средн. части отличаютъ два кольца (А А на рис. 3-мъ) и соединяющій ихъ мостикъ (Б), лежащій на переносьѣ.

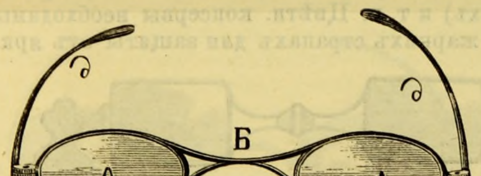


Рис. 3-й. *АА*—кольца; *Б*—мостикъ; *д д*—боковыя части (цѣльныя); *і і*—шарниры.

Кольца чаще всего овальной (рис. 3-й), рѣже круглой (рис. 12-й) или четыреугольной формы (рис. 11-й). Форма мостика (Б на рис. 3-мъ) д. соотвѣтств. формѣ носа паціента; для носовъ прямыхъ наиболѣе пригодна форма, показан. на рис. 4-мъ; для носовъ съ болѣе или менѣе высок. переносьемъ—формы, изображенн. на рис. 5-мъ и 6-мъ; при впаломъ переносьѣ мостикъ иногда д. б. нѣсколько выпуклымъ внизъ. Въ оптическ. о. форма и величина мостика д. б. приспособлены такъ, чтобы центры стеколъ совпадали съ центрами зрачковъ (зрительными осями): *это оч. важное условіе, на которое непремѣнно нужно обращать вниманіе при покупкѣ* о. Если нѣтъ подходящей готовой оправы, то ее слѣд. заказать, но никакъ не брать оправы не соотвѣтственной.

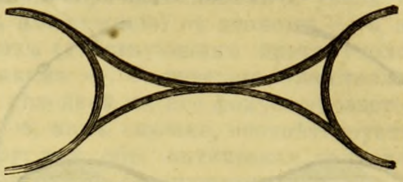


Рис. 4-й. Мостикъ для прям. носовъ.

Разстояніе между центрами зрачковъ проще всего опредѣляется посредствомъ тонкой линейки съ дѣленіями, которая держится горизонтально и параллельно глазамъ, нѣсколько выше середины зрачковъ; при этомъ если о. для дали, то паціентъ д. смотрѣть вдаль, а если для близи (напр. для чтенія), — то на близкій предметъ, напр. на какой-либо глазъ измѣряющаго. Разстояніе между нижн. краемъ линейки и переносьемъ служитъ руководствомъ для опредѣленія положенія стеколъ въ вертикальн. направленіи.

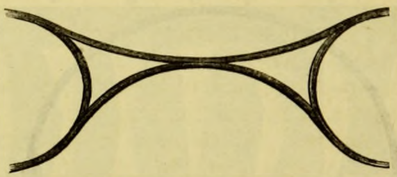


Рис. 5-й. Мостикъ для высок. переносья.

Боков. части оправы (*д д* на рис. 3-мъ) м. б. или цѣльныя (рис. 3-й), или же составленныя изъ двухъ частей, соединенныхъ м. собою шарниромъ (рис. 7-й); цѣльныя м. б. или прямыя, только слегка согнутыя по плоскости (рис. 3-й), держащія о. легк. прижиманіемъ къ вискамъ, или-же въ формѣ дугообразн. крючковъ (рис. 8-й), закладываемыхъ за уши. Концы боков. частей — въ формѣ *а* или *в* на рис. 9-мъ; *в* держитъ лучше, но нерѣдко вырываетъ волосы; оч. удобна грушевидная форма конца.

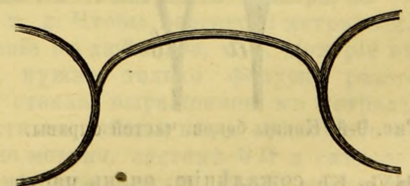


Рис. 6-й. Мостикъ для еще болѣе высок. переносья.

Въ послѣдн. время появились о. безъ колецъ: мостикъ и боков. части оправы прикрѣпляются къ концамъ самыхъ стеколъ. Такая оправа легче, но не прочна: прикрѣпленіе стеколъ часто разслабляется и центры ихъ перестаютъ совпадать съ зрительн. осями глазъ. Оправа бываетъ стальная, серебряная, золотая, черепаховая или роговая; пригоднѣе всего темная стальная, черепаховая или роговая; серебряная и золотая даютъ отблескъ, вредный для глазъ.

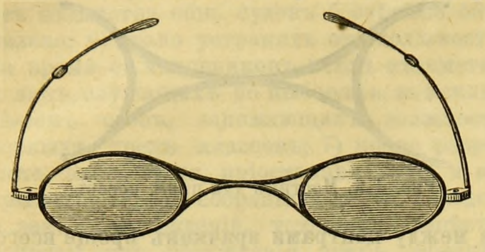


Рис. 7-й. Боков. части оправы составныя.

Если **о.** употребляются на коротк. промежутки времени, то имъ даютъ форму *пенсне* (рис. 10 й), *лорнета* (рис. 11-й) или *монокля* (рис. 12-й); послѣдній слѣд. совсѣмъ вывести изъ употребленія, какъ вредный, за исключеніемъ случаевъ, въ которыхъ для зрѣнія служитъ только одинъ глазъ.

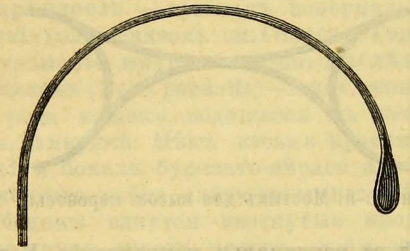


Рис. 8-й. Боков. часть (цѣльная) оправы загнута дугообразно.

Лорнеты пригоднѣе пенсне, п. ч. ихъ всегда легче правильно наставить. Носить **о.** слѣдуетъ возможно ближе къ глазамъ (на сколько позволяютъ рѣсницы) и параллельно имъ; но при чтеніи оптическимъ **о.** нужно давать нѣсколько наклонное положеніе внизъ. — **Консервы** вообще дѣлаются изъ плоскихъ стеколъ, приготовляемыхъ, къ сожалѣнію, очень часто изъ нечистаго кронгласа (прост. оконн. стекла).

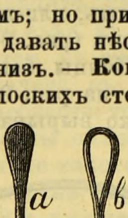


Рис. 9-й. Концы боков. частей оправы.

Слѣд., по крайней мѣрѣ, выбирать стекла безъ царапинъ, съ совершенно параллельными поверхностями, хорошо полированныя и, по возможности, безъ пузырьковъ, струекъ и пр. (см. выше). Иногда стекламъ консервовъ даютъ выпуклую форму (какъ въ часов. стеклахъ); но такихъ стеколъ лучше избѣгать, п. ч. онѣ обыкновенно дутыя и, вслѣдствіе этого, никогда не бываютъ вездѣ одинаков. толщины и пропускаютъ свѣтъ неравномѣрно. Изъ окрашенн. стеколъ прежде были въ больш. ходу синія, рѣже зеленыя; но ни тѣ, ни другія не годятся, такъ какъ ослабляютъ не всѣ лучи свѣта, а только нѣкоторыя изъ нихъ. Въ настоящ. время почти исключительно употребл. *дымчатыя*, задерживающія всѣ лучи свѣта равномѣрно. Въ практикѣ отличаютъ 4 главн. оттѣнка дымчатыхъ (или синихъ) стеколъ, означаем. обыкновенно буквами латинск. алфавита: A — *сам. легкій*, B — *легкій*, C — *средній* и D—*темный*. Стекла консервовъ д. б. достаточно велики; круглыя защищаютъ глаза лучше овальныхъ, но онѣ не граціозны.

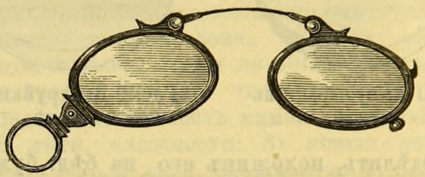


Рис. 10-й. Пенсне.

Для болѣе полной защиты глазъ отъ свѣта и друг. вредностей употребл. **о.** съ боков. сѣтками (рис. 13-й): боков. стѣнки изъ стеколъ не годятся, п. ч. мѣшаютъ вентиляціи. Употребленіе безцвѣтн. консервовъ полезно противъ сильн. вѣтровъ, пыли (на воздухѣ или въ мастерскихъ), ѣдкихъ паровъ (на фабрикахъ, въ химич. лабораторіяхъ) и т. п.

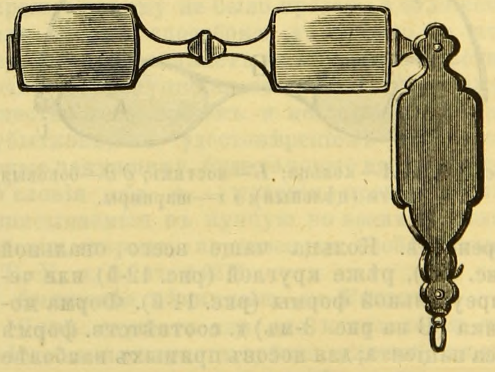


Рис. 11-й. Лорнетъ.

Цвѣтн. консервы необходимы въ жаркихъ странахъ для защиты отъ ярк. солнечн. свѣта, въ сѣверн. странахъ — противъ отраженнаго ярко-бѣлаго свѣта снѣга (см. **Слѣпота куриная**); для предохраненія зрѣнія при извѣстн. рода занятіяхъ: для литейщиковъ чугуна, плавильщиковъ стекла, для работающихъ надъ сильно блестящ. предметами и пр. Но чаще всего цвѣтн. консервы употребл. при болѣзняхъ глазъ, сопровождающихся *свѣтобоязнію,* т. е. излишнею чувствительностью глазъ къ свѣту. Носившій болѣе или менѣе долго темные консервы, прежде чѣмъ перейти къ обыкн. свѣту, долженъ приготовить глаза къ переходу употребленіемъ въ теченіи нѣкотор. времени болѣе свѣтл. консервовъ. Снимать консервы никогда не слѣд. при ярк. освѣщеніи. — **Оптическія о.** Изъ стеколъ для этого рода о. чаще всего употребляются *двояковыпуклыя* (*а* на рис. 14-й) и *двояковогнутыя (д),* рѣже *выгнутовыпуклыя,* извѣстныя подъ названіемъ *менисковъ (в* и *и),* въ исключительныхъ случаяхъ — *призматическія (г)* или *цилиндрическія* (рис. 15-й) стекла. Кромѣ упомянутыхъ выше качествъ (стр. 1067), отъ оптическ. стеколъ требуются тщательная правильная шлифовка и надлежащ. *центрированіе,* т.-е. расположеніе оптическ. центра стекла какъ разъ посрединѣ. Стекла, не удовлетворяющія этимъ требованіямъ, не исправляютъ, а портятъ глаза. Поэтому, съ покупкою оптическ. о. никогда не должно поступать легкомысленно, пріобрѣтая ихъ въ галантерейн. лавкахъ и т. п.; обращаться за ними слѣд. непремѣнно къ хорош. оптикамъ. У глазн. врачей и оптиковъ долж. имѣться полн. *наборъ стеколъ* (рис. 16-й), состоящ. приблизительно изъ 32 паръ двояковыпуклыхъ, 32 паръ двояковогнутыхъ, 18 выпуклыхъ и 18 вогнутыхъ цилиндрическихъ стеколъ, 9 призмъ и нѣскольк. цвѣтн. стеколъ. Выпуклыя и вогнутыя стекла обозначаются номерами, соотвѣтствующими ихъ фокусн. разстояніямъ. За единицу принимается стекло съ фокусн. разстояніемъ въ 1 дюймъ; но такъ какъ стекло съ так. фокусомъ не примѣнимо въ глазн. практикѣ, то его и нѣтъ въ наборѣ. Самое сильное стекло набора им. фокусъ въ 2 дюйма и соотвѣтствуетъ, слѣдовательно, № 2; затѣмъ слѣдуютъ постепенныя градаціи до 80-го, иногда до 120-го номера. На кажд. стеклѣ д. б. вырѣзанъ его номеръ: на выпуклыхъ (приближающихъ и увеличивающихъ изображеніе) съ знакомъ +, а на вогнутыхъ (дѣйствующихъ противуположно) съ знакомъ —. *Оптическая сила* стекла равна 1, дѣленной на его фокусное разстояніе, которое, какъ сказано, соотвѣтствуетъ его номеру; так. обр. оптическая сила номера 2-го будетъ $1/2$ (съ плюсомъ или минусомъ, смотря по тому, выпуклое или вогнутое стекло), номера 4-го $=\frac{1}{4}$, номера 10-го $=\frac{1}{10}$, номера 20-го $=\frac{1}{20}$ и т. д.; вообще, чѣмъ выше номеръ, тѣмъ слабѣе оптическая сила стекла, и наоборотъ. Въ новѣйш. время для опредѣленія силы стеколъ стали примѣнять метрическ. систему. Чтобы избѣжать дробей, въ этой системѣ за единицу принимается не самое сильное, а приблизительно самое слабое изъ употребительныхъ въ практикѣ стеколъ—именно стекло съ фокусомъ въ 1 метръ; стекло это названо стекломъ въ 1 *діоптрію* и изображается такъ: **1 D;** послѣдующія стекла, съ меньшими фокусами, обозначаются: **2 D, 3 D, 4 D** и т. д., что соотвѣтствуетъ стекламъ съ фокусами въ $1/2$ метра, въ $1/3$ метра, въ $1/4$ метра и т. д. Чтобы перевести метрическ. обозначеніе въ дюймовое, т. е. діоптріи въ номера, нужно только фокусн. разстояніе данн. стекла, выраженное въ метрахъ, перевести въ дюймы; напр. стекло, обозначенное по метрич. системѣ **5 D** и слѣдовательно имѣющее фокусъ въ $1/5$ метра или 20 сант., должно соотвѣтствовать № 8 дюймовой системы, п. ч. 20 сант. равны 7,87 или почти 8 дюйм. Для перевода дюйм. номеровъ въ діоптріи, нужно, наоборотъ, дюймы превратить въ метры; так. образомъ стекло № 10 дюймов. системы, имѣющее фокусъ въ 10

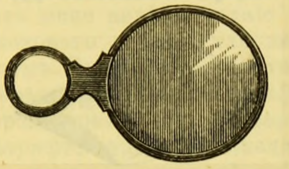


Рис. 12-й. Монокль.

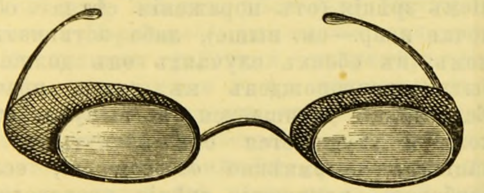


Рис. 13-й. Консервы съ сѣтчат. боками.

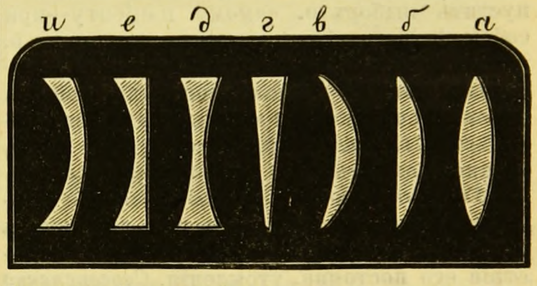


Рис. 14-й. Различн. формы оптическ. стеколъ: *а*—двояко-выпуклое стекло; *б*—плоско-выпуклое; *в*—вогнуто-выпуклое (менискъ); *г*—призматическое; *д*—двояко-вогнутое; *е*—плоско-вогнутое; *и*—вогнуто-выпуклое.

дюйм., равныхъ 25 сант. или 1/4 метра, должно соотвѣтствовать **4D** метрич. системы. Метрическ. система менѣе удобна, а потому большинство глазн. практиковъ по сіе время продолжаетъ придерживаться дюйм. системы. Полный наборъ стеколъ стоитъ отъ 70 до 130 и болѣе рубл. Обыкновеннымъ (не глазнымъ) врачамъ и любителямъ изъ публики можно рекомендовать *карманный наборъ* д-ра Тихомирова (7 руб.), состоящій изъ 8 выпуклыхъ и 8 вогнутыхъ стеколъ; складывая по два стекла вмѣстѣ, изъ этихъ 16 стеколъ можно составить всѣ номера большихъ наборовъ. Гдѣ возможно, оптическія **о.** должны б. выбраны хорош. глазн. врачемъ; нѣкот. роды **о.**, напр. цилиндрическія или призматическія и могутъ б. назначены только глазн. врачемъ. Но такъ какъ найти знающ. глазн. врача б. ч. можно только въ университетск. городахъ, а обыкнов. врачи въ этомъ отношеніи рѣдко обладаютъ надлежащ. свѣдѣніями, то при общераспространенн. недостаткахъ зрѣнія, а именно при *дальнозоркости* и *близорукости* (см. **Зрѣніе**) позволительно допустить выборъ **о.** самому паціенту—при соблюдѣніи извѣстн. правилъ, которыя б. указаны ниже. Знаніе этихъ правилъ необходимо паціенту, кромѣ того, для контролированія оптиковъ и мнимыхъ или недобросовѣстн. глазн. спеціалистовъ. При этомъ нужно помнить, что *откладывать съ употребленіемъ* **о.** *тамъ, гдѣ онѣ нужны, не слѣдуетъ,* п. ч. откладываніе это влечетъ за собою только дальнѣйш. порчу зрѣнія, вслѣдствіе его постоянн. утомленія. *Своевременно и хорошо выбранныя* **о.** *не портятъ, а сохраняютъ зрѣніе.* Скор. утомленіе зрѣнія при разсматриваніи предметовъ, неясность зрѣнія вдаль или вблизи, при вполнѣ здоров. глазахъ въ друг. отношеніяхъ, суть обыкнов. **признаки,** указывающіе на необходимость прибѣгнуть къ оптическ. **о.** Если паціентъ хорошо видитъ вдаль, а плохо вблизи, то это указываетъ на *дальнозоркость;* наоборотъ, плохое зрѣніе вдаль и ясное вблизи—на *близорукость.* Если паціентъ плохо видитъ и вдаль и вблизи, то можно предположить или общее ослабленіе остроты зрѣнія, могущее зависѣть отъ старости, отъ пораженія сѣтчат. оболочки глаза (амбліопія), отъ помутнѣнія прозрачн. влагъ глаза и т. п. (см. **Зрѣніе**), или дальнозоркость, соединенную съ *гиперметропіею,* т. е. такимъ устройствомъ глаза, при которомъ, безъ помощи аккоммодаціи, даже параллельные лучи даютъ изображеніе позади сѣтчат. оболочки (стр. 237—8), или, наконецъ, *астигматизмъ,* т. е. неправильн. выпуклость роговой оболочки. Опредѣлить эти недостатки зрѣнія возможно изслѣдованіемъ глазъ при помощи печатн. шрифтовъ и оптическ. стеколъ набора, изслѣдованіемъ, вполнѣ доступымъ и для неспеціалиста, особенно если онъ им. достаточн. понятія о физикѣ свѣта. Прежде всего нужно опредѣлить *остроту* зрѣнія, какъ показано на стр. 239. Для неграмотныхъ шрифтъ м. б. замѣненъ соотвѣтств. величины знаками (въ продажѣ имѣются для этой цѣли таблицы, составленныя проф. Юнге для воинск. присутствій). При каждомъ изъ упомянутыхъ выше недостатковъ зрѣніе окажется болѣе или менѣе ослабленнымъ. Чтобы узнать, какой именно изъ этихъ недостатковъ имѣется въ данн. случаѣ, паціента сажаютъ на разстояніи 20 футъ противъ шрифтовъ Снеллена (стр. 238) и заставляютъ его смотрѣть на тотъ шрифтъ, сверху котораго написано 20 фут. Паціентъ, зрѣніе котораго, какъ сказано, ослаблено, не будетъ въ состояніи разбирать его невооруженнымъ глазомъ. Пробуютъ приставлять къ глазамъ его поперемѣнно выпуклыя и вогнутыя стекла различн. силы (начиная съ слабыхъ). Если зрѣніе не улучшается ни отъ тѣхъ, ни отъ другихъ, то это значитъ, что паціентъ страдаетъ либо общ. ослабленіемъ зрѣнія (отъ пораженія сѣтчат. оболочки и пр.—см. выше), либо астигматизмомъ: въ обоихъ случаяхъ онъ долженъ быть препровожденъ къ глазн. врачу. Если зрѣніе улучшается отъ выпукл. стеколъ и ухудшается отъ вогнутыхъ, то паціентъ несомнѣнно *дальнозорокъ;* если, наоборотъ, улучшеніе зрѣнія происходитъ отъ вогнутыхъ, а ухудшеніе отъ выпуклыхъ стеколъ, — то паціентъ близорукъ. Всѣ подобн. рода изслѣдованія д. б. производимы въ хорош. погоду при разсѣянномъ дневн. свѣтѣ (никакъ не при прямомъ солнечн. освѣщеніи), при чемъ лицо паціента д. б. въ тѣни, а шрифтъ хорошо освѣщенъ. Можно изслѣдовать оба глаза вмѣстѣ, вкладывая стекла въ особ. для этой цѣли существующую оправу (д. имѣться при полн. наборахъ оптич. стеколъ); но лучше изслѣдовать каждый глазъ отдѣльно (держа стекло передъ однимъ глазомъ и прикрывая другой рукою), п. ч. въ послѣдн. случаѣ одновременно опредѣляется и зрительн. разница глазъ, если она есть. Если сказанн. образомъ найдена даль-

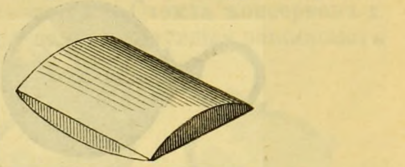


Рис. 15-й. Двояко-выпуклое цилиндрическое стекло оси выпуклостей пересѣкаются.

нозоркость, то паціенту нужны **о.** съ выпукл. стеклами, если близорукость — **о.** съ вогнут. стеклами. Въ б. ч. случаевъ нѣтъ надобности въ так. подробн. изслѣдованіяхъ. Если паціентъ, *прежде видѣвшій хорошо,* старѣя, сталъ видѣть плохо *вблизи,* то онъ несомнѣнно только дальнозорокъ; если, наоборотъ, онъ *ясно* видитъ вблизи, но плохо вдаль, то онъ только близорукъ. Чтобы исправить зрѣніе въ обоихъ случаяхъ нужно только опредѣлить номеръ выпукл. или вогнут. стекла, подходящій для даннаго паціента.—При дальнозоркости для этого прежде всего нужно найти разстояніе отъ глаза *ближайшей* границы *яснаго зрѣнія,* т. е. то *самое близкое* разстояніе, на которомъ паціентъ еще можетъ ясно видѣть мелкіе предметы и *ближе* котораго зрѣніе становится уже неяснымъ. Лучше всего для такой пробы избирать средн. печатн. шрифты, напр. второй, третій или четвертый (сверху) шрифтъ таблицы Снеллена (стр. 238), смотря по остротѣ зрѣнія паціента, или тотъ шрифтъ, съ которымъ паціенту чаще всего приходится имѣть дѣло. Ближайшая граница ясн. зрѣнія указываетъ крайній предѣлъ силы аккоммадаціи или возможное для паціента напряженіе аккоммодаціи глаза (стр. 238). Но такое наибольшее напряженіе аккоммодаціи глазъ въ состояніи вынести только оч. коротк. время (наступаетъ быстрое утомленіе), а потому занятія безъ утомленія могутъ происходить только тогда, когда ближайшая граница ясн. зрѣнія не совпадаетъ съ разстояніемъ, на которомъ производится работа (напримѣръ чтеніе), а лежитъ нѣсколько ближе къ глазу. *Нормальное разстояніе* для занятій мелкими работами, напримѣръ чтеніемъ, письмомъ и т. п., считается въ 12 дюйм. Опытъ показалъ, что безъ утомленія занятія на этомъ разстояніи возможны только тогда, когда ближайш. граница ясн. зрѣнія находится отъ глаза не далѣе 8 дюйм. У всѣхъ дальнозоркихъ ближайш. граница ясн. зрѣнія лежитъ отъ глала далѣе, чѣмъ на 8 дюйм., и тѣмъ дальше, чѣмъ сильнѣе дальнозоркость. Назначеніе **о.** и состоитъ именно въ томъ, чтобы приблизить эту границу къ глазу до 8 дюйм. или даже немного ближе (при слишкомъ большомъ приближеніи **о.** превратятъ дальнозоркаго въ близорукаго). Найти соотвѣтствующій номеръ стеколъ для каждаго даннаго случая возможно или посредствомъ вычисленія (оч. простого) на основаніи найденной ближайшей границы ясн. зрѣнія, или-же эмпирически — примѣриваніемъ стеколъ. Если разстояніе отъ глаза ближайш. границы ясн. зрѣнія означить черезъ А, то, для полученія нужнаго номера стеколъ, стоитъ только въ формулу $\frac{A\times 8}{A-8}$ вставить на мѣсто А найденную величину ея въ данномъ случаѣ; напр., если ближайш. граница ясн. зрѣнія изслѣдованнаго паціента окажется на 12 дюйм., то необходимый для него номеръ стеколъ будетъ *24-й* $\left(\text{такъ какъ } \frac{12\times 8}{12-8}=\frac{96}{4}=24\right)$; если на разстояніи 20 дюйм., то № *$13^1/_3$-й* $\left(\text{такъ какъ } \frac{20\times 8}{20-8}=\frac{160}{12}=13^1/_3\right)$ и т. д. Если дальнозоркость на столько велика, что найти ближайш. границу ясн. зрѣнія невооруженнымъ глазомъ нельзя, то ее опредѣляютъ, приставляя къ глазу какой-либо изъ среднихъ номеровъ выпукл. стеколъ, напр. № 15, и, примѣняя формулу $\frac{A\times 8}{A-8}$, выбираютъ номеръ стекла, соотвѣтствующій разстоянію ближайш. границы ясн. зрѣнія, найденной при помощи № 15. Для глаза, не вооруженнаго номеромъ 15, найденный номеръ будетъ, конечно, слабѣе, чѣмъ нужно. Чтобы опредѣлить дѣйствительно нужный номеръ, слѣдуетъ только къ оптической силѣ (стр. 1069) найденнаго номера прибавить оптическую силу приставленнаго стекла. Положимъ, что разстояніе ближайш. границы ясн. зрѣнія, полученное при помощи стекла № 15, равно 10 дюйм.; номеръ стекла, соотвѣтствующій этому разстоянію, будетъ 40-й $\left(\text{такъ какъ } \frac{10\times 8}{10-8}=40\right)$. Оптич. сила № 40-го $=\frac{1}{40}$ (стр. 1069) а оптич. сила № 15-го $=\frac{1}{15}$; сложивъ обѣ величины $\left(\frac{1}{40}+\frac{1}{15}=\frac{1}{11}\right)$, получимъ $\frac{1}{11}$. Слѣдовательно данн. паціенту нуженъ № 11-й или немного сильнѣе—10-й. Чтобы дать возможность читателю обойтись безъ вычисленій, приводится таблица, въ которой противъ различн. растояній ближайш. границы ясн. зрѣнія показаны соотвѣтствующіе имъ номера

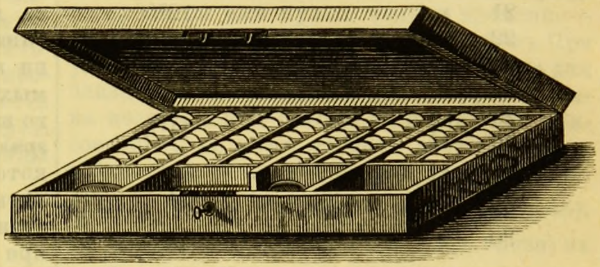


Рис. 16-й. Наборъ оптическ. стеколъ.

выпукл. стеколъ (для занятій на разстояніи 12 дюйм.).

Разстояніе ближайш. границы ясн. зрѣнія.	№ стекла.
8 дюйм.	очковъ не нужно
9 »	70
10 »	40
11 »	29
12 »	24
13 »	21
14 »	$18^1/_2$
15 »	17
16 »	16
17 »	15
18 »	14
19 »	$13^1/_2$
20 »	13
21 »	$12^3/_4$
22 »	$12^1/_2$
23 »	$12^1/_4$
24 »	12
25 » 26 »	$11^1/_2$
27 » 28 » 29 »	11
30 »	$10^3/_4$

Эмпирически номера стеколъ опредѣляются так. образомъ: приставляя къ глазамъ паціента стекла различн. номеровъ (начиная съ болѣе слабыхъ и постепенно переходя къ болѣе сильнымъ), его заставляютъ читать средн. шрифты (см. выше) на разстояніи 12 дюйм. Тотъ *самый слабый номеръ*, съ которымъ паціентъ *легко* и *свободно* читаетъ, и будетъ требуемый номеръ. Пробу слѣд. повторить нѣсколько разъ. Всего лучше соединять оба способа, т. е. сначала опредѣлить номеръ на основаніи ближайш. границы яснаго зрѣнія, а затѣмъ провѣрить его эмпирически. Но какой-бы способъ ни былъ употребленъ, во всяк. случаѣ можно брать стекло номеромъ выше, напр. вмѣсто 29-го номера 24-й, вмѣсто 17 номера 16-й и т. д. См. приведенн. выше таблицу, на основаніи которой, въ случаѣ нужды, можно выписывать стекла или **о.** со стеклами отъ извѣстныхъ оптиковъ (въ Пет. *И. Милькъ*—Бол. Морская 39; *О. Рихтеръ*—Адмиралт. площадь 4 и др.), указавъ, при этомъ, номеръ (или число діоптрій) и оптическ. качество (выпуклое) стекла; номеръ, какъ сказано, вѣрнѣе брать степенью выше, а еще лучше выписать два номера—найденный и слѣдующій за нимъ по таблицѣ: какой придется по глазамъ, и если придется слабѣйшій, то болѣе сильный можетъ остаться въ запасѣ—на будущее. Относительно оправы—необходимо обозначить форму носа (плоскій, прямой, съ горбиною, большой или малый, съ толст. или тонк. переносьемъ) и, если возможно, разстояніе между центрами (срединами) обоихъ зрачковъ (стр. 1067). *Степень дальнозоркости* паціента опредѣляется оптич. силою пригоднаго для него стекла; напр., если требуемый номеръ стекла 10-й, оптич. сила котораго $^1/_{10}$ (стр. 1069), то и степень дальнозоркости$=\frac{1}{10}$. Такъ какъ степень дальнозоркости съ возрастомъ постепенно увеличивается, то стекла приходится перемѣнять черезъ кажд. 2—3 года, поступая, при выборѣ ихъ, кажд. разъ, какъ показано выше. Пока дальнозоркій видитъ ясно вдаль, онъ долженъ употреблять **о.** только для работы надъ близк. предметами; когда-же зрѣніе станетъ плохо и для дальнихъ предметовъ, то для дали слѣд. выбрать (эмпирически) отдѣльн. **о.**, лучше всего въ формѣ лорнета. — При **близорукости**, для опредѣленія какъ степени этого недостатка, такъ и номера требуемыхъ стеколъ, нужно, наоборотъ, прежде всего найти разстояніе *дальнѣйшей границы ясн. зрѣнія,* т. е. то *самое дальнее* разстояніе, на которомъ паціентъ еще можетъ ясно видѣть предметы и дальше котораго зрѣніе становится неяснымъ. Дѣлается это также при помощи шрифтовъ: избравъ какой-либо изъ обыкнов. шрифтовъ, напр. отъ второго до четвертаго (сверху) таблицы, приведенной на стр. 238, помѣщаютъ его сначала на разстояніе, не доступное для зрѣнія, и затѣмъ постепенно приближаютъ его къ глазу до тѣхъ поръ, пока глазъ начнетъ *ясно видѣть;* снова отводятъ и опять приближаютъ, провѣряя так. образомъ нѣсколько разъ. *Найденное разстояніе дальнѣйш. границы ясн. зрѣнія и будетъ соотвѣтствовать тому номеру вогнутаго стекла, который нуженъ для паціента.* Вообще при близорукости цифра номера требуемаго вогнут. стекла равна цифрѣ разстоянія (въ дюймахъ) отъ глаза дальнѣйш. границы ясн. зрѣнія: если разстояніе 8, то и номеръ 8, если разстояніе 6, то и номеръ 6 и т. д.; 1, дѣленная на это разстояніе (или, что тоже, на номеръ стекла), б. представлять какъ *оптическ. силу стекла,* такъ и *степень близорукости.* Напр., если разстояніе отъ глаза дальнѣйш. границы ясн. зрѣнія паціента 10 дюйм., то номеръ стекла для **о.** долженъ б. также 10, а оптическ. сила стекла и степень близорукости$=$ $^1/_{10}$. Но если близорукость не велика, то дальнѣйш. граница ясн. зрѣнія лежитъ обыкновенно на столько далеко, что измѣрить ея разстояніе отъ глаза оч. трудно; въ так. случаѣ поступаютъ такъ-же, какъ при слишкомъ большомъ отдаленіи ближайш. границы ясн. зрѣнія у дальнозоркаго (стр. 1071), т. е. опредѣляютъ дальнѣйш. границу ясн. зрѣнія при помощи *выпуклаго* (приближающаго) стекла достаточн. силы, напр. № 15-го или 10-го; затѣмъ изъ оптическ. силы найденнаго этимъ способомъ номера вогнут. стекла (т. е. изъ 1, дѣленной на номеръ—см. выше) вычитаютъ оптическ. силу выпукл. стекла, служившаго для опыта. Если, напр., разстояніе дальнѣйш. границы ясн. зрѣнія, полученное при помощи выпукл. стекла № 10, равно 6 дюйм., то сила вогнутаго стекла, нужнаго для даннаго случая близорукости, будетъ $\frac{1}{15}$ $\left(\text{такъ какъ } \frac{1}{6} - \frac{1}{10} = \frac{1}{15}\right)$, а номеръ стекла, слѣдовательно, 15-й (стр. 1069). Если можно имѣть подъ рукою наборъ стеколъ, то и здѣсь, какъ и при дальнозоркости, номеръ стекла м. б. опредѣленъ эмпирически, т. е. приставленіемъ къ глазу вогнут. стеколъ различн. силы, начиная съ сам. слабыхъ и постепенно переходя къ болѣе сильнымъ, затѣмъ обратно—переходя отъ сильныхъ къ болѣе слабымъ и т. д., дѣлая провѣрку нѣсколько разъ. При этомъ паціента заставляютъ смотрѣть на разстояніи 20 фут. на шрифтъ съ надписью 20 фут. таблицы Снеллена (стр. 238). Тотъ *самый слабый номеръ*, при которомъ паціентъ читаетъ шрифтъ *свободно*, и будетъ номеръ, необходимый для его **о.** Паціентъ можетъ ясно видѣть и съ болѣе сильн. номерами, но выбирать слѣд. именно самый слабый номеръ. Лучше всего (какъ и при дальнозоркости) примѣнять послѣдовательно оба способа, т. е. сначала опредѣлить номеръ стекла на основаніи дальнѣйш. границы ясн. зрѣнія, а потомъ провѣрить его эмпирически—прикладываніемъ къ глазу стеколъ близкихъ къ нему высш. и нисш. номеровъ. При слабыхъ степеняхъ близорукости $\left(\text{до } \frac{1}{12}\right)$ выбранныя **о.** можно или носить постоянно, или употреблять только для дали (въ формѣ лорнета), такъ какъ близкіе предметы паціентъ видитъ хорошо и безъ **о.** При средн. степеняхъ близорукости $\left(\text{отъ } \frac{1}{12} \text{ до } \frac{1}{6}\right)$ **о.**, выбранныя для отдаленн. предметовъ, слѣд. надѣвать только для дали, а для занятій вблизи (напр. для чтенія) нужно или обходиться безъ **о.**, или-же (если дальнѣйш. граница ясн. зрѣнія приближена до 8 дюйм. и ближе) употреблять *болѣе слабыя* **о.**, дозволяющія, напр., читать на разстояніи 12—14 дюйм. Чтобы найти номеръ стеколъ для такихъ болѣе слабыхъ **о.**, стоитъ только изъ оптическ. силы стеколъ для дали (или, что все равно, изъ степени близорукости) вычесть оптическ. силу стекла, фокусное разстояніе котораго равно 12 — 14 дюйм. (см. стр. 1069) или вообще разстоянію, на которомъ желаютъ заниматься. Напр., если степень близорукости (или оптическ. сила стекла для дали) $\frac{1}{8}$, то для занятій на разстояніи 12 дюйм. требуются стекла съ оптическ. силою $\frac{1}{24}$ $\left(\text{такъ какъ } \frac{1}{8} - \frac{1}{12} = \frac{1}{24}\right)$, т. е. № 24. Постоянн. ношеніе **о.** для дали при близорукости средн. степеней дозволительно только тогда, когда острота зрѣнія сохранена вполнѣ (см. **Зрѣніе**); въ противн. случаѣ пользоватся ими нужно только временно—при разсматриваніи отдаленн. предметовъ. При употребленіи двоякаго рода **о.**—слабыхъ для близи и болѣе сильныхъ для дали, постоянно носить можно слабыя **о.**, а для дали присоединять къ нимъ лорнетъ соотвѣтственн. добавочной силы; напр., если для дали требуются **о.** съ оптическ. силою $\frac{1}{15}$ (№ 15), то при постоянн. ношеніи **о.** (для близи) съ оптическ. силою въ $\frac{1}{24}$ (№ 24), для лорнета (надѣваемаго поверхъ **о.**) нужны стекла съ оптическ. силою $\frac{1}{40}$ $\left(\text{такъ какъ } \frac{1}{15} - \frac{1}{24} = \frac{1}{40}\right)$ или № 40. При сильн. степеняхъ близорукости (выше $\frac{1}{6}$) глаза обыкновенно больны и острота зрѣнія болѣе или менѣе ослаблена, а потому съ употребленіемъ **о.** здѣсь д. б. оч. осторожнымъ. Паціенту полезнѣе вообще воздержаться отъ занятій вблизи, а для дали надѣвать **о.** (лорнетъ) только временно. Если же занятій надъ близк. предметами избѣжать нельзя, то для близи слѣд. выбирать отдѣльн. стекла, лучше всего такія, при помощи которыхъ можно было-бы заниматься на разстояніи 12 или, по крайн. мѣрѣ, 10 дюйм. (см. выше).—Какъ для дальнозоркихъ, такъ и для близорукихъ всего раціональнѣе было-бы употреблять не двояко-выпуклыя или двояко-вогнутыя стекла (*а* и *д* на рис. 14-мъ), а *мениски: в* для дальнозоркихъ и *и* для близорукихъ (рис. 14-й), на томъ основаніи, что мениски вездѣ преломляютъ свѣтъ одинаково; но они не удобны въ томъ отношеніи, что нѣсколько тяжелы и стоятъ дороже. Номера ихъ тѣ-же, что и обыкнов. выпук-

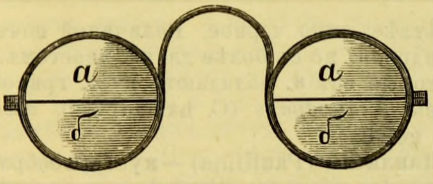


Рис. 17-й. Франклиновскія очки.

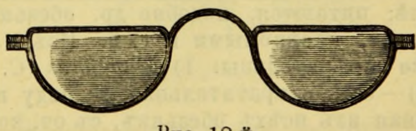


Рис. 18-й.

лыхъ или вогнутыхъ стеколъ. Въ случаяхъ, когда работа дальнозоркаго или близорукаго такова, что ему безпрестанно приходится смотрѣть то вблизь, то вдаль (напр., когда художникъ рисуетъ съ натуры), можно посовѣтовать употребленіе такъ называем. *Франклиновскихъ* **о.** (рис. 17-й), изобрѣтенныхъ знаменитымъ Франклиномъ для себя. **О.** эти раздѣлены на двѣ половины: верхнюю (*а а* на рис. 17-мъ) и нижнюю *(б б)*. Для близорукихъ въ *а а* вставляются болѣе сильныя (для дали), а въ *б б* болѣе слабыя (для близи) стекла; или-же нижняя половина остается вовсе безъ стеколъ. Для дальнозоркихъ, наоборотъ, оптическ. стекла вставляются только въ нижн. половину, а верхняя или совсѣмъ срѣзается (рис. 18-й), или же снабжается прост. стеклами. Для лицъ, страдающихъ свѣтобоязнію, иногда дѣлаются окрашенныя оптическ. о.; но такъ какъ оптич. стекла им. въ различн. мѣстахъ различн. толщину, то при окраскѣ ихъ свѣтъ пропускается ими неравномѣрно, что дѣйствуетъ вредно на глаза. Поэтому, гораздо лучше сверхъ бѣзцвѣтн. оптическ. о. надѣвать окрашенн. консервы изъ обыкновенн. плоскихъ стеколъ. — **О.** для исправленія друг. недостатковъ въ преломленіи глаза (напр. для астигматизма), какъ сказано выше, могутъ быть выбраны только *опытнымъ* глазн. врачемъ.

Очкованіе—то-же, что *окулировка* (см. **Прививка**).

Ошейникъ—см. **Собаки.**

Ошибки въ актахъ м. б. исправлены, при чемъ ошибочно вписанное д. б. перечеркнуто тонкою чертою; объ исправленіи въ концѣ акта д. б. сдѣлана оговорка — см. **Оговорки.** (Пол. о нотар. части, ст. 100—1).

Ощущеніе—см. **Система нервная.**

П

Пава—см. **Павлинъ.**

Павилика—то же, что **Вьюнокъ.**

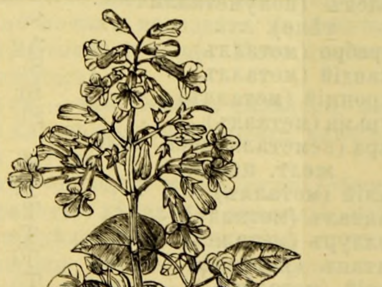
Павильонъ—палаткообразн. бесѣдка, или небольш. отдѣльн. флигель при большомъ зданіи.

Павіаны или собакоголовыя обезьяны (Cynocephalus) отличаются сильно вытянутой, какъ у собаки, мордой, на концѣ тупо срѣзанной, рѣзко выдающимися надбровн. дугами, больш. защечн. мѣшками и больш. сѣдалищн. мозолями, нерѣдко ярко окрашенными; тѣлосложеніе приземистое, сильное; зубн. система съ больш. остр. клыками; хвостъ не длинный, у нѣкоторыхъ съ кистью волосъ на концѣ. Послѣ человѣкообразн. обезьянъ, п. однѣ изъ сам. крупныхъ и сильныхъ. Водятся обществами въ горист. странахъ Африки и Азіи; держатся охотнѣе на землѣ; питаются, подобно др. обезьянамъ, плодами, насѣкомыми и т. п. Изъ п. наиболѣе замѣчательны: 1) *Мандрилъ* (C. mormon) — сам. отвратительная съ виду и сам. злобная изъ всѣхъ обезьянъ, съ оч. коротк. хвостомъ; шерсть бурая съ оливков. оттѣнкомъ, снизу бѣловатая; небольш. остроконечная борода—лимонножелтая; морда изборождена складками син. цвѣта; сѣдалищн. мозоли — сизо-красныя, носъ — ярко-алый. Длина тѣла почти $1^{1}/_{2}$ арш. Водится въ Гвинеѣ. Страшная сила и наглость дѣлаютъ *м.* чрезвычайно опаснымъ для туземцевъ. 2) *Бабуинъ* (C. babuin), водящійся въ Абиссиніи; оч. обыкновененъ въ зоологич. садахъ и звѣринцахъ. Сравнительно съ остальными п., довольно понятливъ и выучивается разн. фокусамъ; сверху оливковобурый, снизу свѣтлѣе; лицо черное. Величиной почти съ мандрила, но съ болѣе длинн. хвостомъ. Нѣкоторые изъ п. обладаютъ густ. гривой; таковы — *гамадриль* (C. hamadryas), *джелада* (C. gelada).

Павлинія (Paullinia) — кустарнообразныя растенія изъ сем. Sapindaceae, встрѣчающіяся почти исключительно въ тропическ. Америкѣ; б. ч. ядовиты. Наиболѣе извѣстна растущая въ Бразиліи *P. sorbilis*, изъ которой приготовляется употребляемая иногда въ медицинѣ *pasta guarana*, какъ вяжущее или противунервное средство (довольно безполезна).

Павлинъ (Pavo cristatus)—всѣмъ извѣстная птица изъ отр. *куриныхъ*, сем. *фазановыхъ* (Phasianidae), одомашненная въ Европѣ, какъ полагаютъ, со временъ похода Александра Македонскаго въ Индію, въ горн. лѣсахъ которой, а равно и на Цейлонѣ, п. водится до сихъ поръ въ дик. состояніи. Самцы отличаются громаднымъ развитіемъ верхн. кроющ. перьевъ хвоста (шелковист. бородки зелен. цвѣта съ син. глазчатыми пятнами); перья эти п. могутъ по произволу ставить вертикально и распускать въ видѣ вѣера. Остальн. опереніе самца: на головѣ (кромѣ голыхъ щекъ), шеѣ и груди — пурпурно-синее съ зелен. отливомъ; спина—зеленая; нижн. часть тѣла — черная; махов. и рулев. перья—свѣтло-коричневыя; на головѣ хохолокъ изъ перьевъ, несущихъ бородки лишь на концѣ; на ногахъ—шпоры. Самка *(пава)* однообразн. бур. цвѣта, съ бѣл. брюхомъ и грудью. На птич. дворахъ п. содержатся почти исключительно за красоту, отчасти для перьевъ и мяса, болѣе вкуснаго у молодыхъ и вообще напоминающаго индюшечье. Начиная съ 2-хъ-лѣтн. возраста, самка несетъ ежегодно весной до 6 яицъ, обыкновенно гдѣ-нибудь внѣ птичника, прямо на землѣ, и насиживаетъ ихъ около мѣсяца. Если пава, что нерѣдко случается, отказывается сидѣть на яйцахъ, то ихъ можно подкладывать подъ насѣдку индѣйку, даже подъ курицу. Вылупившіеся цыплята оч. слабы, въ особенности подъ конецъ перв. мѣсяца, когда на головкѣ ихъ появляется пучекъ перьевъ, и весьма чувствительны къ сырости и холоду; ухода требуютъ такого же, какъ индюшата, но еще болѣе тщательнаго (см. **Индѣйка**). На 3-мъ году у самца хвостъ достигаетъ полн. развитія и ежегодно, въ іюлѣ — августѣ, сбрасывается и замѣняется новымъ; въ это время (періодъ линьки) п. болѣютъ, прячутся и ищутъ покоя. **П.** плохо уживаются съ остальн. крупн. птицей — гусями, индюками и т. п.; оч. раздражительными становятся самцы подъ старость, когда они могутъ б. опасными даже для дѣтей, особенно въ періодъ спариванія. **П.** любятъ свободу и неохотно живутъ въ замкнут. помѣщеніяхъ; на ночь обыкновенно забираются на деревья, заборы и крыши. Лучшій кормъ для п.—ячмень, если можно съ примѣсью какихъ нибудь плодовъ, напр. яблоковъ и т. п. При хорош. содержаніи п. живутъ до 15 л. и болѣе. О павл. перьяхъ—см. **Перья**.

Павлонія (Paulownia)—растеніе изъ сем. *норичниковыхъ* (Scrophularineae). Наиболѣе извѣстна P. imperialis или *Адамово дерево*—маленьк. деревцо, родомъ изъ южн. Японіи, съ довольно рѣдкими, но крѣпк. вѣтвями. Яйцевидные листья снизу покрыты мягк. волосками. Цвѣты свѣтло-голубые съ розов. оттѣнкомъ, пахнутъ оч. пріятно; распускаются они рано весною—вскорѣ послѣ появленія первыхъ листьевъ, такъ какъ бутоны ихъ завязываются еще съ осени (къ концу лѣта); но именно по этой причинѣ они нерѣдко умираютъ подъ вліяніемъ поздн. морозовъ. Иногда промерзаетъ даже все деревцо—вплоть до корня, изъ котораго потомъ выходятъ длинн. побѣги съ оч. больш. листьями. На открыт. воздухѣ можетъ разводиться только въ южн. половинѣ Россіи. На зиму стволъ и вѣтви д. б. обернуты соломою, а корни прикрыты достаточн. слоемъ листьевъ или земли. Почва питательная, рыхлая; мѣстоположеніе защищенное отъ холодн. вѣтровъ. Размножается сѣменами (сѣять въ ящики) или, лучше, корн. отводками (или изъ кусочковъ корней). Молод. деревца удобнѣе всего выращивать въ горшкахъ, которые на зиму ставятся въ мѣста, не доступныя для морозовъ. Въ садахъ—въ видѣ отдѣльн. деревецъ, среди газона.

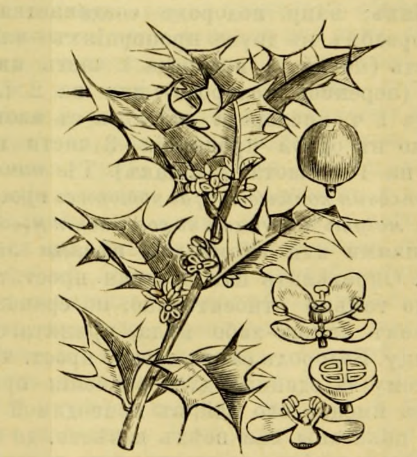


Адамово дерево.

Павунъ—см. **Плавунъ**.

Падежъ. Подъ этимъ именемъ вообще извѣстны скотскія повальн. болѣзни (см. **Эпидеміи** и **Эпизотіи**).

Падубъ (Ilex)—раст. изъ сем. *падубовыхъ* (Ilicineae). Въ Европѣ встрѣчается только одинъ видъ—*I. aquifolium,* извѣстный у насъ также подъ названіемъ *остролистника, желди* и пр. Красив. деревцо или кустарникъ, съ густ. кроною яйцевидн. формы, заостренной вверху; блестящ. тверд. колючіе щетинисто-зубчат. листья остаются зелеными кругл. годъ. Цвѣты снѣжно-бѣлые, а поспѣвающіе въ октябрѣ плоды—ягоды коралово-красн. цвѣта. Распространенъ въ западн. Европѣ, преимущественно въ приморск. странахъ, особенно въ Англіи, гдѣ его разводятъ, какъ декорат. растеніе; у насъ встрѣч. обильно въ Закавказьи. Любитъ рыхл. песчано-глинист. почву и тѣнист. мѣстоположеніе. Ростетъ настолько медленно, что и черезъ 80 лѣтъ до-



Падубъ (Ilex aquifolium).

стигаетъ только весьма скромн. размѣровъ. Разводится для украшенія садовъ или для формованія жив. изгородей (стр. 886), при помощи корнев. отпрысковъ или сѣмянъ. Дерево п. твердо, какъ дубовое, но гораздо эластичнѣе; оч. пригодно для токарн. и столярн. издѣлій, напр. для мебели; прекрасно воспринимаетъ окраску. Изъ коры его приготовл. *птичій клей* (стр. 336); отваръ листьевъ, говорятъ, помогаетъ отъ перемежн. лихорадки; ягоды дѣйств. какъ сильн. слабительное.

Падучая—то-же, что **Эпилепсія.**

Падчерица—см. **Родство.**

Паекъ—порція хлѣба и вообще провизіи, даваемая на опредѣленн. сроки, напр. на мѣсяцъ.

Пажи—см. **Корпусъ пажескій.**

Пажить—то-же, что пастбище.

Пазуха. Угломъ или пазухою ботаники наз. узк. промежутокъ, остающійся между стеблемъ и основаніемъ прикрѣпляющагося къ нему листа.

Пазухи лобныя—см. **Черепъ.**

Пазъ—см. **Столяръ.**

Паи—см. **Товарищества.**

Паи химическіе. Тѣла соединяются м. собою химически только въ опредѣленн. пропорціяхъ; напр. водородъ соединяется съ кислородомъ въ двухъ пропорціяхъ—или на 1 часть (по вѣсу) водорода 1 часть кислорода (перекись водорода), или на 2 ч. водорода 1 ч. кислорода (вода), а съ азотомъ только въ одной пропорціи—3 части водорода на 1 ч. азота (амміакъ). Тѣ *наименьшія вѣсовыя количества, въ которыхъ простыя тѣла могутъ вступать въ соединенія м. собою,* наз. **паями или атомными вѣсами** этихъ тѣлъ. Опредѣлить паи различн. прост. тѣлъ можно только относительно: по сравненію съ паемъ какого-либо тѣла, принятаго за единицу. Водородъ самое легкое прост. тѣло, а потому за единицу для сравненія принимается именно его пай; въ приводимой таблицѣ показаны паи всѣхъ извѣстн. до сихъ поръ прост. тѣлъ, выведенные на основаніи этого сравненія.

Названіе простого тѣла.	Знакъ, которымъ оно обозначается въ химіи.	Пай.
Азотъ (газъ)	N	14
Алюминій (металлъ). . . .	Al	27
Барій (металлъ)	Ba	137
Бериллій (металлъ). . . .	Be	9
Боръ (твердое неметаллич. тѣло).	B	11
Бромъ (летучая жидкость).	Br	80
Ванадій (металлъ)	V	51
Висмутъ (металлъ)	Bi	208
Водородъ (газъ)	H	1
Вольфрамъ (металлъ) . .	W (или Wo)	184
Галлій (металлъ)	Ga	68
Дидимій (металлъ)	Di	145?
Ербій (металлъ)	Er	175?
Желѣзо (металлъ)	Fe	56
Золото (металлъ)	Au	197
Индій (металлъ)	Jn	113
Иридій (металлъ)	Jr	195
Иттрій (металлъ).	Y	89
Іодъ (полу-металлическое тѣло).	J	127
Кадмій (металлъ)	Cd	112
Калій (металлъ)	K	39
Кальцій (металлъ)	Ca	40
Кислородъ (газъ)	O	16
Кобальтъ (металлъ) . . .	Co	59
Кремній или Силицій (полумет. вещество) . .	Si	28
Лантанъ (металлъ)	La	138?
Литій (самый легкій металлъ)	Li	7
Магній (металлъ).	Mg	24
Марганецъ (металлъ). . .	Mn	55
Молибденъ (металлъ) . . .	Mo	96
Мышьякъ (металлъ) . . .	As	75
Мѣдь (металлъ)	Cu	63
Натрій (металлъ).	Na	23
Никкель (металлъ)	Ni	59
Ніобій (металлъ)	Nb	94
Олово (металлъ)	Sn	118
Осмій (металлъ)	Os	193
Палладій (металлъ). . . .	Pd	106
Платина (металлъ)	Pt	197
Родій (металлъ)	Rh	104
Ртуть (металлъ)	Hg	200
Рубидій (металлъ)	Rb	85
Рутеній (металлъ)	Ru	104
Свинецъ (металлъ)	Pb	207
Селенъ (полуметаллическ. тѣло).	Se	78
Серебро (металлъ)	Ag	108
Скандій (металлъ)	Sc	44
Стронцій (металлъ)	Sr	87
Сурьма (металлъ)	Sb	122
Сѣра (неметаллическ. тѣло желт. цвѣта)	S	32
Талій (металлъ)	Tl	204
Танталъ (металлъ)	Ta	182
Теллуръ (металлъ)	Te	125
Титанъ (металлъ)	Ti	48
Торій (металлъ)	Th	234
Углеродъ (уголь, графитъ, алмазъ и пр.). . . .	C	12
Уранъ (металлъ)	U (или Ur)	240
Фосфоръ (неметаллическ. воскообразное тѣло).	P	31
Фторъ (газъ)	F (или Fl)	19
Хлоръ (газъ)	Cl	$35^{1}/_{2}$
Хромъ (металлъ)	Cr	52
Цезій (металлъ)	Cs	133
Церій (металлъ)	Ce	139
Цинкъ (металлъ)	Zn	65
Цирконій (сѣрое тѣло, похожее на графитъ) .	Zr	90

Химическ. соединенія обозначаются написанными подрядъ начальными буквами латинск. названій (второй столбецъ таблицы) прост. тѣлъ, входящихъ въ соединенія. Буквы безъ цифръ означаютъ одинъ пай, а буквы съ цифрами (на верху или внизу)—2, 3 и т. д. паевъ, смотря по цифрѣ. Напр. Cu^2O (закись мѣди) показываетъ, что въ этомъ соединеніи на 2 пая мѣди приходится 1 пай кислорода; CuO (окись мѣди): 1 пай мѣди и 1 пай кислорода. Зная общій вѣсъ данн. соединенія, оч. легко вычислить, на основаніи вышеприведенной таблицы паевъ, вѣсъ каждаго изъ входящихъ въ него простыхъ тѣлъ. Возьмемъ для примѣра 100 граммовъ мѣднаго купороса $CuSo^4$ (безъ кристаллизаціонной воды). Согласно таблицѣ $Cu=63$, $S=32$, $O^4=16\times4=64$; всего $=63+32+64=159$. Если на 159 — чистой мѣди приходится 63, то на 100 ея должно б. во столько разъ меньше, во сколько 100 меньше 159, а именно $X=\frac{100\times63}{159}=39,6$ граммамъ; точно такимъ-же образомъ для сѣры найдемъ 20,1 грамм.; для кислорода останется, слѣдовательно, $100-(39,6+20,1)=40,3$ грамм.

Пайка—см. **Паяніе.**

Пайщикъ—см. **Товарищества.**

Пака (Coelogenys Paca) — животное изъ отр. *грызуновъ*, сем. *полукопытныхъ* (Subungulata). Тѣло до 2 фут. длиною, толстое, съ оч. коротк. хвостомъ; ноги высокія, съ 5-ю пальцами; защечн. мѣшки. Мѣхъ коротк., жестк., желтобур. цвѣта, съ бѣловат. пятнами. Водится въ южн. Америкѣ, въ норахъ, выкапываемыхъ въ землѣ; питается растеніями и по ночамъ нападаетъ на плантаціи сахарн. тростника и дынь. Мясо считается лаком. блюдомъ.

Пакгаузъ — так. назыв. складочн. магазины или кладовыя для товаровъ, запасовъ, амуниціи и т. п.

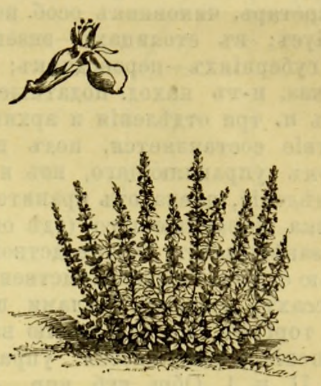
Пакеботъ—срочное морск. судно (обыкновенно пароходъ), дѣлающее правильн. рейсы между опредѣленными гаванями; служитъ для перевозки почты, пассажировъ и небольш. посылокъ большой скорости.

Пакеты—см. **Почта.**

Пакленокъ или пакленъ—см. **Кленъ.**

Пакленъ—см. **Кленъ.**

Паклунъ, пахлунъ, дубровникъ (Teucrium)—травы и полукустарники изъ сем. *губоцвѣтныхъ* (Labiatae). Изъ множества видовъ въ садоводствѣ наиболѣе извѣстны: *T. Chamaedrys* и *T. marum.* Первый изъ нихъ—низкоросл. (не выше 6 дюйм.) растеніе (см. рис.) съ нѣсколько деревянист. стеблями и б. ч. пурпуров. довольно красив. цвѣтами (въ маѣ, іюнѣ); уважается садовниками главн. образомъ по тому, что можетъ рости на так. сухихъ мѣстахъ, на которыхъ друг. растенія погибаютъ. Размножается легко — раздѣленіемъ корней (весною). Т. marum или *кошачій дубровникъ (кошачья трава)*—маленьк. кустарникъ въ 1—2 фут. высотою, оч. вѣтвистый, съ мелк. сѣровато-зелен. яйцевидно-заостренн. листьями, обладающими оч. ароматическ. при дотрогиваніи) запахомъ, привлекающимъ кошекъ; цвѣты красные. Нерѣдко разводится въ горшкахъ (въ комнатахъ); для поддержанія красив. формы, его по временамъ обрѣзаютъ.



Teucrium Chamaedrys.

Пакля—очески конопли или льна, состоящіе изъ коротк. спутанныхъ волоконъ. Употребл. для конопатки деревянн. строеній, рѣчн. и морск. судовъ; для упаковки хрупк. предметовъ; для приготовленія низш. сорта веревокъ, груб. упаковочн. холста; для обтиранія машинъ, напр. паровыхъ и т. п.

Палагонитъ—минер. вещество, встрѣчающееся въ базальтов. палагонитов. туффѣ: въ формѣ стекловидн. жирноблестящ., съ виду похожихъ на канифоль, зеренъ и кусковъ, желтов., красноват. или желтобур. цвѣта. Во мног. кускахъ—окаменѣл. органическ. остатки (раковины и пр.). Палагонитов. туффъ названъ такъ, п. ч. прежде всего найденъ у Палагоніи въ Сициліи; въ Исландіи онъ простирается на нѣсколько сотъ квадратн. миль; встрѣчается также въ Германіи (близъ Касселя), въ Венгріи, во Франціи, на Канарск. островахъ, на Явѣ и во мног. др. мѣстахъ.

Паланкинъ—крытыя носилки, употребляемыя въ Индіи, Китаѣ и нѣкот. др. мѣстахъ. Обыкновенно онѣ на столько длинны, что пассажиръ можетъ свободно лежать въ нихъ.

Палата грановитая — принадлежащее дворц. вѣдомству зданіе въ московск. Кремлѣ, соединенное съ дворцомъ и одѣланное снаружи гранями (отсюда и названіе); заключаетъ царскіе терема; построена въ 1491 г. и возобновлена при императорѣ Николаѣ.

Палата казенная—губернск. учрежденіе, подчиненное м-ву финансовъ. Она состоитъ изъ управляющаго, при которомъ въ обѣихъ столицахъ помощникъ, члена отъ правительства въ губернск. распорядительн. комитетѣ, трехъ начальниковъ отдѣленій и др. чиновъ по штатамъ. Кромѣ того, при **п.** сост. секретарь, чиновникъ особ. порученій, архиваріусъ; въ столицахъ—экзекуторъ и въ нѣк. губерніяхъ—переводчикъ; въ вѣдѣніи-же каз. п-тъ наход. податные инспектора. Въ **п.** три отдѣленія и архивъ. Общ. присутствіе составляется, подъ предсѣдательствомъ управляющаго, изъ начальниковъ отдѣленій, члена отъ правительства и помощника управляющаго (гдѣ онъ есть). **Каз. п.** завѣдываетъ: счетоводствомъ и отчетностью суммъ въ подвѣдомственн. ей казенн. кассахъ, ревизіею, дѣлами по производству торговъ, по наложенію взысканій за нарушеніе устава казенн. управленія и т. п. (Т. II, ч. 1, Общ. губ. учр., ст. 832—900 по прод. 1886 г,).

Палата контрольная хотя и дѣйствуетъ въ губерніи, но принадлеж. не къ общ. губернск. учрежденіямъ, а къ особ. установленіямъ вѣ-ства госуд. контроля и находится въ непосредств. зависимости только отъ госуд. контролера, которому она отдаетъ отчетъ въ своихъ дѣйствіяхъ. **Контр. п.** сост. изъ управляющаго, помощника его (гдѣ таковой полагается), старшихъ и младшихъ ревизоровъ съ ихъ помощниками, секретаря, журналиста и счетныхъ чиновниковъ. Управляющій, вмѣстѣ съ помощникомъ его, и старш. ревизоры образуютъ общее присутствіе. **Контр. п.** повѣряетъ обороты всѣхъ казенн. учрежденій той губерніи, въ которой находится: наблюдаетъ за правильностью движенія и сохранностью денежн. и матеріальн. капиталовъ, составляетъ особ. соображенія о выгодности или невыгодности хозяйств. операцій. Въ сказанн. предѣлахъ ревизіи ея подлежатъ какъ управленія, распоряжающіяся кредитами и сборомъ госуд. доходовъ, такъ и кассы, исполняющія распоряженія этихъ управленій. (Т. II, ч. 1, Общ. губ. учр., ст. 901—919).

Палата оружейная—зданіе въ московск. Кремлѣ, принадлежащее дворцов. в-ству; въ немъ хранятся разн. царск. древности: одежды, кресты, державы, скипетры, трости, оружіе, трофеи, посуда и пр. Для входа требуется билетъ, выдаваемый дворц. канцеляріею (безплатно).

Палата судебная—см. **Судъ.**

Палатка пробирная—см. **Проба.**

Палатки. Каждая п. сост. изъ трехъ частей: покрышки, скелета, на которомъ натягивается покрышка, и приспособленій для закрѣпленія покрышки. *Покрышка* д. б. изъ прочн. плотн. матеріала, непромокаемаго для дождя, но достаточно проницаемаго для воздуха (вентиляціи); чаще всего для этой цѣли служитъ грубое полотно, напр. фландрское или парусное (стр. 826). *Скелетъ* обыкновенно деревянный, но м. б. и желѣзный; онъ состоитъ изъ одной или нѣскольк. стоекъ, смотря по величинѣ и формѣ п. Для *прикрѣпленія* покрышки служатъ колышки и веревки (рис. 1-й). Одна изъ сам. прост. и употребительныхъ формъ **п.** — коническая (рис. 2-й); скелетомъ служитъ прям. палка, вбитая посрединѣ **п.;** А—основаніе, на которомъ помѣщается **п.** (полъ **п.**); Б—палатка (видны 4 колышка, къ которымъ прикрѣплено полотно). Для образованія конуса палатки

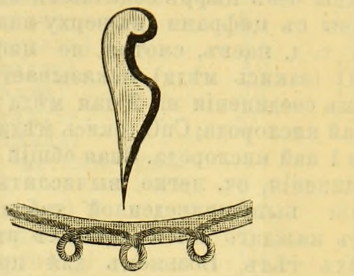


Рис. 1-й. Колышекъ.—Веревка, вшитая въ рубецъ, съ выпущенными петлями.

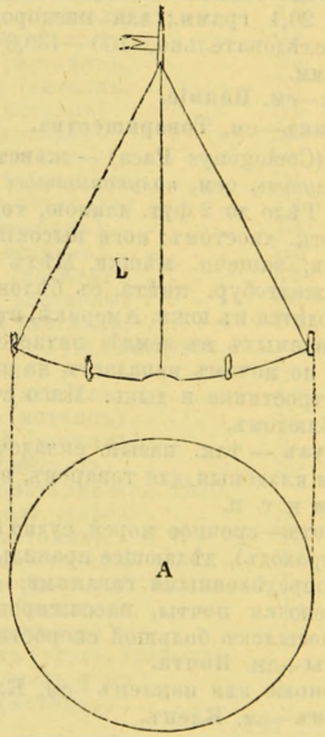


Рис. 2-й. Коническая п. А—основаніе; Б—полотно п.; видны 4 колышка.

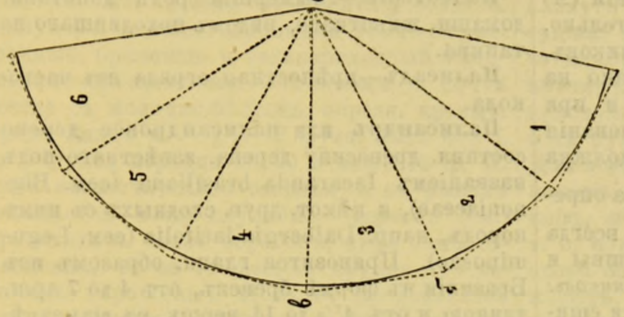


Рис. 3-й. Треугольники, изъ которыхъ сшитъ конусъ (Б) п. рис. 2-го.

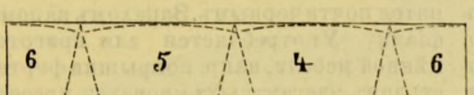


Рис. 4-й. Выкройка треугольниковъ рис. 3-го.

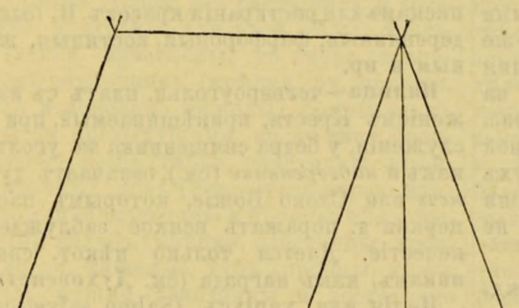


Рис. 7-й. Крышеобразная п.

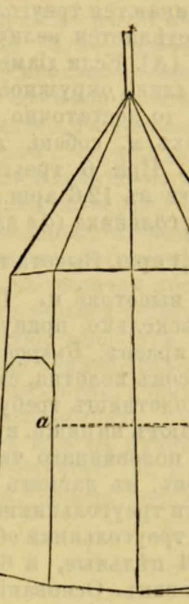


Рис. 5-й. Пирамидальная п.

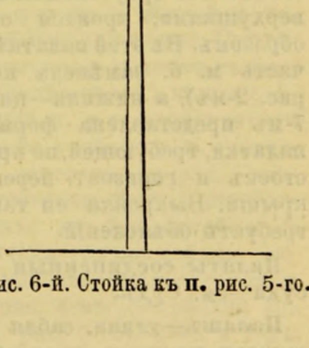


Рис. 6-й. Стойка къ п. рис. 5-го.

(Б),выкраиваются треугольники,число которыхъ опредѣляется величиною окружности основанія (А). Если діаметръ основанія (А) 4 арш. и длина окружности, слѣдовательно, 12,6 арш., то достаточно 6 треугольниковъ, сшиваемыхъ м. собою, какъ показано на рис. 3-емъ. При 6 треугольникахъ и при окружности въ 12,6 арш., длина основанія кажд. треугольника (*б в* на рис. 3-мъ) должна б. $\frac{12,6}{6} = 2,1$ арш. Высота треугольника опредѣляется высотою п. При этомъ всегда нужно нѣсколько припускать—на швы и завороты краевъ. *Выкройка треугольниковъ:* берутъ кусокъ полотна, сметанный или сшитый изъ полотнищъ требуем. ширины и длины; отмѣчаютъ на нижн. краѣ его длину основаній для половиннаго числа нужныхъ треугольниковъ, въ нашемъ случаѣ для трехъ; чертятъ эти треугольники(1, 2, 3 на рис.4-мъ); остал. три треугольника образуются сами собою: 5 и 4 цѣльные, а 6 — составной изъ двухъ половинъ. Основанія треугольниковъ д. б. закруглены (рис. 4-й и 3-й). Сшивъ выкр. треугольники (рис. 3-й), подрубаютъ края и, если нужно, обшиваютъ ихъ тесьмою или ремнемъ; продѣлываютъ у основанія дырочки (или петли)—противъ колышковъ; проще всего — вшить въ рубецъ основанія (или подшить подъ него) веревку, выпустивъ изъ нея петли противъ колышковъ (рис. 1-й). У верхушки (*а* на рис. 3-мъ), соотвѣтственно толщинѣ стойки (палки), дѣлается вырѣзка, въ рубецъ которой вдѣвается веревка для прикрѣпленія полотна къ стойкѣ. Треугольникъ 1 или 6 (рис. 3-й) служитъ дверью. На рис. 5-мъ — пирамидальная форма п., а на рис. 6-мъ — деревянн. стойка къ ней. Верхн. заостренная часть кроится и сшивается, какъ на рис. 4-мъ и 3-мъ; только основанія треугольниковъ здѣсь не закругляются. Нижн. часть состоитъ изъ треугольниковъ съ обрѣзанными верхушками; кроится она подобнымъ-же образомъ. Въ этой палаткѣ (рис. 5-й) верхняя часть м. б. замѣнена конусомъ (какъ на рис. 2-мъ), а нижняя—цилиндромъ. На рис. 7-мъ представлена форма крышеобразной палатки, требующей, по крайней мѣрѣ, двухъ стоекъ и горизонт. перекладины для коня крыши. Выкройка ея такъ проста, что не требуетъ объясненій.

Палаты соединенныя уголовн. и гражд. суда—см. Судъ.

Палашъ—длинн. сабля съ нѣсколько расширенн. концомъ, употребляемая въ тяжел. кавалеріи (кирасиры).

Палеографія — наука о томъ, какъ разбирать древн. письмена.

Палеонтологія — ученіе о допотопн. животныхъ и растеніяхъ или объ ископаемыхъ остаткахъ органическ. существъ.

Палеотерій — вымершій родъ допотопн. домашн. животнаго, видомъ походившаго на тапира.

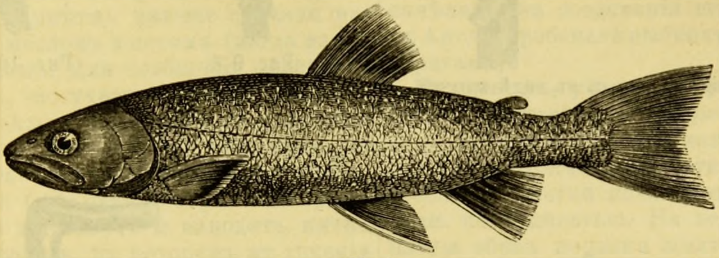
Палисадъ—крѣпостная ограда изъ частокола.

Палисандръ или палисандровое дерево составл. древесину дерева, извѣстнаго подъ названіемъ Iacaranda brasiliana (сем. Bignoniaceae), и нѣкот. друг. сходныхъ съ нимъ породъ, напр. Dalbergia latifolia (сем. Leguminosae). Привозится главн. образомъ изъ Бразилии въ формѣ бревенъ, отъ 4 до 7 арш. длиною и отъ $4^{1}/_{2}$ до 14 вершк. въ діаметрѣ, цѣльныхъ или распиленныхъ вдоль пополамъ; иногда также въ формѣ различн. величины досокъ. Оно твердо, сухо, плотно, оч. прочно и превосходно полируется. Цвѣтъ его темно-коричневый, слегка фіолетовый, съ болѣе свѣтл. мраморными прожилками; со временемъ темнѣетъ еще болѣе и становится почти чернымъ. Запахомъ напоминаетъ фіалку. Употребляется для приготовленія цѣнной мебели, напр. покрышки фортепьянъ, столовъ, элегантныхъ кроватей, креселъ и пр., оч. часто съ инкрустаціями въ него болѣе свѣтл. сортовъ дерева (напр. каштановаго) или мѣди. Въ настоящ. время мода на п. прошла и, кромѣ фортепьянъ, онъ идетъ почти исключительно на мозаичн. деревянн. работы, въ томъ числѣ и на мозаичн. паркеты. Изъ Гвіаны привозится (также въ бревнахъ) сортъ дерева неизвѣстнаго происхожденія, видомъ и качествомъ напоминающій п., но нѣсколько отличающійся отъ послѣдняго менѣе темн. цвѣтомъ: красновато-коричнев. мраморн. прожилки по желтоват. фону. Дерево это наз. *ложнымъ палисандромъ* (faux palissandre или poutre de Cayenne).

Палитра—небольш. тонк. доска съ отверстіемъ для больш. пальца, служащая живописцамъ для растиранія красокъ. П. бываютъ деревянныя, фарфоровыя, костяныя, жестяныя и пр.

Палица—четвероугольн. платъ съ изображеніемъ Креста, привѣшиваемый, при богослуженіи, у бедра священника за уголъ. П., какъ и *набедренникъ* (см.), означаетъ духовн. *мечъ* или Слово Божіе, которымъ пастырь церкви д. поражать всякое заблужденіе и нечестіе. Дается только нѣкот. священникамъ, какъ награда (см. Духовенство).

Палія или харіусъ (Salmo salvelinus) — рыба изъ сем. *лососевыхъ,* водящаяся въ Зап. Европѣ въ чист. горн. озерахъ Тироля, Швейцаріи и пр.; у насъ — въ Ладожск., Онежск. и немног. др. озерахъ Финляндіи и Обонежск. края. На петербургск. садкахъ извѣстна подъ именемъ *форели,* также *пальги* и *черіуса.* Спина темн., буровато-син. цвѣта, переходящаго въ болѣе свѣтлый на бокахъ, испещренныхъ бѣловат. или красноватыми пятнышками; брюхо изъ-желта-розоватое. Чешуя оч. мелкая. Плавники темно-сѣрые; грудные, брюшные и заднепроходный обыкновенно съ красноват. оттѣнкомъ и почти всегда съ молочно-бѣлымъ передн. краемъ. Средн. длина п. — $1^{1}/_{2}$—2 фута, вѣсъ отъ 3 до 5 фунт., изрѣдка до 10 и даже 15 ф. **П.** рыба исключительно озерная и въ рѣкахъ попадается лишь случайно. Нерестъ (см.) происходитъ близъ береговъ; икра немногочисленна, но за то весьма крупна (до величины горошины). Ловъ п. производится главн. образомъ во время нереста—неводами и переметами (см.), наживленными корюшкой. Ладожск. рыбаки различ. двѣ породы п.—болѣе крупную *(кряжевую)*, держащуюся ближе къ берегамъ, и мелкую *(палію или ямную)*, встрѣчающуюся на глубинѣ 70—150 саж. Мясо п. красноватое, болѣе нѣжное и вкусное, чѣмъ у лососи. **П.** разводится искусственно оч. хорошо, но весьма разборчива относительно условій жизни, а потому перенесеніе ея въ воды, не сходныя съ тѣми, въ которыхъ она обыкновенно живетъ, оч. затруднительно.



Палія.

Палки или трости м. б. сдѣланы изъ различн. сортовъ дерева; изъ растущихъ у насъ наиболѣе пригодны для этой цѣли: орѣшникъ (легки, эластичны, но скоро искривляются), терновникъ (крѣпки, оч. прочны, но гибки и довольно тяжелы), боярышникъ (сходны съ предыдущими, но не такъ прочны: хрупче), ясень (гибки, эластичны, крѣпки и прочны), вязъ (покрытыя корою красивы, но менѣе эластичны и прочны, чѣмъ предыдущія), падубъ (крѣпки, эластичны, прочны и не оч. тяжелы), дубъ (прочны, но оч. тяжелы), вишня (эластичны и достаточно крѣпки), яблонь, груша, шиповникъ, виноградн. лозы и др. Вѣтви или отростки для п. срѣзаются или вырываются съ корнемъ, который въ так. случаѣ идетъ на выдѣлку головки. Лучшее время для этого—съ конца ноября до половины февраля, вообще тогда, когда дерево *не въ соку*. Оставивъ кору и обрѣзавъ вѣтви и корни на разстояніи около 1 дюйма отъ ствола (а не вплотную), п. кладутъ въ сухое, но *прохладное* мѣсто—для сушки. Когда п. *на половину* высохла, т. е., когда кора ея сморщилась, потеряла сочность, потемнѣла и перестала свободно сдираться, приступаютъ къ выпрямленію п. и затѣмъ, если нужно, къ сгибанію верхн. ея конца. Для выпрямленія п. держатъ сначала надъ паромъ или въ горяч. влажн. пескѣ до тѣхъ поръ, пока она не распарится достаточно, т. е. пока не станетъ вполнѣ гибкою; послѣ этого ее, еще горячую, вѣшаютъ за одинъ конецъ, а къ другому привязываютъ достаточную тяжесть. Можно так. образомъ (при помощи тяжести) выпрямлять разомъ нѣсколько п., сложивъ ихъ въ пучекъ и туго обвивъ послѣдній веревкою; но въ такомъ случаѣ кажд. палка, передъ поступленіемъ ея въ пучекъ, д. б. предварительно выпрямлена руками. Для сгибанія крючковъ и т. п., соотвѣтств. конецъ п. погружаютъ въ кипящ. воду на 5—10 мин., потомъ сгибаютъ (на подкладкѣ), закрѣпляютъ, какъ показано на рис. 1-мъ, и оставляютъ въ так. видѣ до полн. охлажденія. Когда п. выпрямлена и, гдѣ нужно, согнута, съ нее снимается (опять таки если нужно) кора остр. ножемъ, по возможности не задѣвая дерева. Въ то-же время срѣзаются остатки сучьевъ и вѣтвей и головкѣ придается желательная форма. При обдѣлкѣ головки сообразуются, конечно, съ формою соотвѣтствен. (болѣе толст.) конца срѣзанной или вырванной п. и съ назначеніемъ п. Одна изъ наиболѣе удобныхъ и употребительн. головокъ показана на рис. 2-мъ, выдѣланная изъ естественн. формы, представленной на рис. 3-мъ; изъ послѣдней м. б. также легко выточена голова собаки, лебедя и т. п. Оч. удобны также головки, изображенныя на рис. 4-мъ (вырѣзана изъ естественн. формы рис. 5-го), 6-мъ и 7-мъ. Менѣе удобны: крючекъ (рис. 1-й и 8-й) и головка рис. 9-го (сдѣлана изъ естественн. формы рис. 10-го). На рис. 11-мъ готовая вязовая палка, на которой кора оставлена вездѣ, за исключеніемъ верхн. конца и той

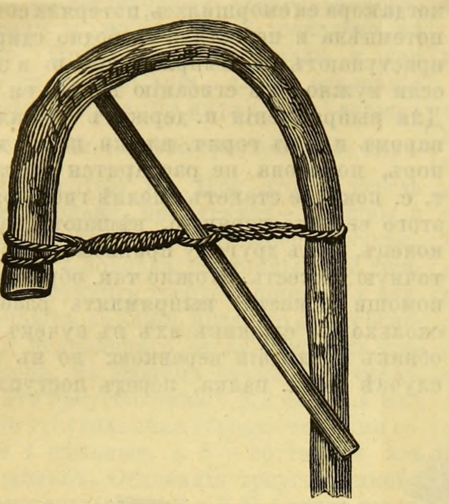


Рис. 1-й. Загибаніе головки п. въ видѣ крючка.

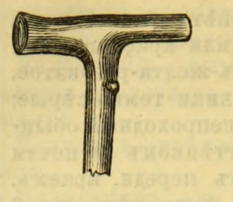


Рис. 6-й.

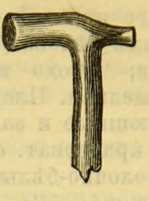


Рис. 7-й.

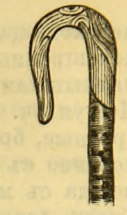


Рис. 8-й.

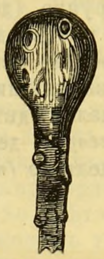


Рис. 9-й.

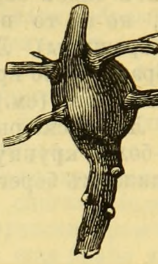


Рис. 10-й.

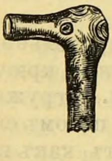


Рис. 2-й.

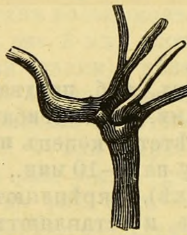


Рис. 3-й.

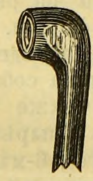


Рис. 4-й.

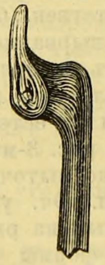


Рис. 5-й.

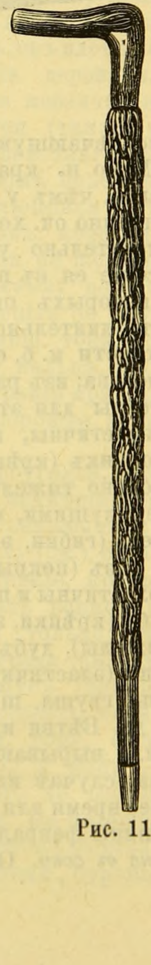
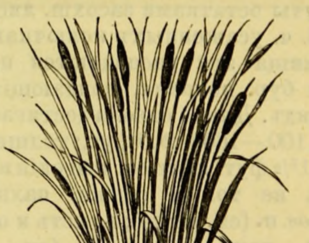


Рис. 11-й.

части нижн. конца, на которую надѣвается металлическ. муфточка. Если кора оставляется, то слабо держащіяся части ея, во всяк. случаѣ, д. б. удалены остр. ножемъ; послѣ этого по всей палкѣ д. слегка пройтись стеклянн. бумагою, затѣмъ покрыть ее варен. льнян. масломъ, высушить, немного отполировать и покрыть однимъ или двумя тонк. слоями спиртового или копаловаго лака. Снимать кору съ п. или оставлять ее на ней—предоставляется усмотрѣнію любителя; но на слабыхъ сортахъ дерева, напр. на орѣшникѣ, кору вообще лучше оставлять. Чтобы легче снять кору съ п., ее погружаютъ въ горяч. воду; остатки коры удаляютъ крѣпк. вытираніемъ груб. холстомъ. Когда, послѣ снятія коры, п. просохла, ее прежде всего сглаживаютъ стекл. бумагою, затѣмъ полируютъ и, наконецъ, покрываютъ или прямо лакомъ (спиртовымъ или копаловымъ—подъ цвѣтъ), или-же сначала варенн. льнян. масломъ и потомъ (когда масло высохло) лакомъ. Для сообщенія дереву п. черн. пятенъ, поступаютъ такъ: когда п. сглажена стекл. бумагою, ее покрываютъ (мягк. щеткою или кистью) крѣпкимъ горяч. отваромъ чернильн. орѣшковъ и кампешев. дерева (или однихъ чернильн. орѣшковъ), даютъ высохнуть и наводятъ пятна (кистью) уксусомъ, въ которомъ въ теченіи нѣскольк. дней лежалъ желѣзн. купоросъ или ржавое желѣзо (напр. стар. гвозди). Можно дѣлать черн. пятна прямо чернилами, но эффектъ б. хуже. Послѣ наведенія пятенъ п. полируется и покрывается лакомъ, какъ сказано выше. Коричнев. цвѣтъ или цвѣтъ красн. дерева достигается подмѣшиваніемъ въ политуру дракон. крови; желтый цвѣтъ—подмѣшиваніемъ охры. Изъ дик. груши п. красив. коричнев. цвѣта можно приготовить, обжигая ее на огнѣ до тѣхъ поръ, пока кора станетъ легко сходить, а дерево приметъ нужн. оттѣнокъ. Металлическ. наконечникъ (муфточку) на нижн. конецъ п. удобнѣе всего купить готовый и привинтить его къ п. двумя винтиками. Изъ заграничн. дерева удобнѣе всего бамбуковыя или изъ испанск. тростника (см. **Пальмы**): легки и оч. прочны.—*Ношеніе палокъ* съ свинцомъ въ головкахъ или съ кинжаломъ внутри ствола наш. законами воспрещено (см. **Оружіе**).

Палладій—металлъ изъ группы *платиновыхъ металловъ,* названныхъ такъ, п. ч. они встрѣчаются въ природѣ почти всегда вмѣстѣ съ платиною. Впрочемъ, п. находятъ также въ нѣкот. золотыхъ рудахъ; напр. Бразильскіе золот. руды содержатъ его около 10% (въ платиновыхъ рудахъ п. гораздо менѣе: отъ ½ до 2%). Своими химическ. и физическ. качествами п. похожъ на платину. Онъ серебристо-бѣлаго цвѣта (бѣлѣе платины); оч. ковокъ и тягучъ (легко вытягивается въ проволоку); плавится легче всѣхъ платинов. металловъ; плотность его 11,5. На воздухѣ, при обыкнов. температурѣ, не тускнѣетъ и только при накаливаніи слегка окисляется съ поверхности; растворимъ въ горяч. азотн. кислотѣ и въ царск. водкѣ. При нагрѣваніи сильно поглощаетъ водородъ: при накаливаніи—до 940 объемовъ или до 0,7% по вѣсу, при чемъ самъ увеличивается въ объемѣ приблизительно на 10%. Его рѣдкость, а потому и дороговизна мѣшаютъ распространенію его въ практикѣ. До сихъ поръ его употребляли для приготовленія градуированныхъ скалъ въ астрономическ. и математическ. инструментахъ; для пломбированія зубовъ (въ смѣси съ небольш. количествомъ серебра); въ видѣ проволоки—для прикрѣпленія искусств. зубовъ; для покрытія посеребренныхъ металловъ (чтобы не тускнѣли). Изъ соединенія его съ водородомъ въ Англіи пробовали выбивать мелк. монетки (Грагамъ).

Палочникъ, рогозъ или рогоза (Typha)—болотн. растенія изъ сем. *рогозовыхъ* (Typhaceae), видомъ похожія на камышъ; коренятся въ тинѣ стояч. водъ, откуда ихъ длинн. стебли и листья подымаются высоко надъ водн. поверхностью. На верхушкѣ стеблей плоды образ. початки желтоват. или темнобур. цвѣта. Наиболѣе извѣстны два вида: *T. latifolia* и *T. angustifolia;* первый, съ широк. мечеобразн. листьями и бур. початками, достигаетъ 3—4 аршинн. высоты; второй ниже ростомъ (около 1½ арш.), им. узк. листья и красновато-бур. початки. Оба многолѣтни, ростутъ въ формѣ кустовъ и разводятся, какъ украшеніе, въ паркахъ и садахъ—въ прудахъ, озерахъ (у береговъ) и вообще на влажн. мѣстахъ. Размножаются легче всего дѣленіемъ кустовъ (весною). При выведеніи изъ сѣмянъ послѣднія сѣютъ (также весною) въ горшки или садов. гряды (въ тѣни), въ плотн. землю, которая все вре-



Палочникъ (T. latifolia).

мя поддерживается влажною; когда молод. растенія достаточно разовьются, ихъ пересаживаютъ на мѣсто. Сух. листья употребл. для приготовленія рогожъ, на подстилку для скота, для упаковки.

Палтусъ—см. **Камбала.**

Пальга—см. **Палія.**

Пальмета — см. **Обрѣзка и формованіе деревъ.**

Пальмитинъ — соединеніе пальмитинов. кислоты съ глицериномъ. **П.,** вмѣстѣ съ стеариномъ, — одна изъ главн. составныхъ частей б. ч. тверд. жировъ. Въ составъ стеаринов. свѣчей **п.** входитъ больше, чѣмъ стеарина, такъ что ихъ справедливѣе было-бы назвать пальмитиновыми. (См. **Свѣчи**).

Пальмы—растенія, образующія отдѣльн. сем. *пальмовыхъ* (Palmae). Отличаются особ. характерн. для нихъ наружн. видомъ: стройн. колонообразн. стволомъ, совершенно лишеннымъ вѣтвей и увѣнчаннымъ на верхушкѣ болѣе или менѣе обширн. кроною (шатромъ) изъ листьевъ. Исключеніе составл. только африк. **п.** — *думъ,* стволъ которой вѣтвится. Но нѣкоторыя **п.,** особенно изъ малорослыхъ, снабжены вѣтвящимися подземн. стеблями (корневищами), изъ которыхъ выростаютъ отдѣльн. стволики, группирующіеся пучками около главн. ствола (рис. 3-й). Стволы деревянисты, обыкновенно или густо покрыты кольчат. рубцами отъ опавш. листьевъ, или-же обернуты остатками засохш. листов. влагалищъ, б. ч. усаженныхъ колючками; иногда влагалища эти распадаются на крѣпк. черн. или бур. волокна, придающія стволу мохнат. видъ. Длина ствола достигаетъ 60 — 70, иногда 100—160 и 200 фут.; толщина рѣдко болѣе 1—$1^{1}/_{2}$ фут. Есть оч. высокія **п.,** стволъ которыхъ не толще обыкн. палки, напр. *тростников.* **п.** (см. ниже); но есть и оч. низкорослыя **п.,** напр. *японск.* **п.** (см. ниже); у нѣкоторыхъ иногда даже вовсе нѣтъ ствола: европ. *карликов.* **п.** (см. ниже). Но это все исключенія; большинство-же **п.** отличается именно высокими, но не толстыми стволами. Листья обыкновенно оч. большіе, у нѣкотор. **п.** достигающіе 20—30 ф. длины и 10—12 ф. ширины. По формѣ листьевъ **п.** м. б. раздѣлены на *перистыя* и *опахальныя* (вѣерообразныя). Цвѣты мелки, но чрезвычайно многочисленны и обыкновенно собраны въ метелкообразн. соцвѣтія, назыв. *початками.* Плоды им. характеръ ягодъ или орѣховъ, оч. разнообразны по формѣ и величинѣ: отъ горошины до человѣч. головы и болѣе. У большинства **п.** плоды односѣмянные; только у нѣкоторыхъ они двойчатые или тройчатые съ 2—3 семенами. Мног. **п.,** кромѣ сѣмянъ, размножаются отпрысками: **п.,** снабженныя подземн. стволами, и **п.,** приносящія плоды только разъ въ жизни. Сохраняются сѣмена **п.** до 2 лѣтъ, рѣдко до 6; проростаютъ вообще туго и тѣмъ медленнѣе, чѣмъ онѣ старше: при температурѣ 20°—25° Р и въ достаточно влажн. почвѣ на это требуется отъ 12 и 14 до 30, 45 и даже до 90 дней. Видовъ **п.** болѣе 1000; б. ч. ихъ свойственна тропическ. странамъ; только немногія могутъ рости на открыт. воздухѣ въ тепл. частяхъ умѣренн. пояса, напр. Chamaerops humilis въ южн. Европѣ, фиников. **п.** въ сѣверн. Африкѣ, южн. Испаніи и даже въ южн. Франціи (но въ послѣдней не производитъ ни плодовъ, ни цвѣтовъ), сабаль въ сѣв. Америкѣ и нѣкот. др. Рѣдко **п.** образуютъ настоящ. лѣса, и если это случается, то обыкновенно вмѣстѣ съ друг. деревьями; чаще всего **п.** ростутъ небольш. отдѣльн. группами. На своей родинѣ **п.** им. огромн. значеніе для человѣка, который пользуется для своихъ нуждъ почти всѣми ихъ частями: деревомъ, листьями, плодами, сокомъ и пр. Листья идутъ на покрышку жилищъ, приготовленіе одежды, плетеніе корзинъ, циновокъ и пр.; нѣкоторые замѣняютъ писч. бумагу, а многіе въ молодости составл. вкусн. пищу. Дерево употребл. на постройки и на различн. столярн. или токарн. издѣлія; значительн. количество его вывозится въ Европу; у насъ пальмов. деревомъ наз. также дерево *самшита,* принадлежащаго совершенно къ друг. семейству (см. **Самшитъ**). Сердцевина извѣстн. видовъ **п.** даетъ оч. питательн. мучнист. вещество *(саго).* Плоды мног. **п.** также употр. въ пищу, а изъ нѣкоторыхъ добывается масло, напр. изъ плодовъ кокосов. **п.** и маслян. **п.** Изъ оч. многихъ **п.** получаютъ сахарист. сокъ *(тоди),* служащій для питья, приготовленія *пальмов. вина* или арака, а также для добыванія *пальмов. сахара (ягери).* Есть пальмы, производящія воскъ (см. **Воскъ**). Вообще выгоды, приносимыя **п.** не исчислимы. Изъ *перистыхъ* **п.** наиболѣе замѣчательны: **Кокосов. п.** (Cocos nucifera) отъ 60 до 80 и 100 фут. ростомъ; даетъ всѣмъ извѣстн. плоды—*кокос. орѣхи,* которые въ незрѣл. состояніи наполнены сокомъ, употребляемымъ для питья и для приготовленія арака; позднѣе сокъ замѣняется идущею въ пищу кашицеобразн. мякотью, а въ созрѣвшихъ плодахъ зерно орѣха становится плотнымъ и служитъ для добыванія кокосов. масла (отвариваніемъ или выжиманіемъ). Изъ скорлупы орѣха дѣлаютъ чашки, коробки и т. п., а изъ одѣвающихъ ее волоконъ—циновки, веревки, (оч. легки и прочны), щетки и пр. Изъ надрѣзовъ початокъ соцвѣтій вытекаетъ сахарист. сокъ, служащій для питья, полученія арака, уксуса и сахара. Кокос. п.—приморск. растеніе; оно распространено между тропинами на островахъ Тих. океана и Малайск.

архипелага, по южн. берегамъ Индіи, на Цейлонѣ, въ Аравіи до Мекки, по западн. берегамъ Америки (Бразилія) и отчасти (немного) по берегамъ тропич. Африки. **Масляная п.** (Elaeis guineensis)—растетъ въ Гвинеѣ, съ высок. прямымъ стволомъ и оч. больш. листьями; плоды величиною съ сливу или небольш. грушу, желтоват. или красноватобур. цвѣта, заключаютъ мякоть, изъ которой выжиманіемъ и вывариваніемъ добывается *пальмов. масло,* идущее на приготовленіе свѣчей. **Фиников. п.** (Phoenix dactilifera—рис. 1-й) достигаетъ ростомъ 7 саж. и болѣе; родина ея сѣв. Африка, Аравія, Сирія и Палестина: но въ наст. время она встрѣчается въ Индіи, Америкѣ и южн. Европѣ, преимущественно въ Испаніи, на югѣ которой еще приноситъ плоды. Въ теплицахъ и комнатахъ м. рости во всяк. климатѣ, но не даетъ плодовъ; разводится черенками, которые сажаютъ въ просторн. кадки или горшки, наполненные питательн. растительн. землею въ смѣси съ 1/3 дерновой земли и 1/6 песка; лѣтомъ поливаютъ обильно, а зимою оч. мало; наиболѣе подходящая температура 10—12° Р. О плодахъ этой п.—см. **Финики.** **Сахарная п.** (Arenga saccharifera)—высотою около 40 фут., особенно распространена на Зондск. островахъ и въ Индіи; главн. продуктъ ея сахарист. сокъ *(тоди)*, добываемый изъ мужск. початковъ и употребляемый для приготовленія пальм. вина, арака (батавскій аракъ), уксуса и преимущественно пальм. сахара (ягери); изъ зеренъ плодовъ (плоды съ мелк. грушу) дѣлаютъ варенье; сердцевина даетъ саго. **Настоящ. сагов. п.** (Metroxylon Sagus или Sagus Rumphii) — около 20 — 30 фут. высотою и фута въ 2 толщиною; при оч. тонк. слоѣ древисины, оч. обильная сердцевина, дающая лучшее саго (см. **Саго**); растетъ въ болотист. мѣстностяхъ средн. Индіи и особенно на Зондск. островахъ. Подобное-же саго получается и изъ друг. вида того-же рода — Metr. laeve. **Восконосная п.** (Ceroxylon andicola), растущая въ Америкѣ на Андахъ; высок. стволъ ея покрытъ воскомъ, смѣшаннымъ на треть со смолою; одна п.

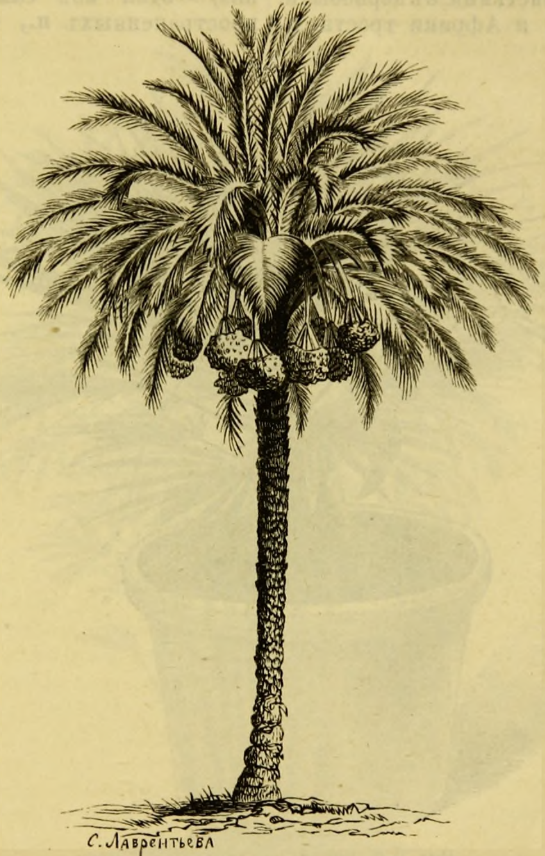


Рис. 1-й. Финиковая п.

даетъ около 30 ф. воска. **Арековая п.** или **пинангъ** (Areca catechu), распространенная на Зондск. островахъ и по всей Индіи; яйцевидн. орѣхи ея заключ. сѣмена, богатыя танниномъ (въ кожурѣ) и, въ смѣси съ известью и листьями перечн. растеній (главн. образомъ съ Piper Betle), употребляемыя для приготовленія *бетеля* для жеванія. **Тростниковыя п.** (Calamus) отличаются чрезвычайно длинными, но оч. тонк. гладк. кольчатыми стволами, не имѣющими верхушечн. кроны, но снабженными въ верхн. части поперемѣнн. перист. листьями; въ первобытн. лѣсахъ тропич. Азіи и Африки тростн. п. ползутъ по стволамъ друг. деревьевъ и нерѣдко образуютъ непроходим. сплетенія. Подъ именемъ *испанск. тростника* стволы вывозятся въ Европу и употребл. на трости, на плетенье сидѣній для стульевъ, корзинокъ, циновокъ, канатовъ и пр. Наиболѣе извѣстн. виды: *C. Rotang*, *C. verus*, *C. latispinus*, *C. niger*.—Изъ разводимыхъ въ комнатахъ перист. **п.**, кромѣ финиковой (см. выше), оч. извѣстны низкоросл. **п.** изъ рода **Chamaedorea**—изъ тропической Америки (Мексика). Тонк. кольчат. тростникообразный стволъ ихъ около $1^1/_2$—3 арш. ростомъ; листья большіе; плоды — красн., золотисто-желт. или черноват. односѣмянн ягоды. Хорошо ростутъ, при 10°—15° Р, въ горшкахъ или кадкахъ, наполненныхъ листв. перегноемъ, въ смѣси съ глинист. черноземомъ и $^1/_6$ част. песка. Лѣтомъ требуютъ много воздуха и поливки, но боятся жарк. солнца (ставить въ тѣни); впрочемъ, и зимою земля не должна б. оч. суха. Легко выводятся изъ сѣмянъ. Виды: Ch. elatior, Ch. elegans, Ch. Ernesti Augusti и др.—Между *опахальными* п. заслуживаютъ особ. вниманія: **Пальмира** (Borassus flabelliformis) — одна изъ сам. полезныхъ и распространенныхъ **п.,** такъ какъ она встрѣчается отъ юго-западн. Аравіи до Нов. Гвинеи, но преимущественно въ Остъ-Индіи и на Молукск. островахъ; ростомъ отъ 50 до 100 фут. Тяжел., почти черн. дерево оч. прочно (особенно изъ женск. особей); плоды величиною съ дѣтск. голову, наполнены питательн. сочною мясист. мякотью сладк. вкуса; проросшія сѣмена ихъ употребл. въ пищу подъ именемъ *келингусовъ;* изъ сахарист. сока *(тоди)* мужск. початокъ добываются пальмовое вино и сахаръ (ягери). Въ Америкѣ для добыванія пальмоваго вина служитъ сокъ, истекающій изъ пробуравленн. ствола **Винной п.** (Mauritia vini-

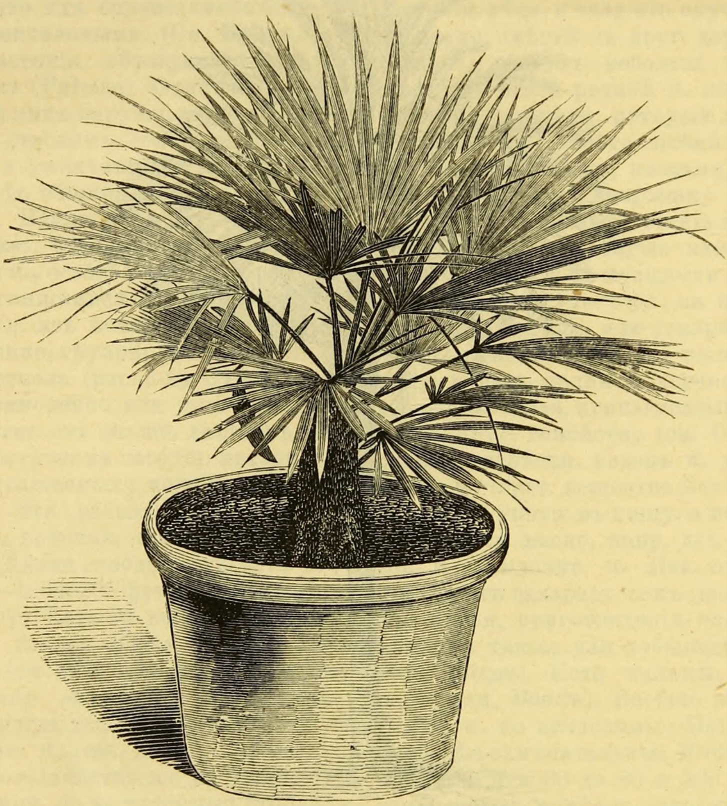


Рис. 2-й. Европ. карликовая п.

fera), растущей въ Бразиліи и дающей плоды, формою похожіе на елов. шишки, а вкусомъ на яблоки. Громадностью своихъ плодовъ (орѣховъ), достигающихъ до 2 фут. длиною и 30—35 фунт. вѣсомъ, отличается произростающая на Сешельскихъ островахъ (въ Индійск. океанѣ) Lodoicea Seschellarum; плоды эти, привозившіеся въ Европу подъ именемъ соломоновыхъ орѣховъ, прежде считались цѣлебными. Настоящ. восковая п. (Copernica cerifera), образующая въ Бразиліи мѣстами больш. лѣса; воскъ отдѣляется листьями; онъ и послѣ перетапливанія сохран. постоянно желтоват. цвѣтъ; въ торговлѣ извѣстенъ подъ названіемъ *карнаубскаго*. Африк. п. Думъ (Hyphaene thebaica), растущ. въ верх. Египтѣ, Нубіи и Абиссиніи и отличающ. отъ друг. п. вѣтвистымъ стволомъ; плоды вкусомъ похожи на пряники. — Къ опахальн. п., разводимымъ въ оранжереяхъ и комнатахъ, принадлежатъ: Европейск. карликов. п. (Chamaerops humilis) — единственная европейск. п., растущая въ Италіи, Греціи, на Балканск. полуостровѣ и особенно обильно въ Испаніи; или со стволомъ, или-же безъ ствола — въ видѣ куста; плоды въ формѣ продолговат. буровато-красноват. плотн. ягодъ (не съѣдобны). Разводится въ горшкахъ или кадкахъ (рис. 2-й), наполненныхъ хорош. дернов. землею съ небольш. примѣсью лиственн. или торфян. перегноя и песка; зимою поливается мало и держится при температурѣ 4°—6° Р, лѣтомъ выставляется на воздухъ (или въ хорошо провѣтрив. комнату), но не на жарк. солнце, и поливается обильно. Выращивать изъ сѣмянъ легко, но не стоитъ, такъ какъ всегда можно достать готов. молод. растенія. Точно также разводятся принадлежащія къ тому же роду американск. карликов. п.—Сабаль (Cham. palmetto или Sabal palmetto) и ки-

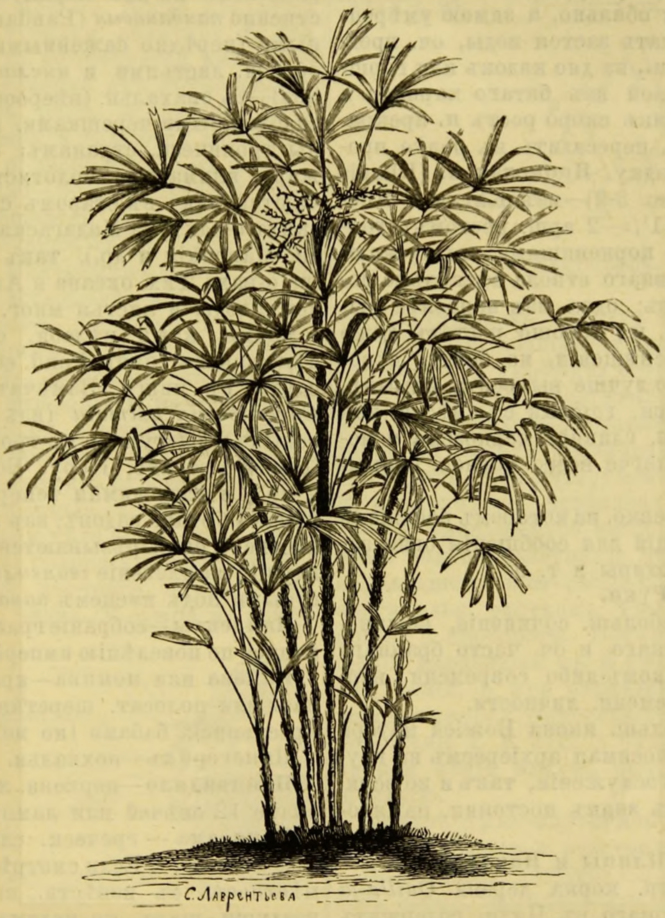


Рис. 3-й. Японская п.

тайск. карликов. п. (Cham. excelsa). **Ливистонія** (Livistonia australis) изъ Нов. Голландіи и Livistonia sinensis, называемая въ садоводствѣ Latania borbonica (съ острова Бурбона), съ невысок. колоновидн. кольчат. стволомъ; ягодообразн. плоды въ видѣ продолговат. сливъ. Легко произростаетъ изъ сѣмянъ, но удобнѣе покупать готов. молод. растенія; садится въ больш. горшки или кадки въ смѣсь изъ равн. частей дернов. земли, листв. перегноя и крупн. рѣчн. песка; держится въ высок. свѣтлыхъ помѣщеніяхъ при температурѣ 12°—15° Р; лѣтомъ поливается обильно, а зимою умѣренно; чтобы избѣжать застоя воды, оч. вреднаго для корней **п.**, на дно кадокъ или горшковъ кладутъ слой изъ битаго кирпича и древесн. угля. Какъ скоро ростъ п. прекращается, ее слѣд. пересадить въ болѣе просторн. глубок. кадку. **Японская п.** (Rhapis flabelliformis—рис. 3-й)—изъ Китая и Японіи, невысокая ($1^1/_2$—2 арш. ростомъ), тонкоствольная, съ корневищами, выпускающими около главнаго ствола нѣсколько побочныхъ стволовъ; одна изъ наиболѣе вынослив. комнатн. **п.**; хорошо ростетъ даже при умѣренн. освѣщеніи, но боится сквозняковъ; на лѣто лучше выносить на откр. воздухъ. Просторн. горшки со смѣсью изъ навозн. перегноя, глинист. чернозема и песка; разводится легче всего корнев. отпрысками.

Пальникъ—древко, на которомъ насаженъ фитиль, служащій для сообщенія огня заряду пушки, мортиры и т. п.

Пальцы—см. **Руки.**

Памфлетъ—небольш. сочиненіе, обыкновенно полемическаго и оч. часто браннаго характера, о какомъ-либо современн. вопросѣ или о современн. личности.

Панагія—небольш. икона Божіей матери или Спасителя, носимая архіереемъ на груди, какъ при богослуженіи, такъ и во всяк. другое время—въ знакъ постоянн. памятованія о Богѣ.

Панама—см. **Шляпы** и **Панданы.**

Панама—внутр. корка дерева *Quillaya saponaria,* растущаго въ Чили; содержитъ *сапонинъ* (см.) и вмѣстѣ съ водою даетъ мыльн. пѣну, употребляемую для мытья (чистки) окрашенныхъ шелков. или шерстян. тканей.

Панацея—лекарство отъ всѣхъ болѣзней. Такія лекарства существуютъ, но не въ аптекахъ: чист. воздухъ, хорош. климатъ, удобоваримая питательн. пища, гигіеническ. образъ жизни и т. п.

Панданы—древовидн. или кустарн. деревянист. растенія, образующія сем. *пандановыхъ* (Pandanaceae) и по наружн. виду сходныя съ пальмами. Стволъ простой или на верхушкѣ развалисто вѣтвится; въ зрѣл. возрастѣ нерѣдко выпирается довольно высоко надъ землею выступающими изъ его основанія придаточн. корнями; иногда так. воздушн. корни выпускаются не только стволомъ, но и вѣтвями, что придаетъ растенію особ. своеобразный видъ. Лиственная крона, какъ и у пальмъ, образуется только на верхушкахъ стволовъ и вѣтвей. Мелк. цвѣты собраны въ початки; плоды въ формѣ шишекъ, мясистые или деревянистые. По формѣ листьевъ сем. пандановыхъ м. б. раздѣлено на двѣ характерн. группы: собственно *пандановыя* (Pandanus)—съ оч. длинными (нерѣдко саженными) широк. лентообразн. листьями и *циклантовыя* (Cyclanthus)—съ опахальн. (вѣерообразн.) листьями, снабженными черешками. Всѣ **п.** свойственны тропическ. странамъ; они любятъ сыр. жарк. климатъ и болотист. почву; встрѣчаются какъ въ старомъ свѣтѣ (на Молукскихъ о-вахъ, на Мадагаскарѣ, Бурбонѣ, о-вѣ св. Маврикія и др.), такъ и въ нов. свѣтѣ (на о-вахъ Тих. океана и Антильскихъ). Молод. плоды и листья мног. **п.** употребл. туземцами, какъ цѣлебн. средства; сѣмена нѣкоторыхъ (напр. Pand. edulis, Pand. utilis) идутъ въ пищу. Замѣчательнѣе другихъ *Carludovicia palmata* (изъ группы циклантовыхъ), растущая въ тропическ. Америкѣ (Новой Гренадѣ, Перу, Боливіи, Экуадорѣ и пр.) и разводимая теперь всюду въ теплицахъ ботан. садовъ; изъ широк. опахальн. листьевъ ея вырѣзываются длинн. ленточки, идущія на плетеніе *гваякильск.* шляпъ, извѣстныхъ подъ именемъ *панама* (см. **Шляпы**).

Пандекты—собраніе гражд. законовъ, сдѣланное по повелѣнію императора Юстиніана.

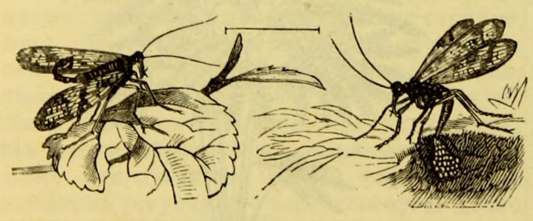
Панева или **понява**—красн., син., клѣтчат. или полосат. шерстян. юбка, носимая крестьянск. бабами (но не дѣвками).

Панегерикъ—похвальн. слово.

Паникадило—церковн. люстра, имѣющая болѣе 12 свѣчей или лампадъ.

Панорама—греческ. слово, означающее «*все видимое*». Если смотрѣть на какую-либо мѣстность съ извѣстн. высоты, напр. съ воздушн. шара, то видимая наш. глазами картина будетъ *панорамическая.* Такъ какъ мы видимъ одинаково во всѣ стороны, то картина должна представляться круглою, расположенною, какъ около центра, вокругъ той точки, на которой мы находимся. Такъ называемая *панорама* есть картина, нарисованная на стѣнѣ, изогнутой кругообразно вокругъ того пункта, съ котораго мы смотримъ. Одновременно мы можемъ видѣть не весь кругъ, а только часть его, а потому картины для **п.** представляютъ обыкновенно только извѣстной величины части (отрѣзки) круга. Перемѣняя точки зрѣнія, можно по слѣдовательно обозрѣть и картину, изображенную на цѣломъ кругѣ, напр. теченіе какой-нибудь рѣки съ ея видами и т. п. Чтобы картина представлялась намъ естественною, она д. б. нарисована съ соблюденіемъ всѣхъ правилъ перспективы и окрашена красками возможно близкими къ природѣ. Поэтому, дѣйствительно хорошія паноромическ. картины требуютъ руки мастера-художника. Подобныя п. показываются въ большихъ городахъ Европы (въ отдѣльныхъ для того устроенныхъ зданіяхъ), напр. въ Парижѣ, Берлинѣ, по временамъ въ Петербургѣ и Москвѣ. Когда предметы нарисованы въ натуральн. величину, то для разсматриванія ихъ не требуется никакихъ стеколъ; но обыкновенно ихъ изображаютъ въ уменьшенномъ видѣ, вслѣдствіе чего увеличительныя стекла дѣлаются необходимыми. Картина д. б. расположена въ фокусѣ стекла и сам. стекло—по возможности ахроматическое. Освѣщается картина сверху, такъ, чтобы источникъ свѣта былъ не видимъ для зрителя. Панорамамъ даютъ иногда различн. названія: *косморама*—карт. различн. странъ свѣта; *діорама*—панорама съ освѣщеніемъ, подражающимъ измѣненіямъ дневн. освѣщенія (утромъ, вечеромъ, въ полдень, ночью); *неорама*—изображеніе внутренности зданія съ разнообразн. фигурами въ немъ.

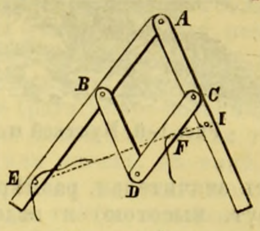
Панорпа, скорпіоновая муха (Panorpa communis)—насѣкомое изъ отр. *сѣтчатокрылыхъ*. Крылья прозрачныя съ черн. поперечн. пятнами и полосками; тѣло грязн. буро-желт. цвѣта съ чернымъ; голова вытянута въ хоботокъ, на концѣ котораго помѣщаются жующія ротовыя части. У самца на концѣ брюшка 3-членистый буровато-красный придатокъ, оканчивающійся клещами, отчего насѣкомое и получило свое второе названіе. Длина 5—6 лин. Будучи схвачена, принимаетъ угрожающій видъ, загибаетъ кверху и вращаетъ конецъ брюшка; впрочемъ, вполнѣ безвредна. Питается насѣкомыми, иногда гораздо большей величины, чѣмъ сама—мухами, стрекозами и т. п. Оч. обыкновенна лѣтомъ на кустарникахъ и въ травѣ.



Панорпа. Справа—самка, кладущая яица; слѣва—самецъ.

Пантера—см. **Леопардъ**.

Пантографъ—инструментъ, при помощи котораго легко м. б. воспроизведенъ контуръ любого рисунка и всякій вообще линейный чертежъ, напр. географическая карта—въ уменьшенномъ, увеличенномъ или въ одинаковомъ съ оригиналомъ видѣ. Есть нѣсколько моделей п.; на рисункѣ изображена одна изъ самыхъ простыхъ. Двѣ наружныя дощечки (деревянныя или металлическія), соединенныя на оси въ A; двѣ внутреннія дощечки, соединенныя на осяхъ между собою въ D и съ наружными дощечками въ B и C. Въ I, F и E находятся дырочки: въ F укрѣпляется стерженекъ, обводящій оригиналъ; въ I и E—рисующій карандашъ и острый стержень, вокругъ котораго, во время дѣйствія, вращается инструментъ. Если инструментъ укрѣпить острымъ стержнемъ въ I и обводить оригиналъ стерженькомъ въ F, то карандашъ, вставленный въ E, передаетъ на бумагѣ увеличенное изображеніе. Наоборотъ, если инструментъ укрѣпленъ въ E, а карандашъ вставленъ въ I, то получается уменьшенное изображеніе. Вообще, чѣмъ больше разстояніе между чертящимъ карандашемъ и стерженькомъ, обводящимъ оригинальн. рисунокъ, тѣмъ больше будетъ копія, и наоборотъ. Потому-то, при помѣщеніи карандаша въ E является увеличенная копія, а при карандашѣ въ I уменьшенная копія. Существуютъ п., въ которыхъ положеніе I, F и E, а слѣдовательно и величина копій могутъ быть измѣняемы по желанію.



Пантографъ.

Пантометръ—инструментъ для измѣренія угловъ, высотъ и разстояній.

Пантомима — театральное представленіе безъ словъ, замѣняемыхъ жестами и выраженіемъ лица актеровъ: *мимикою*. **П.** обыкновенно сопровождается музыкою и танцами.

Папаверинъ—одинъ изъ алколоидовъ, входящихъ въ составъ опія (см.).

Папка—то-же, что **Картонъ**.

Папоротники или папортники (Filices)—тайнобрачныя растенія, отличающіяся отъ другихъ листоносныхъ растеній этой группы главнымъ образомъ характернымъ расположеніемъ листьевъ и спороносныхъ (см. **Споры**) органовъ. Сравнительно съ стеблемъ, нерѣдко ползучимъ и подземнымъ, листья очень развиты и обильны; спороносные органы сидятъ всегда на листьяхъ, обыкновенно на нижн. ихъ сторонѣ. Извѣстно до 3000 видовъ п., изъ которыхъ около 2500 принадлежатъ тропическ. странамъ, гдѣ многіе изъ нихъ им. деревянист. стволъ, достигаютъ значительн. размѣровъ (до 15—20 и 40 фут. высотою) и видомъ напоминаютъ пальмы; нѣкот. изъ этихъ видовъ, за красоту, разводятся въ теплицахъ, напр., Cyathea insignis, Alsophila australis, виды рода Cibotium и др. Всѣ п. умѣренн. и холодн. климатовъ травянист. низкоросл. растенія, принадлежащія б. ч. къ сем. Polypodiaceae. Изъ европейск. п. только нѣкоторые, при оч. благопріятн. условіяхъ, м. достигать высоты человѣческ. роста и даже болѣе; къ числу такихъ принадлежитъ, между прочимъ, и обыкнов. п. (Pteris aquilina — см. ниже). Большинство п. любитъ тѣнь и влажн. воздухъ и потому растетъ преимущественно въ лѣсахъ. Изъ европейск. п. наиболѣе извѣстны: *Обыкновенный* **п.** (Pteris aquilina)—самый распространенный, попадающійся чаще всего на лѣсн. прогалинахъ и лѣсосѣкахъ, которыя нерѣдко заполняются имъ сплошь; содержащій довольно много крахмалу ползучій (въ мизинецъ толщиною) корень этого п. въ голодн. годы употребл. иногда въ пищу (преимущественно въ южн. Европѣ)—печенымъ или въ видѣ муки, изъ которой пекутъ хлѣбы; прежде считался противопоносн. и противоглистн. средствомъ (отваръ). *Мужской* **п.** (Aspidium или Polystichum filix mas—см. рис. 1-й)—сам. знаменитый изъ п. по причинѣ цѣлебн. дѣйствія его корня противъ ленточн. глисты (см. **Глисты**); ростомъ отъ $^{3}/_{4}$ до $1^{1}/_{2}$ арш.; любитъ тѣнист. или полутѣнист. мѣстоположеніе, хотя, при обильн. поливаніи, м. рости и на открыт. солнцѣ. *Женскій* **п.** (Asplenium или Aspidium filix femina—рис. 2-й)—до $1^{1}/_{2}$ арш. высотою, растетъ кустами, на влажн. питат. почвѣ, въ тѣни (въ лѣсахъ). *Сладкій корень* (Polypodium vulgare—рис. 3-й)—отъ $^{1}/_{4}$ до $^{1}/_{2}$ арш. и болѣе ростомъ, встрѣч. по берегамъ лѣсн. ручьевъ, по расщелинамъ скалъ и каменн. стѣнъ и у пней стар. деревъ (преимущественно дубовъ). *Чистоустъ* (Osmunda regalis—рис. 4-й)—отъ

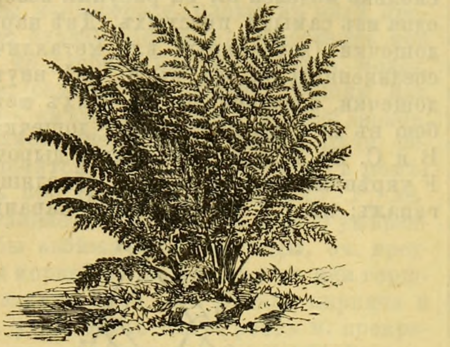


Рис. 1-й. Мужской п.

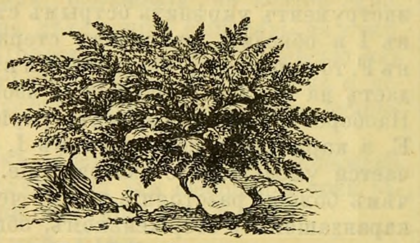


Рис. 2-й. Женскій п.

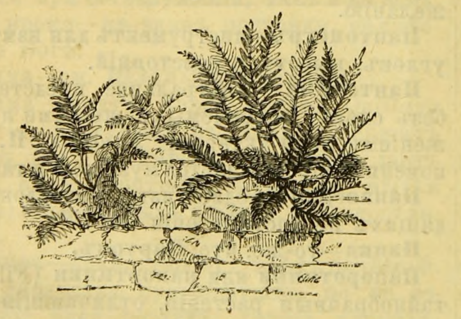


Рис. 3-й. Сладкій корень.

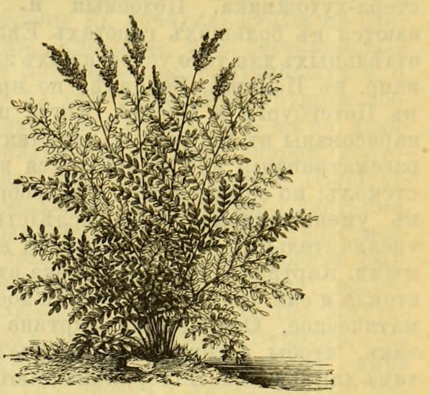


Рис. 4-й. Чистоустъ.

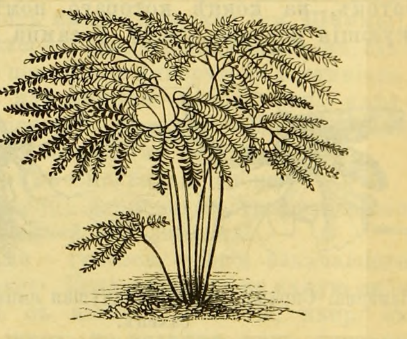


Рис. 5-й. Канадскій п. (Adiantum pedatum).

$^{3}/_{4}$ до $1^{1}/_{2}$ арш. высотою, любитъ сыр. болотист. почву и тѣнист. мѣстоположеніе. Всѣ назвaнн. европейск. виды принадл. къ сем. Polypodiaceae, за исключеніемъ чистоуста—изъ сем. *Osmundaceae*. Кромѣ обыкн. п., всѣ разводятся въ садахъ: чаще всего дѣленіемъ кустовъ или корнев. отпрысками (обыкновенно весною), рѣже посѣвомъ споръ (довольно трудно). Къ любим. въ садоводствѣ п. относится также оч. красивый сѣверо-американск. (канадскій) видъ Adiantum pedatum (рис. 5-й), также изъ сем. Polypodiaceae: лучше всего въ легк. влажн. почвѣ, въ особенности въ болотист. листв. перегноѣ, прикрытомъ мохомъ, въ тѣнист. мѣстоположеніи, защищенномъ отъ сѣверн. вѣтровъ; достигаетъ $^{3}/_{4}$ арш. высотою; служитъ чаще всего для украшенія искусств. скалист. группъ.

Папье-маше въ переводѣ съ французскаго (papier maché) означаетъ «жеваная бумага». Приготовляется различн. образомъ. Чаще всего старую бумагу увариваютъ съ водою въ тѣсто, которое, по удаленіи изъ него избытка воды (выжиманіемъ), смѣшивается съ готовымъ столярн. клеемъ, съ растворомъ гуммиарабика или съ крахмальн. клейстеромъ; затѣмъ выкладывается въ намасленныя внутри формы и отжимается. По высыханіи приготовленныхъ так. образомъ предметовъ, ихъ пропитываютъ льнянымъ масломъ и снова высушиваютъ при *высокой температурѣ*. Обыкновенно тѣсто кладется въ формы не въ чистомъ видѣ, а въ смѣси съ пескомъ, глиною, мѣломъ или тяжелымъ шпатомъ. Другой, болѣе высокій, сортъ п. м. приготовляется склеиваніемъ м. собою, посредствомъ крахм. клейстера или столярн. клея, листовъ бумаги въ пласты толщиною отъ 1 линіи до нѣскольк. футовъ. Подъ давленіемъ сильн. гидравлич. пресса, дѣйствующаго въ сушильнѣ при высокой температурѣ, изъ массы образуются совершенно ровныя доски или предметы другой формы, твердостью не уступающіе черн. дереву. Подобно дереву, масса эта легко обработывается пилою, долотомъ, рубанкомъ, напилкомъ и пр., а также на токарн. станкѣ. Ее можно даже полировать; но обыкновенно приготовленные изъ нея предметы покрываютъ (въ нѣсколько пріемовъ) такъ назыв. японскимъ или китайскимъ лакомъ, состоящимъ изъ смѣси, въ извѣстн. пропорціяхъ, копала, асфальта, канифоли, древесн. смолы и т. п. съ сажею и друг. красящ. веществами; примѣромъ такого лака можетъ служить *японскій экипажный лакъ* (см. **Лаки**, стр. 433). Изъ п. м. приготовляется множество мелк. предметовъ: коробочки, ящички, подносы, поддонники, чернильницы и т. п.; въ подражаніе гагатовымъ (см. **Гагатъ**)—различн. дамскія украшенія: браслеты, ожерелья, фермуары и проч. Лучшія фабрики издѣлій изъ п. м. въ Англіи, напр. въ Бирмингамѣ. У насъ производство это мало развито (гораздо менѣе, чѣмъ войлочныхъ лакированныхъ издѣлій); между прочимъ, существ. фабрика вещей изъ лакир. картона въ Москвѣ В. И. Вишнякова (Щемиловскій переул., д. Федорова) и въ с. Осташковѣ (Московск. уѣзда) П. О. Вишнякова.

Парагонитъ—одинъ ихъ видовъ **Слюды** (см.).

Парагонъ—оч. твердый черный итальянскій мраморъ, встрѣчающійся близъ Бергамо.

Паразиты—животныя или растенія, живущія на другихъ животныхъ или растеніяхъ и питающіяся ихъ сокомъ.

Параличъ (paralysis)—потеря способности движенія въ какой-либо части тѣла, напр. въ рукахъ или ногахъ, въ лицѣ, глазн. яб. локѣ и т. п. Если движеніе не совершенно уничтожено, а только ослаблено, то п. такого рода называютъ *парезомъ* (paresis). Въ медицинѣ п. какого-либо отдѣльн. части тѣла, напр. одной руки, носитъ названіе *моноплегіи* (monoplegia); п. одной боковой половины тѣла—*односторонняго* п. (hemiplegia); п. верхней или нижней половины тѣла—*параплегіи* (paraplegia), которая м. б. *верхняя* (paraplegia superior), когда парализована только верхн. половина тѣла, и *нижняя* (paraplegia inferior)—при п. только нижн. половины тѣла. **П.** можетъ зависѣть отъ страданія головного или спинного мозга (см. **Мозгъ**—болѣзни), отъ пораженія отдѣльн. нервовъ или мышцъ; параличи, зависящіе отъ послѣднихъ двухъ причинъ, б. ч. моноплегіи. *Леченіе* п. различно, смотря по причинамъ, которыми онъ вызывается. Но основательн. распознованіе причинъ и надлежащ. леченіе п. возможны только подъ руководствомъ опытн. врача.

Параллаксъ—уголъ, образуемый пересѣченіемъ двухъ линій зрѣнія, направленныхъ изъ двухъ различн. точекъ на одинъ и тотъ-же предметъ. Въ астрономіи п. служитъ для опредѣленія разстояній небесн. тѣлъ.

Параллелепипидъ,— геометрическ. тѣло, ограниченное шестью плоскими поверхностями (площадями), расположенными такъ, что кажд. двѣ противулежащія поверхности параллельны м. собою.

Параллели или **параллельныя линіи**—двѣ или нѣсколько линій, находящихся другъ отъ друга вездѣ на одинаков. разстояніи и потому никогда не сходящихся м. собою.

Параллелограмъ—четыреугольникъ, противуположныя стороны котораго параллельны. Вслѣдствіе этого, какъ противуполож. стороны, такъ и противуположн. углы равны м. собою.

Параплицы — см. **Мельницы** (рис. 3-й и стр. 597).

Параффинъ есть смѣсь тверд. углеводородовъ. Вполнѣ очищенный, онъ бѣлаго цвѣта и видомъ похожъ на бѣл. воскъ или спермацетъ, но нѣсколько менѣе твердъ, чѣмъ воскъ; не имѣетъ ни запаха, ни вкуса; плавится между 45° и 60° Ц и при охлажденіи кристаллизуется въ формѣ перламутрообразн. дощечекъ; легко растворимъ въ скипидарѣ, гораздо труднѣе въ спиртѣ и эфирѣ; ѣдкія щелочи и самыя сильн. кислоты (за исключеніемъ азотной и хромовой) на него не дѣйствуютъ; удѣльн. вѣсъ 0,87 — 0,9. Находится готовымъ въ нефти, озокеритѣ и естеств. асфальтѣ (см. э. слова) и добывается изъ нихъ перегонкою. Кромѣ того, онъ образуется при сух. возгонкѣ дерева, торфа, извѣстн. сортовъ каменн. угля (боггэда, бураго угля и др.). Употребл. для дѣланія свѣчей, обыкновенно въ смѣси съ 5—15% стеарина; для смазки машинъ, для сатинированія глянцевой бумаги, для приготовленія церезина (см.) и пр.; во мног. случаяхъ можетъ замѣнять воскъ.

Парашютъ—аппаратъ для замедленія паденія съ высотъ. М. б. примѣнимъ во мног. случаяхъ, но чаще всего употр. при путешествіяхъ на воздушн. шарахъ. **П.** им. форму зонта безъ палки; по краямъ его, на извѣстн. разстояніяхъ, прикрѣплены веревки, сходящіяся внизу къ сидѣнью (лодочкѣ), на которомъ помѣщается падающій. Чтобы **п.** спускался равномѣрно, безъ качаній, веревки д. б. расположены такъ, чтобы сидѣніе находилось достаточно низко и какъ разъ противъ центра зонта, а въ центрѣ зонта д. б. сдѣлано небольш. отверстіе для выпусканія воздуха. Дѣлаются **п.** изъ прочной и плотной матеріи, обыкновенно шелковой (тафты). Діаметръ распущеннаго **п.** долженъ б. достаточенъ: для одного человѣка не менѣе 7 арш. (5 метр.), а для нѣсколькихъ соотвѣтственно больше (15 и болѣе арш.). Паденіе на **п.** происходитъ сначала быстро, но затѣмъ постепенно замедляется.

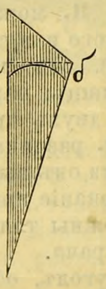


Рис. 1-й. Бумага, сложенная для игрушечн. **п.**

Игрушечный парашютъ. Квадратный кусокъ папиросн. бумаги сложить вчетверо, затѣмъ діагонально, т. е. по направленію отъ одного угла къ другому (противуположному), и, наконецъ, еще разъ вдоль пополамъ. Полученную фигуру (рис. 1-й) обрѣзать полукругомъ по линіи *а б*. Развернувъ, будемъ имѣть кругъ съ закругленными зубцами. Въ центрѣ кажд. зубца сдѣлать дырочку и во всѣ дырочки продѣть и закрѣпить тонк. нитки одинак. длины. Нижн. концы нитокъ соединить и привязать къ нимъ легкую пробку (рис. 2-й). При вѣтрѣ такой **п.** можетъ подняться высоко, если удастся его хорошо расправить; но это довольно трудно. Гораздо легче держится **п.**, въ серединѣ котораго продѣта (какъ палка въ зонтикѣ) и приклеена къ бумагѣ легкая тонк. палочка, заостренная вверху и снабженная внизу съ двухъ сторонъ бородками гусин. пера (на подобіе стрѣлы). Длина палочки д. б. вдвое больше діаметра бумажн. круга; верхн. конецъ ея д. выдаваться надъ **п.** около $^{1}/_{2}$ вершка, а нижн. концы нитокъ д. б. привязаны къ палочкѣ на половинѣ ея длины. Подброшенный достаточно высоко рукою или лукомъ, такой **п.** при паденіи расправляется самъ собою и м. держаться въ воздухѣ довольно долго. Условія устойчивости игрушечн. **п.** тѣ-же, что и настоящаго (см. выше).

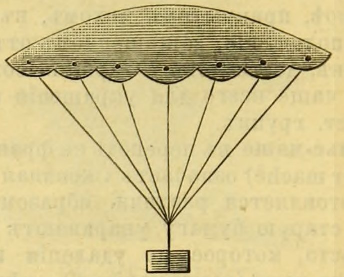


Рис. 2-й. Игрушечный **п.**

Пардель, барсъ или **ирбисъ** (Leopardus uncia)—величиною, видомъ и образомъ жизни оч. сходенъ съ леопардомъ. Такъ какъ онъ живетъ въ болѣе прохладн. странахъ, то мѣхъ его гуще и длиннѣе; онъ бѣловато-сѣраго цвѣта съ свѣтло-желтоват. налетомъ. Водится въ Средн. Азіи вплоть до Сибири; оч. нерѣдокъ у источниковъ Енисея и у Байкальск. озера, но чаще всего попадается около Персидск. залива. (См. **Леопардъ**).

Пардеръ — то-же, что **Леопардъ.**

Пари. Договоръ (см.) о **п.**, хотя и не подходитъ ни подъ одну изъ указанныхъ въ законахъ категорій договоровъ, м. б. признанъ судомъ законнымъ, если побудительною причиною его было *достиженіе цѣли не противной законамъ, благочинію и обществ. порядку*

(Рѣш. Сен. 1878 г. № 288, 1881 г. № 110). Отъ суда зависитъ признать побудит. причину законною или незаконною. Во всякомъ случаѣ, договоръ п. *по игрѣ, основанной на случаѣ,* противузаконенъ (Рѣш. Сен. 1881 г. № 110).

Парикмахеръ—въ переводѣ съ нѣмецкаго означаетъ «дѣлатель париковъ». На самомъ дѣлѣ только оч. немногіе п. умѣютъ приготовлять парики; всѣ-же они занимаются главн. образомъ стрижкою, завивкою, прическою и бритьемъ волосъ. См. **Парикъ, Прическа, Стрижка волосъ, Волосы, Бритье.**

Парикъ. Для удобства изложенія, сюда отнесены не только парики собственно, но всѣ вообще волосян. издѣлія, служащія для пополненія недостающихъ волосъ на головѣ: накладки, искусственн. локоны, дамск. косы, шиньоны и пр. Всѣ издѣлія этого рода приготовл. изъ человѣческ. волосъ: лучшія и болѣе прочныя изъ волосъ натуральныхъ, т. е. неподкрашенныхъ и вообще не подвергавшихся никакимъ особ. предварительн. операціямъ; болѣе дешевые сорта—изъ волосъ, вываренныхъ и б. ч. подкрашенныхъ; на самомъ дѣлѣ эти дешев. сорта обыкновенно обходятся дороже, такъ какъ быстро теряютъ видъ и становятся негодными къ употребленію. Отличить натуральн. волосы отъ искусственно обработанныхъ можно по ихъ мягкости и эластичности, по ихъ однообразному натуральн. цвѣту и блеску; искусств. волосы сухи на ощущеніе, мало блестящи и если окрашены (въ большинствѣ случаевъ), то им. неравномѣрный и обыкновенно ненатуральный цвѣтъ, скоро линяющій и становящійся грязнымъ. Сохранять издѣлія изъ волосъ слѣд. въ сух. мѣстѣ, въ коробкахъ плотно закрывающихся и предохраняющихъ отъ пыли; лучше, при этомъ, завертывать волосы въ тонк. (напр. папиросную) бумагу. Снявъ съ головы волос. украшеніе, передъ укладкою въ коробку, его нужно расчесать, очистить отъ пыли (щеткою) и сложить правильно—въ томъ направленіи, въ какомъ д. лежать волосы, напр. парики и накладки съ концами волосъ нѣсколько завороченными внутрь. Точно также слѣд. ихъ расчесать и поправить передъ наложеніемъ на голову и затѣмъ на головѣ. По временамъ, когда волосы начинаютъ высыхать, ихъ слегка смазываютъ чѣмъ-либо жирнымъ, но не вязкимъ, напр. брилльянтиномъ (см.); во всяк. случаѣ, лучше раст. масломъ, чѣтъ помадою. Понятно, что всякое волосян. украшеніе, если оно не закрываетъ, подобно парику, всю волосист. часть черепа, д. б. приготовлено изъ волосъ, подходящихъ къ волосамъ головы, гдѣ нужно—съ просѣдью и т. п.—*Парики и накладки.* Парикъ—родъ волосян. чепца, покрывающаго всю волосист. часть черепа; его употребл. не только при полной плѣшивости, но также и тогда, когда цвѣтъ или друг. качества собственн. волосъ не нравятся ихъ обладателю; въ так. случаяхъ собств. волосы д. б., конечно, сбриты. Накладки (postiches) служатъ для прикрыванія мѣстной плѣшивости, чаще всего тѣмени и верхн. части лба. Какъ парики, такъ и накладки д. б. приготовлены по точной мѣркѣ и вполнѣ соотвѣтствовать формѣ головы. Они м. б. сдѣланы или на непрозрачной плотн. матеріи (напр. на тафтѣ), или-же на ажурной (à jour) ткани—шелковой или приготовленной изъ волосъ-же. Первые прочнѣе, но ажурные несомнѣнно гигіеничнѣе, такъ какъ не мѣшаютъ накожн. испаренію и не нагрѣваютъ излишне головы. Поэтому всегда слѣдуетъ предпочитать ажурные парики и накладки; приготовлять ихъ надлежащ. образомъ могутъ только искусные парикмахеры спеціалисты. Волосяная ажурн. ткань предпочтительнѣе, какъ значительно болѣе прочная. Парикъ надѣвается безъ всякихъ особ. приспособленій—нужно только, чтобы онъ былъ хорошо пригнанъ. Для удерживанія накладокъ на мѣстѣ употребляются тонкія ленточки (postiche à brides), пинцетики (p. à crochets), пружины (p. à ressorts) или клей (p. à colle). Пинцетики рвутъ волоса, къ которымъ прикрѣпляются; пружины не пріятны для ощущенія и вредны производимымъ ими на вискахъ давленіемъ; ленточки довольно плохо держатъ накладку и трудно скрываются; удобнѣе всего клей, который и употребляется въ наст. время почти исключительно. Въ случаѣ нужды, накладку можно приклеить густ. клейстеромъ изъ ржаной муки съ прибавленіемъ неб. количества гуммиарабика, или, наконецъ, даже яичн. бѣлкомъ (послѣдній держится не долго и не прочно); но всѣ эти вещества грязнятъ накладку. Гораздо лучше особ. мастика, приготовленіе которой держится въ секретѣ, но основаніемъ которой служитъ воскъ. Мастика эта доставляется всему свѣту изъ Тулузы и носитъ названіе *тулузской мастики для накладокъ* (mastic de Toulouse). Изъ мастики дѣлаютъ маленькіе шарики и приклеиваютъ ихъ къ накладкѣ снизу въ 4 мѣстахъ (подбитыхъ шелков. лентою): спереди, сзади и съ кажд. бока. Расположивъ накладку, какъ нужно, на головѣ, придавливаютъ *слегка* пальцемъ (нѣсколько секундъ) надъ шарикомъ спереди, потомъ сзади и, наконецъ, сбоковъ. Мастика никогда не должна заходить за края ленты, на которой она наклеена (шарики не больше нужной величины). По снятіи накладки, передъ положеніемъ ея въ коробку, мастику слѣдуетъ собирать ногтемъ или туп. ножемъ отъ краевъ ближе къ серединѣ ленты. Дней черезъ 5—7, соскобливъ ногтемъ или туп. ножемъ старую мастику, замѣнять ее новою. Чтобы дольше сохранить парикъ и накладку, нужно снимать ихъ при лежаніи, а тѣмъ болѣе на время сна. Можно совѣтовать имѣть двѣ совершенно одинаков. накладки или два парика и носить ихъ попеременно. Стрижка оставшихся волосъ головы должна соотвѣтствовать накладкѣ, и наоборотъ. *Дамск. приставные локоны, шиньоны, косы* и т. п. удерживаются на мѣстѣ головн. булавками, гребешками, иногда шнурками или ленточками. Чтобы не портить (не рвать) природн. волосъ, они никогда не должны б. оч. тяжелы.

Паркетъ—см. **Полы.**

Паркъ—см. **Садъ.**

Парламентеръ—лицо, посылаемое, во время войны, изъ одной арміи въ другую—непріятельскую съ цѣлью переговоровъ. **П.** выбирается обыкновенно изъ офицеровъ; онъ несетъ бѣлый флагъ и сопровождается трубачемъ или барабанщикомъ, возвѣщающимъ о его приближеніи. По правиламъ войны п. не прикосновененъ.

Парламентъ (по франц. parlement). Такъ наз. вообще собраніе въ конституц. странахъ избранныхъ представителей государства, занимающихся главн. образомъ составленіемъ и исправленіемъ законовъ.

Пармезанъ—см. **Сыры.**

Парники, подобно теплицамъ и оранжереямъ, служатъ для разведенія так. растеній, которыя на открыт. воздухѣ не могутъ рости или дозрѣвать въ данн. климатѣ. Кромѣ того, при помощи п. возможна *ранняя выгонка* растеній и заблаговременное приготовленіе *разсады* (см.) тѣхъ растеній, выращиванію которыхъ изъ сѣмени въ открыт. грунтѣ мѣшаетъ краткость лѣта данн. мѣстности. Цѣль достигается здѣсь тѣми-же средствами, какъ въ теплицахъ и оранжереяхъ: защитою растеній отъ охлаждающ. вліянія внѣшн. воздуха и искусств. нагрѣваніемъ окружающей растенія среды. Но нагрѣваніе это въ п. производится не отапливаніемъ, а *паромъ* гніющ. навоза: отсюда и названіе «парникъ». На рис. 1-мъ представленъ вертикальн. разрѣзъ (спереди назадъ) п., наиболѣе употребительнаго у насъ: *а а* — стояки или столбы, вгоняемые въ землю по четыремъ угламъ; *б б*—стѣнки изъ толст. досокъ, прибиваемыя къ стоякамъ и окружающія п. со всѣхъ четырехъ сторонъ (доски стѣнокъ лучше всего соединять м. собою пазомъ: въ ст. Мебель см. рис. 5-й, стр. 581); *в*—съемная стекл. рама, закрывающая п. сверху; *г*—одна изъ скобокъ, препятствующихъ рамѣ скользить по наклону. Иногда скобы замѣняютъ планкою, прикрѣпляемою вдоль всего передн. края п.; но такое сплошн. препятствіе мѣшаетъ стоку дождев. воды съ рамы. По той-же причинѣ нижній (передній) брусокъ рамы *(в)* долженъ возвышаться надъ стекломъ только оч. немного. Если п. не прилегаетъ плотно къ какой-либо стѣнѣ, то вдоль всей задней стѣнки его вверху прибивается доска *д*, защищающая п. отъ сквозняка. Длина п. можетъ б. различна; если она болѣе 6 арш., т. е. болѣе ширины 4 рамъ (см. ниже), то на разстояніи кажд. 6 или, по крайней мѣрѣ, 9 арш. п. перегораживается поперечн. досчат. стѣнкою: иначе давленіе наружн. земли можетъ сузить п. Ширина п.: 2, 2½ или 3 арш.; удобнѣе всего средняя, т. е. 2½ арш. Длина рамы *(в)* одинакова съ шириною п.; ширина одной рамы обыкновенно 1½ арш.;

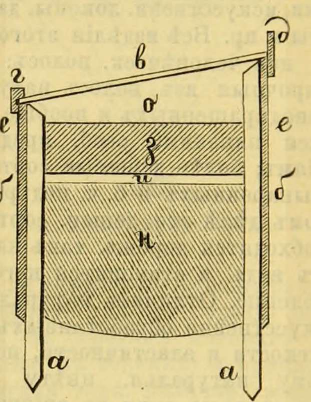


Рис. 1-й. Русскій парникъ.

слѣдовательно, число рамъ тѣмъ больше, чѣмъ длиннѣе п. На сух. мѣстахъ п. выгоднѣе (для сохраненія теплоты) углублять въ землю на столько, чтобы стѣнки выступали надъ ея поверхностью только на нѣсколько вершковъ (рис. 1-й: *е е* — уровень поверхности земли, окружающей п.). Напротивъ того, чѣмъ сырѣе мѣсто, тѣмъ меньше д. углублять п. На сырой почвѣ его не слѣд. углублять вовсе; но въ такихъ случаяхъ п. дѣлается не изъ досокъ, а изъ бревенъ (на подобіе колодезнаго сруба) и снаружи обкладывается сух. землею. Какъ видно на рис. 1-мъ, передн. стѣнка п. нѣсколько ниже задней: для того, чтобы рама *(в)* образовала скатъ, необходимый для стока дождев. воды. Въ п. для ранн. выгонки скатъ этотъ д. б. около 10°; въ лѣтнихъ п. достаточно 5°. Ставить п. лучше всего на мѣстности нѣсколько возвышенной, на почвѣ, по возможности, сухой, напр. песчаной; при глинист. почвѣ вокругъ п. слѣд. образовать скатъ (для стока воды), а если нужно то и проложить въ почвѣ дренажъ (см.). Передняя (болѣе низкая) стѣнка п. должна б. обращена къ югу или юго-востоку, а заднюю лучше всего прислонять къ какой либо стѣнѣ; такая защита положительно необходима для раннихъ п., и гдѣ ея нѣтъ, тамъ нужно оградить п. заборомъ (досчатымъ или тростниковымъ). **П.**, обращенные не къ югу или двухскатные (съ возвышеннымъ брусомъ посрединѣ и наклономъ въ обѣ стороны) годятся только для лѣта. Глубина п. можетъ б. отъ $^1/_2$ до $1^1/_2$ арш. Чѣмъ больше требуется тепла, тѣмъ толще д. б. слой навоза и тѣмъ глубже п. Для ранн. выгонки растеній (напр. огурцовъ, дынь, арбузовъ, бобовъ и пр.) глубина п. должна б. не менѣе $1^1/_2$ арш.; для болѣе позднихъ растеній (салата, шпината, моркови, гороха, цвѣтн. капусты и др.) 1 арш.; наконецъ, для приготовленія разсады (капусты, лука, порея, селлерея, салата и др.) могутъ б. употреблены холодные п. въ $^1/_2$ арш. глубиною. Наиболѣе прочн. лѣсъ для п. и рамъ—хорош. сосна. Стекла для рамъ—простыя зеленоватыя, но ровныя, плоскія и, по возможности, безъ пузырьковъ (дѣйствующихъ, какъ крошечн. зажигательн. стекла). Въ случаѣ нужды, стекла можно замѣнить коленкоромъ (или друг. бумажн. тканью), пропитаннымъ (для прочности) смѣсью изъ 133 част. сухого творога въ порошкѣ, 66 ч. бѣл. гашен. извести, 133 ч. варен. льнян. масла, 133 ч. яичн. бѣлка и 133 ч. яичн. желтка. *Набиваются* п. прежде всего и главн. образомъ свѣж. конскимъ навозомъ, который и сообщаетъ п. необходимую для нихъ теплоту. Навозъ д. б. соломистый, т. е. съ примѣсью подстилочн. соломы: къ безсоломистому навозу слѣд. примѣшать стар. соломы, сѣна или опавш. древесн. листьевъ. Передъ набивкою навозъ д. нагрѣться броженіемъ; для этого нѣсколько возовъ свѣже собраннаго (горячаго) навоза сваливаютъ въ кучу и обкладываютъ со всѣхъ сторонъ холодн. промерзшимъ (не оттаившимъ) навозомъ. Недѣли черезъ 2 куча обыкновенно нагрѣвается достаточно и годна для набивки, которая производится так. образомъ: одинъ или два работника подаютъ навозъ, а третій (болѣе опытный), стоя на днѣ п., укладываетъ его послойно отъ одного конца п. до другого. Навозъ, при этомъ, встряхивается и, по возможности, перемѣшивается; набивается не плотно, а рыхло: придавливается вилами, но не утаптывается ногами. До верху набитый п. покрывается рамами или, еще лучше, деревянн. щитами (навозн. испаренія портятъ рамы). Когда, спустя нѣсколько дней, навозъ сильно нагрѣлся и осѣлъ, его утаптываютъ ногами, выравниваютъ и покрываютъ слоемъ перегноя (обыкновенно изъ стар. парника) вершка въ $1^1/_2$—2 толщиною; затѣмъ снова закрываютъ п. рамами или щитами и оставляютъ въ покоѣ 2—3 дня: пока нагрѣется перегнойный слой. Послѣ этого, придавивъ и выровнявъ перегной, насыпаютъ на него слой земли вершка въ 2. Такъ какъ земля сырѣетъ и слеживается отъ проникающихъ въ нее паровъ навоза, то ее ежедневно (въ ясн. погоду) провѣтриваютъ: подымаютъ рамы и переворачиваютъ землю (не трогая перегноя и навоза). Когда этотъ слой земли станетъ сухимъ и рыхлымъ, на него накладываютъ нов. слой земли вершка въ 2—3 толщиною и провѣтриваютъ его тѣмъ-же способомъ. Показанная глубина земл. слоя въ 4—5 вершк. необходима для растеній съ длинн. корнями (напр. дынь, арбузовъ, огурцовъ и друг. тыквенныхъ растеній). Болѣе короткіе корни требуютъ менѣе толстый слой; напр. для мелк. лиственн. овощей (редисъ, салатъ, шпинатъ, укропъ, петрушка и всякаго рода разсада) можетъ б. достаточенъ слой земли въ $^1/_2$ вершка. Насыпать слой земли толще, чѣмъ нужно, не выгодно, п. ч. чѣмъ толще слой, тѣмъ онъ хуже прогрѣвается. Земля лучше всего дерновая, снятая за годъ на плодородн. черноземн. лугахъ и подвергнутая обработкѣ (разрыхлѣнію) и разложенію въ кучахъ. Для ранн. выгонки ее смѣшиваютъ съ $^1/_4$ лиственн. перегноя. Если земля слишкомъ глиниста (плохо сохнетъ и не разсыпается), къ ней прибавляютъ немного песку. На рис. 1-мъ показаны расположеніе и сравнительн. толщина различн. слоевъ набивки: *н*—навозъ, *п*—перегной, *з*—земля. Промежутокъ *(о)* между поверхностью земли въ п. и рамою д. б. таковъ, чтобы растенія были возможно ближе къ стеклу, но *не касались* его; сообразно съ этимъ слѣд. разсчитывать и набивку п., принимая во вниманіе, что слой навоза со временемъ постепенно осѣдаетъ. Ранняя набивка п. въ средн. Россіи начинается обыкновенно въ половинѣ февраля, а поздняя въ половинѣ марта; вообще-же набивать п. можно во всяк. время года, смотря по надобности. Во Франціи п. дѣлаются передвижные или съѣмные. ***Франц.*** п. представляетъ собою четвереугольн. ящикъ безъ дна съ надлежащимъ наклономъ для рамы (рис. 2-й); онъ околачивается изъ широк. досокъ, скрѣпляемыхъ въ углахъ деревянными или желѣзными угольниками. При длинѣ ящика въ 6 или болѣе [illegible] ставится поперечн. досчат. перегородка или-же, по крайней мѣрѣ, укрѣпляется поперечн. брусъ, поддерживающій правильн. разстояніе между передн. и задн. стѣнками п. Парижск. огородники настилаютъ навозъ прямо на поверхность земли (не углубляя ее), слоями—до надлежащ. толщины; затѣмъ ставятъ на навозъ (придавливая) ящики, обыкновенно въ нѣсколько рядовъ, съ небольш. промежутками м. ними для прохода. Ящики обкладываютъ снаружи до извѣстн. высоты навозомъ, которымъ набиваются и промежутки м. ящиками. Удобство франц. п., кромѣ ихъ переносности, заключается въ возможности во-первыхъ—приподымать ящики (подкладывая подъ нихъ землю, камни и т. п.) по мѣрѣ увеличенія роста растеній, во-вторыхъ—замѣнять остывшій навозъ промежутковъ (и около ящиковъ) новымъ горячимъ и черезъ то возвышать, въ случаѣ надобности, температуру остывшаго п.

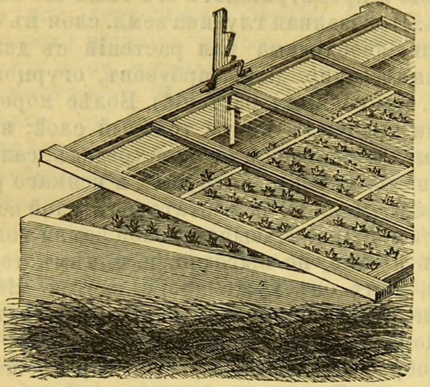


Рис. 2-й. Французскій парникъ.

Если для набивки п. употреблять навозъ, не нагрѣтый предварительно достаточно въ кучахъ, и не перемѣшивать его при набивкѣ надлежащ. образомъ, то въ п. легко появляется вредная для растеній *гарь*: навозъ мѣстами сильно нагрѣвается, высыхаетъ и принимаетъ пепельн. цвѣтъ (отъ покрывающей его особ. плѣсени). Въ так. случаяхъ гарьныя мѣста слѣд. тщательно выбрать и залить навозъ водою до насыщенія; если пораженн. мѣста велики, то вынутый навозъ замѣняютъ другимъ—здоровымъ, посыпая его затѣмъ снова землею.

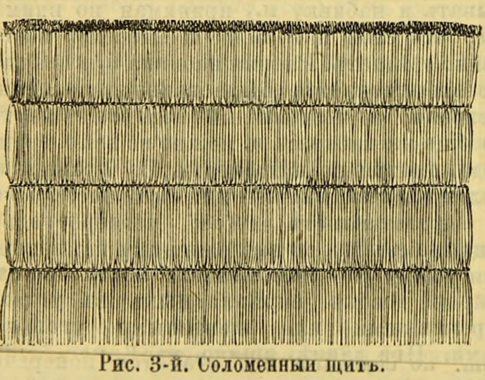


Рис. 3-й. Соломенный щитъ.

Примѣсь къ конск. навозу коровьяго нерѣдко вызываетъ не менѣе вредную для растеній черн. *гниль*—навозн. грибъ (Agaricu cinereus или fimetarius), быстро покрывающій землю и растенія. Устранить гниль можно только полною (до дна) вычисткою п.; но вѣрнѣе всего предотвращать ее, избѣгая малѣйшей примѣси къ навозу коров. кала. *Посѣвъ* сѣмянъ въ п. производится такъ-же, какъ и на открыт. воздухѣ. Когда имѣется въ виду полное выращиваніе растеній въ п., сѣютъ рѣдко и вышедшія растенія впослѣдствіи еще разрѣжаютъ. Посѣвъ для рассады дѣлается гуще, но не слишкомъ густо—такъ, чтобы мѣста было только достаточно до времени пересадки. Посѣянн. сѣмена прикрываютъ тонк. слоемъ рыхл. земли, а нѣкот. сѣмена, напр. капусты, левкоя, редиса и др., сначала оставляютъ открытыми (поддерживая, при этомъ, влажность осторожн. мелк. поливаніемъ) и слегка посыпаютъ ихъ просѣянн. рыхл. черноземомъ только тогда, когда вышедшіе изъ сѣмянъ корешки начинаютъ покрывать поверхность земли въ видѣ бѣловат. плѣсени. Медленно развивающіяся сѣмена (земляники, моркови, лука, селлерея, петрушки и др.) лучше предварительно подготовить къ посѣву: ихъ смѣшиваютъ съ пескомъ, увлажаютъ и держатъ нѣсколько дней въ тепл. помѣщеніи, ежедневно перемѣшивая и смачивая по мѣрѣ высыханія.

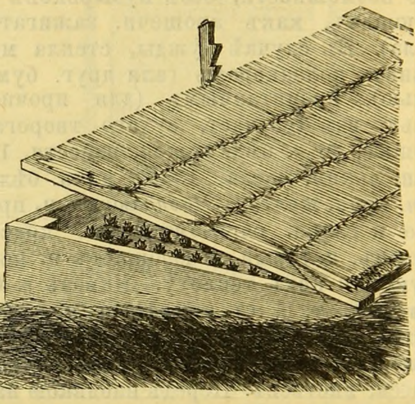


Рис. 4-й. Парникъ, прикрытый щитомъ.

Сѣмена тыквенн. растеній (арбузовъ, дынь, огурцовъ), для ранн. выгонки, проращиваются обыкновенно въ тепл. комнатѣ, между влажн. кусками войлока или полотна. При благопріятн. условіяхъ для всхода посѣва требуется отъ 2 до нѣсколькихъ дней, смотря по растенію. *Посадка* растеній въ п. должна производиться, по возможности, въ тепл. день, при солнцѣ. Растенія приносятся къ п. прикрытыми войлокомъ или друг. тепл. тканью; садятся на ту-же глубину, на которой сидѣли ранѣе. На время посадки рама поднимается не болѣе того, сколько нужно. *Уходъ* за п. заключается въ поддерsжаніи въ нихъ нужн. степени температуры и влажности, въ надлежащ. вентиляціи, въ своевременн. очищеніи почвы отъ сорн. травъ (пропалываніе) и, если нужно, въ разрѣженіи растеній. Въ тепл. п., глубиною въ $1^1/_2$ арш. (для дынь, арбузовъ, огурцовъ, бобовъ, баклажана и т. п.), температура д. б. отъ 18° до 25° Р, въ полутеплыхъ, въ 1 арш. глубиною (для салата, шпината, капусты, редисы, моркови и т. п.), отъ 12° до 15° Р и въ холодн. п., въ $^1/_2$ арш. глубиною (для рассады), отъ 8° до 12° Р. На сам. дѣлѣ температура п. далеко не постоянна и поддержать ее на извѣстн. уровнѣ довольно затруднительно. Чтобы препятствовать слишкомъ сильн. нагрѣванію жарк. солнцемъ, п. оттѣняютъ соломенными щитами (рис. 3-й) или-же щитами изъ пластинокъ драни. Но еще лучше освѣжаетъ п. болѣе или менѣе усиленная вентиляція его (см. ниже). Для поднятія тепла въ остывающихъ п., ихъ обкладываютъ горяч. навозомъ, что особенно удобно при франц. п. (см. выше), уменьшаютъ въ нихъ вентиляцію и на время холодовъ прикрываютъ рамы соломенн. щитами или рогожами; такое прикрытіе на ночь вообще можно совѣтовать, а тамъ, гдѣ можно опасаться ночн. или утренн. морозовъ, оно положительно необходимо. Въ Англіи для поддержанія равномѣрн. температуры въ п. нерѣдко употребляютъ водян. отопленіе (см. **Отопленіе**) при помощи *термо-сифона:* котла и желѣзн. или чугунныхъ трубъ, несущихъ нагрѣт. воду отъ котла подъ парники и затѣмъ обратно въ котелъ. Почва въ п. должна б. достаточно влажна, но не сыра; поддерживается она такою прежде всего испареніями навоза, которыя вначалѣ оч. обильны. Поливка обыкновенно требуется только впослѣдствіи; при этомъ нужно всегда убѣдиться (рукою),—суха-ли почва только на поверхности или также и въ глубинѣ; въ первомъ случаѣ можно удовлетвориться прост. спрыскиваніемъ, во второмъ нужно полить, какъ слѣдуетъ. Поливаютъ подогрѣтою (но не горячею) водою изъ прудовъ или рѣкъ, смотря по надобности, ежедневно или черезъ нѣсколько дней (иногда даже черезъ нѣсколько недѣль). Когда погода еще холодная, слѣд. поливать до полудня, лѣтомъ-же и вообще въ болѣе теплое время послѣ полудня. Смачивать нужно равномѣрно всю почву, а не вокругъ только растеній.

Вентиляція служитъ для доставленія воздуха растеніямъ, для уничтоженія излишн. сырости и для освѣженія температуры п.; производится она большимъ или меньшимъ приподнятіемъ рамы (рис. 2-й) на болѣе или менѣе продолжительн. время, смотря по потребности. Чѣмъ яснѣе и теплѣе день, тѣмъ продолжительнѣе и сильнѣе можно вентилировать; лѣтомъ, напр., въ жаркую погоду слѣд. вентилировать въ теченіи мног. часовъ и приподнимать не одинъ только конецъ рамы, а по очереди—то одинъ, то другой. Напротивъ того, раннею весною, когда еще холодно, вентилируютъ менѣе и довольствуются приоткрываніемъ рамы по утрамъ; при пасмурной холодной погодѣ иногда лучше вовсе не вентилировать (не поднимать рамы). Тотчасъ послѣ посѣва или посадки растеній п. закрывается рамами и остается закрытымъ въ первомъ случаѣ до появленія изъ сѣмянъ зародышей, а во второмъ до укорененія растеній. Почва въ это время д. б. достаточно влажна, но поливать ее все таки приходится рѣдко, п. ч. постоянн. испаренія еще свѣжаго навоза, при закрытомъ п., не позволяютъ землѣ высыхать—тѣмъ болѣе, что рамы на это время б. ч. прикрываютъ соломенн. щитами (рис. 3-й и 4-й) или рогожами: для ослабленія дѣйствія солнца. Провѣтриваніе (приподыманіе рамъ) до развитія изъ сѣмянъ зародышей или до укорененія посаженн. растеній м. б. нужно только въ тѣхъ случаяхъ, когда, отъ значительн. жара, внутри п. скопляется много паровъ. Во все остальн. время развитія и роста растеній достаточная вентиляція и хорош. освѣщеніе необходимы. Сорныя травы въ п. должны б. уничтожаемы немедленно по ихъ появленіи. Разрѣжать посѣянныя или посаженныя растенія д. во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, когда онѣ ростутъ слишкомъ густо. По окончаніи лѣта и по прекращеніи разведенія растеній, п. очищается отъ земли и навоза; нужно дѣлать это заранѣе—пока земля еще не замерзла. Вынутую землю складываютъ въ пирамидальн. кучи и обкладываютъ послѣднія листьями или навозомъ. Слѣдующ. весною перегнившія кучи употребляются какъ удобреніе. Рамы п. сохраняются въ закрытомъ и, по возможности, сух. помѣщеніи.

Паровикъ—паров. котелъ (см. **Машины паровыя**).

Паровозъ—то-же, что **Локомотивъ.**

Пародія—особ. родъ сатиры, составляющій подражаніе какому-либо извѣстн. сочиненію (обыкновенно стихотворному) о болѣе или менѣе возвышенн. предметахъ: слогъ и манера выраженій остаются столь-же возвышенными, но предметъ представляется въ комич. видѣ. Всѣмъ извѣстна п. на гомеровскаго паря Менелая въ «Прекрасной Еленѣ».

Пароксизмъ. Когда болѣзнь является приступами, между которыми остаются свободные промежутки, то приступы эти наз. пароксизмами. Примѣромъ м. служить перемежная лихорадка (см.).

Пароль—слово или слова, которыя въ военн. крѣпостяхъ, гарнизонахъ и лагеряхъ даютъ право на пропускъ. **П.** измѣняется обыкновенно ежедневно и сообщается начальникомъ втайнѣ извѣстн. числу служащихъ, б. ч. только офицерамъ.

Паромъ—плоское, мелко-сидящее въ водѣ, палубное судно, служащее для перевозки съ одного берега рѣки или озера на другой людей, животныхъ, экипажей и пр. **П.** обыкновенно четыреугольн. формы и огражденъ со всѣхъ сторонъ перилами, въ передн. и задн. части которыхъ находятся прорѣзы—для входа и выхода. Къ прорѣзамъ этимъ б. ч. придѣлываютъ откидн. мостики, соединяющіе **п.** съ землею, когда онъ у берега, и закрывающіе прорѣзы во время плаванія. Иногда **п.** передвигаются при помощи веселъ, шестовъ или даже парусовъ; но чаще всего для этой цѣли служатъ канаты. Обыкновенно канатъ натягивается (посредствомъ воротовъ) съ одного берега рѣки на другой. На одномъ изъ боковъ **п.**, посрединѣ, придѣлывается вертикальн. цилиндръ (лучше, если цилиндръ вращается на оси), а на двухъ концахъ противуположн. бока (близъ угловъ **п.**) по коротк. желобу (простому или съ блокомъ). Канатъ д. прилегать къ внутр. сторонѣ цилиндра и вкладывается въ желобъ того конца, который направленъ впередъ. Паромщики тянутъ канатъ, скользящій по цилиндру и желобу. **П.** движется тѣмъ легче, что, при данномъ положеніи каната, онъ разсѣкаетъ воду не широкою частью, а угломъ; если теченіе рѣки достаточно быстро, то передвиженіе **п.** можетъ производиться однимъ напоромъ воды (вслѣдствіе разложенія силъ, подобнаго тому, которое бываетъ при лавированіи парусн. судовъ). Передвиженіе **п.** однимъ напоромъ воды можетъ быть устроено и нѣсколько иначе: на туго натянутый канатъ накладывается подвижн. блокъ, отъ нижн. конца котораго идетъ толст. веревка или желѣзн. цѣпь, прикрѣпляемая къ одному изъ боковъ **п.** По мѣрѣ движенія **п.**, подъ вліяніемъ напора воды, блокъ катится по канату; при помощи руля, **п.** долженъ б. направляемъ такъ, чтобы впереди постоянно находился уголъ **п.** На быстр. и широк. рѣкахъ, кромѣ того, употребляется еще слѣдующій способъ передвиженія **п.**: одинъ конецъ каната укрѣпляется въ серединѣ рѣки (на сваѣ, на якорѣ и т. п.), а другой привязывается къ серединѣ одного изъ боковъ **п.** Подъ напоромъ воды **п.** описываетъ полукругъ около точки прикрѣпленія каната посрединѣ рѣки и так. образомъ передвигается отъ одного берега къ другому. При этомъ **п.**, посредствомъ руля, долженъ б. постоянно направляемъ угломъ впередъ, а канатъ поддерживаемъ на поверхности воды при помощи поплавовъ. Подобные **п.** оч. нерѣдки на Рейнѣ. Канаты, соединяющіе одинъ берегъ рѣки съ другимъ, д. б. натянуты такъ, чтобы не мѣшали прохожденію судовъ: или достаточно высоко, или-же въ глубок. мѣстахъ рѣки опущены въ воду на извѣстн. глубину. Въ настоящ. время на больш. рѣкахъ все чаще и чаще употребляются паровые **п.**; многіе изъ нихъ на столько велики, что служатъ для перевозки цѣлыхъ желѣзнодорожн. поѣздовъ.

Паромѣръ—манометръ (см.) для измѣренія давленія пара (см. стр. 564).

Пароходство—см. **Судоходство.**

Партеръ (par terre—на землѣ)—мѣста въ самой нижн. части театра: кресла и стулья, но не ложи.

Партизаны — отряды волонтеровъ, собирающіеся на время войны подъ начальствомъ избранныхъ ими предводителей и дѣйствующіе, хотя и въ связи съ регулярн. войсками, но болѣе или менѣе самостоятельно, б. ч. небольшими группами.

Партитура—нотное изображеніе музыки, исполняемой одновременно многими участниками: пѣвцами или музыкантами, или тѣми и другими вмѣстѣ. При помощи **п.** дирижеръ управляетъ оркестромъ или хоромъ.

Паруса—см. **Шлюпки.**

Парусина—полотно, употребляемое для парусовъ. Но также назыв. и нѣкот. друг. сорта полотна, плотнаго и обыкновенно небѣленаго (см. **Полотно**).

Парфорсъ—особ. ошейникъ, употребляемый при дрессировкѣ собакъ (см. **Собаки**).

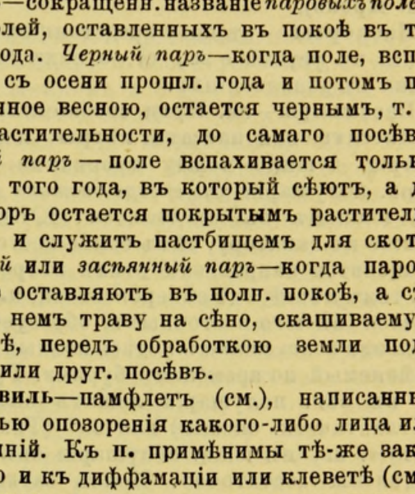
Парча употребл. у насъ въ настоящ. время только для священн. ризъ и церковн. покрововъ. Изъ фабрикъ, приготовляющихъ настоящ. парчу (съ шитьемъ изъ настоящ. серебра или золота), у насъ извѣстны: фирма *А. В. Сапожниковы*, *Ф. Іоновъ*, *Ил. Сытовъ* и *Н. Поляковъ* въ Москвѣ; *Ф. Рудаковъ*, *Евд. Вшивкина*, *Н. Вшивкинъ* и *Ф. Салтыковъ* въ Богородск. у. Московской губ. Мишурная **п.** (т. е. съ фальш. золотомъ и серебромъ) выдѣлывается на б. ч. тѣхъ-же фабрикъ и на мног. др.

Парши—сыпь, назыв. врачами *favus* или *tinea favosa* и производимая особ. грибкомъ—паразитомъ (Ahorion Schönleinii), который, попадая съ больнаго человѣка на здороваго, легко вызываетъ у послѣдняго ту-же болѣзнь. Поэтому **п.** принадлежатъ къ заразительн. сыпямъ. Вполнѣ развитая болѣзнь характеризуется образованіемъ корокъ, величиною съ горошину, круглыхъ, углубленныхъ посрединѣ, въ видѣ блюдечекъ, блѣдно-желт. цвѣта (напоминающаго сѣру), сухихъ и ломкихъ, сидящихъ обыкновенно на нѣсколько воспаленной (красноватой) кожѣ и б. ч. проткнутыхъ однимъ или нѣскольк. волосами; сыпь им. специфическій для нея запахъ, напоминающій запахъ мышиной норы или плѣсени, и сопровождается зудомъ, иногда весьма сильнымъ. Всѣми этими признаками п. ясно отличаются отъ всѣхъ друг. сыпей. Подъ микроскопомъ видно, что корки п. состоятъ почти исключительно изъ сказанн. грибковъ и ихъ споръ. Болѣзнь м. встрѣчаться на всѣхъ частяхъ кожи, но чаще всего поражаетъ волосист. область головы, откуда, вслѣдствіе чесанія пальцами, грибки нерѣдко попадаютъ подъ ногти и размножаются тамъ: ногти становятся желтыми, мутными, толстыми и хрупкими. Болѣзнь начинается незамѣтно—въ видѣ простой красноты кожи, сплошной или пятнами; затѣмъ появляются мелк. блѣдно-желт. корочки, съ булавочн. головку величиною, расположенныя обыкновенно вокругъ волосъ и по истеченіи около 2 недѣль достигающія полнаго развитія (см. выше). Обыкновенно корки сидятъ отдѣльно, но иногда нѣкоторыя изъ нихъ сливаются м. собою, образуя родъ медоваго сота. Отъ примѣси посторонн. веществъ стар. корки нерѣдко принимаютъ буроватый или сѣроватый цвѣтъ. Волоса, подъ вліяніемъ п., теряютъ блескъ, дѣлаются тусклыми, сухими, ломкими и, если болѣзнь продолжительна, истончаются и падаютъ, образуя плѣши. Болѣзнь вообще им. длительн. теченіе; оставленная безъ леченія, тянется годами, иногда цѣлую жизнь, постепенно распространяясь. Являются п. всегда отъ *зараженія;* оч. часто встрѣчаются у мног. членовъ одной семьи; почти исключительно у людей бѣдныхъ, живущихъ грязно, преимущественно у дѣтей. Поэтому, необходимо отдѣлять здоров. людей отъ больныхъ. *Леченіе.* Такъ какъ грибки гнѣздятся преимущественно въ волосахъ и ихъ мѣшечкахъ, то начинать леченіе слѣд. выдергиваніемъ волосъ (съ корнемъ) на пораженн. частяхъ. Прежде всего стригутъ волоса возможно короче и удаляютъ корки при помощи припарокъ, смачиванія прованск. масломъ и обмыванія мыльн. водою; затѣмъ постепенно (понемногу, но тщательно) вырываютъ волоса пинцетомъ съ плоск. концами; на оголенн. мѣста кладутъ примочки изъ раствора сулемы ($1^1/_2$—2 части, по вѣсу, на 300 ч. дистилл. воды) или втираютъ въ нихъ мазь изъ 4 ч. сѣры (sulfur sublimatum) на 30 ч. вазелина или топл. свин. сала. Вырывать волоса и смазывать или примачивать нужно ежедневно, держа при этомъ голову и др. части тѣла въ чистотѣ: промывая ихъ въ промежуткахъ мыльн. водою или, еще лучше, растворомъ мыла въ спиртѣ. Въ то-же время необходимо заботиться объ общ. питаніи: хорош. воздухъ, здоров. пища и пр. При п. ногтей лучше употреблять мазь изъ сѣрнокислой ртути (turpethum minerale): 1 ч. на 20 ч. сала или вазелина; чтобы мазь проникала подъ ногти, ихъ слѣд. почаще обрѣзать. Для излеченія п. вообще требуется много труда и времени (средн. числомъ около 2—3 мѣс.); притомъ они склонны къ возвратамъ. Излеченнымъ больнаго можно считать только тогда, когда краснота исчезла вполнѣ, кожа стала снова бѣлою и по истеченіи мѣсяца не оказывается никак. признаковъ возврата: до тѣхъ поръ, во избѣжаніе заразы, больного слѣд. держать отдѣльно отъ здоровыхъ.

Паръ—сокращенн. названіе *паровыхъ полей*, т. е. полей, оставленныхъ въ покоѣ въ теченіи года. *Черный паръ*—когда поле, вспаханное съ осени прошл. года и потомъ перепаханное весною, остается чернымъ, т. е. безъ растительности, до самаго посѣва. *Зеленый паръ* — поле вспахивается только лѣтомъ того года, въ который сѣютъ, а до тѣхъ поръ остается покрытымъ растительностью и служитъ пастбищемъ для скота. *Занятый* или *засѣянный паръ*—когда паров. поле не оставляютъ въ полн. покоѣ, а сѣютъ на немъ траву на сѣно, скашиваемую въ іюнѣ, передъ обработкою земли подъ хлѣбн. или друг. посѣвъ.

Пасквиль—памфлетъ (см.), написанный съ цѣлью опозоренія какого-либо лица или его дѣяній. Къ п. примѣнимы тѣ-же законы, что и къ диффамаціи или клеветѣ (см.).

Пасленъ—подъ этимъ именемъ у насъ извѣстны главн. образомъ два травянист. растенія изъ сем. *пасленовыхъ* (Solanaceae), а именно обыкнов. п. (Solanum dulcamara) и черный п. (S. nigrum). *Обыкнов.* п., называемый также *волчьими ягодами*, имѣетъ видъ полукустарника, съ жесткимъ, почти деревянист. корневищемъ, изъ котораго выходитъ сильно вѣтвистый стебель, достигающій 3 и болѣе арш. ростомъ; покрывающи-



Вѣтка обыкновеннаго паслена.

ми его усиками онъ цѣпляется по плетнямъ, кустамъ и т. п. Нижн. листья цѣльные, продолговато-овальные, заострѣнные; верхніе пяти-раздѣльные или тройчатые. Собранные въ метелки цвѣты лиловые; плоды—маленьк. яйцевидн. ягоды красив. ярко-красн. цвѣта. Любитъ тѣнь и влажн. почву; въ садоводствѣ, подобно друг. ползуч. растеніямъ, употребл. для украшенія искусств. скалъ, гротовъ, заборовъ и т. п. *Черный* п. — сорн. трава, съ листьями похожими на листья обыкн. п., но цвѣты бѣлые и ягоды черные: у дорогъ и на пустыряхъ. Ягоды обоихъ п. вредны.

Пасока—то-же, что кровеная сыворотка (см. **Кровь**).

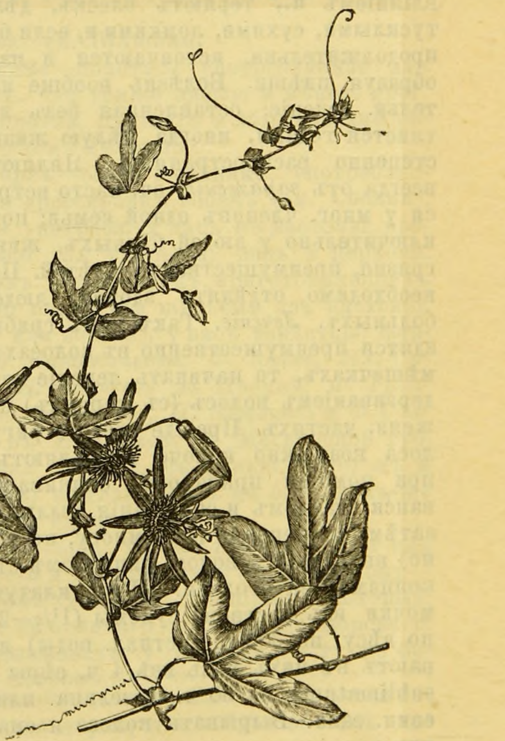
Паспорты — въ виду предстоящихъ измѣненій въ уставѣ о п., ст. о нихъ б. помѣщена въ дополненіяхъ.

Пассажиры—см. **Пути сообщенія.**

Пассаты или **пассатн. вѣтры**—постоянн. вѣтры, дующіе между тропиками: въ сѣверн. полушаріи съ *сѣверо-востока* (СВ), а въ южномъ съ *юго-востока* (ЮВ); чѣмъ ближе къ экватору, тѣмъ болѣе восточнымъ становится направленіе этихъ вѣтровъ. Но въ томъ мѣстѣ, гдѣ сѣверовосточн. п. встрѣчается съ юго-восточнымъ, образуется *полоса* или *поясъ затишья:* здѣсь полный штиль, смѣняемый по временамъ бурями. Границы п. въ сѣв. полушаріи лежатъ около 28° (Атлантическ. океанъ) или 25° (Тихій океанъ) с. ш.; въ южн. полушаріи онѣ не опредѣлены достаточно. Поясъ затишья не совпадаетъ съ экваторомъ, а находится сѣвернѣе его: приблизительно у 6° с. ш.; лѣтомъ онъ дѣлается нѣсколько шире, такъ какъ сѣв. граница его подается немного на С.; южн. граница остается приблизительно неизмѣнною кругл. годъ. Происхожденіе п. объясняется так. образомъ: сильно нагрѣтый у экватора воздухъ подымается вверхъ и оттуда направляется по обѣ стороны экватора — къ сѣверу и къ югу; въ замѣнъ его воздухъ нижн. слоевъ, ближайшихъ къ землѣ, стремится съ сѣвера и юга къ экватору. Вслѣдствіе этого между тропиками должны-бы дуть: въ сѣверн. полушаріи постоянн. сѣверные, а въ южн. полушаріи постоянн. южн. вѣтры; но такъ какъ при вращеніи земли около ея оси воздухъ (т. е. окружающая землю атмосфера) значительно отстаетъ, то получается токъ противуположный тому направленію, въ которомъ движется земля, т. е. токъ съ востока на западъ. Поэтому-то п. дуютъ не съ сѣвера или юга, а съ сѣверо-востока или юго-востока. Въ верхн. слояхъ воздуха, не чувствительныхъ для жителей земли, господствуютъ противуположные вѣтры—*антипассаты:* въ сѣв. полушаріи юго-восточный, а въ южномъ—сѣверо-восточный. Къ сѣверу или къ югу отъ тропиковъ вліяніе обращенія земли и восходящаго отъ экватора воздушн. тока менѣе замѣтно (тѣмъ менѣе, чѣмъ ближе къ полюсамъ), а потому здѣсь вѣтры не отличаются постоянствомъ (см. **Вѣтеръ**). **П.** дуютъ между тропиками вокругъ всей земли, но вполнѣ замѣтны они обыкновенно только на разстояніи около 50 геогр. миль (35 верстъ) отъ материка, т. е. въ океанахъ—Тихомъ и Атлантическомъ. Въ сѣверн. части Индійск. океана п., подъ вліяніемъ обширн. материка Азіи, превращаются въ *муссоны* (см.), дующіе съ апрѣля по сентябрь (когда материкъ Азіи сильно нагрѣтъ) съ юго-востока, а въ остальн. время года (при охлажденіи азіатск. материка) съ сѣверо-востока. Въ южн. части Индійск. океана (между Мадагаскаромъ и Новою Голландіею) кругл. годъ дуетъ юго-восточн. п. Парусн. суда пользуются п. при ихъ путешествіяхъ изъ Европы въ Америку.

Пассивъ—см. **Счетоводство.**

Пассифлора или **кавалерникъ** (Passiflora)—южно-американск. кустарникъ изъ сем. *кавалерниковыхъ* (Passifloreae), съ цѣпк. ползуч. стеблями и вѣтвями, оч. красив. очередн. лопастн. листьями, оригинальными цвѣтами и плодами въ видѣ ягодъ. Въ Европѣ разводится преимущественно P. coerulea (см. рис.): цвѣты бѣлые съ голуб. нитевидн. вѣнчикомъ; яйцеобразн. оранжево-желт. пло-


Вѣтка пассифлоры (P. coerulea).

ды величиною съ курин. яйцо. Цвѣтетъ съ іюля до осени. Лѣтомъ оставляется на открыт. воздухѣ и служитъ обыкновенно для декорированія стѣнъ, трельяжей и т. п., а на зиму д. б. пересажена въ горшки или кадки и перенесена въ помѣщенія, не доступныя для мороза, напр. комнаты или подвалы. Въ мѣстностяхъ съ мягк. зимою можетъ перезимовывать и на открыт. воздухѣ (у стѣны, обращенной къ югу), если стволъ и листья, подвязавъ, тщательно обернуть соломою, корни прикрыть сух. листвою и на верху, для защиты отъ дождя или таящ. снѣга, устроить досчат. крышку. Почва д. б. питательная—лучше всего листв. перегной съ примѣсью песка; лѣтомъ поливка обильная, а зимою оч. умѣренная. При разведеніи не въ грунтѣ—каждую весну пересадка (по возможности, безъ поврежденія корней) въ горшки или кадки бòльшихъ размѣровъ. Лѣтомъ размножается легко отводками и черенками (выбирать слаб. коротк. побѣги); пущенныя ими длинн. вѣтки поздн. осенью обрѣзаются довольно коротко. Для комнатн. культуры особенно пригодны: *P. kermesina* съ пурпуровыми, *P. Loudoni* съ лилово-пурпуровыми и *P. coeruleo-racemosa* съ лилов. цвѣтами; для первыхъ двухъ температура д. б. не менѣе +8° Р, а для послѣдней м. б. и ниже.

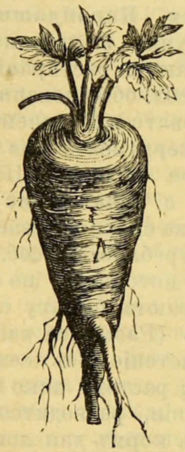
Пастбища—участки земли, употребляемыя для пастьбы на нихъ скота. Для этой цѣли служатъ обыкновенно луга и поля, трава которыхъ недостаточно высока для косьбы, а также скошенные поля и луга (*отава*) и паровыя поля (см. **Паръ**). Но тамъ, гдѣ скота много, а земля не оч. цѣнна, напр. въ наш. степн. губ., м. б. выгоднымъ употреблять для п. и такіе луга и поля, которые могли-бы давать обильн. сѣнокосъ. Вообще свѣж. трава, на корню, питательнѣе сѣна, а потому скотъ на хорош. п. питается лучше и даетъ лучш. продукты (мясо, молоко), чѣмъ при сух. кормѣ. Качество п. зависитъ отъ ростущихъ на немъ травъ; наиболѣе питательныя изъ нихъ упомянуты въ ст. **Луга**. Для крупн. скота (коровъ, лошадей) нужны п. съ болѣе высокою травою, а для мелкаго (овецъ, козъ и пр.) могутъ б. достаточны даже и такія, на которыхъ трава едва выступаетъ изъ земли. Поэтому, мелк. скотъ м. находить достаточн. пищу и на п., уже служившихъ для пастьбы крупн. скота. Обыкновенно такъ и поступаютъ, что сначала выгоняютъ на п. крупн. скотъ, а когда послѣдній уже не можетъ пользоваться имъ,—мелкій скотъ. Въ средн. Россіи крупн. рогат. скотъ (преимущественно молочный) можетъ довольствоваться п. средн. числомъ около 5 мѣс. (съ начала мая по конецъ сентября), въ сѣверн. Россіи, на широтѣ Петербурга, около $4^1/_2$ мѣс.; на широтѣ Харькова и Курска около $5^1/_2$—6 мѣс., а въ южн. Россіи и еще долѣе. Мелк. скотъ (овцы) на $^1/_{10}$ часть времени долѣе: вмѣсто 5 мѣс.—$5^1/_2$ мѣс., вмѣсто 6 мѣс.—$6^3/_5$ мѣс. Степной скотъ оставляютъ на п. на 1—2 мѣс. долѣе, чѣмъ обыкнов. домашній. На 1 десятинѣ можно прокормить:

	Коровъ.	Овецъ.
На лучшихъ тучныхъ п. . . .	2,5—3	—
» оч. хорошихъ » . . .	1,7—2,5	—
» хорошихъ » . . .	1,4—1,7	—
» плохихъ для коровъ, но хорошихъ для овецъ » . . .	1—1,4	11—14
» оч. плохихъ для коровъ и посредств. для овецъ » . . .	0,7—1	7—11
» тощихъ п. для овецъ	—	3—6
» оч. тощихъ п. для овецъ	—	1,3—2,5

Считаютъ, что, при одинак. почвѣ, одной десятинѣ открыт. п. соотвѣтствуютъ 5 дес. п. въ лиственномъ и 6 дес. въ хвойномъ лѣсу.

Пастель—живопись цвѣтн. пастельн. карандашами (см. **Карандаши**); при этомъ мягкость рисунка и постепенн. переходы тоновъ достигаются растираніемъ пальцемъ. Для п. употребл. обыкновенно толст. шероховат. красновато-или синевато-сѣрую бумагу, иногда пергаментъ или особ. образомъ приготовленное полотно. Паст. живопись оч. непрочна, и если ее не держать подъ стекломъ, то она скоро исчезаетъ. Для укрѣпленія ея употребляется особ. лакъ (имѣется въ продажѣ), которымъ, по окончаніи рисунка, покрываютъ бумагу сзади.

Пастернакъ (Pastinaca sativa)—двулѣтн. травянист. растеніе изъ сем. зонтичныхъ (Umbelliferae); растетъ дико во всей Европѣ и въ средн. Азіи, разводится какъ овощь, а иногда какъ кормъ для лошадей и рогат. скота. Требуетъ теплой, не оч. тяжелой, глубоко и хорошо разрыхленной черноземн. почвы. Лучше всего удается на слегка глинистомъ, глинисто-известковомъ или песчанист. черноземѣ. Тяжел. глинистую и мокрую почву переноситъ плохо. Сам. подходящій климатъ — умѣренный и нѣсколько влажный. Культура та-же, что и моркови (см. э. сл.). Сѣятъ также раннею весною — сплошь или бороздами, отстоящими на 8—10 дюйм. одна отъ другой. Такъ какъ сѣмена оч. легки, то передъ посѣвомъ ихъ смѣшиваютъ иногда съ пескомъ или, еще лучше, съ золою. Глубина посѣва отъ $^3/_4$ до 1 дюйма; послѣ посѣва сѣмена прикрываются землею при помощи грабель. На гряду въ 8 кв. саж. сѣмянъ средн. качества требуется около 3 лотовъ, а если сѣмена хороши, то вполнѣ достаточно и 2 лотовъ. Сѣмена п. сохраняютъ всхожесть не болѣе 2 лѣтъ; лучшія—сѣмена прошлогодн. сбора. 1 гарнецъ сѣмянъ вѣситъ отъ $1^3/_4$ до $1^9/_{10}$ фунта. Въ 1 лотѣ содержится около 3800 зеренъ. Сборъ п. производится осенью: выкапываютъ столько корней, сколько нужно, а остальные (оборвавъ листву) оставляютъ въ грядахъ (корни п. не боятся морозовъ, но боятся сырости). Перезимовавшіе въ землѣ корни слѣдующ. весною вырываютъ: худшіе употребл. на кормъ скота, а лучшіе тотчасъ-же снова сажаютъ въ гряду—на сѣмена, которыя поспѣваютъ къ сентябрю. Можно оставить на сѣмена извѣстн. количество корней, и не вынимая ихъ изъ грядъ; но въ так. случаѣ нельзя сортировать корней, вслѣдствіе чего полученн. сѣмена могутъ оказаться плох. качества. При обширн. культурѣ 1000 кв. саж. посѣва могутъ давать отъ 600 до 1200—1800 и болѣе пуд. корней и около $^1/_4$ этого вѣса листвы. Въ 1 четверикѣ корней около $44^1/_3$ пуда. Извѣстны три главн. сорта п.: 1) сам. *обыкн. сортъ* — съ длинн. веретенообразн. корнемъ; 2) *круглый*—корень гораздо короче, вверху значительно утолщенъ, и 3) *гернсейскій* или *джерсейскій* — см. рис. Для огородн. культуры особенно рекомендуется послѣдній сортъ. Корни п., какъ сказано, можно сохранять, оставляя ихъ на зиму въ грядахъ; о сохраненіи въ подвалахъ—см. **Овощи**. Ароматическ. вкусъ п. зависитъ отъ содержащагося въ немъ особ. смолист. вещества. Корни употребл. для кухни и для корма скота (лошадей и коровъ); листва—только для корма скота (оч. питательна). Для кухни корни д. б. приготовлены и очищены, какъ сказано въ ст. **Овощи**; для супа ихъ разрѣзаютъ на продолговат. кусочки, опускаютъ въ бульонъ и увариваютъ до мягкости.

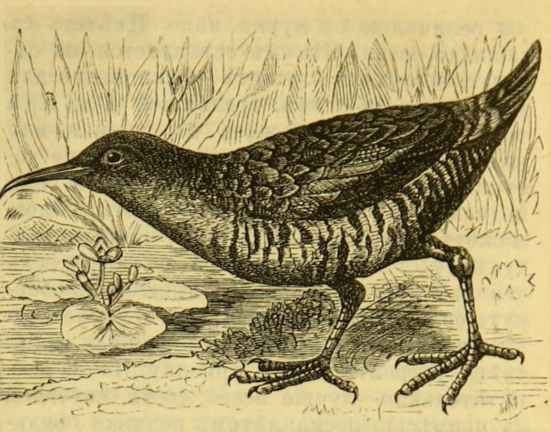


Гернсейскій пастернакъ.

Пастеты—см. **Паштеты**.

Пастилки (конфекты)—см. **Лепешки**.

Пасторъ—см. **Духовенство** (стр. 162).



Пастушекъ.

Пастушекъ (Rallus aquaticus)—птица изъ отр. *голенастыхъ*, сем. Rallidae. Длина—10 дюйм. Клювъ довольно тонкій, прямой, нѣсколько длиннѣе головы; ноги высокія, съ сильн. плюсной и длинн. пальцами; крылья тупыя, короткія; хвостъ оч. короткій, прикрытый концами крыльевъ. Густ. опереніе на верхн. сторонѣ тѣла — оливково-бур. цвѣта съ черн. пятнами, на нижней—аспидно-сѣраго, на бокахъ въ черн. и бѣл. поперечн. полоскахъ; грудь бѣловатая. Глаза и основаніе клюва — ярко красные, но вершина послѣдняго — бурая. Ноги — буро-зеленыя. Названіе свое п. получилъ отъ постоянн. посвистыванія, напоминающаго свистъ пастуха, слѣдующаго за стадомъ. Водится во всей Европѣ и б. ч. Азіи, по болотамъ, поросшимъ мелк. кустарникомъ, высок. травой и камышемъ. Благодаря длиннымъ пальцамъ, бѣгаетъ оч. искусно, даже по жидк. илу и плавающимъ листьямъ водн. растеній; недурно плаваетъ, но летаетъ тяжело и плохо. Питается насѣкомыми, червями, слизнями и мягк. частями болотн. травъ. Гнѣздуетъ въ травѣ—на землѣ. Самка несетъ 6—10 яицъ блѣдно-ржав. или зеленоват. цвѣта съ фіолетов. отливомъ, сѣр. и коричн. пестринками.

Пасха—важнѣйшій христіанск. праздникъ, установленный въ память воскресенія Христа. Праздникъ этотъ переходящій и отъ него зависятъ всѣ друг. переходящ. христіанск. праздники. Первый день п. долженъ приходиться на первое воскресенье, которое слѣдуетъ за перв. весеннимъ полнолуніемъ, т. е. за полнолуніемъ, которое наступаетъ или 21 марта (наш. стиля), или-же вскорѣ послѣ этого числа, при чемъ луна считается полною черезъ 14 дней послѣ новолунія. **П.** не можетъ б. ранѣе 22 марта и позже 25 апрѣля. Въ 1891-мъ г. первый день п. 21 апр., въ 1892-мъ 5 апр., въ 1893-мъ 28 марта, въ 1894-мъ 17 апр., въ 1895-мъ 2 апр., въ 1896-мъ 24 марта, въ 1897-мъ 13 апр., въ 1898-мъ 5 апр., въ 1899-мъ 18 апр., въ 1900-мъ 9 апр. *Еврейск.* п. приходится обыкновенно на нашей страстной недѣлѣ.

Рядъ вычисленій, опредѣляющихъ на извѣстн. число лѣтъ впередъ ежегодн. наступленіе перв. дня п. и зависящихъ отъ нея переходящ. праздниковъ наз. *пасхаліею*.

Пасха творожная. Творогъ для п. долженъ б. свѣжій, хорошо отжатый: если творогъ еще сыръ, то ему сначала даютъ стечь на ситѣ или рѣшетѣ, выстланномъ чистою салфеткою, а когда онъ достаточно сухъ, завертываютъ его въ салфетку и накладываютъ на него на сутки тяжесть (доску или доску съ камнемъ и т. п.). Вотъ три изъ многочисл. способовъ приготовленія **п.**: а) 7 фунт. творога протереть сквозь рѣшето, примѣшать къ нему тщательно 1 стак. свѣж. сметаны, $^1/_2$ ф. сливочн. масла, 2 чайн. ложечки (въ уровень съ краями) соли и $^1/_2$—2 стак. (по вкусу) мелк. сахара; сложить въ дерев. форму, выстланную внутри кисеею или салфеткою, наложить сверху дощечку съ тяжестью и оставить въ покоѣ на 2 сутокъ. б) *Вареная* **п.**: 5 ф. творога (отжать), $2^1/_2$ ф. сметаны, 2 хорошо размѣшанныхъ (ложкою) яйца, $^3/_4$ ф. сливочн. масла, 1 палочку толчен. ванили и 1—2 стак. (по вкусу) мелк сахара; хорошенько смѣшать, протереть сквозь рѣшето, выложить въ кострюлю и, мѣшая ложкою, держать на плитѣ, пока не станутъ показываться пузырьки (кипѣть не давать). Выложить въ форму на кисею или салфетку, поставить на холодъ (можно на ледъ). в) 6 ф. творога наканунѣ отжать подъ прессомъ; на слѣд. день протереть сквозь рѣшето, смѣшать хорошенько съ $2^1/_2$ ф. сметаны и 1 ф. сливочн. масла, растопленнаго на пару; постоянно мѣшая, прибавить, по одному, 12 яицъ. Снова тщательно размѣшавъ, поставить въ духов. печь на 5—10 мин. Вынувъ, примѣшать 1 палочку толчен. ванили и 3—4 стак. (по вкусу) мелк. сахара. Когда остынетъ, выложить въ формы и пр.—какъ при *б*.

Пасхалія—см. **Пасха.**

Пасынокъ—см. **Родство.**

Пасѣка—см. **Пчеловодство.**

Пасюкъ—см. **Крысы.**

Пататы или бататы. (Jpomaea Batatas)—тропическ. раст. изъ сем. *вьюнковыхъ* (Convolvulaceae), разводимое преимущественно въ южн. Америкѣ. Подземн. корневища его производятъ бѣловат., желтоват. или красноват. клубни *(бататы)*, видомъ похожіе на картофель, но гораздо больше (до 6—7 вершк. длиною и до 1 ф. и болѣе вѣсомъ) и слаще; пріятные на вкусъ, содержатъ много крахмала и употребл. въ пищу какъ картофель. Листья ѣдятъ, какъ овощь. Попытки разводить п. въ Европѣ не были безуспѣшны (въ Испаніи, южн. Франціи, даже около Парижа и въ Германіи); но такъ какъ служащіе для разведенія клубни сохраняются трудно, то культура п. въ Европѣ приноситъ оч. мало выгоды.

Патенты—см. **Привилегіи.**

Патерикъ—книга житія свят. отцовъ; извѣстны: **п.** древній, **п.** печерскій, **п.** афонскій.

Патерица—архіерейскій посохъ.

Патина вообще означ. измѣненіе отъ времени поверхности художественн. произведенія, напр. статуи, картины и т. п. Но обыкновенно слово п. примѣняется къ бронзов. издѣліямъ, поверхность которыхъ, подъ вліяніемъ воздуха, сырости и пр., покрылась окисью металла и, вслѣдствіе этого, приняла другое окрашиваніе. Оч. дорого цѣнится древн. бронза, п. которой им. б. ч. блестящ. зелен. цвѣтъ, рѣже—темно-зеленый, а въ нѣкот. случаяхъ черный или синій. **П.** бронзов. вещей временъ возрожденія (renaissance) обыкновенно красив. коричнев. цвѣта. Въ настоящ. время п. производится искусственно; въ этомъ отношеніи особенно прославились франц. бронз. фабрики.

Патока—остающійся при фабрикаціи сахара сиропъ, изъ котораго кристаллическ. сахаръ уже не можетъ б. полученъ прост. выпариваніемъ. **П.** содержитъ еще около 50% сахара и отъ примѣси постороннн. веществъ обыкновенно окрашена въ болѣе или менѣе темный цвѣтъ. Еще оч. недавно **п.** употреблялась главн. образомъ для добыванія изъ нея спирта; но въ настоящ. время она также идетъ для фабрикаціи сахара, который, при помощи особ. методовъ, можетъ б. выдѣленъ изъ нея сполна. Въ смѣси съ сѣномъ, соломою, жмыхами и т. п., патока употребляется иногда для кормленія рогат. скота (преимущественно молочн. коровъ); но питательн. качества ея не оч. высоки.

Патологія—ученіе о болѣзняхъ.

Патронница—то-же, что **Патронташъ.**

Патронташъ—см. **Ружье.**

Патронъ—трубка, содержащая пулю и боев. зарядъ огнестр. оружія. Прежде дѣлались бумажн. **п.**, но теперь обыкновенно металлическіе. Если въ **п.** заключаются не только пуля и зарядъ, но и взрывчат. составъ (капсюль), то **п.** наз *унитарнымъ*

Патруль—неб. отрядъ военныхъ, иногда состоящій всего изъ 2—3 человѣкъ, посылаемый или для развѣдокъ, или-же для обезпеченія безопасности въ данн. мѣстности.

Пауки, наст. пауки, паутинники (Araneina)—отличаются отъ представителей др. отрядовъ класса *паукообразныхъ* (см.) нечленистою голово-грудью и стебельчат. брюшкомъ, снабженнымъ на задн. концѣ 3 (рѣже 2 или 1) парами бородавокъ, черезъ которыя выдѣляется паутина. Верхн. челюсти (челюсте-щупальца) снабжены пригибающимся когтемъ, на концѣ котораго открывается отверстіе ядовит. желѣзы, лежащей въ голово-груди и выдѣленіемъ своимъ убивающей добычу. На передн. части головогруди, сверху, помѣщаются 4 или 3 пары глазъ форма, относител. величина и расположеніе которыхъ им. важн. значеніе для различенія родовъ п. Живутъ п. одиночно; питаются насѣкомыми, гл. образомъ двукрылыми, которыхъ ловятъ паутиною или наскокомъ. Самка и самецъ смертельно враждуютъ м. собою. Набравъ сѣмя въ концев. членикъ щупалецъ и осторожно подкравшись къ самкѣ, самецъ оплодотворяетъ ее и тотчасъ-же убѣгаетъ: иначе самка умерщвляетъ его. Самки кладутъ яйца, окружая ихъ обыкновенно кокономъ изъ паутины; у нѣкот. видовъ онѣ носятъ коконъ съ собою до самаго выхода молодыхъ, которые въ существ. чертахъ похожи на взрослыхъ. *Паутина* есть тягучее, твердѣющее на воздухѣ, выдѣленіе особ. лежащихъ въ брюшкѣ желѣзъ; она выпускается нитями черезъ оч. мелк. отверстія паутинн. бородавокъ (см. выше). Помощью задн. ногъ, особенно ихъ гребенчат. коготковъ, отдѣльн. нити соединяются въ паутину. Кажд. видъ строитъ паутину по особому, ему свойственному, плану. Въ прошл. столѣтіи было выдѣлано изъ паутины нѣсколько чулокъ и перчатокъ; полученная пряжа была тоньше, но крѣпче шелка. Вообще-же попытки приготовленія тканей изъ паутины не увѣнчались особ. успѣхомъ: вслѣдствіе трудности добыть нужн. количество паутины (для 1 фунта паут. пряжи нужно 50—600 тысячъ пауковъ) и освободить ее отъ клейкаго вещества. Въ наст. время паутинн. нити употребл. въ нѣкот. оптическ. инструментахъ; въ народѣ паутиною останавливаютъ кровь при порѣзахъ. Поздн. осенью, въ ясн. дни (*«бабье лѣто»*), можно нерѣдко видѣть летающія по воздуху длинн. нити паутины, вмѣстѣ съ выдѣляющими ихъ особ. мелк. паучками. Найдя удобн. мѣсто для зимовки, п. опускается на него съ паутиною. Отрядъ п. дѣлится, по числу органовъ дыханія, на 2 подотряда: 1) *четырехлегочныхъ* (Tetrapneumones), куда относится *птицеядъ* (см.), и 2) *двулегочныхъ* (Dipneumones), куда принадлежатъ почти всѣ наши п. Отряды эти заключаютъ множество семействъ, отличающихся м. собою устройствомъ паутины, расположеніемъ глазъ и пр. Изъ нихъ можно указать на *крестовика, тарантула, скакунчика, ядовитика, чима* (см. э. сл.), обыкн. *домового паука* (Tegenaria domestica), часто встрѣчающагося въ комнатахъ по угламъ, желтокоричнев. цвѣта съ пятнами, величиной немного меньше крестовика; *водянаго* п. (Argyroneta aquatica), находимаго нерѣдко въ стояч. водахъ, гдѣ онъ живетъ въ наполненномъ воздухомъ колоколѣ изъ паутины; отъ покрывающихъ его воздушн. пузырьковъ онъ кажется серебрянымъ, на самомъ-же дѣлѣ онъ сѣро-коричнев. цвѣта, съ красновато-бур. грудью. Укушенія нѣкот. п., водящихся въ жарк. странахъ, могутъ б. опасными для человѣка (см. **Чимъ**, **Тарантулъ**), но большинство пауковъ совершенно безвредны.

Паукообразныя (Arachnoidea) — безкрылыя, дышащія воздухомъ, суставчатоногія животныя; почти у всѣхъ голова слита съ грудью въ одинъ общ. отдѣлъ—*головогрудь;* у нисш. формъ съ головогрудью слито и брюшко. Ногъ — 4 пары, прикрѣпленныхъ къ головогруди (только язычковыя п. вовсе лишены ногъ); на головогруди-же помѣщаются 1—6 паръ прост. (не сложныхъ) глазъ, расположеніе которыхъ имѣетъ важн. значеніе при опредѣленіи п. Почти всѣ п-ыя раздѣльнополы; самки несутъ яйца, бережно охраняютъ ихъ, иногда окутываютъ ихъ кокономъ изъ паутины (см. **Пауки**); иныя носятъ ихъ съ собою до выхода молодыхъ. Б. ч. ведутъ хищническ. образъ жизни; многія обладаютъ ядовит. желѣзами. Среди п. немало такихъ, которыя жив. паразитами на животныхъ и растеніяхъ, напр. клещи (см.). Устройство дых. органовъ заставляетъ п. вести наземный образъ жизни; очень немногія живутъ въ водѣ. Большинство прячется днемъ въ скрыт. темн. мѣстахъ и выползаетъ оттуда только ночью. **П.** распространены по всей поверхности земн. шара, но число видовъ и размѣры ихъ быстро убываютъ отъ экватора къ полюсамъ. Классъ п-ыхъ дѣлится на слѣд. отряды: 1) *бихорхи* или *фаланги* (Solifugae), 2) *ложескорпіоны* (Pseudoscorpionina), 3) *скорпіоны* (Scorpionina), 4) *жгутоногія* (Pedipalpi), 5) *сѣнокосицы* (Phalangina), 6) *настоящіе пауки* (Araneina), 7) *клещи* (Acarina), 8) *тихоходки* (Tardigrada) и 9) *язычковыя* (Linguatulina).

Паулинія—то-же, что **Павлонія.**

Паулитъ—плотный камень сѣро-чернаго или зеленовато-чернаго цвѣта; отличается оч. красив. изломомъ, отливающимъ металлическ. блескомъ темно-желт. или мѣдно-красн. оттѣнка. Встрѣчается на островѣ Павла (оттуда и названіе) у береговъ Лабрадора, въ Персіи, въ Овернѣ (во Франціи), въ Силезіи, Саксоніи и пр. Наиболѣе красивые кусочки его шлифуются и вставляются въ кольца, браслеты и т. п.

Паутина—см. **Пауки.**

Паханіе или **пахота** — одна изъ самыхъ важн. полев. работъ, отъ надлежащ. исполненія которой въ значит. степени зависитъ предстоящій урожай. Въ западн. Европѣ п. производится обыкновенно *плугомъ* (см.), у насъ или плугомъ, или, чаще, *сохою* (см.) и въ нѣкоторыхъ случаяхъ *косулею* (см. Соха). Плугъ переворачиваетъ землю, разрыхляя и перемѣшивая ее только отчасти; соха, напротивъ того, разрыхляетъ и перемѣшиваетъ землю, но почти или вовсе не переворачиваетъ ее; косуля занимаетъ середину между сохою и плугомъ, но дѣйствуетъ скорѣе подобно плугу, т. е. болѣе переворачиваетъ, чѣмъ разрыхляетъ землю. Такъ какъ для надлежащ. воздѣйствія воздуха на всю массу вспаханн. земли, въ томъ числѣ и на нижн. ея слои, необходимо полное ея переворачиваніе, то п. плугомъ предпочтительнѣе во всѣхъ случаяхъ: оттого-то оно исключительно употребляется на Западѣ и вообще во всѣхъ тѣхъ странахъ, гдѣ сельск. хозяйство стоитъ гораздо выше, чѣмъ у насъ. Соха удовлетворительно работаетъ только при *двоеніи* или *троеніи* (второмъ или третьемъ п.), когда требуется главн. образомъ разрыхленіе и перемѣшиваніе земли, а не переворачиваніе ея. Косуля значительно полезнѣе сохи, но не можетъ вполнѣ замѣнить плугъ. **П.** сохою извѣстно всѣмъ; оно производится параллельными и рядомъ идущими бороздами: пройдя первую борозду съ краю, поворачиваютъ соху и ведутъ ее въ противуположн. направленіи, рядомъ съ первою бороздою; затѣмъ точно также пропахиваютъ третью борозду рядомъ со второю и т. д. до противуположн. края участка. Пахать так. образомъ плугомъ можно только тогда, когда лемехъ и отвалъ его могутъ переворачиваться, смотря по надобности, то на правую, то на лѣвую сторону — т. е. такъ назыв. *поворотнымъ плугомъ.* Но обыкновенно употребляютъ плуги съ неподвижн. отваломъ (они прочнѣе), переворачивающимъ землю всегда *вправо.* Такими плугами сказанная сплошная п. не возможна; при помощи ихъ пахота дѣлается или *гладкая фигурная,* или-же *загонами.*—**Гладкая фигурн. п.** можетъ начинаться или съ середины, или съ краевъ. Въ томъ и другомъ случаѣ необходимо предварительно сдѣлать размѣтку участка. Основаніемъ этой размѣтки служатъ чисто геометрическія данныя, а именно дѣленіе каждаго изъ угловъ участка на двѣ равныя половины; тѣмъ не менѣе, при извѣстн. стараніи, произведена она можетъ б. всякимъ хорош. работникомъ — безъ помощи какихъ-либо особ. инструментовъ. Для примѣра приводится три главнѣйшихъ случая размѣтки: треугольнаго участка, правильн. четыреугольн. участка и неправильн. четыреугольн. участка. При треугольн. участкѣ, показанномъ на рис 1-мъ, каждый изъ трехъ угловъ А, Б, В дѣлится по поламъ линіями А *о,* Б *о* и В *о,* которыя обозначаются мелкими плужн. бороздами. Въ точкѣ *о* всѣ три линіи сходятся. Если п. *начинается съ середины,* то первая борозда обводится около точки *о.,* затѣмъ вторая борозда — около первой борозды и т. д., пока не вспаханъ весь участокъ до самыхъ краевъ; при этомъ, какъ видно изъ рис. 1-го, борозды должны идти параллельно съ краями треугольника (АБ, БВ и ВА), а всѣ повороты плуга дѣлаются на линіяхъ А *о,* Б *о* и В *о.* Направленіе п. на рисункѣ показано стрѣлками; плугъ д. б. поставленъ такъ, чтобы пласты земли, отворачиваемые имъ, падали внутрь. Такъ какъ повороты плуга въ сам. серединѣ, около и вблизи точки *о,* должны б. оч. часты и круты, а потому неудобны, то въ большинствѣ случаевъ фигурн. п. начинаютъ на нѣкотор. разстояніи отъ точки *о,* оставляя въ самой серединѣ свободн. треугольникъ *а б в,* который перепахивается загонами (см. ниже). Поступаютъ такъ: обведя плугомъ треугольникъ *а б в,* запахиваютъ послѣдній загонами, а потомъ продолжаютъ п. около треугольника *а б в*— какъ сказано. При правильн. четыреугольной формѣ участка (рис. 2-й) совершенно такимъ-же образомъ раздѣляютъ пополамъ углы А, Б, В, Г линіями А *е,* Б *е,* В *и* и Г *и*; точки пересѣченія этихъ линій *е* и *и* соединяютъ м. собою линіею *е и.* Пашутъ прежде всего вокругъ линіи *е и,* по направленію, показанному стрѣлками, параллельно къ краямъ АБ, БВ, ВГ, ГА и поворачивая плугъ на линіяхъ А *е,* Б *е,* В *и* и

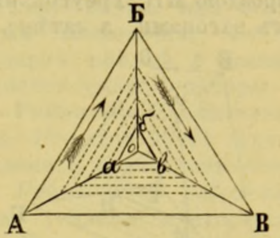


Рис. 1-й. Гладк. **п.,** начиная съ середины, при треугольн. участкѣ.

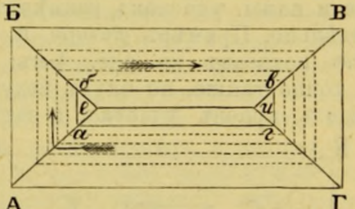


Рис. 2-й. Гладк. **п.,** начиная съ середины, при правильн. четыреугольн. участкѣ.

Г*и*. Пласты земли отваливаются внутрь. Точно также и здѣсь выгоднѣе среднюю часть *а б в г* вспахивать загонами. Если участокъ неправильн. четыреуг. формы (рис. 3-й), то, раздѣливъ углы А, Б, В и Г линіями АЕ, Б*и*, В*и* и ГЕ, отъ точки пересѣченія *и* ведутъ борозды *и*М и *и*Н, параллельныя краямъ АБ и ВГ, до пересѣченія съ линіями АЕ и ГЕ въ точкахъ М и Н; послѣднія двѣ точки соединяютъ м. собою бороздою МН. Треугольникъ М*и*Н запахиваютъ загонами, а затѣмъ послѣдовательно ведутъ плугъ вокругъ треугольника М*и*Н, пока, какъ и въ предыдущихъ случаяхъ, не доведутъ **п.** до краевъ участка.

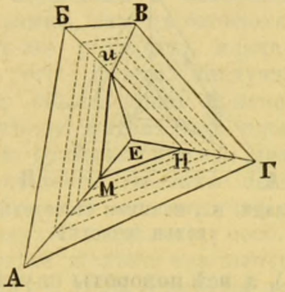


Рис. 3-й. Гладк. **п.** при неправильн. четыреугольн. участкѣ.

Подобнымъ-же образомъ м. б. размѣчены и различн. многоугольн. формы участковъ. Въ нѣкот. случаяхъ м. б. удобнѣе раздѣлить данный участокъ на двое или на трое и кажд. участокъ размѣчать и пахать отдѣльно. Примѣръ *фигурн.* **п.** *начиная съ краевъ* показанъ на рис. 4-мъ; размѣчается точно также, но плугъ ведутъ сначала вдоль краевъ участка, а затѣмъ постепенно переходятъ къ серединѣ *(а б в г)*, которую вспахиваютъ загонами.

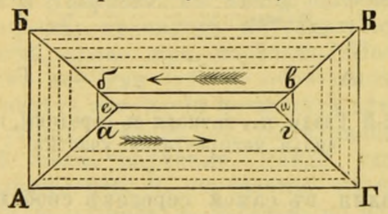


Рис. 4-й. Гладк. **п.**, начиная съ краевъ, при правильн. четыреугольн. участкѣ.

Плугъ, при **п.** съ краевъ, направляютъ такъ (стрѣлки на рис. 4-мъ), чтобы пласты земли отворачивались наружу. Чтобы не приходилось размѣчать ежегодно, послѣ размѣтки перваго года обозначаютъ срединное пространство колышками, вбитыми въ *а б в* и *г* (рис. 1-й, 2-й и 4-й). Удобнѣе всего въ первый годъ **п.** начинать съ краевъ и, дойдя до середины (запахиваемой загонами), въ точкахъ *а б в г* (рис. 1-й, 2-й и 4-й) вбить колышки, которые б. служить мѣтками для послѣдующихъ годовъ.—**Пахота загонами.** Для **п.** загонами участокъ земли раздѣляется на длинныя, но не широкія полосы; каждая полоса представляетъ *загонъ*. Пашутъ загонами, начиная также или съ середины, или съ краевъ полосы. **П.** загона съ середины или **п.** *въ свалъ* производится так. образомъ: отступивъ на ширину одной борозды отъ срединн. линіи загона влѣво, проходятъ плугомъ вдоль этой линіи отъ одного конца загона до другого; здѣсь, поворотивъ плугъ вправо и отступя снова отъ срединн. линіи влѣво немного менѣе, чѣмъ на одну борозду, проводятъ съ другой стороны срединн. линіи борозду въ противуположн. направленіи, т. е. съ конца, гдѣ окончилась первая борозда, до конца, гдѣ она началась; снова заводятъ плугъ вправо, вспахиваютъ третью борозду рядомъ съ первою, затѣмъ четвертую — рядомъ со второю и т. д., пока не вспашутъ весь загонъ. При этомъ (рис. 5-й) всѣ пласты земли отваливаются внутрь, и такъ какъ оба средніе ряда пластовъ (А и Б) ложатся на невспаханную полоску и упираются другъ о друга, то здѣсь образуется возвышенная полоска загона—*гребень;* по краямъ загона, напротивъ того, остаются непокрытыя землею борозды — *распашныя борозды* (В и Г); весь-же загонъ представляется покатымъ отъ середины къ бокамъ.

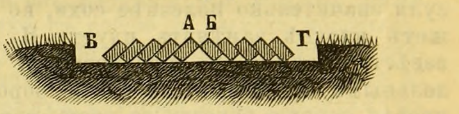


Рис. 5-й. **П.** загонами *въ свалъ*. Поперечн. разрѣзъ.

При **п.** загонами, начиная съ краевъ, или **п.** *въ развалъ* (рис. 6-й), первую борозду ведутъ вдоль одного изъ краевъ (Г), отступя отъ послѣдняго внутрь и влѣво на ширину одной борозды, такъ, чтобы пласты земли отваливались вправо на оставленную невспаханною полоску Г; вторую борозду—съ противуположнаго конца загона вдоль противуположнаго края (Б), также отступя отъ него внутрь на одну борозду; затѣмъ снова вдаль края Г рядомъ съ первою бороздою, далѣе вдоль края Б, рядомъ со второю бороздою и такъ далѣе до середины, гдѣ остаются двѣ борозды (А и Б), не закрытыя землею. Здѣсь всѣ пласты земли отваливаются наружу: у каждаго края (Б и Г) образуется по

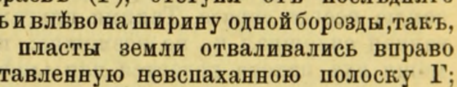


Рис. 6-й. **П.** загонами *въ развалъ*. Поперечн. разрѣзъ.

гребню, при чемъ гребень одного загона сходится съ гребнемъ загона, лежащаго рядомъ, а въ серединѣ двѣ смежн. распашн. борозды (А и В) соединяются въ одинъ общій широкій желобъ. Покатость, слѣдовательно,—отъ краевъ загона къ серединѣ.— Понятно, что при **п.** загонами (все равно въ свалъ или развалъ) плугъ на время переходовъ отъ одной борозды къ другой вынимается изъ земли—время, совершенно потерянное для работы. Чтобы, по возможности, уменьшить эту потерю, загоны, какъ сказано, не должны б. широки: достаточна средн. ширина ихъ въ $1^1/_2$—$2^1/_2$ саж. При гладкомъ **п.** (см. выше) потери времени на переходы нѣтъ. Кромѣ того, гладкое **п.** им. еще слѣдующ. преимущество: при немъ поверхность пашни ровнѣе, а слѣдовательно и распредѣленіе въ ней влажности равномѣрнѣе, незапаханныхъ мѣстъ вовсе не остается. Вообще гладкая **п.** несомнѣнно выгоднѣе; **п.** загонами м. б. предпочтительнѣе только при оч. сырыхъ, почти болотист. почвахъ; но въ так. случаяхъ высота (наклонъ) загоновъ д. б. не менѣе 2—3 футъ. Какъ при гладк. **п.**, такъ и при загонахъ пахоту съ середины и съ краевъ лучше чередовать, т. е. одинъ годъ пахать съ краевъ, другой съ середины, или наоборотъ: при такой системѣ пашня б. ровнѣе. **Ширина бороздъ.** Чѣмъ уже борозды, тѣмъ земля, при переворачиваніи, больше крошится и перемѣшивается, а потому при вспашкѣ тяжелыхъ почвъ ширина бороздъ не должна превосходить 4—5 дюйм.; на легкихъ почвахъ борозды м. б. шире—до 6 дюйм., но, по возможности, не болѣе. Запахиваніе навоза также выгоднѣе производить узкими бороздами, не уже, однако, того, сколько нужно для прикрытія навоза; при оч. узкихъ бороздахъ часть навоза остается на верху: въ так. случаѣ идущіе впереди плуга мальчики или бабы должны сваливать навозъ въ борозду. **Глубина бороздъ.** Вообще, чѣмъ глубже пахота, тѣмъ лучше; глубина эта, однако, не должна переходить извѣстн. границъ, обусловливаемыхъ главн. образомъ расположеніемъ и свойствами подпочвы и качествами почвы. Обыкновенно пашутъ только до подпочвы и къ выворачиванію послѣдней приступаютъ только тогда, когда почва истощилась (см. ниже: райоленіе). На легкихъ (рыхлыхъ и разсыпчатыхъ) почвахъ глубина бороздъ для зернов. хлѣбовъ д. б. отъ 8 до 12 дюйм., а для корнеплодн. растеній и еще болѣе. На тяжелыхъ (вязкихъ, глинистыхъ) почвахъ для зернов. хлѣбовъ обыкновенно достаточна глубина борозды въ 5—8 дюйм., а для корнеплодовъ—въ 7—12 дюйм.; если-же земля оч. плотна и вязка, то глубина эта д. б. еще менѣе: отъ 3 до 5 дюйм. для зернов. хлѣбовъ.—**Лущеніе.** Если почва покрыта дерномъ или поросла пыреемъ, то передъ настоящ. пахотою д. б. произведено лущеніе, т. е. перепахиваніе поля узк. бороздами (въ $2^1/_2$—3 и не шире 4 дюйм.) на глубину до 1—$1^1/_2$ дюйм. На тяжел. почвахъ такое лущеніе положительно необходимо, на легкихъ-же песчаныхъ почвахъ оно полезно, хотя безъ него можно и обойтись, такъ какъ здѣсь дернъ никогда не бываетъ плотенъ. Для лущенія употребляютъ или лущильн. плуги, или особ. для того устроенныя скоропашки, не переворачивающія дернъ вполнѣ, а ставящія его на ребро; иногда—скарификаторы или экстирпаторы.—**Райоленіе.** Значительн. углубленіе почвы до $1^1/_2$—2 и болѣе футъ, при чемъ вспахивается и подпочвенн. слой, наз. райоленіемъ. Главн. цѣль райоленія, — возвращеніе или усиленіе плодородія истощенн. почвамъ. Производится оно особ. солидно устроенными тяжел. плугами, въ которые впрягается 4 и болѣе лошадей или воловъ. При райоленіи подпочва не только разрыхляется и смѣшивается съ почвою, но и выворачивается наружу—вверхъ, т. е. заступаетъ мѣсто почвы, которая, наоборотъ, ложится книзу; слѣдовательно при райоленіи можетъ происходить коренное измѣненіе свойствъ пахотн. слоя. Такъ какъ плодородіе этого слоя оч. много зависитъ отъ тѣхъ измѣненій, которыя совершаются въ немъ подъ вліяніемъ соприкосновенія его съ воздухомъ, то вывороченная наружу подпочва, находившаяся до того внѣ соприкосновенія съ воздухомъ, въ первое время обыкновенно уменьшаетъ плодородіе. Только впослѣдствіи, послѣ болѣе или менѣе продолжительн. воздѣйствія воздуха, плодородіе сначала возвращается, а потомъ и усиливается; но для этого часто нужно нѣсколько лѣтъ. Поэтому, райоленіе слѣд. производить съ больш. осторожностью, особенно когда подпочва подзолистая или плотная глинистая—зеленоватаго или синеватаго цвѣта. Прежде всего нужно сдѣлать опытъ на небольш. участкѣ. Углублять пахотн. слой должно съ осени, чтобы вывороченная подпочва могла подвергнуться разрыхляющ. дѣйствію мороза, при томъ—лучше не сразу, а понемногу: дюйма на 2—3 ежегодно и кажд. годъ удобряя новый слой навозомъ. При оч. плотн. тяжел. подпочвѣ первый годъ или даже перв. два года лучше вовсе не выворачивать ее, а только разрыхлять: для этого за плугомъ, пашущимъ на обыкнов. глубину, пускаютъ по той-же бароздѣ соху безъ палицы или, еще лучше, подпочвенный плугъ или почвоуглубитель. На рыхлыхъ, разсыпчатыхъ (песчаныхъ) почвахъ райоленіе вообще безопаснѣе и м. б. оч. выгодно. Полное углубленіе и на этихъ почвахъ лучше производить не сразу, но здѣсь далеко нѣтъ надобности въ той послѣдовательн. постепенности, которая наблюдается при тяжел. почвахъ. Удобреніе новаго слоя навозомъ и здѣсь, конечно, также необходимо.—**Когда и сколько разъ пахать?** Земля, перевернутая и разрыхленная пахотою, дѣлается значительно болѣе доступною для воздуха, а такъ какъ соприкосновеніе ея съ послѣднимъ увеличиваетъ ея плодородіе, то вообще чѣмъ раньше вспахана почва, чѣмъ больше остается времени между пахотою и посѣвомъ, тѣмъ лучше—тѣмъ больше можно надѣяться на урожай. Съ другой стороны, и вспаханная почва съ теченіемъ времени слеживается и покрывается сверху коркою, мало проницаемою для воздуха. Поэтому, п. въ большинствѣ случаевъ д. повторяться и обыкновенно тѣмъ большее число разъ, чѣмъ значительнѣе промежутокъ времени между первою п. и посѣвомъ. Доступнѣе всего для воздуха земля, разбитая пахотою и боронованіемъ (см.) на *мелкіе комочки;* забота старательн. земледѣльца и должна заключаться именно въ поддерживаніи ея въ этомъ состояніи. Слѣдовательно ко второму *(двоеніе)*, третьему *(троеніе)* и т. д. п-нію нужно приступать только тогда, когда земля на поверхности слегается въ корку и корка эта не разбивается бороною. Промежутки времени, въ теченіи которыхъ это происходитъ м. б. различны, смотря по качеству почвы и по погодѣ: тяжелыя почвы и дожди способствуютъ слеганію земли и потому ускоряютъ наступленіе сроковъ для послѣдующ. пахоты—учащаютъ пахоту. Но при этомъ нужно постоянно помнить, что цѣль обработки почвы — поддерживаніе ея въ сказанн. состояніи раздробленія на мелк. комочки, *но никакъ не превращеніе ея въ порошкообразный видъ,* препятствующій проникапію воздуха внутрь почвы. Поэтому, пахать слишкомъ часто, чаще, чѣмъ нужно, *вредно для почвы.* Никогда не слѣдуетъ пахать почву, когда она мокра или оч. суха: въ обоихъ случаяхъ земля отваливается сплошн. глыбами и не разрыхляется достаточно. Для тяжел. почвъ самый удобный моментъ для п.,—когда земля на столько высохла, что уже крошится между пальцами, но еще сыровата на ощупь; моментъ этотъ продолжается не долго и его не слѣд. упускать. Вспахивать легк. почвы въ сыромъ состояніи менѣе опасно, чѣмъ тяжелыя, и вообще ихъ лучше пахать сырыми, чѣмъ оч. сухими. Во всѣхъ случаяхъ, какъ подъ яровые, такъ и подъ озимые посѣвы, первую п. *(взметъ)* выгоднѣе всего производить съ осени года, предшествующаго посѣву: земля дольше подвергается соприкосновенію съ воздухомъ (см. выше) и вывороченные пласты ея значительно разрыхляются подъ вліяніемъ зимн. морозовъ; кромѣ того, почва, вспаханная осенью, равномѣрнѣе пропитывается влагою и долѣе удерживаетъ ее (слѣдовательно страдаетъ менѣе отъ засухъ). Осеннее запахиваніе особенно важно для земель тяжелыхъ и плотныхъ. У насъ и подъ *яровые посѣвы* въ большинствѣ случаевъ первый разъ вспахиваютъ только весною, что, согласно сказанному выше, дѣйствуетъ оч. невыгодно на предстоящій урожай. Кто можетъ, тотъ долженъ запахивать яровое поле непремѣнно съ осени и, притомъ, лучше не одинъ а два раза: первый разъ не на полную глубину, а второй разъ (когда растит. остатки жнивья хорошо перепрѣли) на полную глубину. Если обстоятельства не позволяютъ двукратн. п., то можно ограничиться и однимъ разомъ—на полную глубину и не широк. бороздами. При осенн. запашкѣ яров. полей весною приходится пахать обыкновенно еще только одинъ разъ—какъ можно раньше (какъ только земля просохнетъ надлежащ. образомъ—см. выше). Если-бы одного раза оказалось недостаточно (вслѣдствіе слеживанія земли), то вторичн. весенн. перепахиваніе б.ч. можно производить не плугомъ, а скоропашкою или сохою. Тѣмъ болѣе необходима ранняя пахота, (притомъ оч. тщательная, узк. бороздами), когда первая запашка производится весною; вторая п. въ этомъ случаѣ дѣлается за нѣсколько времени до посѣва—скоропашкою или сохою, до той глубины, до которой земля слежалась. Для *озимыхъ посѣвовъ* перв. пахоту на *черномъ парѣ* (см. **Паръ**) всегда дѣлаютъ осенью; если земля не удобрена и не задернѣла, то за одинъ разъ на полн. глубину; при удобреніи или задернѣніи—лучше за два раза: перв. разъ мелко, а второй разъ (недѣль черезъ 4—5) на полн. глубину. И при *зеленомъ* или *занятомъ парѣ* (см. **Паръ**) м. б. выгоднѣе запахивать осенью предшеств. года, такъ какъ послѣ этого трава весною разростается еще лучше; если-же запахивать въ годъ посѣва,—то, какъ можно, ранѣе весною, а не въ половинѣ или въ концѣ іюня, какъ это обыкновенно дѣлаютъ; второй или третій разъ пашутъ—смотря по надобности (скоропашками или сохою). Въ промежуткахъ рыхлость земли поддерживается боронованіемъ. При обработкѣ полей, покрытыхъ дерномъ или пыреемъ, ихъ, какъ сказано, слѣд. предварительно лущить (см. выше) и затѣмъ, черезъ 4—5 недѣль, когда дернъ высохнетъ и нѣсколько перепрѣетъ, запахать на полную глубину. Иногда, впрочемъ, передъ полною пахотою приходится лущить два раза, а именно, когда послѣ перваго лущенія дернъ не высохъ вполнѣ. Чтобы избѣжать лущенія, нѣкот. хозяева употребляютъ плугъ, снабженный, кромѣ обыкнов. лемеха, *съемнымъ* лемешкомъ (и отваломъ), прикрѣпленнымъ къ грядилю впереди ножа — на такой высотѣ, чтобы имъ только подрѣзался дернъ; при п. так. плугомъ дернъ сбрасывается въ борозду направо и потомъ заваливается пластами земли, отвороченными настоящ. плужн. лемехомъ и отваломъ. Этотъ послѣдній способъ экономичнѣе по времени и м. б. вполнѣ достаточенъ, но въ большинствѣ случаевъ предварительное лущеніе дѣйствуетъ вѣрнѣе. При удобреніи почвы навозомъ (или друг. веществами) запахиваніе также лучше производить въ два пріема: первый разъ не глубже того, сколько нужно для полн. прикрытія навоза, а второй разъ (недѣль черезъ 4—5) на полную глубину; при невозможности двукратн. п.—сразу на полн. глубину. (См. **Плугъ, Соха, Удобреніе**).

Пахитосы—папиросы, обернутыя, вмѣсто бумаги, особ. соломою.

Пахлунъ—см. **Паклунъ**.

Пахометръ—инструментъ для измѣренія толщины зеркальн. стеколъ.

Пахота—см. **Паханіе**.

Пахта, пахтанье, сколотина или юрага—жидкость, остающаяся послѣ сбиванія изъ молока масла; кромѣ небольш. количества масла (около $^1/_2$%), она содержитъ полустворожeнный казеинъ, бѣлокъ, молочн. сахаръ, молочн. кислоту и соли молока. Качества п. нѣсколько различны, смотря по тому, сбивалось-ли масло изъ свѣж. молока, свѣж. сливокъ или изъ сметаны. Можетъ служить для приготовленія сыра. Нѣкот. хозяева кормятъ п. свиней. **П.** изъ свѣж. молока легко переваривается желудкомъ, довольно питательна и въ нѣкот. болѣзняхъ печени и сердца иногда употребл. какъ цѣлебное средство; способствуетъ послабленію на низъ. Вообще въ пищу людямъ годится только п. изъ свѣж. молока: или сама по себѣ, или-же въ смѣшеніи съ свѣж. молокомъ или сливками. Въ Германіи приготовляютъ изъ нея *супъ* слѣдующ. образомъ: смѣшавъ п. пополамъ со сливками, прибавить немного (по вкусу) сахара и соли, взбить смѣсь съ яичн. желтками (3 желтка на 4—5 стакановъ смѣси) и щепоткою муки; сервировать, посыпавъ сахаромъ съ порошкомъ корицы и покрывъ сверху пѣною взбитаго яичн. бѣлка. *Домашн. сыръ изъ* п.: Вскипятивъ п., дать отстояться въ прохладн. мѣстѣ; слить сыворотку съ осѣвшаго творога; посолить и приправить пряностями (по вкусу) творогъ; хорошенько размѣсить (до гладкости); на кажд. фунтъ прибавить $1^1/_2$—2 чайн. ложки рома или коньяка, снова тщательно перемѣсить нѣсколько разъ. Придать массѣ форму круглаго или четыреугольн. сыра; когда достаточно просохнетъ, завернуть въ чист. тряпку, смоченную сывороткою, сложить въ дерев. посудину, плотно закрыть и поставить въ тепл. мѣсто. Довольно вкусенъ.

Пахтанье—см. **Пахта**.

Пачули (Pagostemon patchouli)—кустарникъ, оч. распространенный въ Индіи и Китаѣ и обладающій чрезвычайно сильн. запахомъ, который зависитъ отъ содержанія въ листьяхъ и стебляхъ растенія особ. эфирн. масла. Растертые въ порошокъ листья п. употребляются для наполненія пахуч. мѣшечковъ (sachets). Запахъ п., между прочимъ, предохраняетъ отъ моли. Перегонкою изъ растенія получается довольно густое *эфирн. масло* темнобур. цвѣта. Въ концентриров. видѣ масло пахнетъ слишкомъ рѣзко и непріятно: отзывается плѣсенью или стар. платьемъ; въ разведенн. состояніи оно даетъ оч. хорош. и прочн. духи. Въ парфюмерн. искусствѣ оч. употребителенъ *экстрактъ* п.: 1 кружка лучш. спирта, $2^1/_4$ золотн. эфирн. масла п. и 43 доли розов. эфирн. масла (см. **Духи**).

Паштеты обыкновенно сост. изъ начинки и одѣвающей начинку корки изъ запечен. тѣста; только нѣкот. п., употребляемые б. ч. холодными, вовсе не им. корки, напр. п., извѣстный подъ именемъ Страсбургскаго пирога. Начинка дѣлается изъ различн. рода мясн. припасовъ—телятины, говядины, баранины, ветчины, домашн. и дикой птицы и пр. Для корки м. б. употреблено всякое сдобное или слоеное тѣсто (см. **Тѣсто**)—достаточно крутое: на столько, чтобы могло держаться, не расплываясь, но не на столько, чтобы крошиться. Хорошо приготовленное тѣсто не должно липнуть ни къ пальцамъ, ни къ столу, ни къ скалкѣ. Мука для тѣста д. б. совершенно сухая (см. **Хлѣбопеченіе**); масло лучше сливочное (вполнѣ свободное отъ сыворотки), но можетъ б. и топленое; во всяк. случаѣ свѣжее, т. е. безъ малѣйш. порчи. Масло, содержащее соль, д. б. предварительно хорошо промыто и затѣмъ просушено. Вмѣсто масла можно употреблять топлен. свиное сало (хуже) или смѣсь сала съ масломъ. Обыкновенно на кажд. фунтъ муки нужно около $^1/_2$ ф. масла или сала (скорѣе нѣсколько менѣе, чѣмъ болѣе). Въ случаѣ желанія, на 1 ф. муки, кромѣ того, можно прибавлять 1—2 яица. Соли по вкусу (см. **Тѣсто**). Собравъ приготовленное тѣсто въ шаръ, раскатать его скалкою, надавливая достаточно сильно, до требуем. толщины и приступить къ дѣланію п. Эту послѣдн. операцію можно производить тотчасъ по приготовленіи тѣста, но лучше дать тѣсту предварительно подняться: завернувъ шаръ въ посыпанную мукою салфетку, оставить его въ покоѣ на $^1/_2$—1, иногда на 2 часа, смотря по температурѣ (см. **Тѣсто** и **Хлѣбопеченіе**). Начинка для **п.** должна б. приготовлена заблаговременно: прежде тѣста; для нея выбираются возможно мягкія части мяса, освобождаются отъ костей, жилъ, б. ч. жира и вообще отъ всего твердаго или жесткаго; если нужно, выбиваются (для мягкости). **П.** безъ корки приготовляются въ каменн. (глиняныхъ) чашкахъ (terrines): см. ниже.

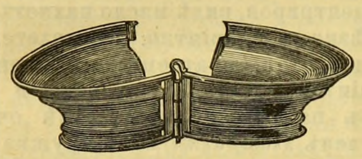


Рис. 1-й. Разъемная форма для п.

П. *съ коркою.* Въ **п.** съ коркою послѣдняя или окружаетъ начинку со всѣхъ сторонъ, или-же только покрываетъ ее сверху. Въ первомъ случаѣ тѣсто, образующее корку, или вылѣпляется, какъ въ пирогахъ, руками вокругъ начинки, или-же выстилается внутри паштетн. формы, которая затѣмъ наполняется начинкою. Формы для **п.** могутъ б. круглыя (цилиндрическія) или четыреугольныя, каменныя (глазированныя внутри) или металлическія; съ этою цѣлью м. б. употреблены кострюли—каменныя или изъ бѣл. желѣза. Если формы съ перехватами или съ тиснен. узорами внутри, то онѣ д. б. разъемныя (рис 1-й). **П.,** покрытые тѣстомъ только сверху, пекутся въ каменн. или металлич. чашкахъ или блюдахъ (стр. 421, рис. 6-й или 9-й). Жаръ для **п.** съ коркою д. б. такой-же, какъ и для булокъ (см. **Хлѣбопеченіе**), иногда нѣсколько меньше; время печенія = 1—$1^1/_2$—2 часа, рѣдко менѣе или болѣе: смотря по величинѣ **п.** Достаточно пропеченный **п.** долженъ *легко* прокалываться иглою, которою зашиваютъ птицъ (стр. 422). Чтобы при печеніи пары могли выходить, въ серединѣ тѣстян. покрышки дѣлается обыкновенно небольш. отверстіе (въ пятикопѣечн. монету), маскируемое какими-нибудь украшеніями изъ тѣста.—Примѣромъ **п.** съ коркою, приготовляемаго безъ помощи формы, можетъ служить слѣдующ. **Телячій п.** Нарѣзать продолговат. (или квадратн.) ломтиками 2 ф. мягк. телятины (лучше всего изъ задн. части), $^1/_2$ ф. мягкой-же сыр. ветчины и $^1/_2$ ф. солен. свин. сала. Изъ телятины и ветчины слѣд. удалить жиръ, жилы и пр., и, для мягкости, ихъ лучше предварительно выбить; съ свин. сала снять кожу. Куски телятины подрумянить въ топл. салѣ на хорош. огнѣ въ теченіи 7—8 мин.; приправить, затѣмъ, солью и перцемъ (по вкусу), примѣшать ломтики ветчины и сала и еще продержать на огнѣ 2—3 мин.; снять, посыпать петрушкой и отложить въ сторону. Телятину можно и не подрумянивать, вмѣсто сырой ветчины употреблять вареную; въ так. случаѣ куски телятины лучше нашпиговать (довольно густо) толст. кусочками свин. сала и приправить перцемъ и солью (по вкусу); прибавленіе къ телятинѣ извѣстн. количества говядины дѣлаетъ **п.** вкуснѣе. Кромѣ того, изъ телятины-же, ветчины и сала приготовить 2 ф. мелко рублен. фарша (на это могутъ итти обрѣзки), растолочь фаршъ въ ступкѣ и смѣшать его (тщательно) съ нѣскольк. столов. ложками приправленной солью и перцемъ смѣси изъ 2 част. рублен. обваренныхъ грибовъ (напр. шампиньоновъ) и 1 ч. рубл. лука и шалота (см.). Приготовивъ сказанн. образомъ начинку, взять $1^1/_2$ ф. (1 ф. 48 зол.)—$1^3/_5$ ф. (1 ф. 58 зол.) тѣста, отдѣлить изъ него $^1/_5$ ч. для покрышки; остальное тѣсто раскатать въ продолговат. четыреугольникъ, толщиною въ гусиное перо (или мизинецъ); середину раскатанн. тѣста покрыть одною третью фарша; на фаршъ разложить въ перемежку половину ломтиковъ телятины, ветчины и свин. сала; затѣмъ—вторую треть фарша, потомъ вторую половину ломтиковъ телятины, ветчины и сала и, наконецъ, послѣдн. треть фарша. Кажд. слой наложенной начинки слегка придавливать, чтобы не оставалось пустотъ, которыя особенно легко образуются внизу у краевъ. Сам. верхній слой фарша можно (для сочности) покрыть тонк. ломтиками свин. сала, приправленными лавров. листомъ. Загнуть тѣсто, со всѣхъ четырехъ сторонъ, вокругъ начинки и поверхъ послѣдней склеить края тѣста (смочивъ ихъ) накрестъ. Оставленную $^1/_5$ ч. тѣста раскатать также тонко, обрѣзать ее по формѣ **п.** и покрыть ею **п.** сверху (чтобы хорошо пристала,—смочить завороченныя на верху **п.** края тѣста). Покрышку разрисовать концомъ ножа или украсить полосками тѣста; смазать желткомъ, немного разведеннымъ водою; сдѣлать въ серединѣ крышки небольш. отверстіе (для выпуска паровъ) и поставить въ печь на $1^1/_2$ часа (черезъ $^1/_4$ час. прикрыть листомъ бѣлой бумаги). Вынувъ изъ печи, влить въ отверстіе крышки нѣсколько ложекъ густ. мясн. соуса, который м. б. приготовленъ изъ остатковъ телятины, ветчины и сала: раздробивъ кости, нарѣзавъ кожу съ свин. сала и пр., прибавить ломтики нѣскольк. морковокъ и одной или двухъ луковицъ, немного лавров. листа и тиміяна, соли и перца по вкусу; подрумянить все въ кострюлѣ, потомъ смочить водою или бульономъ (лучше), варить часа 3, процѣдить и уварить до надлежащ. густоты. Иногда приготовленный так. образомъ соусъ примѣшивается (тщательно) уже съ сам. начала къ фаршу, которымъ начиняется п. Корку можно приготовлять и так. образомъ: отдѣливъ $^1/_5$ на крышку, изъ остальн. тѣста сдѣлать шаръ, положить шаръ на желѣзн. листъ, въ серединѣ его сдѣлать пальцемъ ямку и, постепенно углубляя и расширяя ямку, придать ей ту форму, а тѣсту ту толщину, которыя нужны для п.; дно ямки выдавливается и выравнивается тыломъ руки, сжатой въ кулакъ, а края по немногу истончаются и вытягиваются къ верху сложенными пальцами; при этомъ слѣд. заботиться, чтобы края внизу, у основанія, были тоньше, чѣмъ вверху, такъ такъ они въ этомъ мѣстѣ впослѣдствіи утолщаются. Вытянувъ края до желаемой высоты, п. начиняютъ, какъ сказано, и края вверху загибаютъ на начинку, которую они, однако, должны прикрывать только отчасти; послѣ этого остается только прилѣпить тѣст. крышку. Сажать п. въ печь вмѣстѣ съ желѣзн. листомъ, на которомъ онъ приготовленъ. Гораздо удобнѣе вылѣпливать корку въ паштетной формѣ: отдѣливъ отъ тѣста $^1/_5$—$^1/_4$ ч. на покрышку, остальное тѣсто раскатать до толщины гусин. пера или мизинца и, смазавъ форму внутри масломъ, выстлать тѣстомъ всю внутренность формы; наложить въ описанн. порядкѣ начинку и и наклеить (защипывая) покрышку изъ тѣста; для этой цѣли тѣсто у всѣхъ краевъ должно нѣсколько (на $^1/_2$—$^3/_4$ дюйма) возвышаться надъ формою и заворачиваться немного внутрь (надъ начинкою). Если форма не имѣетъ перехвата или узоровъ, то испеченн. п. легко вываливается изъ нея (осторожно); въ противномъ-же случаѣ форма д. б. разъемная (рис. 1-й). Иногда корка п. печется отдѣльно отъ начинки и наполняется послѣднею только тогда, когда уже готова. Выложивъ, какъ сказано, форму внутри тѣстомъ, наполнить ее мукою (или отрубями или овсомъ), покрыть тѣстян. крышкою, смазать разведенн. желткомъ и поставить въ печь на $^1/_2$—$^3/_4$ часа. Когда тѣсто испеклось, подрѣзать ножемъ крышку, оставивъ кромку; высыпать муку (отруби или овесъ) и осторожно вынуть изъ формы всю корку; обчистить внутренность отъ муки кисточкою, смазать снаружи и внутри разведенн. желткомъ; просушить въ печи въ теченіи 4 мин. и наполнить заранѣе приготовленною начинкою (горячею) или какимъ-либо рагу. Так. образомъ приготовляется, напр., **paté á la financière:** готовая корка наполняется рагу á la financière (см. **Рагу**) и покрывается своею крышкою.—**Примѣръ свинаго п.,** покрытаго тѣстомъ только вверху. Смазать внутренность блюда для запеканія (стр. 421, рис. 6-й) или каменн. чашки масломъ, посыпать дно щепоткою мелко нарубленн. луковицы и нѣск. шалотъ, положить слой нарѣзаннаго ломтями и приправленн. перцомъ и солью сыр. картофеля; затѣмъ—слой изъ тонк. ломтиковъ свинины (по возможности изъ мягк. частей, безъ жира и жилъ), слегка выбитыхъ; снова посыпать смѣсью лука и шалотъ и все прикрыть ломтиками приправленнаго, какъ сказано, сыр. картофеля (д. въ серединѣ возвышаться горкою); облить мясн. соусомъ; облѣпить края блюда (или чашки) полоскою тѣста, наложить крышку изъ тонко раскатаннаго тѣста, придавить ее къ смоченн. полоскѣ тѣста на краяхъ блюда и обрѣзать кругомъ излишекъ, такъ, однако, чтобы края крышки немного выступали за края блюда. Разрисовать ножемъ, украсить, смазать разведенн. желткомъ; печь въ теченіи 1 часа. Сервируютъ подобн. п., конечно, въ той посудѣ, въ которой они приготовлены. На рис. 2-мъ показанъ готовый п.—Однимъ изъ приведенныхъ способовъ приготовляются всѣ возможные п., названія и качества которыхъ измѣняются отъ употребленн. начинки.—**П. бараній** приготовляется, какъ описанный выше п. изъ свинины, съ тою только разницею, что, прежде наложенія нижн. слоя картофеля, дно блюда выстилается тонк. ломтиками свин. сала. Баранину можно предварительно отварить; вмѣсто картофеля, употребить отваренный въ бараньемъ бульонѣ (разсыпчато) рисъ, а дно блюда выстлать не саломъ, а рисомъ-же, смѣшаннымъ съ ломтиками варен. ветчины; въ так. случаѣ мясн. соусъ для п. можетъ б. приготовленъ изъ бараньяго отвара.—**П. изъ бекасовъ:** такъ-же, какъ изъ куропатокъ (см. ниже), но къ фаршу здѣсь примѣшиваются рубленыя (и хорошо вымытыя) внутренности птицы.—**П. изъ ветчины.** $1^1/_4$ ф. вареной ветчины и $1^1/_4$ ф. сырой телятины изрубить мелко, примѣшать $2^1/_2$ ф. нарѣзанн. свин. сала и снова старательно изрубить; затѣмъ, постепенно прибавивъ 3 яйца и $^1/_2$ стак. воды и приправивъ пряностями (перцемъ, рубл. лукомъ, шалотами и т. п., но безъ соли), хорошенько все истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито. Выстлавъ форму тѣ-

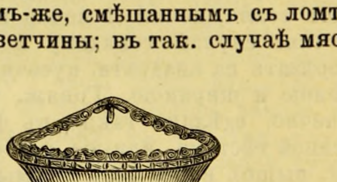


Рис. 2-й. **П.,** приготовленный въ каменной чашкѣ.

стомъ, положить на дно ея слой приготовл. сказанн. образомъ фарша, затѣмъ слой изъ нарѣзанн. квадратн. кусочками варен. ветчины и свин. сала, приправленнаго перцемъ, оч. мелко нарубленн. шалотами, петрушкою и двумя или тремя щепотками также размельченн. тиміяна и лавров. листа; потомъ второй слой фарша, опять куски ветчины и сала, третій слой фарша и т. д.—на сам. верху слой фарша; покрыть крышкою изъ тѣста и печь. Вынувъ изъ печи, влить 1 стаканъ хорош. мадеры или мясн. соуса. Этотъ **п.** можетъ б. приготовленъ и безъ формы—какъ показанный выше телячій **п.**—**П. говяжій** (англ. beef-steak pie). 3 ф. огузка или, еще лучше, филея, повисѣвшаго нѣсколько дней, но вполнѣ свѣжаго, разрѣзать на куски въ 3 дюйма длиною и 2 дюйма шириною (у кажд. куска можно оставить *немного* жира); разложить послойно въ запек. блюдѣ или чашкѣ, приправляя кажд. слой солью и перцемъ (если желаютъ, также рублен. грибами, луковицами и т. п.),—такъ, чтобы средн. часть возвышалась горкою; прилить воды (еще лучше — бульона или говяж. соуса) до половины блюда; покрыть, какъ сказано у свинаго **п.** (см. выше), крышкою изъ тѣста, украсить ее вырѣзками изъ остатковъ тѣста, сдѣлать въ серединѣ отверстіе, смазать разведенн. желткомъ и поставить въ печь часа на $1^1/_2$. На рис. 2-мъ готовый **п.** Для говяж. **п.** могутъ идти куски изъ остатковъ ростбифа или варен. говядины; необходимо только, чтобы они были достаточно мягки. **П.** гораздо вкуснѣе, если къ говядинѣ примѣшать теляч. почки (1 почка на 1 ф. мяса); въ так. случаѣ говядину и почки лучше разрѣзать на квадратн. кусочки въ 1 дюйм. длиною и шириною. Говяж. **п.** можетъ б., конечно, сдѣланъ также въ формѣ, выложенной тѣстомъ, или-же, подобн. телячьему (см. выше), вовсе безъ формы.—**П. изъ голубей.** 3—4 голубя; разрѣзать каждаго на 4 части, подрумянить куски въ теченіи нѣск. минутъ на хорош. огнѣ въ кострюлѣ съ масломъ или топл. свин. саломъ, приправленнымъ рубл. луковицою; $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сол. свин. сала съ прорѣзью ветчины (изъ грудинки) нарѣзать тонк. ломтиками и приправить перцемъ. Выстлавъ форму тѣстомъ, покрыть дно ломтиками сала; затѣмъ положить куски голубей, выполнивъ промежутки и прикрывъ ломтиками-же сала; полить $^3/_4$—1 стак. мясн. соуса, покрыть крышкою изъ тѣста; печь около 1 часа (не въ оч. горячей печи). *Или* (по англійски): выстлать дно запекальн. блюда квадр. кусочками (около 3 дюйм. въ сторонѣ) изъ $1^1/_2$ ф. мягк. говядины, приправленными солью и перцемъ; очистивъ, какъ слѣдуетъ, 3 голубей, натереть внутренность ихъ перцемъ и положить внутрь каждаго по $2^1/_2$ лота масла; расположить голубей поверхъ говядины и прикрыть каждаго тонк. ломтемъ ветчины, облить все 4 взбит. яичн. желтками и наполнить блюдо до половины хорош. мясн. соусомъ; покрыть крышкою изъ тѣста и поставить въ печь на $1^1/_4$ часа.—**П. изъ гуся**—какъ изъ индѣйки (см. ниже).—**П. изъ жаворонковъ:** такъ-же, какъ изъ куропатокъ, при чемъ внутренность кажд. жаворонка набивается фаршемъ. — **П. изъ зайца.** Освободивъ задн. часть зайца отъ костей, жилъ и пр., нашпиговать куски ея толст. кусочками свин. сала, приправить солью, перцемъ, мелко рублен. шалотами, петрушкою, двумя—тремя щепотками размельченн. тиміяна и лавров. листа. Изъ мякоти передн. части зайца, такого-же количества телятины, печенки и крови зайца приготовить фаршъ: мелко изрубить, прибавить кусочки свин. сала (столько-же, сколько зайца), еще хорошенько изрубить, приправить солью, перцемъ, небольш. количествомъ терт. мускатн. орѣха, тиміяна и лавр. листа въ порошкѣ, примѣшать 2 или 3 яйца; все старательно истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито. Выстлать форму тѣстомъ и начинить ее въ слѣдующ. порядкѣ: слой фарша, рядъ кусковъ зайца, слой фарша, рядъ кусковъ зайца; въ самомъ верху слой фарша, покрытый тонкими широк. ломтями свин. сала и однимъ лавров. листомъ. Покрыть тѣстян. крышкою (отверстіе посрединѣ), смазать развед. желткомъ; печь часа 2, если нужно прикрывая бумагою.—**П. изъ индѣйки**—какъ изъ куръ.—**П. изъ куропатокъ.** Очистить, какъ слѣдуетъ, 2 куропатокъ; вынуть кости (см. **Галантинъ**), нашпиговать пупокъ свин. саломъ, приправленнымъ какъ въ предыдущ. случаѣ. Приготовить фаршъ изъ $1^1/_4$ ф. мягк. телятины безъ жира и $1^1/_4$ ф. свин. сала тѣмъ-же способомъ и съ тѣми-же приправами, какъ и для **п.** изъ зайца, съ тою только разницею, что здѣсь во время толченія, кромѣ яицъ, прибавляется около $^1/_2$ стакана воды (или бульона). Выстлать форму тѣстомъ, выложить дно и бока внутри тонк. ломтями свин. сала и затѣмъ слоемъ фарша, помѣстить въ середину куропатокъ, начиненныхъ тѣмъ-же фаршемъ и обложенныхъ снаружи нѣскольк. длинн. кусочками свин. сала (толщиною въ мизинецъ), выполнить и прикрыть все фаршемъ; наклеить тѣстян. крышку и поставить въ печь. Когда **п.** готовъ и вынутъ изъ формы, влить въ отверстіе нѣсколько столов. ложекъ соуса, сваренн. на бульонѣ изъ костей и друг. остатковъ куропатокъ. **П.**, конечно, б. вкуснѣе, если начинку приправить трюфелями:

приготовивъ трюфели *въ кострюлѣ* (см. **Трюфели**), вырѣзать изъ нихъ шарики въ видѣ оливокъ; обрѣзки мелко изрубить и смѣшать съ фаршемъ, а шарики и ломтики трюфелей помѣстить частью въ начинку для наполненія куропатокъ и частью въ фаршъ, окружающій куропатокъ. — **П. изъ куръ.** Больш. хорошо откормленн. (молодую) курицу обчистить, выпотрашить; удалить изъ нея кости (какъ въ предыдущ. случаѣ), пупокъ и печенку и отложить ихъ въ сторону. Изъ 1 ф. телятины (задн. часть) и 1 ф. свин. сала (безъ кожи) приготовить такой-же фаршъ, какъ для **п.** изъ куропатокъ (но безъ воды). Мясо курицы нашпиговать свин. саломъ, приправленнымъ, какъ для **п.** изъ зайца. Выстлавъ форму тѣстомъ, положить на дно слой фарша въ $^3/_4$ дюйма толщиною, затѣмъ— курицу, обложенную фаршемъ; посыпать солью, перцемъ, лавров. листомъ и тимьяномъ; опять слой фарша, поверхъ котораго ломоть свин. сала въ $^1/_2$—$^3/_4$ пальца толщиною и 1 лавр. листъ. Приклеить тѣстян. покрышку, сдѣлать въ серединѣ ея отверстіе, смазать развед. желткомъ (или взбитымъ яйцомъ); поставить въ печь часа на 2 (если румянится слишкомъ, — прикрыть смоченн. бумагою). Первую тѣст. крышку можно покрывать второю — болѣе тонкою, для чего первая крышка слегка смачивается. Черезъ $^1/_2$ часа послѣ выхода **п.** изъ печи влить въ отверстіе его соусъ, приготовленный так. образомъ: положить въ кострюлю разрѣзанные на куски пупокъ, шею, печенку и кости курицы, равно какъ и снятую съ свин. сала кожу (также разрѣзанную на куски), 2 теляч. ножки, 1 луковицу, нашпигованную двумя гвоздичками, 4$^1/_2$ зол. соли, 7 зол. петрушки, по щепоткѣ перца, тимьяна и лавров. листа; облить все 6—7 стакан. бульона; вскипятивъ, снять пѣну и варить на легк. огнѣ (едва кипитъ) до тѣхъ поръ, пока вполнѣ не разварится кожа съ свин. сала; процѣдить сквозь сито. *У насъ* **п.** изъ куръ или индѣйки обыкновенно дѣлается нѣсколько иначе: откормленн. курицу или $^1/_2$ индѣйки разрѣзать на части (не вынимая костей), какъ показано на рис. 8-мъ ст. **Куры** (стр. 418), положить въ кострюлю съ 2 стол. ложками масла, приправить солью, перцемъ, лавров. листомъ, петрушкою, 1 луковицою и 2 стол. ложками уксуса, облить 1—1$^1/_2$ стак. воды или бульона ($^1/_2$ стак. воды можно замѣнить виномъ) и тушить подъ крышкою на легк. огнѣ до мягкости. Приготовивъ сказанн. выше образомъ фаршъ, выстлать форму тѣстомъ, уложить въ ней фаршъ и куски курицы послѣдовательн. рядами, залѣпить тѣстян. крышкою и печь въ теченіи 1 часа. Соусъ для **п.** приготовить изъ оставшагося и процѣженнаго курин. отвара. *Куриный* **п.** *по англійски.* Съ одной курицы или 2 больш. цыплятъ, выпотрошенныхъ и приготовленныхъ, какъ слѣдуетъ, снять кожу; разрѣзать ихъ на части, какъ въ предыдущ. случаѣ. Сварить 3 яйца въ крутую и разрѣзать ихъ кружечками. Для фарша смѣшать вмѣстѣ 15 зол. нарѣзанн. ветчины и 22 зол. отдѣльно нарубленн. почечн. сала (говяжьяго); приправить цедрою отъ лимона, чайн. ложкою хорошо размельченн. смѣси изъ тимьяна, шалфея, мяты, майорана, кудряв. капусты (*савой*—см. **Капуста** стр. 301) и базилика (всѣ эти травы д. б. сушеныя), солью и перцемъ по вкусу и небольш. количествомъ толчен. мускатн. цвѣта; старательно смѣшать съ 44 зол. хлѣбн. (изъ булки) крошекъ и затѣмъ все истолочь въ ступкѣ; прибавить 2 взбитыхъ и процѣженныхъ сыр. яйца и снова все хорошенько перемѣшать. На дно запекальн. блюда (см. говяжій **п.**) положить рядъ кусковъ курицы, затѣмъ рядъ ломтиковъ ветчины, далѣе слой фарша, который покрыть рядомъ яичн. кружковъ; послѣ этого опять въ томъ-же порядкѣ — рядъ кусковъ курицы, рядъ ломтиковъ ветчины и т. д. до верху; кажд. слой пересыпать слегка солью, толчен. перцемъ и мускатн. орѣхомъ; влить около 1—1$^1/_2$ стак. воды или бульона; покрыть блюдо крышкою изъ тѣста (какъ при **п.** изъ свинины—см. выше), смазать развед. желткомъ; печь 1$^1/_4$—1$^1/_2$ часа. Когда **п.** готовъ влить въ отверстіе крыщки соусъ, сваренный изъ остатковъ курицы: кожу, потроха и друг. остатки курицы, 1 луковицу, немного соли, перца, лавров. листа и мускатн. цвѣта положить въ кострюлю, облить небольш. количествомъ воды и тушить около 1 часа, процѣдить. — **П. изъ раковъ.** Изъ 60 варен. больш. раковъ вынуть шейки и ножки; въ 2$^1/_2$ стак. молока (или сливокъ) отварить 1 стак. зелен. сушен. горошка. Смазавъ запекальн. блюдо или чашку масломъ и посыпавъ его сухарями, положить въ него послойно: сначала горошекъ, потомъ раков. шейки и ножки, далѣе рыбн. фаршъ (см. ниже—**п.** рыбные); снова слой горошка, слой раков. шеекъ и ножекъ, слой фарша и т. д. до верху. Наклеить тѣст. покрышку (какъ при **п.** изъ свинины—см. выше), смазать развед. желткомъ; печь 1 часъ. Подавать съ соусомъ: 2$^1/_2$ стак. говяж. бульона, 1 стол. ложку муки, 1 стол. ложку раков. масла (см. **Раки**) вскипятить; прибавить нѣсколько ломтиковъ лимона (безъ зеренъ) и, если желаютъ, $^1/_2$—1 стак. сливокъ; еще разъ вскипятить. — **Паштеты рыбные.** Фаршъ: 1 ф. очищенн. отъ кожи и костей рыбы (чаще всего щуки) мелко изрубить, истолочь и приправить солью, прост. и англ. перцемъ (по вкусу); взбить 3—4 яйца, положить на сковороду съ ½ стол. ложки масла, въ которомъ поджарено ½ рубл. луковицы; подержать на легк. огнѣ, постоянно мѣшая, пока яица слегка свернутся; смѣшать все хорошенько съ ½ пятикоп. франц. булки, предварительно смоченной въ молокѣ и выжатой, 1½ стол. ложк. масла, ½ стак. бульона, 1 сыр. яйцомъ, маленьк. щепоткою терт. мускатн. орѣха и солью (по вкусу); снова истолочь и протереть сквозь сито. Если желаютъ, въ фаршъ можно прибавить трюфелей (см. п. изъ куропатокъ). **П.** *изъ лососины.* На 2 ф. лососины взять 1½ ф. сказанн. рыбн. фарша; выстлавъ форму тѣстомъ, положить на дно слой фарша, потомъ рядъ ломтиковъ лососины, посыпать перцемъ, солью, петрушкою и мускатн. орѣхомъ; опять слой фарша, рядъ ломтиковъ лососины и т. д. до верху; наклеить тѣст. покрышку, которую можно прикрыть еще второю болѣе тонк. крышкою изъ тѣста (какъ при п. изъ куръ). Смазать разведенн. желткомъ и печь около 1 часа. Сервировать съ бѣл. рыбн. соусомъ. **П.** *изъ налима.* Въ 2 стол. ложкахъ масла поджарить 2 ф. рыбы, нарѣзанной ломтями, вмѣстѣ съ 1 рублен. пореемъ и 1 рубл. сельдереемъ; когда рыба почти готова, прибавить ⅓ стак. стол. вина, ломтики изъ ½ лимона и немного воды, вскипятить на хорош. огнѣ. Въ показанный выше рыбн. фаршъ примѣшать мелко рубл. отваренн. печенку изъ налима. Выстлать форму тѣстомъ, наполнить ее рыбою и фаршемъ и печь, какъ при п. изъ лососины. Сервировать или съ бѣл. рыбн. соусомъ, или-же съ соусомъ, приготовленнымъ изъ оставшагося отвара рыбы: подкислить лимонн. сокомъ, прибавить ½ стол. ложки муки, поджаренной въ 1 ложкѣ масла (лучше масла съ сардельками—см. **Сардельки**), вскипятить. **П.** *изъ остатковъ варен. рыбы:* нарѣзавъ рыбу на куски (безъ костей), выложить ими дно запекальн. блюда, посыпать солью и перцемъ; затѣмъ слой хлѣбн. (бѣл.) крошекъ, приправленныхъ крошен. петрушкою и терт. мускатн. орѣхомъ; снова рядъ кусковъ рыбы, слой хлѣбн. крошекъ и т. д.; послѣдній, сам. верхній, слой изъ хлѣбн. крошекъ, слегка поджаренныхъ (пока потемнѣютъ), замѣняетъ тѣст. покрышку; прежде наложенія этого верхн. слоя, полить начинку небол. количествомъ растопленн. масла или бѣл. соуса; печь ¼—½ часа. **П.** *изъ угря* м. б. приготовленъ, какъ изъ налима, или-же *по англійски:* 1 ф. очищенн. и вымыт. угря нарѣзать кусочками дюйма въ 2 длиною; покрыть дно запекальн. блюда рыбн. фаршемъ (см. выше), положить на фаршъ куски рыбы, посыпать солью и перцемъ (по вкусу), 1 рубл. шалотомъ, рубл. петрушкою и маленьк. щепоткою терт. мускатн. орѣха; полить сокомъ изъ ½ лимона; наклеить тѣст. крышку, смазать развед. желткомъ, испечь (около 1 часа); вынувъ изъ печи, влить въ отверстіе покрышки около ¾ стакана горяч. соуса бешамеля (см. **Соусы**).—**П. изъ рябчиковъ**—какъ п. изъ куропатокъ.—**П. изъ свинины**—см. выше (стр. 1111). — **П. изъ телятины**—см. выше (стр. 1110).—**П. изъ утокъ**—какъ изъ куръ.—**П. изъ цыплятъ**—какъ изъ куръ; 2 больш. цыпленка замѣняютъ 1 больш. куру.

Холодные **п.** *безъ корокъ.* Больш. часть приготовленныхъ показанн. выше способами п. съ корками (особенно если корка окружаетъ начинку со всѣхъ сторонъ) м. б. употребляемы въ холодн. видѣ и сохраняться (въ прохладн. мѣстѣ) въ теченіи извѣстн. времени, преимущественно тѣ изъ нихъ, въ которые входитъ ветчина. Но спеціально холодн. п. приготовляются особ. образомъ—безъ тѣст. обложки и въ особо для того фабрикуемыхъ каменн. банкахъ или чашкахъ съ крышками (terrines), на подобіе тѣхъ, которыя употребл. для консервовъ; иногда также въ формахъ изъ бѣл. желѣза, въ родѣ показанной на рисункѣ 3-мъ.—Представителемъ всѣхъ друг. п. этого рода можетъ служить знаменит. **Страсбургскій пирогъ,** который приготовляется слѣдующ. образомъ. Печенки изъ откормленныхъ для этой цѣли гусей (см. **Откармливаніе**—стр. 1015) хорошенько обчистить, вымыть, положить въ миску, посыпать небол. количествомъ тонко истолченн. бѣл. перца, облить молокомъ и оставить мокнуть на 24 часа, перемѣняя въ теченіи этого времени молоко нѣсколько разъ. Вынувъ печенки, нашпиговать ихъ продолговат. четвероугольн. кусочками трюфелей, положить въ кострюлю съ небол. количествомъ кор. масла, тушить (на легк. огнѣ) нѣкот. время; вынувъ, дать обсохнуть и простыть. Подрумянить въ маслѣ, приправленномъ солью и пряностями (перцемъ, мускатн. орѣхомъ, лавр. листомъ и т. п.), нѣсколько маленьк. кругл. трюфелей и, давъ имъ стечь и просохнуть на ситѣ, нарѣзать, смѣшать ихъ съ мясомъ изъ куриныхъ грудинокъ, съ шампиньонами, небольш. количествомъ шалота, порея и эстрагона; все это оч. мелко изрубить; прибавить хорошо истолченн. свин. сала и телячьихъ мозговъ, посолить, полить трюфельн. масломъ (см. **Трюфели**) и тщательно протереть сквозь сито: это фаршъ,

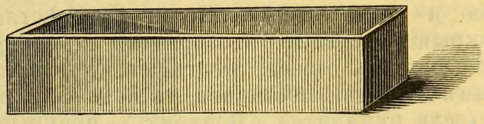


Рис. 3-й. Форма изъ бѣл. желѣза для холодн. п.

Натереть внутренность каменн. чашки свин. саломъ, выстлать дно ея тонко нарѣзанными ломтиками свин. сала; на послѣднее положить слой фарша, посыпать его терт. пармезаномъ; затѣмъ наполнить чашку печенками, нашпигованн. трюфелями (см. выше), выполняя всѣ промежутки фаршемъ и оставивъ вверху свободное пространство на палецъ отъ краевъ. Въ самомъ верху д. б. тонкій слой фарша, который, поливъ п. трюфельн. эссенціею (см. **Трюфели**), покрываютъ тонк. ломтями свин. сала. Закрывъ чашку плотно крышкою, поставить п. въ горяч. печь, въ которой держать до тѣхъ поръ, пока фаршъ перестанетъ прилипать къ воткнутой въ п. соломинкѣ. Когда п. остылъ, залить его сверху (на палецъ толщиною) топлен. свин. саломъ, накрыть крышкою, заклеить края бумагою. Приготовители страсбургск. пироговъ держатъ свои рецепты, конечно, въ секретѣ; притомъ каждый изъ нихъ болѣе или менѣе видоизмѣняетъ эти рецепты, а потому здѣсь приведены только приблизительн. пропорціи. Дешевле и доступнѣе для всякаго слѣдующ. *подражаніе страсб. пирогу*. 6 гусин. печенокъ отмочить въ водѣ въ теченіи 12 час.; давъ стечь и просохнуть, возможно мелко изрубить; 60 зол. мягк. говядины (безъ жира) и 60 зол. свинины сварить въ подсоленой водѣ и точно также мелко изрубить. Старательно смѣшать все съ 30 зол. истолченныхъ сарделекъ (предварительно вымоченныхъ), 12-ю толчеными-же больш. булочн. сухарями, 6 сыр. яйцами, съ достаточн. для приправы количествомъ (по вкусу) рубл. луковицъ, соли, перца и 2—3 стол. ложками гусин. жира. Можно также прибавить трюфелей. Смѣсь протереть сквозь тонк. сито, наполнить ею смазанн. внутри гусин. жиромъ чашку (соотв. величины), накрыть и печь (въ не оч. жаркой печи) до готовности (указанн. выше проба соломинкою); когда остынетъ, залить сверху гус. жиромъ. Въ случаѣ нужды, сардельки можно замѣнить не оч. солеными селедками (также вымоченными).—Еще дешевле п. **изъ телячьей печенки.** Печенку хорошо кормлен. теленка изрубить мелко, удаливъ предварительно всѣ тверд. части (кожицу, жилы и пр.), приправить солью, прост. и англ. перцемъ, терт. мускатн. орѣхомъ, рубл. луковицею, петрушкою, тимьяномъ и, если желаютъ, трюфелями; смѣшать съ 2 желтками, мякотью булки, въ кулакъ величиною, предварительно смоченною въ тепл. молокѣ (или бульонѣ), и 1 ф. очень мелко изрубл. свин. сала (хорошо прибавить немного мозговъ); все снова изрубить, истолочь и протереть сквозь сито. Выстлавъ чашку тонк. ломтями свин. сала, наполнить ее приготовленн. смѣсью, покрыть такими-же ломтями свин. сала, потомъ листикомъ бѣл. бумаги и, наконецъ, крышкою чашки; поставить въ кострюлю, наполненную кипяткомъ на столько, чтобы вода не могла попадать въ чашку съ п.; кипятить въ теченіи 4 ч., подбавляя въ кострюлю воду по мѣрѣ надобности. Дать остыть въ кострюлѣ вмѣстѣ съ водою. Можно печь п. и въ печи, но онъ не будетъ такъ нѣженъ.—Оч. вкусенъ хол. п. **изъ зайца.** Приготовивъ зайца, какъ сказано при горячемъ п. (стр. 1112), куски задн. части зайца нашпиговать, какъ указано тамъ-же, и подрумянить (10 минутъ) въ 7 зол. масла. Изъ мяса передн. половины, печенки и крови зайца, $^3/_4$ ф. мягк. телятины и $1^1/_4$ ф. предварительно размельченн. свин. сала (безъ кожи) приготовить фаршъ тѣмъ-же способомъ и съ тѣми-же приправами, какъ и при горяч. п. (стр. 1112), но яйцы замѣнить 1 стак. хорош. бульона. Расположить все въ чашкѣ слѣдующ. образомъ: слой фарша толщиною въ $^3/_4$ дюйма, слой кусковъ зайца, опять слой фарша, слой кусковъ зайца и, наконецъ, третій слой фарша; кажд. слой фарша слегка посыпать солью, перцемъ, мускатн. орѣхомъ и лавр. листомъ. Сверху всего оч. тонк. ломтики свин. сала и 1 больш. лавр. листъ. Закрывъ крышкою, поставить въ кострюлю съ кипяткомъ (какъ въ предыдущ. случаѣ) и кипятить на легк. огнѣ (едва кипитъ) около 3 час.: готовность испробовать соломинкою (см. выше) или шпиговальною иглою. Дать остыть въ кострюлѣ съ водою; остывшій п. залить топл. свин. саломъ.—Точно такимъ-же образомъ приготовл. хол. п. изъ любой дичи: *куропатокъ, рябчиковъ* и т. п., а также изъ *кроликовъ*. Различн. сорты дичи можно смѣшивать, напр. зайца съ куропатками.—Хол. п. **изъ индѣйки или гуся.** Фаршъ приготовить такимъ-же образомъ, какъ и въ предыдущ. случаѣ, изъ 58 зол. мягк. телятины, $1^1/_4$ свин. сала и обрѣзковъ индѣйки или гуся и 1 стак. бульона. Освобожденную отъ костей птицу нашпиговать свин. саломъ, какъ курицу для горяч. п. изъ куръ (стр. 1113). Дно чашки выстлать слоемъ фарша въ $^3/_4$ дюйм. толщиною. Затѣмъ, выполнивъ мѣста, гдѣ вынуты кости, фаршемъ такъ, чтобы послѣдній былъ покрытъ кожею, сжать индѣйку (или гуся) въ форму шара, вложить ее въ чашку и покрыть слоемъ фарша въ $^3/_4$ дюйма толщиною; оба слоя фарша д. б. посыпаны солью, перцемъ, мускатн. орѣхомъ и пр. (какъ въ предыд. случаѣ); поверхъ фарша тонк. ломти свин. сала и небольш. лавровый листъ. Печь и пр., какъ холодн. п. изъ зайца.—Каждый изъ описанн. п. можно, конечно, припра влять трюфелями (см. горяч. п. изъ куропатокъ).— Недорогой хол. п. изъ говядины. Покрыть дно чашки тонк. ломтями мягк. говядины (лучше предварительно выбить); затѣмъ—слой ломтиковъ свин. сала изъ грудины, опять рядъ ломтиковъ говядины, слой свин. сала и т. д.; каждый слой сала слегка посыпать крошен. лукомъ (луковицою), петрушкою, перцемъ и лавр. листомъ. Полить все 1 стол. ложкою очищ. водки и 2 стол. ложками воды (или бульона). Накрыть плотно крышкою; печь въ нежаркой печи до готовности (испытать иглою—см. выше).

Паштеты, извѣстные подъ названіемъ **vol-au-vent.** Приготовить слоен. тѣсто (см. **Тѣсто**), раскатать его въ послѣдн. (шестой) разъ до толщины около 3/4 дюйм. Давъ постоять 5—6 мин., положить тѣсто на пирожн. листъ и, при помощи кострюльн. крышки и т. п., вырѣзать изъ него кругъ требуем. величины. Смазать этотъ кругъ сверху разведенн. желткомъ *(не затрогивая краевъ)* и остр. ножемъ надрѣзать (также по какой-либо кругл. формѣ) въ серединѣ его меньшій кругъ, отстоящій отъ краевъ больш. круга, по крайней мѣрѣ, на 1 дюймъ и проникающій не всю толщу тѣста, а *только до одной трети* ея глубины. Поставить тѣсто въ довольн. горяч. печь на 25—30—50 мин., смотря по величинѣ (если слишкомъ зарумянивается, прикрыть намасл. бумагою). Когда готово, осторожно вынуть серединный кругъ, удалить снизу его и изъ ямки, остающейся послѣ него въ больш. кругѣ, мягк. недопеченное тѣсто. Начинить ямку и покрыть серединн. кружкомъ. Для начинки м. служить: фрикасе изъ курицы (см. **Куры**) и различн. рода рагу, но чаще всего для этой цѣли употребл. фрикадельки (см.), обливаемыя горяч. грибнымъ, мяснымъ или рыбнымъ (если фрикадельки изъ рыбы) соусомъ.

Паяло или паяльникъ—см. **Паяніе.**

Паяльникъ—см. **Паяніе.**

Паяніе—болѣе или менѣе прочн. соединеніе или отдѣльн. кусковъ одного и того-же металла, или же двухъ и болѣе различн. металловъ между собою. Отличаютъ три рода *спайки:* мягкую или слабую, твердую или крѣпкую и самородную. Въ первыхъ двухъ родахъ спайки соединеніе металловъ производится при помощи посредствующаго болѣе легкоплавкаго металла, называемаго *припоемъ*. При самородн. спайкѣ отдѣльн. части данн. металла соединяются между собою безъ всякаго посредства другого посторонн. металла. Самородн. спайка сам. прочная; примѣромъ ея можетъ служить свариваніе желѣза. Спайка припоями тѣмъ менѣе прочна, чѣмъ болѣе температура плавленія спаивающ. металла отличается отъ температуры плавленія спаиваем. металловъ; напр. свинецъ и цинкъ м. спаиваться оловомъ довольно прочно; спаиваніе-же оловомъ серебра или мѣди оч. непрочно.— **Общія правила.** Спаиваем. поверхности металловъ д. б. чисто металлическія, т. е. *вполнѣ* освобождены отъ окисловъ и приставшихъ къ нимъ посторонн. тѣлъ, и возможно сближены м. собою; чѣмъ тоньше слой припоя, помѣщающійся между соединяемыми поверхностями, и чѣмъ чище эти поверхности, тѣмъ прочнѣе спайка. Поэтому, прежде, чѣмъ приступать къ п., слѣд. пригнать поверхности другъ ко другу, очистить ихъ и покрыть ихъ *флюсомъ* или *плавнемъ*, т. е. веществомъ, которое предохраняло-бы ихъ отъ загрязненія во время нагрѣванія (отъ окисленія, осажденія копоти и т. п.). Чистота спаиваем. поверхностей такъ важна, что послѣ очищенія ихъ къ нимъ не слѣд. прикасаться даже пальцами. Полн. неподвижность спаиваем. частей во все время п. и послѣ него до застыванія припоя есть, конечно, необходим. условіе прочности спайки.—**Мягкое или слабое п.** или паяніе при помощи мягкихъ или слабыхъ, т. е. легкоплавк. припоевъ, состоящихъ или изъ чист. олова, или-же изъ сплавовъ этого металла съ свинцомъ и висмутомъ. Вотъ наиболѣе употребительные изъ *мягк. припоевъ: а)* 2 ч. олова и 1 ч. свинца—припой, назыв. *третникомъ; б)* 3 ч. олова и 2 ч. свинца; оба эти припоя оч. часто употребл. жестяниками; *в)* 2 ч. олова и 3 ч. свинца—для спаиванія свинца; *г)* 1 ч. олова и 2 ч. свинца—для п. оловянн. издѣлій; *д)* 1 ч. олова и 3 ч. свинца—для заливанія стыковъ водо-и газопроводн. трубъ и т. п., *е)* 5 ч. олова, 3 ч. свинца и 8 ч. висмута—извѣстенъ подъ именемъ *металла Дарсе; ж)* 1 ч. олова, 2 ч. свинца и 2 ч. висмута. Иногда, какъ припой (сам. слабый), употр. листов. олово. Вообще, чѣмъ больше въ припоѣ олова, тѣмъ онъ слабѣе (легче плавится); наоборотъ, избытокъ свинца дѣлаетъ припой крѣпче (труднѣе плавится). Продаются готов. припои въ видѣ палочекъ или длинныхъ плитокъ. Но, въ случаѣ желанія, ихъ легко приготовить самому, сплавляя нужн. смѣсь металловъ въ желѣзн. ковшѣ (рис. 3-й): прежде всего нагрѣть въ ковшѣ наиболѣе тугоплавкій металлъ, а когда послѣдній достаточно горячъ,—прибавлять, по порядку плавкости, менѣе тугоплавкіе; напр. сначала олово, потомъ свинецъ или сначала олово, потомъ висмутъ и свинецъ. Плавить слѣд. два раза: расплавивъ въ перв. разъ, вылить каплями (сквозь пукъ прутьевъ) въ хол. воду; собравъ застывшія въ водѣ зернышки сплава, снова расплавить ихъ въ ковшѣ и затѣмъ отлить въ формы (желобокъ въ камнѣ, смазанная внутри саломъ вдольная половина газов. трубы, въ случаѣ нужды—расколотый пополамъ стволъ бузины съ вынутою сердцевиною и т. п.). Для плавленія м. служить обыкн. кухонн. огонь. Употребляемые металлы д. б. по возможности чисты и, во всяк. случаѣ, *безъ малѣйшей примѣси цинка,* который дѣлаетъ припой негоднымъ (хрупкимъ). *Плавнями* для мягк. п. обыкновенно служатъ канифоль, нашатырь, деревянн. масло (извѣстное подъ названіемъ галлипольскаго), иногда сало или стеаринъ; для цинка—соляная кислота (ac. muriaticum); для тверд. металловъ (мѣди, латуни, желѣза)—хлорист. цинкъ, приготовляемый раствореніемъ кусочковъ цинка въ соляной кислотѣ: прибавлять цинкъ, пока онъ перестанетъ растворяться; но для употребленія полученный растворъ разводить дождев. водою. *Инструменты* и *орудія* для мягкаго п.: паяльники (рис. 1-й и 2-й), желѣзн. ковшъ (рис. 3-й), паяльныя трубки (рис. 4-й и 5-й), скребки (рис. 6-й), напилки (д. б. чистые и служить только для данн. металла), наждаковая бумага; тиски и клещи для зажиманія или держанія надъ огнемъ спаив. предметовъ; тонк. желѣзн. вязательная проволока—для связыванія ихъ. *Паяльникъ* есть ничто иное, какъ извѣстн. формы (рис. 1-й и 2-й) кусокъ красн. мѣди, прикрѣпленный къ желѣзн. пруту, насаженному на дерев. рукоятку. Мѣдн. наконечникъ паяльника д. б. вполнѣ чистъ и *всегда вылуженъ* (см. **Луженіе**): иначе онъ не будетъ захватывать припоя; чтобы полуда держалась на немъ, нагрѣвать его слѣд. не болѣе того, сколько нужно для расплавленія имъ припоя—не выше темнокрасн. каленія. Нагрѣть паяльникъ можно въ любой печи или жаровнѣ, вкладывая конецъ его между хорошо разожженн. древесн. углями. Существ. паяльники, въ которыхъ сквозь рукоятку проведена газов. трубка, рожекъ которой приспособленъ такъ, чтобы пламя газа могло нагрѣвать мѣдн. наконечникъ паяльника; дѣйствуя краномъ, можно регулировать пламя. *Паяльная трубка* (рис. 4-й и 5-й) замѣняетъ паяльникъ въ тѣхъ случаяхъ, когда употребленіе послѣдняго неудобно или жаръ его недостаточенъ. Чѣмъ мельче работа, тѣмъ меньше д. б. отверстіе наконечника паяльн. трубки; во всяк. случаѣ поперечникъ этого отверстія долженъ быть меньше $^{1}/_{16}$ дюйма. Есть трубки, на которыя м. б. навинчиваемы наконечники съ отверстіями различн. величины (напр. на рис. 5-мъ). Самое употребительн. пламя для паяльн. трубки—пламя обыкн. спирт. лампы; но если спаиваем. предметы нѣсколько крупны, то пламени такой лампы м. б. недостаточно; въ так. случаѣ нужна лампа съ болѣе широкимъ фитильн. отверстіемъ, горюч. матеріаломъ для которой м. служить смѣсь изъ 4 объемовъ древесн. спирта и 1 объема скипидара. Употребл. также пламя газов. рожковъ; оч. жаркое пламя даетъ Бунзенова горѣлка (см. стр. 983). Дуютъ въ паяльн. трубку ртомъ, направляя наконечникъ ея на пламя сбоку, такъ чтобы на работу падала сам. горячая верхняя часть пламени (*е е е* на рис. 1-мъ стр. 963). Дуть слѣд. не сильно, но непрерывно и ровно: для этого нужно научиться дышать во время операціи черезъ носъ. Для мелкой работы паяльн. трубка оч. удобно м. б. замѣнена *паяльною лампою* (стр. 435). *Скребки* (рис. 6-й) служатъ для соскабливанія грязи и потускнѣвш. (окисленныхъ) частей металла; *напилки*—для той-же цѣли и для выравниванія и пригонянія спаив. поверхностей; *наждачная бумага* (см. **Наждакъ**)—для сглаживанія неровностей. Спаивать мягк. припоями можно всѣ вообще металлы; но дѣйствительно прочно соединять ихъ м. только легкоплавк. металлы, такъ какъ разница въ плавкости между ними и тугоплавк. металлами (мѣдь, желѣзо, серебро, золото и пр.) слишкомъ велика (см. выше). Чаще всего мягк. п. употребл. для жести, олова, цинка и свинца. *Примѣръ сам. простой мягк. пайки — двухъ листиковъ жести.* Обчиствивъ, какъ слѣдуетъ, края, подлежащіе спайкѣ, положить ихъ одинъ на другой приблизительно на ширину $^{1}/_{8}$ дюйма и придерживать ихъ плотно на чемъ-либо твердомъ, напр. на скамьѣ. Посыпать швовъ слегка порошкомъ канифоли или нашатыря; затѣмъ, держа въ прав. рукѣ нагрѣт. паяльникъ, а въ лѣвой палочку припоя (напр. третника), водить концемъ паяльника какъ-разъ надъ швомъ, а палочкою припоя прикасаться къ нему, такъ, чтобы плавящійся припой капалъ *маленькими* каплями на швъ. Послѣ этого пройтись (медленно и придавливая) концемъ паяльника по шву, при чемъ успѣвшія застыть капли припоя плавятся и разливаются вдоль шва, проникая между краями его. Удобнѣе—первыми каплями скрѣпить концы и середину шва; потомъ, если, при прохожденіи паяльникомъ вдоль шва, этихъ капель окажется мало, прибавить, гдѣ нужно, еще одну или нѣсколько капель; вообще-же слѣд. помнить, что припоя д. б. только достаточно: чѣмъ тоньше его слой, тѣмъ красивѣе и прочнѣе спайка (см. выше). Какъ плавень, вмѣсто канифоли или нашатыря, можно употреблять упомянут. выше разведенн. растворъ хлорист. цинка, которымъ слегка смазывается швъ. Многіе паяютъ нѣсколько иначе: посыпавъ швъ канифолью или нашатыремъ, водятъ по немъ нагрѣтымъ (не до красна) и *обмокнутымъ* въ ра-

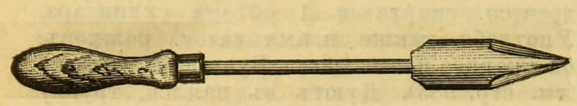


Рис. 1-й. Паяльникъ.

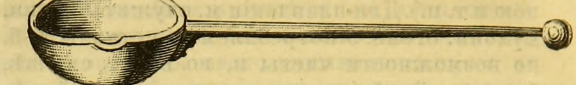


Рис. 3-й. Желѣзн. ковшъ для плавленія припоевъ.

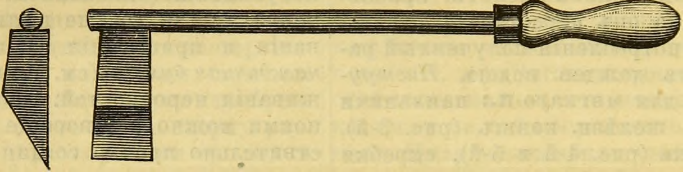


Рис. 2-й. Паяльникъ.

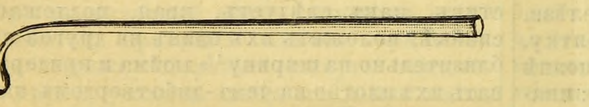


Рис. 4-й. Паяльная трубка.

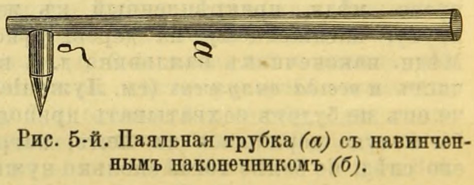


Рис. 5-й. Паяльная трубка *(а)* съ навинченнымъ наконечникомъ *(б)*.

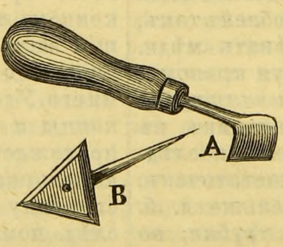


Рис. 6-й. А и В—скребки.

сплавленный (въ ковшѣ) припой концемъ паяльника. По окончаніи пайки спаенный предметъ д. б. оставленъ въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока припой вполнѣ застынетъ и затвердѣетъ; послѣ этого излишекъ припоя спиливается, спайка выравнивается и выглаживается. Такимъ образомъ могутъ быть спаяны, напр., края кольца (см. рис. 5-й—6-й на стр. 702), образующаго стѣнки жест. кострюли. Чтобы припаять дно къ жест. кострюлѣ, его вырѣзаютъ по мѣркѣ изъ листа жести: выправивъ и выгладивъ листъ плоск. молоткомъ (въ родѣ показанныхъ на стр. 701), начертить на немъ циркулемъ кругъ, діаметръ котораго былъ-бы на $^1/_2$ дюйма больше діаметра дна кострюли; затѣмъ внутри этого круга—второй меньшій кругъ, равный по діаметру дну кострюли и, слѣдовательно, отстоящій вездѣ отъ краевъ перваго круга на $^1/_4$ дюйма. По чертѣ перваго (большого) круга обрѣзать листъ ножницами для металловъ (см. рисунки на стр. 804); края вырѣзаннаго круга загнуть вверхъ вплоть до линіи внутр. круга; чтобы загибаніе краевъ шло легче, мѣстами сдѣлать въ нихъ треугольн. вырѣзки (немного не доходя до линіи внутр. круга). Вставить кольцо, образующее стѣнки кострюли; возможно плотно пригнать загибы молоткомъ; запаять какъ показано. Если приходится замѣнить испорченное дно стар. жест. кострюли, то, отрѣзавъ испорч. дно отъ стѣнокъ (сначала пилою или напилкомъ, а потомъ ножницами), выправить стѣнки, вставить ихъ въ приготовленное сказанн. образомъ новое дно и припаять. Чтобы задѣлать небол. дырочку въ кострюлѣ, слѣд. послѣднюю хорошенько вымыть сначала щелокомъ изъ соды, а потомъ чист. водою; обскоблить мѣсто вокругъ дырки, посыпать или помазать плавнемъ и, захвативъ горяч. паяльникомъ немного расплавленн. припоя, запаять. Если дырка велика или нѣсколько небольш. дырокъ расположено близко, то, очистивъ нужное пространство скребкомъ и пр., покрыть его сначала плавнемъ, а потомъ расплавленн. припоемъ; выровнять послѣдній, наложить на него подходящ. заплатку изъ листов. жести, снизу также слегка покрытую плавнемъ; пройтись по заплаткѣ нагрѣт. паяльникомъ. Когда припой подъ заплаткою расплавится (заплатка станетъ плавать), слегка придавить ее и дать застыть въ этомъ положеніи. Тѣми-же способами припаиваются жестян. ручки, втулки, носики и т. п., спаиваются отдѣльн., вырѣзанныя изъ листов. жести части новой жестян. посуды; при этомъ, гдѣ нужно, на краяхъ загибаются кромки. Точно такимъ-же образомъ и при помощи тѣхъ-же припоевъ производится п. свинца или цинка; но при цинкѣ плавнемъ служитъ соляная кислота, разведенная на треть (по объему) дождев. водою; тонк. слоемъ ея покрываются спаиваем. поверхности. Паяльникъ для цинка не долженъ б. ни слишкомъ горячъ, ни оч. долго оставляемъ на одномъ и томъ-же мѣстѣ, такъ какъ цинкъ подъ вліяніемъ излишн. жара (хотя-бы и болѣе низкаго, чѣмъ температура его плавленія) становится хрупкимъ. Для спаиванія слаб. припоями тугоплавк. металловъ (мѣди, латуни, желѣза, золота, серебра и ихъ сплавовъ),—тщательно очистивъ спаиваем. поверхности, покрываютъ ихъ тонк. слоемъ полуды (см. Луженіе), плотно прижимаютъ одну къ другой и нагрѣваютъ по шву паяльникомъ или пламенемъ паяльн. трубки; полуда плавится и спаиваетъ поверхности. Если предметъ не крупенъ, то, вмѣсто паяльника и паяльн. трубки, можно употребить нагрѣтыя до красна кузнечн. клещи, между которыми сжимаются спаиваем. части. ***Или:*** смазавъ поверхности развед. растворомъ хлорист. цинка (см. выше), посыпать ихъ опилками припоя (или, вмѣсто припоя, положить между ними кусочекъ тонк. листов. олова), сжать и нагрѣть паяльн. трубкою. Плавнемъ можетъ служить также стеаринъ, легк. слоемъ котораго (передъ наложеніемъ припоя) покрываютъ слегка нагрѣтыя поверхности. Мягк. припоями (напр. хорош. третникомъ: см. стр. 1116), съ плавнемъ изъ хлорист. цинка, спаиваются, между прочимъ, разломанныя части ювелирн. издѣлій изъ фальшив. серебра; для фальшив. золота припои эти менѣе годны—по причинѣ различія въ цвѣтѣ. — **Твердое или крѣпкое п.** употребл., какъ сказано, для прочн. соединенія тверд. тугоплавк. металловъ (желѣза, стали, мѣди, латуни, серебра, золота и пр.). Паяльникъ уже не годится для тверд. п.: даетъ слишкомъ мало жара. Для мелк. вещей, не болѣе 25 зол. вѣсомъ, употребл. паяльн. трубка, обыкновенно съ спиртов. лампою (стр. 1117). Крупн. предметы паяются на раскаленн. углѣ, жаръ котораго поддерживается раздувальн. мѣхомъ; при п. не оч. крупн. предметовъ мѣхъ съ успѣхомъ м. б. замѣненъ *опахаломъ* изъ гусин. перьевъ (рис. 7-й). Каменн. уголь дешевле, но содержаніе въ немъ сѣры дѣлаетъ его негоднымъ для желѣ-

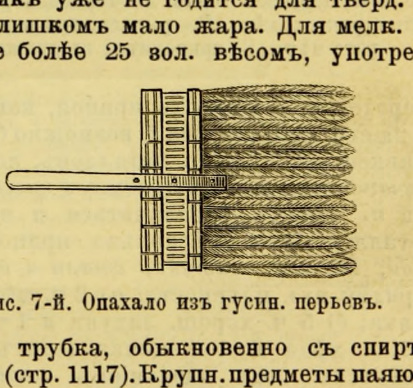


Рис. 7-й. Опахало изъ гусин. перьевъ.

пг

подроб

,остат

за и стали; да и вообще онъ д. б. употребляемъ осторожно и только опытн. паяльщикомъ. По той-же причинѣ не пригоденъ для желѣза и стали свѣтильн. газъ. Древесн. уголь (изъ плотн. дерева), слѣдовательно, предпочтительнѣе всяк. друг. топлива, особенно для любителей. Горнами для п. служатъ обыкн. кузнечн. горны; оч. удобны для этой цѣли переносн. горны, одинъ изъ образчиковъ которыхъ представленъ на рис. 8-мъ (стоитъ 20—30 рубл., смотря по величинѣ). Нѣсколько затруднительно, но, въ случаѣ нужды, возможно паять и на кухонн. очагѣ или въ обыкн. комнатн. печи, при помощи кухонн. раздув. мѣха. *Тверд. припоевъ* множество, но между ними слѣд. выбирать подходящіе къ данн. металламъ—по цвѣту, плавкости и сродству. Плавкость припоя, какъ сказано на стр. 1116, должна б. возможно ближе къ плавкости спаиваем. металловъ, но *во всяк. случаѣ на нѣсколько градусовъ ниже:* иначе при п. могутъ расплавиться и спаиваем. металлы. Вотъ нѣсколько припоевъ для *мѣди, желѣза, латуни, стали и бронзы* по порядку ихъ плавкости: *а)* 2 ч. мѣди и 1 ч. цинка; *б)* 5 ч. хорош. латуни и 1 ч. цинка; *в)* 1 ч. мѣди и 1 ч. цинка (этотъ припой извѣстенъ подъ названіемъ *мѣднаго* или *крѣпкаго*); всѣ три—для п. желѣза или мѣди; *г)* 16 ч. мѣди, 1 ч. цинка и $1^1/_2$ ч. олова; *д)* 13 ч. мѣди и 11 ч. чист. серебра; *е)* 1 ч. мѣди, 1 ч. латуни и 19 ч. чист. серебра; *ж)* 5 ч. латуни, 5 ч. цинка и 5 чист. серебра; послѣдніе четыре—для латуни, но припой *е* оч. хорошо спаиваетъ и сталь. Для мѣди (красной) и желѣза хорош. припоемъ м. служить латунь, а желѣзо, кромѣ того, прекрасно паяется чист. красн. мѣдью. Сплавъ изъ равныхъ частей чист. серебра и хорош. латуни отлично спаиваетъ не только мѣдь, желѣзо и латунь, но также и серебро. Существующія въ продажѣ серебрян. и золот. вещи содержатъ серебро и золото въ сам. разнообразн. пропорціяхъ; соотвѣтственно этому должны разниться и припои: чѣмъ выше проба золота или серебра, тѣмъ тугоплавче (крѣпче) д. б. припой, и наоборотъ. Надлежащій припой для серебра или золота данн. пробы вѣрнѣе всего можно получить, сплавляя серебро или золото той-же пробы съ такимъ (небольшимъ) количествомъ красн. листов. мѣди, которое только достаточно для того, чтобы сдѣлать припой чуть чуть легкоплавче спаиваем. металла (для золота, вмѣсто мѣди, лучше употреблять серебро). Вотъ, между прочимъ, пять припоевъ для серебра и три для золота, по порядку ихъ плавкости. *Припои для серебра: а)* 4 ч. чист. серебра и 1 ч. красн. мѣди—сам. крѣпкій, годный для п. чист. серебра; *б)* 3 ч. чеканн. серебра и 1 ч. латунн. проволоки; *в)* 2 ч. чист. серебра и 1 ч. латунн. проволоки; *г)* приведенный выше сплавъ изъ 1 ч. чист. серебра и 1 ч. латуни; *д)* 1 ч. чист. серебра и 2 ч. олова—сам. слабый и непрочный. *Припои для золота: а)* $12^1/_2$ ч. чист. золота, $4^1/_2$ ч. чист. серебра и 3 ч. красн. листов. мѣди—лучшій; *б)* 10 ч. чист. золота, 6 ч. чист. серебра и 4 ч. красн. листов. мѣди; *в)* $8^1/_2$ ч. чист. золота, $6^1/_2$ ч. чист. серебра и 5 ч. красн. листов. мѣди—самый слабый (низкій) сортъ. Золот. вещи ниже 56 пробы паяются серебрян. припоями и затѣмъ золотятся гальваническ. путемъ. Наиболѣе употребительн. тверд. припои имѣются въ продажѣ. Сплавъ входящихъ въ составъ припоя металловъ производится въ тигляхъ (въ горнѣ), причемъ, какъ и при изготовленіи мягк. припоевъ (стр. 1116), болѣе легкоплавкіе металлы прибавляются только по расплавленіи болѣе тугоплавкихъ. Расплавленн. смѣсь выливаютъ тонк. струею (сквозь пучекъ прутьевъ) въ воду; собираютъ образовавшіяся зерна и, разогрѣвъ ихъ до красна,—толкутъ въ ступкѣ; снова расплавляютъ и отливаютъ въ нагрѣтыя формы, выкатываютъ или выковываютъ въ тонкіе листы или тонк. узкія полоски. *Плавнемъ для тверд. припоевъ* обыкновенно служитъ порошекъ буры, превращенный съ водою въ жидкое тѣсто (растирается на мраморн., стеклянн. или аспидн. доскѣ), тонк. слоемъ котораго, при помощи барсуков. кисточки (или бородки пера), покрываются швы или

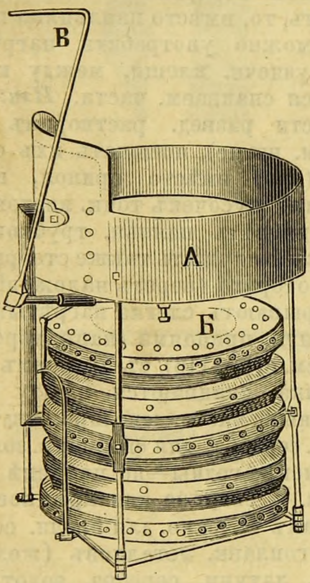


Рис. 8-й. Переносн. горнъ: А—горнов. коробка; Б—цилиндрическ. мѣхъ; В—рычагъ, при помощи котораго мѣхъ (Б) приводится въ движеніе.

Подходящіе товарищи будутъ приняты на равныхъ правахъ со мною, т. е. на правахъ, пропорціональныхъ затратамъ каждаго. Прежде вступленія въ товарищество, желающему будетъ предоставлена полная возможность основательно ознакомиться съ дѣломъ, его средствами и пр. Такого-же ознакомленія требую и я относительно будущаго товарища. Дѣло вообще должно быть ведено, что называется, *на чистоту.* Для желающаго лучше всего, послѣ переписки со мною, пріѣхать сюда и въ теченіе нужнаго времени изучить дѣло на мѣстѣ.

Выходъ 13-го выпуска предполагается осенью 1890 г., такъ какъ печатаніе его уже началось. Окончить весь словарь я надѣюсь въ два года. Если найду подходящихъ товарищей, то окончаніе словаря будетъ обезпечено даже и въ случаѣ моей смерти. Если-же нѣтъ, то смерть моя будетъ катастрофою для дѣла и моего семейства, но подписчикамъ все таки останется книга, хотя и не оконченная по алфавиту, но по содержанію вполнѣ законченныхъ въ ней статей, стоющая не менѣе той суммы, которая за нее уплачена. Опасности для моей жизни, впрочемъ, пока никакой нѣтъ: я вполнѣ выздоровѣлъ, работою съ прежнею любовью къ дѣлу и надѣюсь!

Изъ приложеннаго **списка моихъ изданій** для подписчиковъ словаря м. б. нужны и полезны два: **«Гигіена зрѣнія»** и **«Грибы»**, потому что оба эти изданія заключаютъ въ себѣ свѣдѣнія и рисунки, которыхъ нѣтъ въ словарѣ (изъ «*Гигіены зрѣнія*» для словаря извлеченъ только *выборъ очковъ).* Съ художественн. акварельными рисунками **«Грибовъ»** многіе изъ подписчиковъ въ настоящ. время уже знакомы. До 1-го ноября 1890 г. цѣна «Грибовъ» для подписчиковъ 1 р. 25 к. (вмѣсто 2 р.) и за пересылку 30 к.; въ хорош. переплетѣ 1 р. 75 к. (за пересылку 40 к.). Отсутствіе въ обществѣ (и у большинства врачей) необходим. свѣдѣній о надлежащ. обращеніи съ глазами, о правильн. дневномъ и вечернемъ освѣщеніи жил. помѣщеній и пр. служитъ причиною невѣроятнаго и, къ сожалѣнію, постепенно увеличивающагося распространенія въ немъ различн. пороковъ зрѣнія. Изданная мною общедоступная **«Гигіена зрѣнія»** имѣетъ именно цѣлью противодѣйствовать этому злу. (Цѣна 1 руб., пересылка 20 к.). Остальныя, *отмѣченныя звѣздочкою,* изданія для подписчиковъ не нужны, потому что содержатъ свѣдѣнія, имѣющіяся въ словарѣ. Такою-же звѣздочкою впредь во всѣхъ публикаціяхъ (въ газетахъ, журналахъ и пр.) будутъ всегда отмѣчены тѣ изъ моихъ изданій, которыя не нужны для подписчиковъ словаря; отсутствіе звѣздочки, слѣдовательно, будетъ означать, что изданіе полезно и для подписчиковъ словаря.

ОТВѢТЫ: 1) Предложеніе одного изъ подписчиковъ печатать въ *видѣ прибавленія* къ выпускамъ словаря (также по алфавиту) статьи по практическимъ предметамъ, присылаемыя подписчиками, я принимаю съ удовольствіемъ, такъ какъ вполнѣ согласенъ съ предложившимъ, что многими подписчиками могутъ быть сообщены свѣдѣнія, «которыхъ не найдешь ни въ какой книгѣ». Всѣ присланныя свѣдѣнія (въ томъ числѣ и отъ домашнихъ хозяекъ) будутъ приняты съ благодарностью, но напечатаны только тѣ изъ нихъ, которыя редакція найдетъ подходящими, съ подписью или безъ подписи фамилій, смотря по желанію. Гдѣ нужно, прошу присылать и объяснительные рисунки. 2) Ариѳметикъ болѣе или менѣе годныхъ для домашняго обученія дѣтей много. На основаніи личнаго опыта я въ особенности могу рекомендовать «*Ариѳметику*» Ѳ. П. Еленева (первая часть—35 коп.) вмѣстѣ съ «*Руководствомъ для ея преподаванія*» того-же автора (также первая часть—55 коп.); при помощи этихъ двухъ книжекъ удовлетворительное преподаваніе ариѳметики вполнѣ доступно для лицъ не подготовленныхъ къ учительской дѣятельности: нужно только строго слѣдовать изложеннымъ въ руководствѣ правиламъ. Другія важныя достоинства этой ариѳметики заключаются въ наглядности метода, въ необходимой для дѣтскаго ума постепенности переходовъ отъ легкаго къ болѣе трудному и въ достаточномъ количествѣ подходящихъ задачъ и примѣровъ. 3) Изъ сельскаго хозяйства по земледѣлію можно рекомендовать «*Общедоступное руководство къ земледѣлію*» П. Костычева (элементарное, но очень обстоятельное сочиненіе, 1 руб. 75 коп.) и «*Практическое земледѣліе*» Розенберга-Липинскаго (трудъ капитальный, основанный главнымъ образомъ на собственномъ опытѣ, 3 руб.); по скотоводству—«*Ученіе о скотозаводскомъ искусствѣ*» Г. Заттегаста (2 руб. 50 коп.) и «*Курсъ скотоводства*» К. Трипольскаго (4 руб. 25 коп.); по скотоводству и земледѣлію вмѣстѣ—«*Земледѣліе и скотоводство*» И. Коппс (2 руб. 50 коп.). Всѣ эти изданія А. Девріена (въ С.-Петербургѣ), фирму котораго вообще можно рекомендовать сельскимъ хозяевамъ, какъ добросовѣстную и имѣющую постоянныя отношенія съ спеціалистами дѣла.

☛ Въ **виду будущихъ приложеній** (безплатныхъ), прошу всѣхъ подписчиковъ, подписавшихся **не у меня лично,** а также лицъ, пріобрѣвшихъ словарь покупкою, сообщить мнѣ **имя и адресъ книгопродавца,** у котораго сдѣлана подписка или купленъ словарь, номеръ подписного билета (если онъ выданъ книгопродавцемъ), годъ и число (если возможно) и свой подробный адресъ (написанный разборчиво). Несообщеніе сказанныхъ подробностей во время можетъ быть причиною неполученія приложеній (за недостаткомъ).

☛ **На поддержку подписчиками моего новаго изданія съ раскрашенными рисунками** (см. приложенныя объявленія) **я вполнѣ надѣюсь! Выполнить его обѣщаюсь добросовѣстно.** ☛

ОТЗЫВЪ „ПРАВИТЕЛЬСТВЕННАГО ВѢСТНИКА“ (16 января 1890 г. № 12)

О СЛОВАРѢ:

«Вышедшіе по настоящее время 11 вып. «Иллюстрированнаго Словаря» доктора медицины Симонова заключаютъ въ себѣ энциклопедическій матеріалъ почти до буквы «П», а именно до слова «Отдушникъ». Словарь заключаетъ въ себѣ всевозможныя практическія свѣдѣнія: о домашней жизни и хозяйствѣ, жилищѣ, одеждѣ, пищѣ, въ томъ числѣ обстоятельныя подробности о кухнѣ, напиткахъ, здоровьи и болѣзняхъ, по гигіенѣ и домашней медицинѣ, о нравственномъ и физическомъ воспитаніи дѣтей, по сельскому хозяйству, садоводству и огородничеству, искусствамъ и ремесламъ, законамъ, администраціи и пр.,—словомъ о всемъ, что, какъ говоритъ издатель въ предисловіи — «имѣетъ свое названіе на русскомъ языкѣ и можетъ понадобиться въ практикѣ жизни».

«Статьи составлены очень обстоятельно и, просматривая ихъ, можно убѣдиться, что въ нихъ находятся указанія, дѣйствительно позволяющія примѣнять ихъ на практикѣ. Многія статьи представляютъ настоящія руководства, составленныя талантливо и толково и, что главное, общедоступно. Сколько нибудь важныя статьи редактированы или, по крайней мѣрѣ, провѣрены извѣстными спеціалистами; напр., всѣ статьи по садоводству, огородничеству или сельскохозяйственной ботаникѣ составлены подъ редакціею проф. А. Бекетова, статьи юридическія — подъ редакціею проф. А. Гольмстена; статьи сельскохозяйственныя составлены В. Черняевымъ; статья «Лошадь» изложена подъ редакціею И. К. Мердера; статья объ обрѣзкѣ и формованіи деревъ—подъ редакціею директора Императорскаго ботаническаго сада въ С.-Петербургѣ Э. Л. Регеля. Многочисленные рисунки исполнены вообще хорошо, а многіе даже очень изящны, какъ, напримѣръ, рисунки мебельнаго альбома, приложеннаго къ словарю».

«Словарь доктора Симонова нельзя сравнить ни съ однимъ изъ существующихъ иностранныхъ и русскихъ словарей. Г. Симоновъ въ своемъ обращеніи къ подписчикамъ справедливо замѣчаетъ, что большіе словари Брокгауза, Мейера, Ларусса, «Британская энциклопедія» и т. п., какъ и словарь Березина, содержатъ цѣнныя историческія, географическія и вообще научныя свѣдѣнія, но практическаго въ нихъ можно почерпнуть мало. Техническіе словари на французскомъ, нѣмецкомъ или англійскомъ языкахъ опять-таки болѣе научны, чѣмъ практичны. Словари въ родѣ «Dictionnaire de la vie pratique» Белеза, «Haushaltungslexicon» Вильгельми и Лебе, «Cassel's Houshold guide» и т. п. — ограничиваются тѣсною рамкою домашняго хозяйства и, по своему содержанію, не достаточны. Словарь доктора Симонова можно было бы сравнить развѣ только съ знаменитою въ прошломъ вѣкѣ «Энциклопедіею» Дидро, которая доставила составителю и его сотрудникамъ всемірную извѣстность; ихъ такъ и называютъ *энциклопедистами*. Энциклопедія Дидро содержитъ около 20 томовъ; но если мелкую печать, сокращенія многихъ словъ и очень сжатый слогъ изложенія словаря доктора Симонова перевести на шрифтъ и довольно широкій языкъ «Энциклопедіи», то каждый выпускъ словаря г. Симонова будетъ равняться не менѣе чѣмъ одному тому «Энциклопедіи»; а такихъ выпусковъ уже теперь 11 и еще, по увѣренію издателя, будетъ не менѣе 6. Притомъ словарь г. Симонова несомнѣнно практичнѣе, чѣмъ энциклопедія Дидро. Можно сказать, что это пока единственный универсальный практическій словарь».

«Познакомившись со статьями словаря и ихъ чрезвычайнымъ разнообразіемъ, должно сказать, что это, съ виду скромное, изданіе на самомъ дѣлѣ представляетъ въ высокой степени замѣчательный трудъ, заслуживающій полнаго вниманія со стороны публики».

ПОДПИСКА НА СЛОВАРЬ до 1-го ноября 1890 г. продолжается на тѣхъ-же условіяхъ, т. е. 10 руб. за полное изданіе и 1 руб. 50 коп. за пересылку. Но *съ 1-го ноября 1890 г.* подписка прекращается и словарь будетъ *продаваться* такъ: 10 руб. за вышедшіе 12 выпусковъ и затѣмъ отъ 75 коп. до 1 руб. 25 коп. за каждый послѣдующій новый выпускъ; пересылка—по стоимости. Относительно **пересылки** вообще я долженъ замѣтить, что опредѣлить ея вѣрную стоимость для изданія еще не вполнѣ оконченнаго нельзя. Поэтому можетъ случиться, что добавить впослѣдствіи за пересылку придется и лицамъ, внесшимъ на этотъ предметъ 1 руб. 50 коп. (если того потребуетъ сверхъ ожиданія увеличившійся объемъ изданія); для тѣхъ-же, которые внесли за пересылку только 1 руб. или 1 руб. 20 коп., срокъ добавки за пересылку уже наступилъ. Охраняя интересы подписчиковъ, можетъ быть, больше ихъ самихъ, я оцѣнилъ въ прошломъ выпускѣ стоимость пересылки одного выпуска въ 13 коп., имѣя въ виду выпускъ въ 5 листовъ; но 12-й выпускъ оказался въ 7 листовъ—соотвѣтственно увеличилась и стоимость пересылки. Подписчики могутъ провѣрить по маркамъ на пакетѣ и дослать недостающее (марками-же). На пересылку 13-го выпуска прошу выслать по 18 коп. (марками); что останется, будетъ сохранено для слѣдующаго выпуска, а можетъ случиться, что и два выпуска выйдутъ вмѣстѣ (18 коп.).

Дозволено цензурою. Спб., 2 іюня 1890 г.